

SUBSTITUIÇÃO DE AÇÚCAR EM REFRIGERANTES

Um dos vilões da indústria de refrigerantes e bebidas não alcoólicas é o açúcar. Com alto poder calórico, o refrigerantes e outras bebidas adoçadas exclusivamente com açúcar vem sendo alvo de críticas em todo o mundo. Assim, a solução é a substituição do açúcar por edulcorantes. Porém, esta substituição também sofre rejeição de uma parcela de consumidores que não abrem mão do sabor, apesar de conseguirmos desenvolver produtos zero açúcar com sensorial super agradável.

A solução seria um meio termo com *mix* de sacarose com edulcorantes.

A boa notícia é que a legislação brasileira mudou, liberando mistura de açúcar com edulcorantes em produtos como refrigerantes, refrescos e xaropes, assim como todas as bebidas não alcoólicas.

Pensando nisto, a Vogler já disponibiliza através de sua divisão Vogler Systems, uma série de *blends* para as mais diversas aplicações e perfis.

São misturas que trabalham em sinergia com o açúcar, deixando o produto com menos calorias da linha INNODOLCE.

Entre as opções, são encontrados sistemas que reduzem o custo de produção, fácil aplicação e perfil sensorial extremamente agradável.

As misturas Vogler podem ser feitas com sucralose, aspartame, acessulfame-k, ciclamato de sódio, sacarina, além de misturas com stevia.

A escolha da melhor opção em dulçor não é tão simples quanto parece. Deve ser levado em conta qual aroma está sendo utilizado, matrizes do produto, tendências de mercado e respeito aos costumes regionais.

Tecnicamente, a aplicação e os teste sensoriais são focados nas percepções ao ingerir o produto, passando pela fase doce até terminar no amargo. O cuidado em não deixar o gosto residual metálico é só uma parte deste processo.

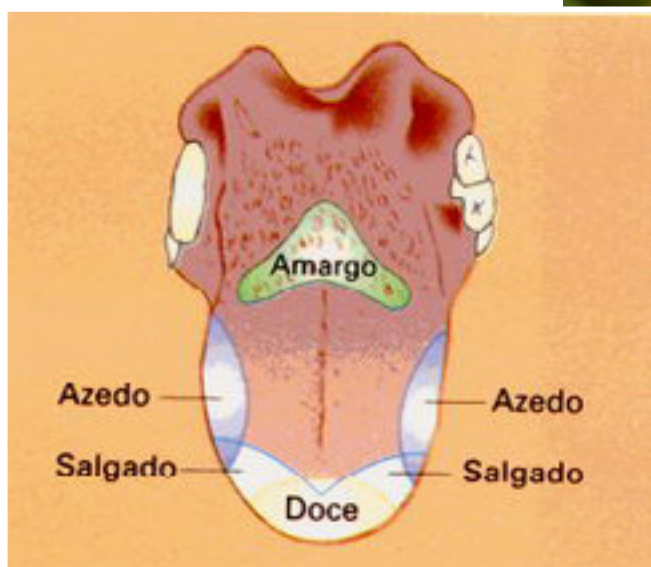




A idéia em unir o sabor tradicional do açúcar com stevia, traz esta solução fantástica para o consumidor, onde além dos benefícios naturais da redução de calorias sem alterar a parte sensorial, está agregando um produto natural.

Os desenvolvimentos em bebidas híbridas vem sendo um sucesso e com boa aceitação do mercado, abrindo esta nova categoria de bebidas híbridas com as mais modernas opções.

A Vogler também oferece outras opções para bebidas, como inclusão de fibras e extratos naturais nas bebidas.



* Régis P. Inácio é Gerente de Marketing da Vogler Ingredients.

A stevia é uma planta original da América do Sul, onde suas folhas já eram utilizadas para adoçar alimentos a centenas de anos. As substituições do açúcar, com foco em diminuir calorias, abre uma gama grande de oportunidades que vão desde produtos zero açúcar até produtos blendados com o próprio açúcar.

Vogler
Ingredients

Vogler Ingredients Ltda.

Tel.: (11) 4393-4400

www.vogler.com.br

