**A REALIDADE DA REDUÇÃO DE SAL**

A redução de sal é uma realidade que afeta países de todo o mundo, frequentemente liderada pelo governo e autoridades locais. Na América Latina, o sal está sob o escrutínio das autoridades, seguindo as preferências e pressões dos consumidores que desejam encontrar mais ofertas de produtos com menos sódio.

Em muitas frentes, a redução de sódio é uma questão global que afeta todas as categorias de produtos. A Givaudan, líder global na indústria de fragrâncias e aromas, está acompanhando de perto este tema e se adequando às mudanças solicitadas pelas agências regulatórias de cada país com relação ao conteúdo de sódio, em parceria com os fabricantes de alimentos a fim de ajudá-los a ser bem sucedidos nesse mercado, respeitando as normas cada vez mais rígidas.

A tecnologia TasteSolutions® Salt da Givaudan é única na criação de aromas que permitem desenvolver produtos novos e mais saudáveis, ou mesmo reduzindo os níveis de sódio em produtos já existentes. Concentra-se menos em tentar substituir diretamente o sal e mais no entendimento do papel dele no produto aplicado como, por exemplo, numa sopa ou refeição pronta. Usa uma gama de ingredientes de sabor visando reconstruir os atributos do sal. Ao fazer isso, é possível recriar o perfil de sal desejado, ao mesmo tempo em que se reduz o teor de sal tornando, assim, o produto mais saudável.

“*Agora a indústria de alimentos entende bem que o sal é um realçador de sabor eficiente e complexo que vai muito além de simplesmente tornar a comida salgada. O sal tem uma variedade de efeitos de sabor ao longo do tempo à qual chamamos de 'Curva do Sal'*”, Tomoko Otsuka, Gerente Global de Produtos Culinários.

Usando panelistas sensoriais treinados, a Givaudan comprovou que os efeitos do sal podem ser divididos em fases temporais distintas: a primeira fase representa o impacto inicial do sal, depois uma fase distinta de corpo, seguida de um perfil característico mais limpo e persistente. Este processo, conhecido como 'Curva do Sal', influencia fortemente o perfil de sabor do alimento.

Com TasteSolutions® Salt, a Givaudan recria a “Curva do Sal” ajudando a manter os aspectos de sabor e aceitação oferecidos pelo sal com níveis de sódio mais baixo de acordo com as exigências regulatórias de cada país e preferências do consumidor.

**Sobre a Givaudan**

A Givaudan é líder mundial na criação de fragrâncias e aromas. Através da parceria com empresas de alimentos, bebidas, produtos de consumo e perfumaria a Givaudan desenvolve aromas e fragrâncias que encantam os consumidores de todo o mundo. Com paixão em compreender as preferências dos consumidores e buscando sempre inovar, a Givaudan está na vanguarda de criação de fragrâncias e aromas que “envolvem os seus sentidos”. A empresa obteve vendas de CHF 4,4 bilhões em 2014. Sediada na Suíça e presente em mais de 80 localidades, a empresa possui mais de 9.500 funcionários no mundo todo.

**Sobre a Givaudan Flavours**

O conhecimento abrangente da Givaudan sobre os sabores de cada região do mundo, considerando sua extensa área de atuação, permite parcerias estreitas com os clientes, onde quer que estejam. Com uma abordagem personalizada para cada criação de produto, a Divisão de Aromas da Givaudan é uma curadoria de conhecimento, inovação e criatividade, pronta para surpreender os clientes e consumidores com novas ideias e soluções originais. A Givaudan cria aromas e experiências de sabor que despertam emoções em todos os segmentos-chave, incluindo bebidas, doces, salgados e snacks.  Independentemente da categoria de produto, a grande paixão da Givaudan é fazer de alimentos e bebidas, experiências deliciosas.

A Sweetmix é o distribuidor oficial da Givaudan no Brasil.

**Sweetmix Indústria Comércio Importação e Exportação Ltda.**

Tel.: (15) 4009-8900

*sweetmix.com.br*