

# MAIS SABOR, TEXTURA E CREMOSIDADE PARA SEUS PRODUTOS LÁCTEOS

Os consumidores buscam cada vez mais uma dieta balanceada com produtos que ajudam a melhorar a saúde e que promovam o bem-estar, minimizando os impactos da vida moderna. Para atender essa demanda, a indústria tem lançado inúmeros produtos com apelo saudável e redução de custo: como com fibras, com redução de gordura e sódio, redução de açúcar, proteína láctea entre outros. Adicionalmente, devido ao cenário econômico do país, a busca por produtos mais acessíveis aumentou significativamente.

Acompanhando essas tendências, a Ingredion tem diversas soluções para agregar valor e reduzir custos em diferentes formulações como fibras, proteínas, amidos, amidos modificados, xaropes, polióis e adoçantes de alta intensidade.

O portfólio de amidos nativos e modificados inclui uma ampla gama de matérias primas, milho de diferentes variedades como regular, ceroso e alta amilose, mandioca, batata e arroz, assim como tecnologias de modificação que são resultado de anos de pesquisa e investigação para entregar desempenho e benefícios diferenciados à indústria e seus consumidores.

A estrutura do amido pode ser modificada por métodos físicos e/ou químicos visando alteração de suas propriedades funcionais. Estas propriedades variam também com a fonte amilácea utilizada.

Com a evolução dos processos e sofisticação dos alimentos, a indústria passou a demandar funcionalidades



mais complexas, não atendidas pelos amidos nativos. Os amidos modificados provêm tais funcionalidades através da modificação das cadeias e ramificações do amido, resultando em maior resistência, mudança do perfil de viscosidade e diferentes atributos de textura.

As principais funcionalidades esperadas do amido em aplicações lácteas são:

- Viscosidade ou corpo.
- Textura apropriada ao tipo de produto: cremosa, curta, longa, gomosa, gel ou coesiva.
- Aparência ou claridade: de opaca a transparente.
- Sabor neutro, sem interferir sensorialmente do produto.

- Melhora da sensação de preenchimento na boca.
- Estabilidade no processo de homogeneização (agitação/cissalhamento).
- Resistência a tratamentos térmicos e acidez.
- Estabilidade aos ciclos de refrigeração (*freeze/thaw*).
- Redução da sinérese do produto.
- Aumento do *shelf life*.
- Mantêm a reologia durante o processo de forneamento em uso culinário de queijos.
- Reduzem custos de formulações, aumentando a competitividade, sem impacto no sabor.

Para reduzir gordura, açúcares ou proteínas, o portfólio conta com as marcas PRECISATM, N-DULGE®, GLOBE® e SNOW-FLAKE® que apresentam custos competitivos, mantendo a mesma experiência sensorial do consumidor.

A linha de edulcorante natural à base de estévia rebaudiana Bertoni, o ENLITEN® e também o portfólio de polióis, sob a marca POLYGLOBE®, são utilizados para reduzir ou substituir açúcar em produtos lácteos, como iogurtes, bebidas lácteas, sobremesas lácteas, achocolatados entre outros.

A linha de adoçantes não nutritivos, também denominados adoçantes de alta intensidade ou intenso devido ao seu potente sabor doce, é utilizada em quantidade muito menor que a da sacarose. O ENLITEN® é uma linha de edulcorantes naturais a base de estévia com vários níveis de pureza que vão de 50% até 95% de Reb-A. Apresenta redu-



zido *after taste*, tem dulçor 300 vezes superior ao da sacarose e é muito utilizado na fabricação de produtos lácteos sem açúcar substituindo a sacarose.

Os Polióis, também chamados como alcoóis polihídricos ou açúcares alcoóis, geralmente são obtidos pela hidrogenação de açúcares simples ou xaropes (oligo e polissacarídeos). Pelo menor valor calórico (2,4kcal/g), além de funcionalidade e dulçor, são excelentes para produtos sem adição e reduzido em açúcares bem como reduzido em calorias. Em geral possuem baixo índice glicêmico, sendo adequados para diabéticos e não causam cáries. Além de suas características nutricionais, os polióis são muito estáveis às diversas condições de processamento e podem ser utilizados nas diversas aplicações lácteas.

A linha de fibras conta com a marca NUTRAFLORA®, uma fibra solúvel, que é menos calórica que a sacarose (2 kcal/g) e muito bem tolerada quanto ao consumo. Apresenta poder de dulçor ao redor de 50% ao da sacarose, podendo substituir parte do açúcar e funcionar como fibra.

A NUTRAFLORA® frutooligossacarídeo (FOS) é um prebiótico produzido a partir da cana de açúcar que atua como fibra alimentar solúvel passando pelo trato gástro intestinal superior sem ser absorvido e chega incólume ao cólon, onde serve de substrato às bifidobactérias e lactobacilos, que são altamente benéficos ao organismo. O ingrediente tem como função melhorar o funcionamento intestinal, estimular o desenvolvimento seletivo das bactérias benéficas em detrimento das patogênicas e putrefativas, inclusive daquelas que produzem compostos cancerígenos, além de favorecer a redução do colesterol e da amônia no sangue.

O VITESSENCE™ Pulse é a mais nova linha de produtos desenvolvida a partir da proteína de leguminosas e contém uma alta quantidade de proteína. A solução pode ser utilizada em uma variedade de aplicações, incluindo produtos lácteos. A novidade desenvolvida pela Ingredion também possibilita eliminar das formulações possíveis fontes proteicas alergênicas, como soja e leite. Com essa solução, é possível adicionar proteínas e fibras impulsionando o apelo saudável. Além disso, é extremamente econômico em comparação com proteínas de base animal e pode ser aplicado em todos os produtos lácteos. O VITESSENCE™ Pulse foi eleito em 2016 o Ingrediente Alimentício Mais Inovador na FI Innovation Awards, premiação da FISA, a maior feira da indústria alimentícia na América Latina.

A linha PRECISA™ 600 series, também lançada pela Ingredion recentemente, foi desenvolvida para reduzir significativamente os custos das formulações de queijos processados, mantendo as principais características e atributos sensoriais do produto como derretimento, elasticidade, sabor, textura, “fatiabilidade” e “ralabilidade”. Com este produto, que possibilita aplicações com diferentes tipos de proteínas lácteas, processos e taxas de aplicação, a indústria tem maior economia e gera mais opções para os consumidores.

A Ingredion tem como principal objetivo contribuir com soluções inovadoras para ajudar a encontrar um equilíbrio entre custo, agilidade, inovação e saudabilidade, permitindo acelerar o sucesso de nossos clientes e atender as necessidades dos consumidores.

A Ingredion é líder mundial em soluções em ingredientes de origem natural, com atuação em mais de 100 países. Além do portfólio extenso, tam-

bém disponibiliza para seus clientes uma equipe de especialistas com um profundo conhecimento em aplicações para apoiá-los na escolha do ingrediente ideal ao seu produto e processo, com a melhor relação custo-benefício.

Estes especialistas técnicos atuam pensando na otimização de custos, de tempo e no desenvolvimento de novos conceitos que tenham potencial de rápida expansão no mercado. Isso é possível com o apoio de 27 centros de inovação ao redor do mundo conhecidos como Ingredion Idea Labs™. Atuam como centros de expertise em Pesquisa e Desenvolvimento, Tecnologia de Aplicação, Tecnologia de Processo e geração de Insights, a partir do entendimento das tendências de consumo de cada mercado.

No Brasil, o Ingredion Idea Labs™ está localizado em Mogi Guaçu, SP, e possui mais de 20 laboratórios incluindo analítico, desenvolvimento de produtos, 13 plantas piloto de aplicações, centro de culinologia e infraestrutura para testes sensoriais. A partir destes recursos, a Ingredion desenvolve novos ingredientes, novas aplicações, protótipos e testes de conceitos para apresentar inovações focadas nas necessidades do mercado e consumidor brasileiro.

A Ingredion também é reconhecida pela qualidade de seus produtos que pode ser comprovada através das certificações ISO 9001, ISO 14001 e a certificação ISO 22000, conquistada com pioneirismo pelo seu aprimorado sistema de gestão de segurança de alimentos.

\* *Barbara Bernardi e Amanda Nishikawa* são, respectivamente, Coordenadora de Marketing e Gerente de Marketing da Ingredion.



**Ingredion.**

**Ingredion Brasil Ingredientes Industriais Ltda.**

Tel.: (11) 5070-7835  
[ingredion.com.br](http://ingredion.com.br)

## **SOBRE A INGREDION**

A Ingredion é líder mundial em soluções em ingredientes de origem natural, com atuação em mais de 100 países. Além do portfólio extenso, tam-