

# TECNOLOGIA PARA REDUÇÃO DE SÓDIO EM QUEIJOS E DERIVADOS LÁCTEOS

O consumidor, com rotinas cada vez mais atarefadas, busca nos alimentos on-the-go, o suprimento diário que o corpo necessita. Muito mais informados sobre os benefícios e malefícios de cada ingrediente, exige alimentos mais saudáveis, com reduções de sódio, açúcar, lactose free, glúten free e adição de colágeno. Além do mais, a população, preocupada com a saúde em sua totalidade, seja a óssea, cardiovascular, articulações ou cognitiva, está atenta às informações contidas nos rótulos, diminuindo as chances de consumo do produto que promete e não cumpre. A indústria já percebeu a necessidade e/ou oportunidade dessa preocupação da população e tem procurado adequar-se às tendências, oferecendo produtos de rápido preparo e com maior atenção aos nutrientes.

Segunda a Mintel, “um em cada três consumidores brasileiros concorda que é difícil evitar comer produtos com muito sal”, dado que comprova o alto índice de hipertensão no país (com 17 milhões de pessoas que sofrem de pressão alta, segundo a Sociedade Brasileira de Hipertensos). Esse fator levou os órgãos governamentais acordarem com a indústria alimentícia a redução de sódio em alguns produtos industrializados.

A saúde cardiovascular é tema de interesse global, uma vez que as agências governamentais de saúde destacam a redução de sódio como um meio para reduzir o risco de

hipertensão arterial, ataque cardíaco e derrame. Nos produtos lácteos existem três fontes primárias de sódio: 1) cloreto de sódio (NaCl); 2) sais funcionais incluindo fosfatos; e 3) o próprio leite. O cloreto de sódio tem muitas funções em produtos alimentares, incluindo o sabor, a inibição microbiana, através de contribuição de força iônica e interação funcional com outros componentes do alimento - especificamente com a proteína encontrada no produto lácteo. Devido a estas várias funções-chave, é um desafio reduzir o cloreto de sódio sozinho para atingir os níveis de sódio desejados. Também não é possível reduzir o nível natural de sódio no leite.

Tendo isso como base, dentre todas as tecnologias para contribuir na redução de sódio nos produtos lácteos, a mais diferenciada é um ingrediente

patenteado chamado Nu-Tek Salt. Este ingrediente atua na substituição direta do sal adicionado (cloreto de sódio), proporcionando reduções de até 50%. Reduções maiores que 50% de sal também são possíveis e diversos estudos são feitos nesse sentido.

O Nu-Tek Salt, consiste num ingrediente à base de cloreto de potássio, em que se utiliza uma tecnologia patenteada para se obter um cristal único e diferenciado, que mantém o sabor e principalmente a funcionalidade do sal, proporcionando resultados consistentes para os fabricantes de queijos.

Em termos regulatórios, é declarado como cloreto de potássio, um ingrediente amplamente utilizado pela indústria de alimentos há décadas.

De acordo com Don Mower, COO da Nu-Tek, empresa produtora do Nu-Tek Salt, essa tecnologia reduz significativamente o sabor amargo e metálico tradicionalmente associado ao cloreto de potássio sendo que os fabricantes de queijos não precisam utilizar sistemas de aromas ou mascaradores de sabor para encobrir esse sabor indesejável.

Com características muito similares ao sal regular, o Nu-Tek Salt facilita a remoção do soro e produção controlada de ácidos. É utilizado na substituição de 1:1 com o sal, possibilitando reduções de até 35% do sódio em alguns queijos e derivados, sem a necessidade de alterações no processo de fabricação.





Em testes feitos com queijo processado sabor cheddar, no Centro de Pesquisa de Produtos Lácteos da Universidade de Wisconsin – EUA, foram avaliados 03 amostras, onde a primeira se tratava de uma formulação regular com sal (e outras fontes de sódio como o próprio queijo e sais fundentes) e outras duas, sendo, uma com redução de 33% apenas do sal adicionado e outra com 50% dessa redução, ambas substituídas pelo Nu-Tek Salt e sem qualquer alteração de fabricação. No painel sensorial feito por degustadores treinados, nenhuma das amostras apresentou diferenças significativas comparadas ao controle. Características de textura, umidade e vida útil também foram avaliadas e todos os resultados foram similares.

O ajuste de formulação com o Nu-Tek Salt é simples. Apenas substituindo o sal na mesma quantidade que foi retirada da fórmula. Não se faz necessário colocar qualquer aroma ou mascarador de sabor (ou mesmo realçadores de sabor). Pode-se ainda ser explorada, com a adição desse mineral na formulação,

a declaração da adição do potássio, uma vez que muitos estudos o mostram desempenhar um papel benéfico importante no equilíbrio das funções cardíacas, de pressão arterial e até mesmo do sistema nervoso.

As aplicações em sistemas líquidos como: achocolatados, bebidas lácteas e até mesmo bebidas à base de soja, também têm apresentado excelentes resultados. O sal, que acaba atuando como um realçador de sabor, nesses sistemas doces contribui com uma quantidade significativa de sódio no produto final. Substituições com o Nu-Tek têm sido possíveis em até 100% nestas aplicações, proporcionando resultados até superiores ao próprio sal em alguns casos.

O tema de redução de sódio no mercado brasileiro de alimentos tem sido discutido com cada vez mais força, principalmente pelo constante aumento do consumo de alimentos industrializados nas últimas décadas, já que o conteúdo de sal presente nas formulações é considerado alto, tanto pelas características de sabor, quanto pela funcionalidade e preservação.

## **SOBRE A TOVANI BENZAQUEN**

Presente há 25 anos no mercado brasileiro, a Tovani Benzaquen Ingredientes leva aos seus clientes um conjunto de soluções em ingredientes para os mais diversos produtos alimentícios, principalmente na fortificação de produtos e desenvolvimentos de alimentos funcionais.



**TOVANI BENZAQUEN  
INGREDIENTES**

**Tovani Benzaquen Ingredientes**

Tel.: (11) 2974-7474

[tovani.com.br](http://tovani.com.br)