



Mudança no hábito de consumo dos produtos lácteos

O hábito de consumo de alimentos e bebidas segue em constante mudança, sendo a saudabilidade a principal tendência observada. Combinando esse fato com o maior e melhor acesso à informação, a indústria vem enfrentando desafios diários, gerando reformulações em produtos já existentes e a desenvolvimento de outros novos. A preocupação em inserir na dieta alimentos com apelos saudáveis, mais completos nutricionalmente e contendo ingredientes

especiais já é realidade no mercado. A indústria de lácteos tem grande importância nesse contexto, já que iogurtes, bebidas lácteas, queijos, sobremesas e sorvetes vêm se tornando alvos dos consumidores mais preocupados com saúde e bem-estar.

Essa preocupação criou a demanda por ingredientes que antes não eram facilmente encontrados em alimentos e bebidas. Talvez o representante mais expressivo desse grupo seja o colágeno.

O colágeno é o principal componente dos tecidos conectivos, abundante principalmente na pele, ossos, cartilagens e tendões, e que apresenta perda natural por volta dos 30 anos, aumentada após a menopausa. Esse colágeno pode ser “dividido” em diferentes compostos, chamados de peptídeos bioativos. A combinação de diversos desses peptídeos resulta em produtos com benefícios específicos como: melhorias na pele (redução de rugas e aumento da



elasticidade do tecido), redução do risco de lesões nos ossos e articulações, e também o ganho de massa magra e força muscular.

Além do colágeno, vitaminas e minerais não abundantes na dieta brasileira, como magnésio e a vitamina K₂, estão ganhando espaço nas listas de ingredientes. O magnésio é um mineral relacionado com mais de 300 reações no corpo humano, como manutenção dos tecidos, controle cardíaco, dos níveis de

glicose e cálcio no sangue. Já a vitamina K₂ atua diretamente na retirada do cálcio do sangue e o leva para os ossos, o que evita problemas cardiovasculares e a osteoporose. Alimentos lácteos são ricos em cálcio, e esses dois compostos são aliados essenciais na regulação e disponibilização desse mineral no nosso corpo, evitando o acúmulo no sangue, problemas nos rins, ossos e coração.

O enriquecimento nutricional também se tornou algo procurado pelo público e por isso a inserção de proteínas e fibras nas formulações de lácteos vem crescendo. O maior interesse pela prática de musculação e exercícios físicos em geral resultou em um “boom” na busca por produtos proteicos em todos os segmentos e a indústria láctea respondeu rapidamente com o desenvolvimento de bebidas, cremes e sobremesas enriquecidos com esse nutriente. As fibras compõem um outro grupo de ingredientes que conquistou o consumidor. Estudos recentes indicam que o consumo de fibras reduz riscos de doenças cardiovasculares e coronarianas, derrames, diabetes tipo 2 e câncer colorretal. Além disso, alteram a forma de como a gordura é absorvida no intestino, aumentando a saciedade. Por fim, são naturalmente prebióticas, ou seja, estimulam seletivamente o crescimento e a atividade de bactérias benéficas ao organismo humano.

A indústria vem respondendo a outra questão alimentar importante: a intolerância à lactose. Pessoas que fazem parte desse grupo possuem insuficiência na produção da enzima lactase, apresentando dificuldades na digestão do açúcar do leite. Com a inserção dessa enzima na formulação de lácteos, a lactose é hidrolisada e se torna digerível para os intolerantes, possibilitando a esse público o consumo de produtos que contêm lactose sem apresentar problemas e desconfortos gastrointestinais.

É cada vez mais comum encontrar iogurtes, bebidas, requeijões e sobremesas em versões zero, visando atender tanto o público intolerante, quanto a quem esteja interessado em consumir produtos livres de lactose.

Por fim, deve-se destacar a atenção com os altos níveis de açúcar nos produtos industrializados e reduzir tais

níveis de forma saudável e sensorialmente agradável é um grande desafio aos fabricantes. Os edulcorantes são as moléculas responsáveis por substituir o dulçor, corpo e textura conferidos pela sacarose aos produtos, sendo divididos entre os de alta e baixa intensidade. Os de alta intensidade, cujos principais representantes são a stevia, taumatococina, sucralose, sacarina, acesulfame e aspartame, são os responsáveis pela substituição do dulçor, justamente pelo seu alto poder adoçante. Já os de baixa intensidade possuem a capacidade em conferir corpo e textura em produtos reduzidos, sendo eles os polióis: maltitol, xilitol, eritritol, sorbitol, entre outros. Com isso, há a possibilidade da criação de *blends* personalizados para cada aplicação, visando a incorporação de soluções naturais prontas na substituição do açúcar, facilitando novos desenvolvimentos que atendam a demanda por saudabilidade em produtos industrializados.

As possibilidades para criação de produtos inovadores e saudáveis é imensa e vem sendo estimulada pela maior atenção da população com a saúde e bem-estar. É de se esperar que produtos desse tipo estejam mais presentes na mesa do consumidor a cada dia e que novas ideias sejam colocadas em prática. Como toda a indústria de alimentos, o mercado de lácteos está respondendo às solicitações do consumidor e criando produtos que atendam tanto as preferências nutricionais, quanto sensoriais.



Tovani Benzaquen Ingredientes

Tel.: (11) 2974-7474

tovani.com.br