

A importância da textura e como otimizá-la quando se tratam de snacks

Diante de alimentos e bebidas, os consumidores buscam experiências sensoriais convincentes, com texturas, sabores, aromas e qualidades táteis que despertem sensações agradáveis. É necessário compreendê-los profundamente para provocar uma experiência diferenciada.

Textura é um dos atributos mais importantes na experiência sensorial do consumidor ao saborear alimentos e bebidas. É cremosidade nos iogurtes, sobremesas e sopas. É crocância nos biscoitos e nos snacks. É intensidade nos molhos. Textura é o que confere aos produtos aquela sensação especial, que direciona a aceitação e preferência e que faz a diferença, influenciando na decisão de compra.

De acordo com a Mintel, textura é a mais recente ferramenta para envolver os sentidos e proporcionar experiências dignas de compartilhar. Em pouco tempo, o som, a sensação e a satisfação que a textura proporciona se tornarão cada vez mais importantes para empresas e consumidores. No último ano, 14% dos lançamentos de alimentos na América Latina tiveram uma reivindicação de textura e 18% somente na categoria de biscoitos.

Os consumidores estão mais exigentes e para atender essas buscas, é essencial que cada empresa leve em consideração a possibilidade de customização de produtos focados em diferentes tipos de consumidores. A melhor solução para atender essa grande tendência de personalização em alimentos é o uso de texturizantes, como hidrocolóides e amidos, que em combinação e com o sistema permite a criação de novas texturas.

É possível alterar a textura de produtos para torná-los mais atrativos, além de conquistar a preferência do consumidor

e agregar aos produtos novas sensações.

Algumas tendências na América Latina são claramente identificadas nos diferentes grupos de produtos de panificação. A fortificação em pães, a redução de açúcar em bolos e biscoitos principalmente na categoria de crianças. Além disso, formulações mais saudáveis em biscoitos estão cada vez mais populares aqui na América Latina.

Na alquimia em busca do produto ideal, a textura perfeita surge como uma oportunidade na conquista da preferência do consumidor.

- Texturas leves e crocantes ou duras e crocantes.
- Ligação e facilidade no uso da massa.
- Adaptação de expansão.
- Redução da quebra e melhoria na retenção de lascas.
- Ligação da umidade durante a mistura.
- Inchaço do amido na água fria.

A linha de texturizantes PRECISA® Crisp cria uma grande variação de texturas em snacks, sejam eles assados ou fritos. Confira:

	PRECISA® CRISP 31	PRECISA® CRISP 320	PRECISA® CRISP 330	PRECISA® CRISP 150	PRECISA® CRISP 151	PRECISA® CRISP 930
RÓTULO	Amido de milho	Amido de milho	Amido de milho	Amido de tapioca modificado	Amido de tapioca modificado	Amido de milho e sagu
Expansão	✓	✓	✓		✓	✓
Maquinabilidade	✓	✓	✓		✓	✓
Diferenciação da textura	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Quebra de açúcar			✓	✓	✓	
Textura crocante				✓	✓	
Ingrediente sem modificação genética	✓	✓	✓	✓	✓	✓

NOVAS POSSIBILIDADES NA TEXTURA DE SNACKS

Com os texturizantes PRECISA® Crisp da Ingredion, você pode criar lanches assados com a textura perfeita e com a funcionalidade que você precisa. Esse ingrediente não só otimiza a textura, como também impacta positivamente a maquinabilidade e a ligação da massa, reduzindo a quebra do produto e melhorando sua lucratividade através da redução de custos.

Ofereça aos consumidores uma experiência alimentar de alta qualidade com produtos que satisfaçam suas preferências de textura e *mouthfeel*. Veja algumas das funcionalidades e benefícios que os texturizantes PRECISA® Crisp promovem:

Fale com os experts em snacks e textura da Ingredion e descubra como otimizar seus produtos e inovar na experiência sensorial dos seus consumidores.

**Andrea Cunha, Diretora de Marketing da Ingredion.*



Ingredion

Ingredion Brasil Ingredientes Industriais Ltda.

Tel.: (11) 5070-7835

ingredion.com.br