

Como desenvolver a textura ideal em bebidas instantâneas?



Na busca por saciar os desejos e o paladar dos consumidores, a indústria de bebidas e alimentos direciona seus esforços, recursos e capital humano para inovar na criação de produtos que atendam às tendências apontadas pelos estudos de mercado. E quando o assunto é bebida instantânea, três pontos aparecem com mais frequência nas pesquisas: praticidade e conveniência; promoção de saúde e bem-estar; e textura agradável.

As bebidas instantâneas ganharam popularidade entre os consumidores por serem práticas, bastando adicionar água ou outro líquido para o consumo. Elas são desenvolvidas com formulações para diversas categorias como: refrescos em pó, bebidas nutricionais - como shakes e suplementos esportivos - bebidas lácteas e vegetais.

Este tipo de bebida também conquistou o público que passou a adotar a prática de esportes como



estilo de vida. Nos Estados Unidos, no Brasil e em outros países da América Latina, houve grande aumento no número de consumidores que mudaram seus hábitos alimentares, e hoje, preferem comprar bebidas com valores nutricionais alinhados aos seus objetivos e necessidades. Assim, as bebidas instantâneas com foco em nutrição poderão ser desenvolvidas com proteínas lácteas, proteínas vegetais, carboidratos diferenciados como amido resistente e maltodextrina, ao mesmo tempo levando menores teores de açúcar e gorduras e serem fortificadas com vitaminas, minerais, fibras, cereais.

No caso das bebidas proteicas instantâneas, voltadas a esportistas, atletas e apreciadores, elas não devem frustrar o consumidor apresentando sabor desagradável ou aspecto granuloso. Este público, além de buscar objetivos físicos ou de bem-estar, querem bebidas palatáveis que combinem textura agradável e melhoria nutricional.

Diante disso, não basta ter um bom sabor, mas também aprimorar a experiência sensorial do consumidor. Ou seja, apresentar sabor, textura e cor ideais. Estas características estão entre as determinantes para escolha de um produto alimentício.

A maneira como é preparada a bebida também contribui com a experiência.

Boa solubilidade denota praticidade! Em preparos mais simples e manuais, por exemplo no uso das “shakeras”, é fundamental que os ingredientes se dissolvam facilmente, sem deixar grumos. Fórmulas bem-sucedidas terão textura e viscosidade ideais, contribuindo para melhor experiência sensorial do consumidor final. Neste tipo de formulação, o sistema estabilizante adequado é importante para o gerenciamento da solubilidade e principalmente dos aspectos sensoriais da textura desejada. O sistema estabilizante poderá fornecer distintas experiências que vão desde um leve preenchimento na boca, viscosidade mais persistente como também maior cremosidade.

HIDROCOLÓIDES AJUDAM A MELHORAR A TEXTURA DE BEBIDAS INSTANTÂNEAS

Em fórmulas de bebidas instantâneas, os hidrocolóides também são usados para harmonizar os aspectos sensoriais, reduzindo a sensação de arenosidade da bebida diluída. Um dos sistemas disponíveis no mercado é o Ticaloid Ultrasmooth. Solúvel a frio, auxilia na redução da percepção de particulados, diminuindo assim a sensação de adstringência ao mesmo tempo criando a viscosidade e textura adequadas.

Dependo do tipo de formulação, bebidas instantâneas podem apresentar quantidade considerável de partículas que são perceptíveis ao paladar, sendo um desafio gerenciar tal característica que pode advir das proteínas, fibras e também minerais presentes na composição.

A linha Ticaloid® Ultrasmooth tem vantagens quando comparada a soluções individuais clássicas como



xantana ou goma guar pois combina distintos hidrocolóides para compor características de textura como bom recobrimento e redução da sensação de partículas, viscosidade e preenchimento na boca. Os sistemas Ticaloid® Ultrasmooth Powder e o Ticaloid® Ultrasmooth CL unem de forma sinérgica os hidrocolóides, voltados para uma ampla gama de aplicações de bebidas instantâneas.

**Fonte de dados de mercado: Innova Market Insights/Innova Database*



Ingredion Brasil Ingredientes Industriais Ltda.
Tel.: (11) 5070-7835
ingredion.com.br