

Maior saudabilidade, produtividade e qualidade na produção de bebidas



A facilidade de acesso à informação em larga escala tem auxiliado consumidores a tomar decisões baseadas em conhecimentos adquiridos instantaneamente. Além disso, a ascensão de mídias e redes sociais proporciona uma comunicação entre empresas e consumidores jamais vista antes. Isto faz com que experiências vividas sejam compartilhadas entre pessoas de todo o mundo, conferindo mais possibilidades na escolha de compra.

Esta nova realidade tem levado consumidores a mudarem seus hábitos alimentares, uma vez que estão mais cientes de que uma boa alimentação proporciona uma vida mais saudável, sendo uma alternativa para se livrarem do estresse gerado pela vida cada vez mais acelerada. Esta tendência tem atingido países emergentes, e o Brasil já se apresenta como o 4º colocado em consumo de alimentos saudáveis, movimentando US\$ 35 bilhões por ano, de acordo com

dados apresentados pelo SEBRAE.

Entre os alimentos considerados saudáveis que tiveram grande crescimento, se destacam aqueles chamados de “*clean label*” e os “*free from*” – livres de algum ingrediente como açúcar, gordura, glúten, lactose e aditivos químicos. O desafio é atender a estas demandas alinhadas às exigências de qualidade do consumidor, que não abre mão do sabor, textura e aroma, características essenciais para o consumo de um alimento.

PARA CADA DESAFIO, UMA SOLUÇÃO PROZYN

Para criar uma parceria sustentável com o cliente e entregar tecnologias seguindo as tendências de mercado, a Prozyn conta com um time de especialistas e investe constantemente em inovação para o desenvolvimento de produtos de alta qualidade, com características personalizadas, oferecendo amplo portfólio.

MAIOR SAUDABILIDADE EM BEBIDAS FUNCIONAIS

No surgimento da categoria de bebidas funcionais, o perfil do consumidor era definido por atletas e pessoas com dietas específicas. Nos últimos anos, esta tendência tem mudado, uma vez que a população se encontra mais atenta a este tipo de mercado, se preocupando ainda mais com seu bem-estar e buscando benefícios que podem ser entregues através da alimentação. Esta crescente aceitação tem levado ao desenvolvimento de novas formas e sabores de produtos oferecidos, além de alternativas obtidas a partir de fontes proteicas vegetais, alcançando o público que não consome proteínas de origem animal - a população vegana.

Estudos feitos pela Euromonitor, divulgados durante o congresso da WellFood Ingredients 2019, mostram um crescimento de 25%, entre 2015 e 2018, no consumo de bebidas 100% naturais. Este fato pode ser atribuído à maior preocupação do consumidor com a qualidade dos nutrientes. Os alimentos que ficaram conhecidos pelo sabor extremamente agradável e grande quantidade de calorias vazias estão saindo de foco, uma vez que não possuem valores nutricionais relevantes. Com a mudança de hábitos alimentares, o mercado de bebidas funcionais e naturais tem crescido rapidamente, representando um valor de 700 bilhões de dólares em todo o mundo.

Entre as bebidas funcionais, podemos citar aquelas com alto teor

proteico, bebidas fortificadas com vitaminas e minerais, com adição de antioxidantes naturais, com adição de prebióticos, além de outras ofertas.

Um desafio encontrado na fabricação de bebidas ricas em proteínas é sua estabilidade durante o armazenamento até a venda. A alta concentração de proteínas favorece sua aglomeração e, conseqüentemente, precipitação. Esse fato provoca perda de qualidade sensorial para o alimento, podendo ser rejeitado pelo consumidor por ter aspecto visual incomum. Para evitar este problema, a Prozyn oferece o **StabMax Protein**, um sistema enzimático para a estabilização proteica, principalmente em bebidas lácteas fermentadas. Com isso, é possível melhorar as características sensoriais do produto e evitar a precipitação proteica.

A busca por bebidas ricas em ingredientes com alto valor nutritivo é crescente entre diferentes tipos de público-alvo, principalmente por crianças, idosos, gestantes e pessoas que demandam dietas específicas. Além disso, estes ingredientes podem fornecer funcionalidades diferenciadas, como ação antioxidante e prebiótica, atuando de forma benéfica à saúde. Para atender a essas necessidades, aumentando o valor agregado das bebidas e promovendo a entrega de produtos mais saudáveis para seus clientes, a Prozyn oferece em seu portfólio as linhas **VitaMax**, composta por vitaminas e minerais, e **FiberMax**, que consiste em fibras solúveis e altamente estáveis a baixo pH.

REDUÇÃO DE AÇÚCAR SEM RESIDUAL

Com a preocupação em reduzir o açúcar em alimentos processados, a indústria firmou um acordo com o Ministério da Saúde que visa reduzir 144 mil toneladas de açúcar adicionado aos alimentos até 2022. Além disso, o consumidor tem demandado mais opções de produtos que estejam alinhados com seu estilo de vida. De acordo com dados da Nielsen

apresentados durante o congresso da Food Ingredients South America (FISA), 59% dos consumidores que buscam por uma alimentação mais saudável associam este *claim* aos produtos com baixo açúcar.

Buscando fornecer alternativas para esta nova tendência, a Prozyn desenvolveu sua linha **GreenSugar**, que possibilita a criação de produtos com redução ou zero açúcar, sem o uso de edulcorantes artificiais, de fácil aplicação e manuseio. A linha é composta por soluções, com base em enzimas, aromas naturais e polióis, que atuam em sinergia na promoção de açúcar, sem perda de textura.

SABOR, OTIMIZAÇÃO DE PROCESSO E ESTABILIDADE EM BEBIDAS VEGETAIS

As bebidas vegetais são uma opção de consumo para veganos, intolerantes à lactose ou pessoas com dietas específicas que visam reduzir o consumo de leite de vaca. Dados da Euromonitor apresentados pelo portal de notícias MilkPoint apontam que o crescimento deste mercado, no Brasil, foi de 51,5% em 2018, colocando o país em 21º lugar no ranking mundial. Nesta porcentagem estão inclusas bebidas elaboradas principalmente a partir de arroz, aveia, coco e amêndoas.

A alta viscosidade de bebidas produzidas a partir de fontes vegetais é um dos desafios enfrentados pela indústria, um problema decorrente da gelatinização do amido presente nos cereais e que leva à perda de produtividade. A aplicação de enzimas promove a redução desta viscosidade, contribuindo para o aumento de rendimento de processo. A linha **StarMax** é baseada em soluções enzimáticas que hidrolisam moléculas de amido e outros polissacarídeos não-amiláceos, conferindo a textura ideal para este tipo de produto. Além disso, a aplicação de produtos da linha StarMax promove a menor necessidade de adição de açúcares, uma vez que há aumento de açúcar por meio da liberação de açúcares simples durante a hidrólise.



Outros desafios enfrentados pela indústria de bebidas estão relacionados às tendências *clean label* e de redução de açúcar. A linha de produtos **Lecityn R** é uma alternativa livre de alergênicos para atingir melhor estabilidade à base de lecitina de arroz, enquanto a linha **GreenSugar** permite a redução ou substituição de açúcar por meio da aplicação de variadas tecnologias.

SOLUÇÕES CLEAN LABEL

O novo consumo baseado na simplicidade de ingredientes gera preferência por produtos com rótulos limpos - os chamados *clean label*. Estes produtos contêm ingredientes conhecidos pelo consumidor, com menos aditivos químicos, conservantes, estabilizantes, entre outros compostos não naturais. Pesquisas da Viva Lácteos apontam que 52% dos consumidores brasileiros leem o rótulo de um alimento antes de comprá-lo. Adicionalmente, dados da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP) mostram que 71% dos consumidores preferem alimentos mais saudáveis no momento da escolha. Com essa alteração de

cenário, a indústria de alimentos e bebidas tem enfrentado grandes desafios para atender às expectativas de seus clientes.

Entre algumas alternativas em ingredientes, as enzimas podem ser aplicadas na produção de produtos *clean label*, atuando com diferentes finalidades de processo e no produto final, como alterações de viscosidade, definição de textura e aumento de dulçor. Por se tratarem de compostos naturalmente presentes nos seres vivos, as enzimas não são consideradas um risco à saúde. E, uma vez que atuam em condições diversas de temperatura e pH, são uma ótima opção para aplicação em alimentos em que se deseja modificar a matéria-prima seletivamente, sem destruir nutrientes essenciais.

Na indústria alimentícia, elas são classificadas como coadjuvantes de tecnologia, ou seja, compostos aplicados intencionalmente durante o processamento do produto com determinada finalidade, mas que não estão presentes ou estão em quantidades muito baixas (traços) no produto final. Por conta disso, não precisam ser declaradas nos rótulos e se tornam uma opção natural para

permitir a produção de rótulos mais limpos, os chamados "*clean label*".

SOBRE A PROZYN

A Prozyn é uma das principais fornecedoras de ingredientes biológicos do país. Possui soluções sob medida para as necessidades mais específicas dos clientes, sempre baseadas na inovação, tecnologia e melhoria da qualidade de vida. Oferece uma linha completa de ingredientes para redução de custo, otimização do processo e melhoria da qualidade do seu produto.

**Jadyr Oliveira é Diretor executivo da Prozyn.*



Prozyn Indústria e Comércio Eireli
Tel.: (11) 3732-0000
prozyn.com.br