

Produzir alimentos mais saudáveis e ainda saborosos é um dos grandes desafios enfrentados pela indústria

A redução do açúcar é uma tendência mundial movida, principalmente, pela preocupação sobre os impactos causados na saúde da população. Uma das consequências do excesso desse ingrediente na alimentação é a obesidade. Dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) mostram que, no mundo, 39% dos adultos estão acima do peso e 13% são obesos. Na América Latina os números são ainda mais alarmantes, 58% das pessoas estão acima do peso e 23% são obesas.

A orientação da OMS é que o consumo de açúcares seja menor que 10% do total de calorias ingeridas diariamente, o que equivale a 50 gramas de açúcar por dia. Essa ingestão é composta pelo açúcar de mesa, que é utilizado na preparação de refeições, pelos açúcares utilizados nas fórmulas dos alimentos processados e, ainda, pelo açúcar naturalmente presentes no mel, nos xaropes, nos sucos de frutas e nos concentrados de sucos de frutas.

Mas nem sempre o consumo está dentro do orientado pela organização. No Brasil, segundo o Ministério da Saúde, a população consome, em média, 80 gramas de açúcar por dia. Desse consumo, 64% é adicionado ao alimento durante as refeições e 36% está presente nos produtos industrializados.

Mudanças de estilo de vida e comportamento do consumidor, pressão de organizações internacionais, questões tributárias do governo, campanhas de saúde e estratégia de imagem das marcas são outras questões que têm movido a indústria a procurar soluções para a diminuição do açúcar.





Como um bom exemplo, pode-se citar algumas medidas que governos de vários países da América Latina instituíram nas últimas décadas para controlar o açúcar dos alimentos processados. Em 2018, diversas categorias da indústria de alimentos do Brasil, dentre elas a ABIA - Associação Brasileira de Indústria de Alimentos e Bebidas -, assinaram um acordo com o Ministério da Saúde e a Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - para reduzir 144 mil toneladas de açúcar dos alimentos industrializados até 2022 no país.

No Chile, entre outras ações, foram adotados rótulos com alertas em alimentos com excesso de sal, açúcar e gorduras. O México também busca estabelecer regulamentações mais rígidas, em 2014, o governo instituiu um imposto sobre o açúcar e, em agosto de 2019, a Secretaria de Saúde afirmou que endurecerá a regulamentação do mercado de alimentos processados e promoverá alimentos mais saudáveis nas escolas. A estratégia incluirá uma nova rotulagem frontal de advertência em bebidas e alimentos processados, além de uma rigorosa regulamentação publicitária.

Em 2018, a Kerry realizou um estudo proprietário em seis países da América Latina (*O consumidor e o Rótulo Limpo*) com o intuito de ouvir diretamente dos consumidores o que eles desejam encontrar nos produtos que consomem. Para 34% dos entrevistados, o atributo 'reduzido em açúcar' é um dos *claims* procurados na etiqueta dos produtos. Além disso, consumidores de todas as áreas pesquisadas afirmaram que o açúcar é um dos ingredientes que eles analisam ao ler a tabela nutricional: Brasil 69%, Guatemala 67%, Colômbia 65%, México e Costa Rica 64%, Argentina 51%.

Para nós, o resultado deixou claro a importância das soluções que estamos adotando em nosso portfólio Taste & Nutrition. O desafio para encontrar o equilíbrio entre menos açúcar e a manutenção do sabor, no entanto, é grande. A manutenção das características iniciais do produto quando se reduz esse ingrediente não é uma ação simples. O açúcar possui propriedades fundamentais na formulação, como, por exemplo, a textura e a consistência do produto, a sensação de preenchimento na boca e,

claro, o nível de dulçor e perfil aromático que proporciona.

Na Kerry, inúmeros estudos e pesquisas são realizados para conseguir encontrar tecnologias eficazes que atendam a necessidade dos clientes e a demanda dos consumidores, oferecendo opções que agradam ao paladar. Atualmente, já trabalhamos com uma linha de aromas naturais que auxilia na redução de até 40% de ingredientes indesejáveis como o açúcar e o sal. Também chamados de moduladores de sabor, são uma solução comprovadamente eficaz.

Para enfrentar os desafios da indústria em reduzir açúcar, nossa linha de aromas naturais denominada TasteSense™ Sweet modula e otimiza o perfil sensorial geral dos produtos, permitindo chegar a alimentos e bebidas nutricionalmente melhores sem alterar o sabor, mantendo, assim, a aprovação dos consumidores.

No cenário atual, os melhores produtos serão aqueles que conseguem unir perfis balanceados, sabores indulgentes e sensações amigáveis ao consumidor.

**Alexandre Matos, Diretor de Pesquisa & Desenvolvimento da Kerry na América Latina.*



Leading to Better

Kerry do Brasil Ltda.

Tel.: (19) 3765-5000

kerry.com.br