



nutrionix

Menos sódio e mais tecnologia é igual a sabor e saúde

Estudos e análises comprovam que o consumo excessivo de sal e sódio pode desencadear problemas de saúde como doenças renais, cardiovasculares e hipertensão. No mundo, são registradas oito milhões de mortes por ano causadas por hipertensão, sendo que 1,65 milhão é devido ao sódio. A boa notícia é que dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) revelam que, se o consumo de sal fosse inferior a cinco gramas por dia (ou dois gramas de sódio por dia, já que 40% do sal é composto de sódio), seria possível economizar bilhões em cuidados médicos. Nesse sentido, quase todos os países estão implementando programas nacionais de redução de sódio para atingir os níveis recomendados pela OMS e assim também reduzir os seus gastos da saúde pública ligados ao consumo excessivo de sódio.

Neste quadro geral, pesquisa realizada pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) revelou que o consumo de alimentos processados, como comida congelada, molhos e massas, cresceu 26,7% entre 2000 e 2013 na América Latina. No Brasil, segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), os produtos industrializados no país são responsáveis por 23,8% do consumo de sódio. E com o aumento contínuo do consumo de alimentos processados, estima-se que essa participação deve aumentar e poderia chegar até à casa dos 60% nos próximos anos, mesmo nível de países como Estados Unidos e Reino Unido.

Ciente da importância e da tendência de evolução do consumo brasileiro de produtos industrializados, o Ministério da Saúde desenvolveu o Plano Nacional da Redução do Sódio em Alimentos Processados, que tem como objetivo atingir o patamar de consumo de sódio indicado pela OMS. Para isso, entre 2017 e 2020 as reduções nos alimentos industrializados que mais contribuem a ingestão de sódio devem chegar a 50%.


DEMANDA DO CONSUMIDOR

Além das obrigações de reduções de sódio compromissadas pelas indústrias dentro do plano nacional do Ministério da Saúde, existe também uma demanda crescente do consumidor por produtos mais saudáveis e reduzidos em sódio. Um estudo recente feito junto aos consumidores brasileiros demonstrou que 20% (terceiro lugar depois de preço e teor de cereais integrais) das pessoas que leem rótulos de produtos alimentícios procuram informação sobre o teor de sódio. Uma porcentagem muito maior do que a procura e interesse por informações sobre açúcares ou gorduras. Para responder a esta nova exigência do consumidor, cada vez mais as indústrias alimentícias desenvolvem novas linhas de produtos reduzidos em sódio. Sem contar que em um momento de crise econômica, como a que o Brasil enfrenta, um projeto de redução de sódio no portfólio de produtos já existentes requer menos investimentos

que a criação e desenvolvimento de um produto totalmente novo e ainda satisfaz a necessidade do consumidor.

TECNOLOGIA

A Nutrionix, empresa francesa especializada em soluções para redução de sódio na alimentação, decidiu investir e abrir uma unidade no Brasil, pois identificou que o mercado nacional de ingredientes precisaria oferecer às indústrias alimentícias produtos e soluções de alta performance para alcançar as novas metas. Isso porque os sais tecnológicos devem ser capazes de garantir a manutenção da aparência e textura dos alimentos industrializados, já que o sal é responsável por regular parâmetros técnicos nos processos de fabricação, como fermentação, conservação e retenção de água. O objetivo da Nutrionix é atender principalmente à necessidade da indústria alimentícia de reduzir o sódio sem alterar o paladar, já que é um item essencial para manter a identidade do produto final e o sabor que o consumidor aprecia. Logo, substituir o sal das receitas e manter a qualidade e sabor requer tecnologia e experiência baseadas no conhecimento das propriedades físicas e dos comportamentos organolépticos dos minerais. Dessa forma, a redução de sódio requer uma operação complexa e delicada na linha de produção a fim de preservar integralmente o equilíbrio sensorial do produto original. Por isso,



a escolha dos minerais não deve ser somente uma escolha sensorial, mas sobretudo, uma escolha baseada em fatores tecnológicos e de processos.

SABOR

A percepção do sabor é a decodificação de um estímulo registrado no cérebro por meio de mecanismos sensoriais. É um processo dinâmico pelo qual aquele que percebe as sensações atribui um significado ao estímulo percebido. O sabor salgado é estimulado por sais ionizados, principalmente por íons de sódio (sobretudo os cátions). A qualidade do sabor varia de um tipo de sal para outro porque alguns sais podem causar outras sensações de sabor, além de salgado. O cloreto de sódio é um padrão de referência para o sabor salgado, porém existem outros sais minerais que também podem dar a percepção de salgado.

O PRODUTO

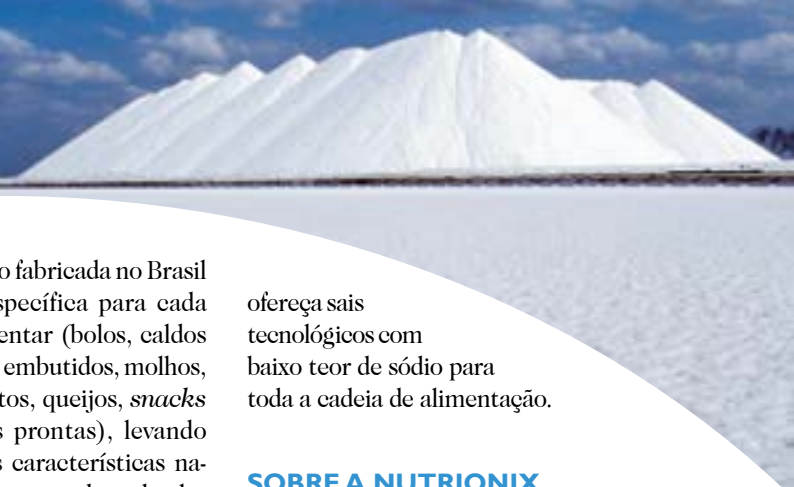
Desde 2007, a Nutrionix desenvolve soluções hipossódicas para diversos países da Europa levando em consideração as características sensoriais e gastronômicas de cada região. O trabalho de adaptação dos produtos para o Brasil teve início em 2014 e foi firmada uma parceria com a Salinor, maior produtora brasileira de sal, para que fosse instalada uma unidade de produção dentro da planta do Rio Grande do Norte e dessa forma atendesse outro ponto crucial para a indústria alimentícia do Brasil: o preço. Isso porque todas as soluções encontradas em território nacional são importadas e isso impacta diretamente o custo de produção.

A Nutrionix é a primeira empresa a desenvolver uma linha

de redutores de sódio fabricada no Brasil com formulação específica para cada tipo de matriz alimentar (bolos, caldos e temperos, carnes e embutidos, molhos, panificação e biscoitos, queijos, *snacks* e sopas e refeições prontas), levando em consideração as características nacionais. O K-Salt® é um produto de alta performance com formulação elaborada com cloreto de sódio e sais minerais selecionados que possibilita a redução de sódio em até 80%, preservando as funções tecnológicas do sal e as características sensoriais (aroma, sabor, textura e cor) dos produtos industrializados - e de fácil implementação industrial, pois a proporção é de 1 por 1. Além disso, o K-Salt®, apesar de ter uma linha de formulações padrão para cada matriz alimentar, ainda pode ser personalizado.

Visando anular qualquer preocupação em relação à redução de sódio da indústria alimentícia, a Nutrionix desenvolveu e disponibiliza gratuitamente em seu site um simulador. Nele, é possível ter uma prévia de como ficará o produto com a redução de sódio desejada, conhecendo na hora a fórmula K-Salt® mais indicada e um índice estimado do sobrecusto de produção. Vale ressaltar que todas as formulações K-Salt® estão de acordo com a legislação brasileira e classificadas como misturas de sal e sal hipossódico e que a Portaria 54 MS/SVNS, de 4 de julho de 1995, que define o padrão de identidade e qualidade do sal hipossódico.

Esse é um mercado totalmente novo, mas emergente e promissor. Isso porque a estimativa é de que 13 milhões de toneladas/ano de alimentos processados sejam contempladas pela redução de sódio e novas tecnologias de substituição. Em termos de mercado, isso representa US\$ 100 milhões anuais nos próximos 10 anos. Justamente por isso, o laboratório de pesquisas da Nutrionix, localizado em Ribeirão Preto (interior de São Paulo), já começou a trabalhar no desenvolvimento de produtos para cozinha industrial e varejo. A perspectiva é de que no início de 2016 a empresa



ofereça sais tecnológicos com baixo teor de sódio para toda a cadeia de alimentação.

SOBRE A NUTRIONIX

Fundada há oito anos na França, a Nutrionix é a primeira empresa no mundo criada exclusivamente para pesquisar e desenvolver formulações para indústria alimentícia reduzir a presença de sódio em seus produtos. Em menos de uma década de atuação, mais de 80 matérias-primas e mais de 200 produtos finais foram testados, aprovados e estão em plena utilização pelas indústrias em toda a Europa.

Para tanto, a Nutrionix trabalha com uma equipe multidisciplinar formada por profissionais, como engenheiros P&D, médicos e nutricionistas, que buscam soluções orgânicas e minerais exclusivas com o intuito de abranger toda a cadeia de consumo alimentar nos processos industriais, nos *food services* e até em cozinhas residenciais.

Tem como principais sócios a Seventure, do grupo Banque Populaire, e a Turenne Capital, especializada em investimentos no ramo de tecnologias e inovações para saúde, e neste ano recebeu um aporte de 1,5 milhão de euros para expandir suas atividades na França e no Brasil.



nutrionix
dá gosto reduzir o sal

Nutrionix Brasil

Tel.: (16) 3234-5386

www.nutrionix.com.br

