**SOLUÇÕES INOVADORAS PARA O MERCADO DE CARNES PROCESSADAS**

O emprego de tecnologias de ponta pelas empresas líderes do segmento de processamento de carnes foi um diferencial para o desenvolvimento do segmento nos últimos anos.

O segmento se destacou por avanços em atributos como sabor, textura, cor, perfil nutricional, aumento de *shelf life* para facilitar a distribuição. Além disso, o segmento otimizou processos e diversificou o portfólio para oferecer conveniência aos consumidores.

Há uma grande tendência de se aumentar continuamente o valor agregado de carnes processadas, com melhor padronização e máximo aproveitamento das matérias-primas. E para isso, é muito importante manter o produto o mais próximo ao da carne fresca, otimizar a sua distribuição, o que significa desenvolver produtos com melhores condições de estocagem e transporte.

Neste contexto, a Ingredion vem atuando há décadas, desenvolvendo soluções diferenciadas como xaropes de glicose, dextroses, maltodextrinas, corantes caramelo, dextrinas, proteínas, fibras, amidos nativos, modificados e funcionais, os quais trazem funcionalidades distintas para os novos desenvolvimentos cárneos.

**Açúcares**

Estes aditivos são adicionados em produtos cárneos com o objetivo de alcançar diferentes funcionalidades, tais como:

- sabor, aportando uma combinação de doce-salgado, suavizando o sabor derivado de especiarias e condimentos utilizados nos produtos, além de mascarar o gosto amargo do nitrito;

- desenvolvimento de cor por meio de suas condições redutoras que desempenham papel importante na redução de nitrato a nitrito, e destes a óxido nítrico, substância ativa que reage com os pigmentos da carne. Prevenção da oxidação dos pigmentos cárneos, bloqueando a formação de derivados indesejáveis durante a cura e contribuição para a reação de Maillard;

- redução da atividade de água através da redução da disponibilidade de água livre;

- fonte energética para microrganismos desejáveis (bactérias lácticas ou lactobacilos) que produzem ácido, reduzindo o pH em produtos fermentados, com possibilidade de redução no tempo de cura;

- elasticidade em emulsões;

- brilho em produtos acabados.

Dentre o portfólio de soluções da Ingredion, podemos destacar as linhas de xaropes de glicose, como as marcas MOR-REX®, EXCELL® e GLOBE™ e de dextrose, como CERELOSE®, as quais contribuem para o desenvolvimento de produtos de alta qualidade, proporcionando benefícios em sabor, cor e maior estabilidade devido à redução da atividade de água.

**Maltodextrinas e Amidos**

As maltodextrinas e amidos são importantes polissacarídeos adicionados em produtos cárneos, com uma série de vantagens em sua utilização, tais como: diversas funcionalidades, baixo custo de aplicação e aceitação pelos consumidores. Dentre as funcionalidades, destacamos:

- ligante de água e gordura, promovendo estabilidade durante o *shelf life*, auxiliando na redução das purgas, aumentando o rendimento final e o equilíbrio de umidade;

- estabilidade a processos e ciclos de congelamento e descongelamento, garantindo a qualidade do produto durante sua distribuição até chegar ao consumidor;

- textura (firmeza/maciez, fibrosidade, melhoria da mordida e do fatiamento, suculência e elasticidade);

- redução/substituição de gorduras mantendo as características sensoriais e melhorando o perfil nutricional;

- suspensão de salmouras (amidos instantâneos/ pré-gelatinizados que não necessitam de cozimento).

Amidos nativos de milho e fécula, sem modificação, são muito suscetíveis à retrogradação, que é o processo de realinhamento das suas cadeias durante o resfriamento, o qual força a liberação da água ligada (sinérese), ocasionando a purga e diminuindo a estabilidade dos produtos. Modificações químicas podem ser realizadas com o intuito de melhorar as funcionalidades dos amidos nativos, resultando em melhores performances nos processos cárneos. Dentre elas, destacam-se:

- diminuição da retrogradação;

- redução da temperatura de cozimento ou gelatinização;

- estabilidade ao resfriamento/congelamento e descongelamento;

- resistência a processos com alto cisalhamento e/ou baixos pHs;

- aumento da transparência e adesividade da massa cárnea;

- adição de grupamentos químicos para conferir poder emulsificante.

Neste contexto, a Ingredion possui uma vasta linha de maltodextrinas e amidos modificados de diversas fontes (principalmente milho, batata, mandioca e arroz) desenvolvidos para melhorar a qualidade e performance de produtos cárneos, das quais destacam-se: FIRMTEX®, NATIONAL®, SNOW-FLAKE®, N-DULGETM, MOR-REX®.

Além disso, a Ingredion também oferece uma linha de amidos nativos funcionais da linha NOVATION®, que são modificados fisicamente, conferindo as mesmas funcionalidades descritas acima e possibilitando desenvolver de produtos de alta qualidade, com rótulos mais simples, ingredientes mais facilmente identificados pelos consumidores e sendo declarados simplesmente como “AMIDO” ou “FÉCULA”.

**Farinhas e Concentrados Proteicos Vegetais**

A Ingredion lançou recentemente uma linha de farinhas e concentrados proteicos a base de pulses, que são sementes secas de leguminosas como ervilha, fava, lentilha e grão de bico. Estas leguminosas são caracterizadas por serem altamente nutritivas, ricas em proteínas, fibras, minerais como ferro, zinco e fósforo, além de serem fontes de vitamina B e ácido fólico.

As farinhas HOMECRAFT™ Pulse, e os concentrados proteicos VITESSENCE™ Pulse possibilitam atender às principais tendências de mercado em carnes processadas tipo hambúrguer, nuggets, salsichas, e aportam os seguintes benefícios:

- melhoria de perfil nutricional, através da adição de proteínas de origem vegetal e fibras;

- desenvolvimento de produtos veganos ou com substituição parcial da carne;

- alternativas hipoalergênicas para a proteína de soja, mantendo a textura e melhorando o sabor;

- rótulos mais limpos e mais naturais (são declarados como farinhas de ervilha, fava, lentilha ou grão de bico ou ainda ervilha, fava, lentilha ou grão de bico em pó).

Sobre a Ingredion

A Ingredion é líder mundial em amidos, com presença em mais de 29 países e 42 unidades fabris. Além do portfólio completo também disponibiliza para seus clientes uma equipe de especialistas com um profundo conhecimento em aplicações para apoiá-los na escolha do ingrediente ideal ao seu produto e processo, com a melhor relação custo-benefício.

Estes especialistas técnicos atuam pensando na otimização de custos, de tempo e no desenvolvimento de novos conceitos que tenham potencial de rápida expansão no mercado. Isso é possível com o apoio de 25 centros de inovação ao redor do mundo conhecidos como “Ingredion Idea Labs™”. Atuam como centros de expertise em Pesquisa e Desenvolvimento, Tecnologia de Aplicação, Tecnologia de Processo e geração de Insights, a partir do entendimento das tendências de consumo de cada mercado.

No Brasil, o Ingredion Idea Labs™ está localizado em Mogi Guaçu/SP e possui mais de 20 laboratórios incluindo analítico, desenvolvimento de produtos, 13 plantas piloto de aplicações, incluindo uma específica para carnes processadas, centro de culinologia e infraestrutura para testes sensoriais. A partir destes recursos, a Ingredion desenvolve novos ingredientes, novas aplicações, protótipos e teste de conceitos para apresentar inovações focadas nas necessidades do mercado e consumidor brasileiro.

A Ingredion também é reconhecida pela qualidade de seus produtos que pode ser comprovada através das certificações ISO 9001, ISO 14001 e a certificação ISO 22000, conquistada com pioneirismo pelo seu aprimorado sistema de gestão de segurança de alimentos.

\*Juliana Godoy Lucena - Coordenadora de Marketing -; Ana Luiza Lima - Analista de Aplicação em Carnes -; Lísia Senger Huber - Gerente Técnica -; e Rafael Andrade - Gerente de Contas da Ingredion Brasil Ingredientes Industriais Ltda.

**Ingredion Brasil Ingredientes Industriais Ltda.**

Tel.: (11) 5070-7835

*ingredion.com.br*