

A CHAVE DO SUCESSO EM SOLUÇÕES PARA AS MEGA TENDÊNCIAS DO MERCADO DE PANIFICAÇÃO

Alimentos livres de glúten vem conquistando seu espaço nos restaurantes, prateleiras de supermercado e no prato do consumidor, atingindo um público cada vez maior e mais amplo, não mais formado apenas por celíacos e indivíduos com dificuldades digestivas. Consumidores que eliminam ou reduzem os níveis de ingestão de glúten frequentemente reportam uma melhoria na qualidade de vida e maior sensação de bem-estar, enquanto buscam por produtos sem glúten que sejam tão apetitosos e saborosos quanto suas versões originais. Alguns alimentos e bebidas são naturalmente livres de glúten, mas outros necessitam ser especialmente reformulados, gerando um desafio tecnológico para a indústria em relação ao sabor, textura, estabilidade e aparência dos mesmos.

Os ingredientes base utilizados em panificação sem glúten consistem em farinhas de diferentes grãos e castanhas naturalmente livres de glúten, em combinação com amidos nativos e/ou modificados, porém a textura obtida pode ser demasiadamente firme e pouco macia, de aparência e *mouthfeel* seco e denso, pouca uniformidade de alvéolos e com pegajosidade elevada da massa, tornando a formulação de produtos livres de glúten desafiadora e complexa.

Impulsionado pela crescente demanda do consumidor, o volume de pesquisas relacionadas ao tema tem apresentado aumento significativo, resultando em diferentes estratégias de abordagem. Estas incluem, além de diferentes farinhas e amidos, a adição de fibras, proteínas lácteas e não lácteas, gomas e hidrocolóides, que devem ser otimizados e combinados para obter produtos com maior aceitabilidade e vida de prateleira.

A CP Kelco oferece soluções versáteis para o segmento através das inovações: KELTROL® Advanced Performance, KELTROL® PLUS e CEKOL® 30000B, utilizados na ausência do glúten para auxiliar na estrutura e matriz da massa, melhorar sua manipulação, aprisionar os gases formados pelos agentes de crescimento e garantir maior retenção de umi-

dade - garantindo assim qualidade visual, custo e sensorial otimizados.

As gomas xantanas diferenciadas KELTROL® Advanced Performance e KELTROL® Plus possuem alta viscosidade em repouso (*low shear rate viscosity*) se comparadas às gomas xantanas disponíveis no mercado, atributo chave que garante excelente propriedade de suspensão e estabilização de emulsões com custo em uso menor, em até 30%. Em produtos de panificação como pães e bolos, isso significa uma melhoria significativa na capacidade e qualidade da retenção das bolhas de ar durante o batimento e ação do fermento, o que por sua vez garante a leveza e maciez do produto final.



Figura 1: Bolo de baunilha gluten free: comparativo de qualidade com hidrocolóide típico de mercado e a novidade KELTROL® Advanced Performance

O inovador CMC CEKOL® 30000B possui incomparável capacidade de absorção e retenção de água, conferindo umidade e maciez a produtos de panificação sem glúten, permitindo a substituição parcial ou total de outros hidrocolóides, incluindo-se guar e outros celulósicos. Além de favorecer a absorção de água, sua estrutura molecular permite a formação de uma rede tridimensional que não só colabora com o aumento de volume, mas também garante excelente uniformidade entre



os alvéolos, melhorando a aparência visual e consistência do assamento.

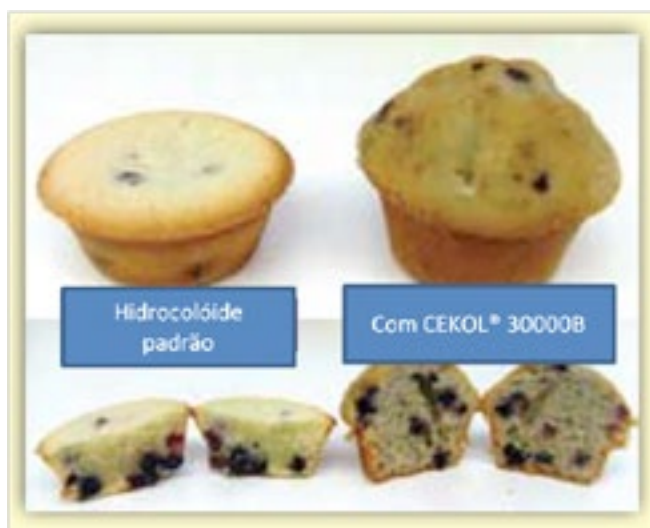


Figura 2: Muffin sem glúten, comparativo de qualidade com hidrocolóide típico de mercado e o inovador CEKOL® 30000B

GELEIAS E RECHEIOS - SOLUÇÕES DE VALOR E ALTA VERSATILIDADE

Geleias, recheios e coberturas são usados na indústria de panificação em uma série de produtos com diferentes finalidades - desde rechear biscoitos, tortas, folhados, doces e sobremesas, a coberturas, camadas e decorações, conferindo diferenciação e riqueza de texturas, sabor e aparência.

Explore as novidades das linhas de: pectinas GENU® e gomas gelana KELCOGEL®, você pode:

- Criar texturas inovadoras e convidativas.
- Garantir estabilidade ao congelamento, descongelamento e forneamento.
- Obter excelente resistência mecânica ao bombeamento.

- Controlar a sinérese, garantindo a crocância ou maciez dos folhados, bolos e tortas.
- Fornecer brilho e proteção a produtos panificados com incomparável transparência.
- Entregar a melhor experiência sensorial, sem mascaramento dos aromas delicados de cremes ou produtos de fruta.

A CP Kelco é líder mundial em soluções hidrocolóides de origem natural de excelente custo em uso. Suas nove plantas e centros de excelência técnica, como o Centro Técnico de Limeira, localizado em SP, servem ao mercado latino americano através de seus laboratórios e plantas piloto. A empresa possui certificação ISO-9001: 2008, SEDEX e GFSI FSSC-2000 e foi reconhecida em 2015 pelo mercado e parceiros com o Prêmio BIS - Best Ingredient Supplier. O lema da empresa, *The What If You Can Company*, se traduz na qualidade de seus produtos e serviços, flexibilidade e expertise que permitem oferecer soluções versáteis e de alto valor, transformando seus desejos em realidade competitiva de mercado.

CP Kelco

A HUBER COMPANY

CP Kelco Brasil S.A.

Tel.: (19) 34044600

www.epkelco.com

