

Saudabilidade, qualidade e eficiência na produção de lácteos

De acordo com dados publicados pela Euromonitor no Congresso da WellFood Ingredients 2019, atualmente existem alguns desafios associados à alimentação saudável e bem-estar. O envelhecimento da população e a necessidade de maior aporte de nutrientes para bebês e crianças tem demandado da indústria a entrega de produtos fortificados e funcionais. Além disso, pesquisas têm mostrado a relação entre alimentação e saúde, e com o aumento da obesidade e de doenças cardiovasculares, existem mais demandas por produtos classificados como “*better for you*”, que são produzidos com teores mais baixos de açúcares, gorduras e sal, contribuindo para a alimentação saudável, sem perder sabor.

Com mais estudos, percebe-se a maior identificação e prevalência de alergias alimentícias, por isso é importante o desenvolvimento de produtos livres destes compostos, os chamados “*free from*”.

E além dessas questões, ainda há uma demanda por produtos menos processados, naturalmente saudáveis, com menor adição de aditivos, e que, preferencialmente, não gerem impactos ambientais, como os orgânicos.

Portanto, é importante que a indústria alimentícia considere os desafios apresentados no cenário atual para o desenvolvimento de produtos inovadores, que entreguem os benefícios esperados pelo consumidor.

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 em inovação para o desenvolvimento de produtos que, além de entregar alta qualidade, diversidade e personalização, contribuam para o sucesso do cliente.

REDUÇÃO DE SAL E AÇÚCAR SEM RESIDUAL

Sal e açúcar têm sido consumidos de forma excessiva, o que impacta negativamente na saúde da população. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda a ingestão diária máxima de 2 gramas de sódio, que corresponde a uma quantidade máxima de 5 gramas de sal diariamente. Em contrapartida, hoje, segundo dados do IBGE, o brasileiro consome cerca de 12 gramas de cloreto de sódio (sal de cozinha), ou seja, 2,4 vezes mais sódio que o recomendado pela OMS. Já em relação ao açúcar, dados apresentados pelo Ministério da Saúde (MS) mostram que o consumo médio diário por brasileiros é de 16,3% do total de calorias com base numa dieta de 2.000 kcal, valor 63% maior do que o recomendado pela OMS, de 10%.

Segundo dados do MS, depois do acordo firmado em 2011 entre as indústrias de alimentos e o MS para redução de sódio, que retirou 17 mil toneladas de sódio dos produtos, um novo acordo foi assinado em 2017, com nova meta até 2022. Com isso, pretende-se eliminar 28,5 mil toneladas de sódio dos alimentos industrializados.

Seguindo os mesmos passos, em 2018 foi firmado um acordo entre as indústrias alimentícias e o MS para redução de açúcar. Neste caso, os primeiros produtos a apresentar metas foram produtos lácteos, bebidas adoçadas, biscoitos, bolos e achocolatados. O objetivo é retirar em torno de 144 mil toneladas de açúcar de produtos industrializados até 2022.



Outra ação que tem sido tomada para melhorar a saudabilidade na alimentação são as medidas para alterações de regulamentação de rotulagem nutricional, incluindo a obrigatoriedade de rotulagem frontal, que indica altos

de açúcar, a Prozyn possui sua linha **GreenSugar**, composta por variadas alternativas *clean label* com efetividade e segurança. Essas soluções englobam enzimas, polióis e outros edulcorantes naturais, como estévia e taumatina.

consumidor. Essa demanda é reflexo das tendências apresentadas anteriormente, envolvendo o maior acesso à informação e o interesse por uma alimentação saudável, com transparência de dados contidos nos rótulos. Corantes e aro-



teores de compostos considerados críticos para uma alimentação balanceada.

Considerando essas tendências e o desafio tecnológico existente, a Prozyn oferece sua linha **LowSalt** para redução de sal, com soluções desenvolvidas com base em sais hipossódicos, para permitir que seus clientes atendam às necessidades do consumidor com qualidade, sem deixar sabor residual. Já para redução

SOLUÇÕES CLEAN LABEL

O conceito de “*clean label*” vem sendo cada vez mais utilizado e pode ser aplicado em qualquer segmento da indústria de alimentos e bebidas. De forma geral, refere-se à obtenção de produtos sem a adição de aditivos químicos e com menor número de ingredientes, que devem ser conhecidos pelo

matizantes artificiais, realçadores de sabor, acidulantes, emulsificantes e estabilizantes são alguns dos ingredientes não desejados nos rótulos.

Diante disso, tem sido um desafio para a indústria a busca por alternativas naturais que desempenhem as mesmas funções tecnológicas dos compostos artificiais, sem alterações na qualidade do produto final.



Estabilizantes e espessantes são utilizados nas formulações com a função de proporcionar viscosidade e estabilidade. Por conta disso, a sua substituição por alternativas naturais deve ser feita de forma cuidadosa, para evitar a rejeição pelo consumidor por fatores sensoriais.

Para a reposição de corpo em bebidas lácteas e iogurtes dos quais foram retirados espessantes e estabilizantes, a Prozyn desenvolveu sua linha **StabMax Clean**. Trata-se de soluções à base de fibras naturais hidrolisadas que atuam de forma semelhante aos aditivos artificiais. Com a sua aplicação em formulações lácteas é possível estabilizar e espessar os produtos, tornando os rótulos mais limpos.

SOLUÇÕES PRÉ-DOSADAS PARA GARANTIA DE QUALIDADE

O produtor está em constante busca por tecnologias que lhe permitam obter processos otimizados, combinando maior eficiência de produção, maior aproveitamento de sua planta e redução de custos variáveis.

Para auxiliar o produtor de queijo, a Prozyn possui sua linha **Quimozyn**, que são produtos 100% Quimosina. Disponível em pó ou líquido, trata-se de uma linha de soluções pré-dosadas, de acordo com o volume de coagulação de cada cliente. Esta personalização do produto permite a eliminação da etapa de pesagem do coagulante e a maior padronização dos produtos, com minimização de falhas de processo. **Quimozyn** ainda confere melhor qualidade sensorial ao produto final.

AUMENTO DO SHELF LIFE COM SOLUÇÕES NATURAIS

Seguindo as tendências já abordadas, a necessidade de aumento de *shelf life* também está alinhada ao desenvolvimento de alternativas naturais para aplicação em alimentos.

As linhas **Natamizyn**, **Nizyn** e **Bio-max L** da Prozyn apresentam soluções de conservantes naturais de alta eficiência, compostos por natamicina, nisina e liozima, respectivamente.

A natamicina é um antimicótico poliênico, mais eficiente que sorbato, propionato e benzoato, cuja aplicação é permitida no Brasil no tratamento de superfície de queijos específicos, cascas de queijos e no tratamento de superfícies de carnes processadas específicas. A Portaria nº 146/96 (MAPA) estabelece nível máximo de natamicina na superfície de queijos e embutidos de 1 mg/dm² e 5g/kg, sem a presença dela em uma profundidade superior a 5 mm.

A nisina é uma bacteriocina produzida por bactérias lácticas, com ação bactericida ou bacteriostática, principalmente sobre bactérias Gram positivas. No Brasil, o uso de nisina é permitido em todos os tipos de queijos, numa dosagem máxima de 12,5 mg/kg.

Já a liozima é uma enzima, uma proteína globular formada por resíduos de aminoácidos que pode ser naturalmente encontrada em secreções humanas e na clara de ovo, além de ser produzida também por algumas bactérias e outros organismos. Em queijos, além de atuar como conservante, tem papel

eficaz na substituição de nitrato de potássio para a prevenção de defeitos texturais, que são causados por fermentação butírica em variedades de queijo de massa dura e semidura, como Emmental, Gruyère e Gouda. A liozima é considerada *Generally Recognized as Safe* (GRAS) pela *Food and Drug Administration* (FDA) para uso em certos queijos e, no Brasil, tendo em vista sua classificação como enzima, é permitida sua aplicação em alimentos.

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.

**Eloisa Carmignola - Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação; Jadyr Oliveira - Diretor Executivo.*



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

