

Novas experiências sensoriais no mercado de suplementação e seus desafios



A suplementação no Brasil é um mercado imenso e um dos que mais crescem no mundo, e mesmo com tanta concorrência - no mercado brasileiro existem mais de 500 marcas pertencentes a 100 empresas, delas 70% nacionais e 30% importadas - existem ainda muitas possibilidades de atuação.

Vamos aos dados:

Segundo a Associação Brasileira de Empresas de Produtos Nutricionais, a ABENUTRI, em 2018, só o setor de Nutrição Esportiva - uma das quatro divisões do mercado, que ainda inclui Bem-Estar, Perda de Peso e Nutrição Cosmética - cresceu 12% em relação ao ano anterior, e teve um faturamento na casa de R\$ 2,24 bilhões. Este ano a expectativa de crescimento está em 15%.

E o que fazer para conquistar um espaço no meio disso tudo?

Bom, nosso time de aromistas, engenheiros e técnicos de alimentos tem se desdobrado e trabalhado bastante para trazer alternativas que podem ser a diferenciação e levar o seu produto para um patamar além do convencional.

Desafios da engenharia do sabor

É praticamente desnecessário mencionar que os sabores dos suplementos devem ser irresistíveis ao paladar. Mas aroma vai muito além de - apenas - saborizar os produtos.

Uma das principais funções é ter o poder de mascarar e transformar sabores residuais e inevitáveis da matéria-prima, que geralmente tem funções muito específicas nas formulações dos suplementos, em produtos palatavelmente aceito.

E aqui entra a alquimia e um dos maiores desafios deste setor!

Os sabores mais tradicionais como baunilha, morango e chocolate - que compõem a maior parte do mercado - por si só já apresentam muitas variedades entre eles.

Como assim?

Por exemplo, o aroma de morango! Existem uma infinidade de “tipos” de sabor morango.

Eles podem variar desde sabores mais verdes até

extremamente maduros. Podem ser mais ácidos ou mais doces. Intensos ou suaves. Apresentar notas mais fantasias ou serem mais frutais.

Além de tudo isso eles podem ser: aromas naturais, idênticos ao natural ou artificiais.

Desta forma, todas essas nuances devem ser levadas em consideração ao se desenvolver um aroma.





Temos também que levar em conta o aumento da exigência por produtos clean label ou produto destinados a consumidores com intolerâncias alimentares ou restrições alimentares (vegetarianos e veganos), que podem limitar ou impedir a adição de algumas substâncias ao produto em desenvolvimento.

Ou seja, o trabalho é bem complexo!

Usando o sabor como aliado e diferenciação

No item anterior falamos dos desafios que encontramos na hora de criar um aroma, e quando desejamos criar um aroma que na verdade é a junção de vários aromas?

Como por exemplo, um aroma de tiramisù.

Neste caso envolve a interação de diferentes aromas e sensações, onde temos uma composição de sabores.

O adocicado e o queimado da bolacha. O avanilado e a suavidade do creme. O seco e amargo do cacau. E por fim, o intenso e característico do licor do café.

Como trazer tudo isso para o aroma?

Como fazer as notas características de cada parte do doce, que se apresentam na boca em momentos diferentes, explodirem dentro de um único aroma?

Com tudo isso em mente, devemos pensar inicialmente, que o aroma é um único produto. Composto por substâncias aromáticas, por extratos e óleos naturais. Que conferem sabor e odor, e na maioria das vezes, não remetem a um produto único, mas sim a uma nota sensorial. Com a junção de todas essas notas, que conseguimos alcançar o aroma esperado e o perfil esperado.

Mas como chegamos nisso? Aí é que está a “magia” e a maior dificuldade da criação de aromas.

O trabalho com as quantidades e o balanço das substâncias aromáticas.

Algumas substâncias possuem intenso impacto aromático enquanto outras são mais suaves.

Saber trabalhar com as dosagens é o que permite a elaboração de aromas que apresentem notas mais frescas ou maduras, doces ou ácidas, amarelas ou vermelhas.

É o que difere um aroma de amendoim para um de carne, por exemplo.

Temos matérias-primas comuns e similares na produção de aromas. Ou seja, tudo na criação dos sabores se restringe ao equilíbrio entre as dosagens das matérias-primas.

Com a evolução do mercado e o aumento da exigência dos consumidores, cada vez mais buscando por produtos mais gostosos, indulgentes e similares aos sabores originais, o refino dos balanços tem se tornado mais essencial para a elaboração de produtos competitivos.

Fiquem sempre atentos a esta área da indústria de alimentos, pois a evolução e a busca por aromas cada vez mais gostosos e prazerosos são contínuas, além de ser é um dos principais pilares que move os profissionais da área.

doremus

Aromas & Ingredientes

Doremus Alimentos Ltda.

Tel.: (11) 2436-3333

doremus.com.br