

# Alternativas para estabilidade e textura em iogurtes e bebidas lácteas fermentadas

A DAXIA desenvolveu o Milkcorp 70, uma especialidade composta por estabilizantes e espessantes que proporciona uma ótima estabilidade e corpo para iogurtes e/ou bebidas lácteas com adição de soro.

Os derivados de leite desempenham uma função muito importante para a nutrição e seu consumo proporciona grandes benefícios por fornecerem proteínas, vitaminas e minerais.

Na indústria láctea, a estabilidade, viscosidade e textura influenciam diretamente nas características dos produtos e na decisão de compra.

O uso de hidrocoloides possibilita a obtenção de produtos com melhor viscosidade e estabilidade, e dessa forma, possuem um papel significativo nas formulações.

Um dos hidrocoloides que contribui com os aspectos mais relevantes na escolha dos consumidores como a qualidade, textura e vida de prateleira de produtos lácteos, é a pectina.

A pectina é uma fibra dietética solúvel em água de extensa aplicação pela indústria de alimentos. É um composto que agrega um importante valor qualitativo para a formulação e atua como agente geleificante, contribuindo com o aumento da viscosidade de diversos produtos.

Polpas de maçã e as cascas de frutas cítricas são as matérias-primas mais conhecidas e relevantes para a extração de pectina, que é um importante componente das paredes celulares de alguns vegetais.

A origem da pectina é um dos fatores que influenciam suas características e propriedades, o que inclui sua capacidade de formar géis, devido às diferenças de tamanho da cadeia de ácidos poligalacturônicos. A diferença nas características físico-químicas dos produtos está apresentada na tabela abaixo.

TABELA I – COMPARATIVO DE PECTINA PRODUZIDAS

	PECTINA PRODUZIDA A PARTIR DA CASCA DO LIMÃO E DA LARANJA	PECTINA PRODUZIDA A PARTIR DO BAGAÇO DA MAÇÃ
<b>COLORAÇÃO</b>	BRANCA	AMARELA
<b>SABOR</b>	LEVEMENTE AMARGO	FRUTAL
<b>GEL</b>	ELÁSTICO VISCOSO	SUAVE VISCOSO
<b>GELEIFICAÇÃO</b>	TENDÊNCIA A SER EM BLOCOS	TENDÊNCIA A SER REGULAR
<b>REATIVIDADE</b>	MAIS REATIVO AO CÁLCIO	MAIS REATIVO AO CÁLCIO, PARCIALMENTE ESPUMANTE

Outras variáveis a serem consideradas são: o modo de extração, localização da pectina no tecido da planta, o teor de açúcares e o grau de esterificação de seus grupos carboxílicos, o que é conhecido como metoxilação (relação de unidades de ácidos galacturônicos esterificados por unidade de ácido galacturônico total). Por esta perspectiva, as pectinas são assim classificadas:

- Grau de metoxilação maior de 50%, denominadas de alta metoxilação ou ATM, que formam gel sob temperatura quando em soluções com níveis superiores a 55° Brix e pH inferior a 3,5.

- Grau de metoxilação menor que 50%, denominadas pectinas de baixa metoxilação ou BTM, as quais requerem a presença de cálcio e permitem seu uso nos alimentos de baixa caloria como agentes geleificantes. Este tipo promove a formação dos géis em uma faixa mais ampla de sólidos solúveis e de pH do que as pectinas ATM, sem que haja necessariamente açúcares na formulação.

A pectina constitui-se em um coloide por excelência e apresenta a propriedade de se ligar a uma grande quantidade de água, produzindo

uma solução viscosa. Entretanto, é importante controlar bem as variáveis na sua formulação (sólidos solúveis/açúcar, pH) e no seu processo (temperatura) para garantir as características adequadas para o seu produto final.

No setor industrial, além dos fatores já mencionados, os polissacarídeos pécticos funcionam como coloide estabilizante. Atualmente, ele é usado em diversas aplicações, como produtos de confeitaria e derivados de leite.

Em iogurtes e bebidas lácteas acidificadas, é comum a utilização de pectinas por sua ação espessante e estabilizante para não só aumentar

a viscosidade, mas também evitar a instabilidade física e a sedimentação de seus componentes, problema que impacta diretamente os fabricantes por se tornar um fator de rejeição dos consumidores, os quais buscam produtos com qualidade e ótimo perfil sensorial.

Na pectina também encontramos uma excelente sinergia com outros hidrocoloides e com isso a DAXIA desenvolveu o Milkcorp 70, uma especialidade composta por estabilizantes e espessantes que proporciona uma ótima estabilidade e corpo

para iogurtes e/ou bebidas lácteas com adição de soro. Este blend ainda melhora a estabilidade das proteínas do leite, minimiza o fenômeno natural de separação de fases, confere viscosidade, corpo, textura ao produto final e um consequente aumento de produtividade.

É um produto versátil, que traz um gel estável e evita a sinérese. Nos iogurtes, permite uma distribuição homogênea das frutas ou qualquer tipo de carga, além de uma superfície lisa. Quando há geleias ou algum complemento no fundo do

pote, assegura a desejada separação entre as fases e ressalta suas propriedades sensoriais, reduzindo a perda de qualidade ao longo da sua vida útil.

O Milkcorp 70 apresenta facilidade de dispersão, não confere sabor residual, não prejudica a fermentação e não impacta no processo de pasteurização. ■

**DAXIA**  
ingredientes e aditivos

**Daxia**

Tel.: (11) 2633-3000

[daxia.com.br](http://daxia.com.br)

