

# A textura como experiência sensorial inovadora em produtos lácteos

A Nexira oferece soluções de goma LBG para criar a experiência sensorial perfeita.

A goma LBG, também conhecida como alfarroba, jataí, carob e locusta, permite muita oportunidade de inovação em produtos lácteos e versões plant-based.

Segundo a Innova, o mundo recebeu mais de 7.800 novos produtos formulados com LBG nos últimos 12 meses, sendo 47% dos lançamentos na Europa, seguido pelas Américas com 31% e depois pela Ásia com 14%. Em todas as regiões, as categorias mais presentes são sorvetes, sobremesas congeladas,

queijos processados e alternativas lácteas. No entanto, formular esses alimentos com sabor atrativo, textura desejável, indulgência e *shelf life* estável pode ser um grande desafio.

A linha de goma LBG da Nexira, chamada de Naltive

LBG, conta com diferentes especificações para aplicações tradicionais e inovadoras, alcançando texturas de alto desempenho. Naltive LBG é minimamente processado para extrair todos os seus benefícios texturizantes e estabilizantes de forma *clean label*, disponível em 2 graus:



- **Standard grade:** várias especificações com diferentes níveis de viscosidade.
- **Premium grade:** duas especificações com funcionalidades avançadas - atinge alta viscosidade a baixa temperatura, conferindo simplicidade ao processo e proteção da matriz alimentar.

Essas soluções foram projetadas para o desenvolvimento com sucesso de inovações lácteas & plant-based, formuladas para atender às expectativas do consumidor por incríveis experiências sensoriais através de produtos totalmente naturais e vegetais, próprios para qualquer tipo de dieta.

Em sorvetes e iogurtes congelados, Naltive LBG previne o crescimento de cristais de gelo em produtos com e sem leite, resultando em uma sensação cremosa na boca, com um derretimento uniforme e agradável. Conheça a aplicação completa pelo vídeo (<https://youtu.be/fv5sGzEcYbc>).

Naltive LBG melhora a viscosidade e confere preenchimento e cremosidade

em bebidas plant-based, evitando a textura aquosa, sem corpo, e aumentando a palatabilidade. Acesse o vídeo demonstrativo pelo link (<https://youtu.be/kb4V6qPnVs8>).

A proteção da matriz proteica em queijos tipo spreads e a obtenção de uma textura única: viscosa e suave, sem arenosidade, é alcançada com Naltive LBG. A demonstração dessa exclusiva propriedade está disponível em (<https://youtu.be/lpAni-flTw0>).

Além disso, Naltive LBG pode ser usado em combinação com outros hidrocoloides para ajustar a textura e colaborar na redução da sinérese em sticks de queijos, geleias e pudins, por exemplo, garantindo o gel firme e a textura adequada.

A linha de goma LBG da Nexira oferece benefícios técnicos específicos e experiência multissensorial em aplicações dinâmicas. Combinar os *feedbacks* técnicos dos clientes com pesquisas de mercado sobre as expectativas dos consumidores foi nosso ponto de partida. Naltive LBG foi desenvolvido para dar arredondamento, cremosidade e *mouthfeel* a lácteos e seus análogos, atendendo às necessidades industriais dos fabricantes e às exigências dos consumidores por incríveis experiências sensoriais, respeitando os temas *clean label*, orgânico e plant-based.

**nexira**  
Innovation Inspired by Nature

**Nexira Brasil  
Comercial Ltda.**  
Tel.: (11) 3803-7373  
[nexira.com](http://nexira.com)