

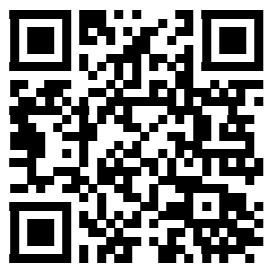
## MANTENDO OS NÍVEIS NA VIDA ADULTA

A suplementação de vitaminas e nutrientes na idade adulta busca garantir a manutenção da saúde e prevenir deficiências de nutrientes que possam surgir ao longo da vida. Nesta fase, muitas vezes as demandas nutricionais podem aumentar devido a fatores como a falta de exercícios físicos, o estresse diário e o próprio envelhecimento. *“Para os idosos, alimentos enriquecidos com alguns nutrientes podem ter papel auxiliar na ingestão, especialmente naqueles com exposição limitada ao sol ou com restrições de ingestão de alimentos fontes de nutrientes específicos. Por exemplo, um idoso que se alimenta de dieta com consistência modificada para pastosa, pode não ingerir quantidades adequadas de hortaliças, fontes de fibras e vitaminas”, afirma a Dra. Ana Paula.*

## MÚLTIPLAS POSSIBILIDADES AO CONSUMIDOR

**Nutrivan™** é a marca global da Corbion para fortificação de bebidas e alimentos lácteos com vitaminas e minerais, que atua com soluções para moinhos (com blends de fortificação de ferro e ácido fólico), indústria de panificação (fornecendo fortificação de

cereais, barras de cereal, bolos, bolinhos monoporção e snacks), indústria de bebidas (com fortificação em vitaminas e minerais para leites, chás, sucos, bebidas lácteas, iogurtes, energéticos e isotônicos) e indústria de suplementos (oferecendo um mix de vitaminas e minerais que garantem as quantidades adequadas de nutrientes aos consumidores).



**Você sabe quais as vitaminas e minerais necessárias para cada etapa da sua vida?**

*Acesse nosso infográfico interativo e descubra*



**Corbion Produtos Renováveis Ltda.**

Tel.: (41) 3512-4500

[corbion.com](http://corbion.com)

# Tecnologias Daxia para requeijões

A linha Megamelt foi cuidadosamente desenvolvida para requeijão em copo e produtos em bisnaga, um formato que desperta grande interesse na indústria alimentícia.



Devido aos efeitos da pandemia da Covid-19, tivemos recentemente alguns anos difíceis para vários segmentos do mercado brasileiro, incluindo o setor lácteo, que enfrentou desafios como o aumento dos custos de produção para os fornecedores rurais e uma diminuição na oferta de leite. No entanto, houve um aumento significativo no consumo de derivados lácteos durante a pandemia, e presente na maioria das casas dos consumidores, está o Requeijão.

## MERCADO

O requeijão cremoso é um tipo de queijo fundido criado em nosso país, muito apreciado em todas as regiões, com algumas variações tecnológicas e características sensoriais. Vemos nos pontos de venda uma interessante gama de consistências e sabores, mas, basicamente, podemos consolidar as opções dentro dos tipos culinário e cremoso, muito encontrado em copo.

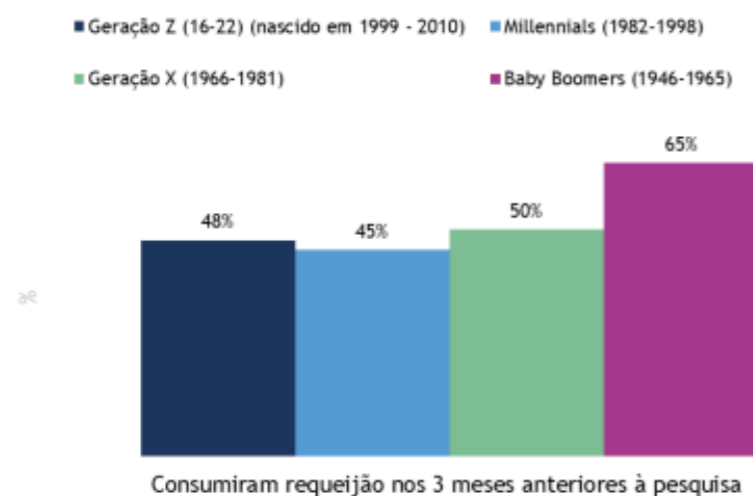
Em levantamento realizado pela Associação Brasileira de Supermercados, verificou-se

que o requeijão tem penetração (percentual de lares compradores da categoria) de 64,5%, dos quais 90% desse consumo está concentrado nas classes A, B e C.

Uma pesquisa realizada para o relatório Queijos Brasil - Mintel - apontou que dentre os consumidores da categoria, a geração baby boomer (1946-1965) foi a que mais mencionou ter consumido requeijão nos três meses anteriores à pesquisa (2021).

"Quais dos seguintes tipos de queijo derivado do leite você comeu nos últimos 3 meses? Selecione todas as opções relevantes."

Consumo de requeijão, por geração



Base: 1.346 usuários de internet com 16 anos ou mais que consumiram queijo à base de leite animal nos últimos 3 meses

Fonte: Kantar Profiles/Mintel; novembro, 2021

## DESAFIOS PRODUTIVOS

O processo produtivo do requeijão é, de certa forma, de bom domínio da indústria, que vem se preocupando em cativar ainda mais os consumidores, sempre preocupados com a saudabilidade. Os desafios operacionais na produção passam pela padronização e garantia da qualidade da matéria-prima utilizada, além da conservação do produto durante sua vida de prateleira.

O sal fundente, importante e conhecido com-

ponente na produção, é usado na fusão da massa coalhada e solubiliza a caseína com formação de um sal homogêneo. Com a função de conferir estabilidade na emulsão e homogeneidade em requeijão e queijos cremosos, a Daxia desenvolveu a linha **Megamelt**, uma combinação de fosfatos de alta sinergia, baixa dosagem e facilidade de aplicação, que favorece a regulação do pH e promove o desenvolvimento de textura característica de

requeijão sem influenciar no sabor final. Além disso, proporciona melhor ponto de fio em requeijões e promove mais brilho. A linha **Megamelt** foi cuidadosamente desenvolvida para requeijão em copo e produtos em bisnaga, um formato que desperta grande interesse na indústria alimentícia, já que é utilizado na cadeia produtiva de pizzas, tortas e salgados.

Além de especialidades, a Daxia também fornece os conservantes mais utiliza-

dos no mercado, incluindo a nisina. Estudos têm demonstrado que a aplicação de nisina pode aumentar a validade dos produtos ou torná-los mais seguros, uma vez que atua contra diversos microrganismos Gram-positivos (como *Lactococcus spp*, *Streptococcus spp*, *Staphylococcus spp*, *Listeria spp*, *Mycobacterium spp*), inibindo, ainda, as células vegetativas ou esporos de *Bacillus* e *Clostridium*. A nisina é um conservante microbiano natural, um antibiótico polipeptídico produzido por estreptococos lácticos, com uso permitido em lei.

Para produzir o requeijão cremoso, pode-se utilizar a técnica de acidificação direta para produzir a massa coalhada, que é, então, misturada com creme, sal e sais fundentes. Geralmente, a massa coalhada não passa por um processo de maturação, o que significa que não há desenvolvimento de sabores e aromas característicos de culturas lácticas. No entanto, no caso do requeijão,

é possível produzir a massa através da precipitação ácida, adicionando apenas ácido láctico após o aquecimento do leite, sem a necessidade de coagulantes. Esta técnica resulta em um produto idêntico ao obtido pelo método tradicional, é mais simples e requer menos tempo, o que pode aumentar a produtividade e reduzir os custos de produção.

O ácido láctico 85%, obtido a partir da fermentação de açúcar de cana, é parte integrante do portfólio e é usado ademais nos casos onde a acidez do leite não é suficiente para que ocorra a precipitação das proteínas. Contribui ainda como antioxidante e realçador de sabor.

## SOBRE A DAXIA

A Daxia é uma empresa que se destaca por promover bons negócios, apresentar especialidades e inovações para seus clientes através da sinergia de ingredientes. Possui um portfólio de produtos que é sinônimo de qualidade, com

certificação FSSC 22.000, e conta com uma completa estrutura de vendas e equipe técnica especializada.

Há mais de 25 anos, fornece ingredientes e aditivos para a indústria brasileira e outros países da América Latina, conta com um portfólio de produtos e especialidades que promovem a sinergia necessária para a manufatura de produtos seguros, saborosos e com qualidade.

DAXIA

Daxia

Tel.: (11) 2633-3000

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