

UMAMI AJUDA INDÚSTRIA A REDUZIR SÓDIO

Com apenas 30% do teor de sódio do sal de cozinha, o glutamato monossódico pode ajudar a indústria a reduzir o nível de sódio dos alimentos industrializados.

UM DESAFIO PARA A INDÚSTRIA

Apesar dos muitos avanços tecnológicos, a alimentação moderna oferece muitas opções de alimentos com níveis de sódio acima da necessidade diária dos consumidores. As dietas com excesso desse nutriente são apontadas como uma importante causa da hipertensão arterial.

Conscientes da influência que a dieta exerce sobre a saúde, os consumidores pressionam a indústria de alimentos a reduzir a quantidade de sódio de seus produtos. O grande desafio é como atender a esta demanda sem comprometer o perfil de sabor dos alimentos e nem torná-los caros demais.

A SOLUÇÃO QUE VEM DA CANA-DE-AÇÚCAR

Com cerca de 30% do conteúdo de sódio presente no sal, o glutamato monossódico proporciona Umami (conhecido como o 5º gosto básico, presente em alimentos como carnes, tomate e queijos) e torna os alimentos mais saborosos. Assim, possibilita reduzir sódio sem prejudicar significativamente o sabor dos produtos.

APLICAÇÃO EM SOPAS

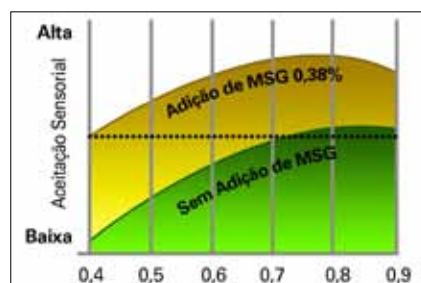
A Figura 1 mostra os resultados de um estudo sensorial com amostras de sopa com diferentes concentrações de sal. A linha pontilhada indica o limite de aceitação sensorial a partir

do qual a sopa satisfaz ao paladar dos provadores.

Nas amostras sem glutamato monossódico (MSG), região verde do gráfico, a aceitação ocorre apenas a partir de 0,75% de sal. Entretanto, adicionando apenas 0,38% de MSG (região amarela), a sopa mostra aceitação a partir de 0,40% de cloreto de sódio (praticamente metade do teor inicial).

Ao adicionar MSG à sopa com a concentração de sal padrão, a aceitação sensorial do produto foi superior aos casos anteriores.

FIGURA 1 - AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SOPAS COM DIFERENTES DOSAGENS DE SAL (COM E SEM GLUTAMATO)

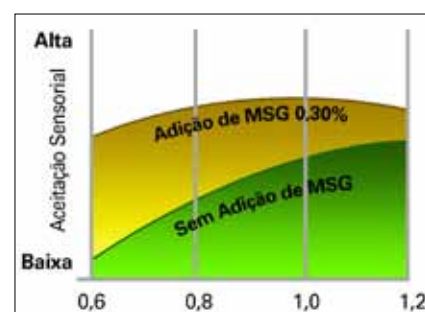


APLICAÇÃO EM PRESUNTO

Em um estudo similar, avaliou-se a aceitação de um presunto em diferentes níveis de sal, com e sem glutamato. Podemos observar, na Figura 2, que o presunto sem MSG possui aceitação apenas a partir de 1,20% de sal, enquanto sua versão

com 0,30% de MSG mostra aceitação sensorial já com apenas 0,60% de sal - 50% menor que a dosagem inicial.

FIGURA 2 - AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PRESUNTO COM DIFERENTES DOSAGENS DE SAL (COM E SEM GLUTAMATO)



SUBSTÂNCIAS UMAMI

A Ajinomoto possui uma linha de substâncias Umami que podem ser aplicadas em alimentos com teor de sódio reduzido, com o objetivo de melhorar a aceitação sensorial destes produtos.

Além do conhecido Aji-No-Moto® (glutamato monossódico produzido no Brasil, com rigorosos padrões de qualidade e segurança, através da fermentação da cana-de-açúcar), a empresa oferece ao mercado o Ajitide®, uma linha de nucleotídeos derivados do amido que atuam em sinergia com o glutamato e ajudam na produção de alimentos mais saborosos, com qualidade e excelente aceitação sensorial dos consumidores.



Ajinomoto do Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

www.ajinomoto.com.br