

Baunilha

É PRECISO ENTENDER A NATUREZA PARA PRODUZIR SEM AGREDIR

O aroma de baunilha é o aroma mais vendido no mundo e um dos mais desafiadores para os aromistas. Os extratos de baunilha contêm, em geral, mais de 150 moléculas aromáticas diferentes, o que pode resultar em inúmeros perfis.

A fava de baunilha é o fruto de uma planta que pertence à família das orquídeas.



Flor

Ela é utilizada há muito tempo. Os Astecas já conheciam as suas propriedades aromatizantes e gostavam de utilizá-la numa bebida chamada Chocólatl, uma mistura de água, cacau e mel. Em 1520, o explorador Espanhol

Fernando Cortez, chegou ao México onde o Imperador Asteca Montezuma lhe apresentou a famosa bebida Chocólatl e, assim, descobriu o fantástico potencial da baunilha. O conquistador voltou para Europa com este tesouro que começou a fazer muito sucesso. Na época, vários botânicos tentaram produzir a fava, mas não obtiveram êxito.

Foi somente em 1841, em Madagascar, que pela primeira vez um escravo realizou a polinização manual da flor e, assim, conseguiu obter a fava.



Polinização manual

Os Astecas não precisavam desta etapa porque existia uma pequena abelha chamada de Melípona que fazia a polinização.

Até hoje, ainda é necessária esta fase de polinização manual de cada flor, o que explica o preço elevado do produto final.

O grupo Mane possui a sua própria plantação de favas de baunilha em Madagascar, o que lhes permite assegurar a total traçabilidade da plantação até a produção do aroma em processo industrial.



Plantação da Mane

Dependendo dos anos, Madagascar representa de 60% a 80% da produção mundial de favas.

Tipo este chamado cientificamente de *Vanilla Planifolia Bourbon*. Trata-se da variedade produzida neste país e que apresenta o perfil mais rico e balanceado, contendo alto teor de vanilina se comparada a outras qualidades de baunilha cultivadas no resto do mundo.

A Mane é responsável pelo processamento de 5% das favas de baunilha comercializadas no mundo e na Europa chega a 25%. Este número contribui para fazer da empresa uma das maiores fornecedoras de aromas naturais de baunilha do mercado mundial. É uma grande responsabilidade para a Mane manter a qualidade de seus produtos. Pensando nisso, foi que se tornou um produtor de baunilha *Fair Trade e EcoCert*, garantindo uma produção de qualidade internacional, o mantimento das características originais nos locais onde as favas são cultivadas e a geração de empregos legais em ambientes rurais.



Fava verde

Uma vez que a flor foi polinizada manualmente se obtém uma fava verde.

Nesta fase ela ainda não apresenta o cheiro típico de baunilha. Mergulham-se estas favas na água quente para iniciar a processo de fermentação. Durante esta fase vários precursores aromáticos serão transformados em moléculas aromáticas pela ação de enzimas. A fava escurece e desenvolve o seu cheiro característico. Em seguida são secas ao sol para baixar a quantidade de água e, assim, evitar a formação de mofo.

Realiza-se então a extração das moléculas aromáticas destas favas utilizando diferentes processos. Alguns muito simples, como é a infusão ou extração por solventes, além de outros mais modernos e complexos como uma

extração super crítica. Cada tipo de extração resulta em diferentes extratos com concentrações aromáticas e perfis diferenciados.

Embora existam muitos compostos presentes nos extratos de baunilha, a vanilina (4-hidroxi-3-metoxibenzaldeído) é a principal molécula responsável pelo aroma característico da baunilha. Além dos extratos e da vanilina, os aromistas podem também utilizar outros compostos aromáticos para criar aromas mais complexos. Assim, podemos desenvolver composições com notas mais lácteas, amantegadas, caramelizadas, cítricas, alcoólicas, amadeiradas, anísicas, entre outras.

Na França, os aromas de baunilha são muito amadeirados e fiéis ao cheiro da fava. Para os brasileiros a referência é um pouco diferente, com um perfil mais vanilina, doce e láctea.

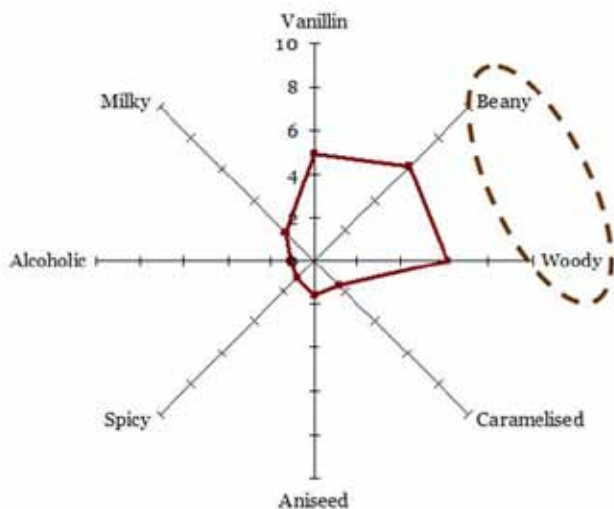
Desde o tempo dos Astecas, a baunilha e o cacau estão muito ligados. A história é a mesma na criação dos aromas. Uma grande quantidade de moléculas pode ser utilizada tanto para formular aromas de baunilha como de cacau. Com a *expertise* adquirida pelo



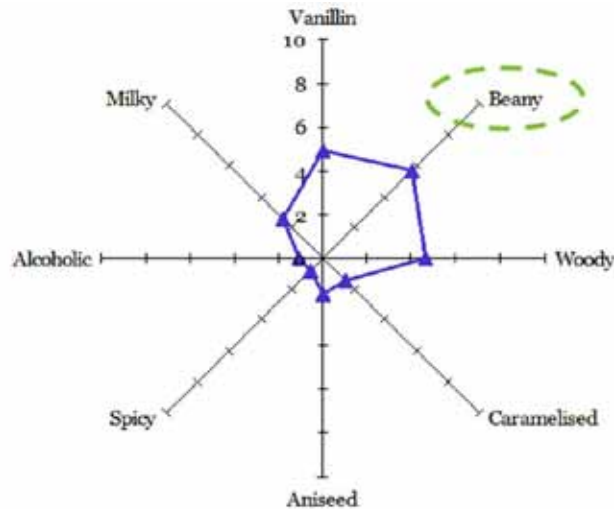
Secagem



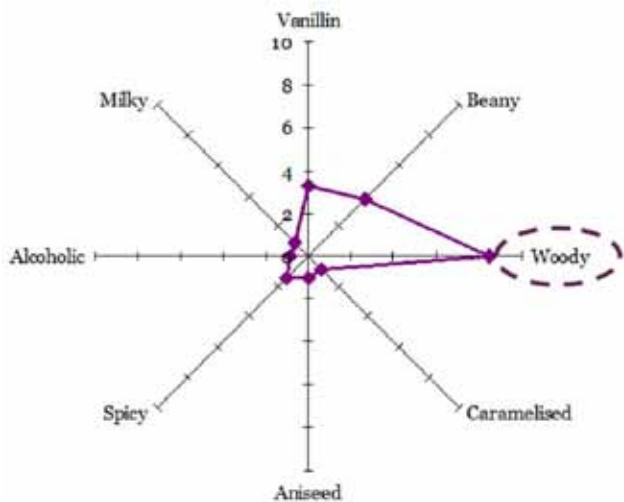
Fava



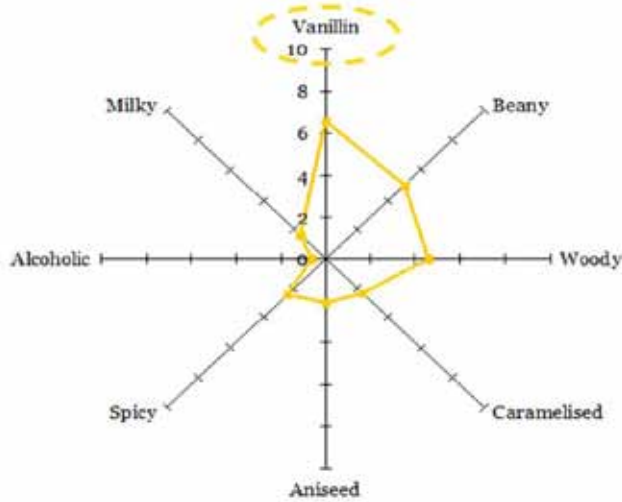
Infusions



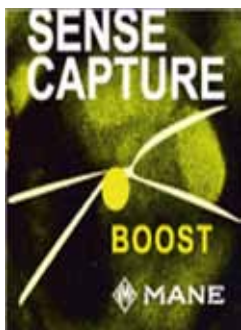
Oleoresins



Absolutes



C02 Extracts



Sense Capture Boost®

grupo Mane na criação de aromas de baunilha, fomos capazes de melhorar a qualidade dos nossos aromas de cacau.

Ultimamente, o mercado mundial de cacau em pó foi muito conturbado devido à crise na Costa do Marfim, o primeiro produtor de cacau em pó do planeta. As negociações de preços desta *commodity* foram muito tensas, o que resultou numa grande insegurança da indústria alimentícia que depende deste item.

O grupo Mane estudou os diferentes tipos de cacau para definir as moléculas responsáveis pelo gosto de cada um. Isso possibilitou a criação de bases que imitam o cheiro, o gosto e até a adstringência que o cacau em pó promove. É a possibilidade de criação de bases com notas mais acentuadas de chocolate amargo, chocolate ao leite, chocolate branco,

notas torradas, de malte, de baunilha e de castanhas, como avelã.

Ajustando a proporção destes *Boosters* é possível reproduzir as características dos diferentes tipos de cacau, possibilitando a redução da quantidade original de cacau nas formulações do produto final, sem alterar o sabor dos mesmos.



Mane do Brasil Indústria e Comércio Ltda.

www.mane.com