

# TECNOLOGIA DE MATÉRIAS-PRIMAS DE ALTA CLASSE: A BASE PARA O SABOR MAIS AUTÊNTICO DE MAÇÃ E CÍTRICOS

*Atualmente a tendência mais forte no setor de alimentos e bebidas é a naturalidade, o que resulta na maior demanda para aromas naturais.*

A classe de excelência de aromas naturais é composta de produtos isolados exclusivamente de frutas ou plantas botanicamente autênticas e assim são chamados sabores FTNF/FTNJ (*From The Named Fruit/Juice*; originados da fruta ou suco). Os extratos de frutas naturais incluem fases aquosas, frações, isolados e extratos de frutas individuais. Ingredientes derivados de fontes naturais sempre são um desafio

em termos de qualidade consistente. Os componentes aromáticos estão sujeitos às variações de safra para safra. Para garantir composições consistentes dos aromas FTNF/FTNJ, são utilizadas tecnologias de separação de última geração. A destilação a vácuo é utilizada para tarefas de separação desafiadoras, a temperaturas brandas, produzindo fases aquosas e óleos essenciais. A Extração Líquido-Líquido permite

a extração de componentes valiosos de óleos essenciais a baixas temperaturas. Com o uso da extração Sólido-Líquido (adsorção) adequada é possível processar diferentes matérias-primas, a fim de obter produtos finais com características específicas. Finalmente trabalhando a Destilação Molecular com uma configuração especial do sistema de condensação, conseguimos uma destilação eficiente de componentes de

alto ponto de ebulição, em pressões e temperaturas muito baixas.

Estas técnicas isolam os diferentes componentes do aroma que mais tarde são utilizados para formular aromas “padronizados” feitos sob encomenda.

Além destas tecnologias de separação, o acesso global às matérias-primas vegetais e frutas de alta qualidade é fundamental para a produção de aromas naturais de excelente qualidade com os perfis de aromas mais autênticos. Isto é especialmente verdadeiro para as frutas mais populares como as cítricas e a maçã, das quais não só aromas sob encomenda podem ser produzidos, mas também um portfólio abrangente de extratos, frações e isolados da mais alta qualidade. Além dos ingredientes customizados (exemplo: Valenceno, extraído do óleo essencial de laranja) que podem ser encontrados em diferentes níveis de concentração.

Do doce ao azedo, do verde ao maduro - as nuances de sabor das frutas cítricas, são mais variadas do que as de qualquer outra fruta. Nenhum outro sabor foi capaz de encontrar maior aceitação. Em Limeira (Interior do Estado de São Paulo), no coração da região produtora de laranja mais importante do planeta, a Döhler estabeleceu o seu “Centro de Excelência para Cítricos”. Onde a mais avançada tecnologia é utilizada para obter aromas (sabores) utilizando as diversas fases da fruta: aquosa, óleo essencial e óleo prensado a frio, exclusivamente do suco (FTNJ) ou da fruta (FTNF). O acesso preferencial às melhores matérias-primas é uma base importante para a obtenção e geração de ingredientes, compostos e aromas FTNF e FTNJ de primeira classe.

Esses sabores são produzidos somente por processos físicos, sem utilizar solventes à base de petróleo, não renováveis. Extratos de

laranjas incluem frações e isolados como Etilbutirato, Decanal, Valenceno e outros. Mais recentemente, a fração de Acetaldeído de laranja natural, foi adicionada ao portfólio Döhler. As frações padronizadas de sabor, derivadas da fruta natural, constituem blocos (*Keys*) de produção, que são essenciais para a formulação de sabores naturais. Desse modo, esses ingredientes, blocos (*Keys*), aromas, podem ser utilizados pelos aromistas para reconstituir o sabor do suco, obtendo um perfil de sabor mais intenso e natural.

Junto com as frutas cítricas, a maçã é o sabor mais apreciado para bebidas. A doce e suave *Red Delicious* ou a ácida e penetrante *Granny Smith*, há inúmeros cultivares de maçã ao redor do mundo. A Evaporação é o processo utilizado para se concentrar o suco de maçã. Com este processo aproximadamente 80 por cento da água evapora. O sabor que evapora junto com a água é recuperado por um processo de destilação através de um sistema de recuperação de sabor integrado sob a forma de uma fase aquosa da maçã, que é inicialmente concentrado 150 vezes.

De acordo com a origem geográfica e tempo de colheita das maçãs utilizadas, assim como as técnicas de processamento tecnológico, a fase aquosa da maçã concentrada 150 vezes pode ter variação de ingredientes aromáticos/sabores em sua composição. Para garantir um perfil sensorial consistente e também uma concentração padronizada de Aroma/Sabor, foram desenvolvidos sistemas de destilação de alto desempenho para a concentração não agressiva das fases aquosas da maçã. As fases aquosas de maçãs de qualidade particularmente alta, com uma concentração de 2.500 a 15.000 vezes, são o resultado de um processo de concentração de 17 a 100 vezes e processos especializados

inovadores adicionais. Isto permite que os padrões, perfis individuais de cada Aroma/Sabor seja mantido, ainda que com a possibilidade de variação de safra para safra. Além disso, este processo possui vantagens adicionais em termos de custos de transporte e armazenamento assim como o fato de estabilidade de sabor mais elevada.

A gama de frutas derivadas de sabores FTNF/FTNJ inclui características de sabor múltiplas. Utilizando o padrão de fase aquosa concentrada 150 vezes e a técnica de fracionamento, perfis de sabores típicos dos tipos de maçãs verdes, amarelas e vermelhas podem ser obtidos. Desse modo, qualquer necessidade específica de um aromista pode ser atendida utilizando aromas da fase aquosa exclusivos. Estes itens são a base ideal para perfis de aromas inovadores e individuais para aplicações específicas.

“É a garantia de personalização de um produto.”



**Döhler América Latina**

[www.doehler.com.br](http://www.doehler.com.br)