

ESTABILIZANTES MULTIFUNCIONAIS CP KELCO: VALOR E VERSATILIDADE QUE O MERCADO RECONHECE

Características, aplicação e novidades atentas às demandas técnicas do mercado de bebidas e alimentos.

A indústria de alimentos e bebidas brasileira é inovadora e resiliente. Ainda que sob a pressão da atual realidade econômica, as demandas de um consumidor atento às mega tendências de mercado, assim como uma clara diferenciação entre as expectativas de consumidores “boomers” e mileniais, geram oportunidades de criação de valor e diferencial aos produtos de consumo, fortalecendo marcas e criando sustentabilidade.

FIGURA 1 - MEGA TENDÊNCIAS DE MERCADO INFLUENCIANDO A DEMANDA POR ESTABILIZANTES



Estabilizante é um termo comumente utilizado para identificar biopolímeros cuja função principal visa, como o nome diz, estabilizar sistemas à base de água ou mesmo emulsões, contendo ou não proteínas, evitando assim a separação de fases, sinérese e sedimentação, contribuindo para a qualidade visual, sensorial e funcional de um produto alimentício. Tais ingredientes contribuem de maneira chave, se escolhidos corretamente, desde o desenho de conceito, embalagem, processo, até fatores importantes como tempo de vida e perfil sensorial do produto comercial.

Os estabilizantes CP Kelco possuem um diferencial importante; apresentam uma proposta funcional mais ampla que os tradicionais estabilizantes do mercado. Em outras palavras, quando exploramos a ciência da reologia e os 301 anos acumulados de *expertise* em hidrocolóides de origem natural, é possível compormos uma proposta holística para o uso de estabilizantes em alimentos e bebidas. Os principais

estabilizantes comumente utilizados pelo mercado e suas principais atribuições seguem na tabela abaixo:



GENU® PECTINA

Família de polissacarídeos, baseados em carboidratos e unidades de ácido galacturônico, presentes em alguns tipos de organismos vegetais.

Propriedades amplamente documentadas para uso:

farmacêutico, bebidas (sucos e néctares, bebidas protéicas), alimentício (geleias, agentes de brilho, confeitos, recheios) e cosmético.

Biopolímeros solúveis em água que contém fibras naturais não digeridas no trato digestivo superior.

São excelentes formadores de filme, podem encapsular, estabilizam emulsões, sistemas proteicos e fortificados.

Nem todas as pectinas são iguais e assim não apresentam o mesmo tipo de funcionalidade, mecanismo de performance, perfil reológico e custo em uso.

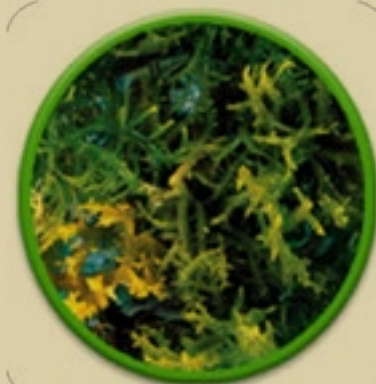


KELGUM® BLENDAS DE XANTANA, KELTROL® XANTANA

Grupo de biopolímeros originados a partir de biofermentação. Comumente utilizados em aplicações alimentícias como bebidas, condimentos e sobremesas além farmacêuticos e cosméticos. Possuem propriedades de estabilização e suspensão.

Nem todas as gomas são iguais. Há muito mais além da viscosidade a 1% especificada.

Dois polímeros podem ter a mesma viscosidade a 1% porém tratamentos superficiais, malha e perfil reológico podem ser diferentes. Isso confere características de resistência térmica, ácida, a sólidos e perfil sensorial diversos. Além disso a nova geração destes polímeros naturais apresentam "*low shear rate viscosity*", uma funcionalidade única encontrada nas famílias Advanced Performance e Plus, que permitem redução de até 30% de custo em uso.



GENULACTA®, GENUVISCO®, GENUGEL® CARRAGENAS

Família de biopolímeros originados de extração alcalina de algas marinhas vermelhas. Produtos seguros, aprovados para uso em alimentos e bebidas, cosméticos, farmacêuticos e produtos de consumo.

Configurações estruturais diversas permitem estabilizar sistemas proteicos, substituir outras gomas, assim como ocorre com as pectinas, conferir cremosidade, e opções de dispersão e hidratação a frio, incluindo-se em produtos em pó.

Oferecem opções de formulação "veggie" para públicos veganos, eliminar a necessidade de refrigeração na formatação de sobremesas lácteas e à base de água gelificadas, conferir texturas e opções sensoriais, maior estabilidade na presença de vitaminas e agentes de fortificação, sem residual sensorial.

Levando então em conta este pacote de tendências que configuram o futuro e consequentemente a crescente demanda por ingredientes estabilizantes, é necessário estar à frente e antecipar ao mercado soluções multifuncionais alinhadas a estas realidades. Dentre os importantes detalhes descritos na tabela

acima, há dois pontos chave para os quais queremos chamar atenção. Primeiro, os hidrocolóides, ainda que da mesma família, não são todas iguais; segundo, os biopolímeros estabilizantes CP Kelco podem ser utilizados além da sua propriedade fundamental, estabilização. O mesmo produto pode conferir suspensão,

textura, otimização de processo, *mouthfeel*, permitir apelos de etiqueta simplificada ou limpa, etc.

A nova geração de estabilizantes de origem natural visa oferecer aos formuladores opções inovadoras à nova realidade do P&D. As novidades CP Kelco conjugam as seguintes propostas de valor:

FIGURA 2 - PROPOSTA DE VALOR AMPLIFICADA PARA UM NOVO CONCEITO EM ESTABILIZANTE: VERSATILIDADE E VALOR AGREGADO AO CONSUMIDOR FINAL

PROCESSO

- Custo em uso reduzido.
- Produtos especificados por aplicação.
- Opções para uso pré e pós fermentação, reduzindo custos e tempo, otimizando segurança e etapas.
- Flexibilidade no preparo: a quente ou a frio, pré-solução ou pré dispersado.
- Reologia ótima que permite bombeamento com recuperação de textura, manipulação mesmo sob set de gel.

PRODUTO

- Estabilização otimizada, oferecendo também suspensão, controle de sinérese e sedimentação.
- distribuição uniforme de ingredientes insolúveis.
- Substituição de outras gomas, reduzindo custos e garantindo ampla funcionalidade.
- Reologia que permite manipulação otimizada em processos, garantindo textura final, apesar de exposição ao calor ou cisalhamento durante refrigeração, UHT ou moldagem.

MARKETING

- Etiqueta limpa e simplificada.
- Extensão de prazo de validade.
- Opções orgânicas e não gmo.
- Opções em escolha de embalagens e formatos de consumo.
- Perfis sensoriais diversos, deliciosos, lúdicos, desenhados para demografias específicas.
- consumo de frutas e vegetais ao dia, porções otimizadas de agentes fortificantes essenciais.
- Opções saudáveis como redução de açúcar sem sensorial residual de edulcorantes e recuperando o mouthfeel perdido do açúcar.

Ainda de olho nas tendências, novos estabilizantes e aplicações inovadoras vem sendo desenvolvidas em apoio ao mercado. Dentre estas novidades, citamos alguns destaques:

BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS

Família GENU® pectinas: grau YM-FP adicionadas a bebidas lácteas fermentadas via preparado de fruta.

- produção de um preparado de fruta com viscosidade, controle de flotação de fruta e sinérese ótimos.
- Excelente bombeabilidade e recuperação de textura, mesmo em condições de baixo sólidos.
- Exclusivo mecanismo que confere estabilização e cremosidade quando adicionado à massa branca.

BEBIDAS LÁCTEAS PROTEICAS

GENU® BETA pectina, lançamento inovador à base de beterraba, que permite estabilização de bebidas ácidas com maior conteúdo proteico, 5-7%.

GENU® e KELCOGEL® Hi pHive™ carragena e gelana que oferecem solução a um gap técnico na formulação de bebidas em inovador faixa de pH para oferecer:

- Rótulo amigável.
- Sabor mais real e refrescante de frutas.
- Eliminação de uso de sais tampão e fosfatos - sistemas à base de café.

Estabilizantes comprovadamente são ingredientes essenciais na composição de um produto comercial de sucesso. As novas febres do momento como bebidas ácidas e neutras proteicas, de origem vegetal ou mesmo à base de insetos, snacks líquidos, texturas e formatos diferenciados de consumo como “meal replacements”, “smoothies” e produtos em *pouches*, fermentados, sobremesas,

além das novidades em produtos não refrigerados com maior prazo de validade, têm sua funcionalidade, escolha de embalagem e perfil sensorial amplamente influenciado pela escolha do agente de estabilização. Conheça mais sobre as novidades em ingredientes de estabilização de etiqueta limpa, simplificada, de alta segurança e qualidade e o que estes biopolímeros podem fazer pelo seu

produto, seu mercado e seu consumidor!

A CP Kelco é líder mundial em soluções hidrocolóides de origem natural de excelente custo em uso, reconhecida por seus serviços e produtos de alta qualidade, segurança e inovação assim como pelas marcas GENU® pectina, SLENDID® pectina, GENU® Explorer pectina, KELCOGEL® goma gelana, KELTROL® goma xantana, XANTURAL® goma xantana, GENUVISCO® carragena, GENUGEL® carragena, GENU-LACTA® carragena, GENU® Texturizer carragena, GENU-TINE® carragena, KELGUM® *blend* de goma xantana e SIMPLESSE® Proteína concentrada de soro de leite microparticulada.

Para saber mais sobre as inovações de alto valor e versatilidade CP Kelco visite o stand na FiSA # 430.

* Marina Boldrini e Liliane Furlan são, respectivamente, gerente de Marketing Regional e gerente de Serviço Técnico Regional da CP Kelco.



A HUBER COMPANY

CP Kelco Brasil S/A
www.cpkelco.com