

nutrionix

CONSOLIDA MERCADO DE REDUÇÃO SÓDIO NO BRASIL

A busca por uma alimentação mais saudável já é realidade no Brasil. Dados divulgados pela Euromonitor revelam que 28% dos brasileiros consideram importante o consumo de alimentos ricos em nutrientes e, no ato da compra, 22% dão preferência aos produtos naturais ou sem conservantes. Na população acima de 55 anos, os números são ainda mais expressivos. Segundo pesquisa divulgada pela Mintel, em julho de 2016, cerca de 90% desses consumidores preferem os alimentos mais saudáveis, mesmo

que possuam um custo maior.

Por esse motivo, a Nutrionix, empresa francesa especializada em soluções para redução de sódio na alimentação, em operação no Brasil há dois anos, está trabalhando para lançar novas referências do Ksalt® em 2017 para aplicações industriais especiais visando oferecer soluções adaptadas para redução de sódio nestas categorias de alimentos.

Entre as categorias de produtos que terão ações de desenvolvimento está a de panificação, uma vez que representa um grande potencial de mercado para a redução de sódio, além de ser um desafio tecnológico devido à complexidade e à importância do sal no processo de panificação.



Como o sabor é um dos fatores sensoriais na escolha dos consumidores, o sucesso de estratégias para redução de sódio na alimentação, muitas vezes, é limitado pelos efeitos adversos sobre a qualidade do sabor. Por isso, há a necessidade de tecnologias que permitam a redução ou substituição do cloreto de sódio por outros ingredientes a fim de conservar a





qualidade dos produtos sem alterar seu sabor.

Dessa forma, a Nutrionix está aperfeiçoando a formulação do Ksalt® P1-101, que foi elaborado especificamente para ser aplicado em produtos de panificação e biscoitos. A partir do próximo ano, a indústria panificadora terá um produto especialmente adaptado ao paladar e ao pão do brasileiro e com uma assistência técnica dedicada.

KSALT®

Desde 2007, a Nutrionix desenvolve soluções hipossódicas para diversos países da Europa, levando em consideração as características sensoriais e gastronômicas de cada região. O trabalho de adaptação dos produtos para o Brasil teve início em 2014, quando firmou-se a parceria com a Salinor, maior produtora brasileira de sal, para



que fosse instalada uma unidade de produção dentro da planta do Rio Grande do Norte (RN), atendendo, dessa forma, outro ponto crucial para a indústria alimentícia do Brasil: o preço. Isso porque todas as soluções encontradas em

território nacional são importadas e isso impacta diretamente no custo de produção.

A Nutrionix é a primeira empresa a desenvolver uma linha de redutores de sódio de alta performance, fabricada no Brasil, com formulação específica para cada matriz alimentar (bolos, caldos e temperos, carnes e embutidos, molhos, panificação, biscoitos e massas, queijos e laticínios, snacks, sopas e refeições prontas) levando em consideração as características nacionais. O Ksalt® é um redutor de sódio baseado na tecnologia de substituição mineral multi-iônica, que consiste em trocar o sódio por combinações de sais de outros íons. Estes sais reagem em sinergia para desenvolver propriedades salgantes e tecnológicas similares ao sal. É uma solução inovadora, 100% mineral, que possibilita redução de sódio em até 80%, preservando as funções tecnológicas do sal e as características sensoriais (aroma, sabor, textura e cor) dos produtos industrializados, além de ser de fácil implementação industrial (substituição 1:1 do sal comum). Sem contar que o Ksalt® ainda pode ser personalizado para atender às necessidades específicas de cada cliente.

E é justamente por essas características e benefícios do Ksalt® que a Nutrionix ganhou pelo segundo ano consecutivo o Prêmio BIS - Best Ingredients Suppliers - na categoria Redutor de Sódio e o Estrelas da FiSA 2016, o que comprova a qualidade, a alta eficiência e a aceitação do produto junto à indústria alimentícia.

EXPANSÃO

Com a consolidação da rede de distribuição em todo o território nacional e o sucesso do Ksalt® no mercado brasileiro, por meio da concretização

de inúmeros projetos técnicos em fase final de aprovação com grandes empresas do setor alimentício, a Nutrionix iniciará, em 2017, o projeto de exportação para a América Latina. A unidade brasileira já tem projetos em andamento com o Chile, Argentina, Colômbia e Panamá, países onde novas regulações para redução de sódio passaram a vigorar em 2016.

Além disso, projetos técnicos de desenvolvimento, em parceria com empresas de ingredientes especializadas, integrarão o Ksalt® como redutor de sódio nas suas soluções, tais como misturas preparadas para panificação, embutidos e laticínios.

VAREJO

As doenças crônicas não transmissíveis, como a hipertensão, são as principais causas de morte no mundo, tendo correspondido a 63% dos óbitos em 2008. A prevalência da hipertensão arterial no Brasil varia entre 22% e 44% em adultos, chegando a mais de 50% em indivíduos entre 60 e 69 anos, e 75% em indivíduos com mais de 70 anos. O consumo excessivo de sódio é um dos principais fatores de risco. Pesquisa realizada pelo Ministério da Saúde, em parceria com a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), revelou que 80% dos brasileiros consomem sal acima dos limites recomendados pela Organização Mundial da Saúde (OMS) que é de, no máximo, 2g/dia de sódio, o equivalente a 5g de sal/dia. No Brasil, o consumo médio diário de sódio chega a 4,7 g/pessoa/dia (12g sal/dia).

Diante destes dados, já existe uma movimentação de órgãos estaduais para limitar o acesso da população ao sal em bares e restaurantes. A



cidade de Belo Horizonte (MG), por exemplo, acaba de aprovar a lei nº 10.982, que proíbe a exposição de sal em mesas e balcões de bares, restaurantes, lanchonetes e similares. A partir de agora, os estabelecimentos são obrigados a disponibilizar embalagens individuais (sachês de 1g) para atender o cliente.

E, como a maior parte do sal disponível para consumo provém principalmente do sal de cozinha e de condimentos à base de sal, a Nutrionix desenvolveu um sal reduzido em sódio para o consumidor final e para atender às redes de *food service*, com taxas de redução de 50% e 80%. O produto estará disponível no mercado a partir de 2017 e será distribuído com a marca Vivasal. O objetivo é oferecer aos consumidores finais e ao *food service* todas as vantagens do Ksalt® (sabor, qualidade e simplicidade no uso) de maneira adaptada para que todas as donas de casas ou profissionais do *food service*, que tenham interesse em cuidar da saúde, mantenham o prazer dos sabores da nossa gastronomia.

nutrionix

Nutrionix Brasil Indústria
e Comércio de Produtos
Alimentícios Ltda.

www.nutrionix.com.br

