Antioxidantes naturais: Produtos estáveis e com rótulos limpos

A maré está girando contra ingredientes artificiais.

Hoje, os consumidores de alimentos e bebidas estão se tornando mais conscientes da saúde e da imagem do que nunca. Eles procuram produtos que pareçam e tenham bom sabor, mas também estejam de acordo com seus estilos de vida. Uma pesquisa da Mintel mostrou que 56% dos clientes brasileiros acham importante reconhecer a maioria dos nomes na lista de ingredientes de um produto. O crescente ceticismo do consumidor em relação aos aditivos e produtos artificiais levou a um aumento da popularidade dos ingredientes naturais. Os consumidores estão cada vez mais procurando produtos inovadores, mas não estão dispostos a comprometer o gosto e a conveniência. Embora os aditivos químicos sejam geralmente considerados como soluções econômicas e convenientes para o processamento de alimentos, os consumidores associam inquestionavelmente termos "sintéticos" e "químicos" com perigos potenciais, especialmente quando usados para qualificar os componentes de alimentos.

ESTENDENDO A VIDA ÚTIL COM ANTIOXIDANTES NATURAIS

O consumidor procura cada vez mais rótulos simplificados com ingredientes que podem confiar. É aí que os antioxidantes naturais entram em jogo. Hoje, soluções naturais poderosas podem evitar o desenvolvimento de sabores indesejáveis e melhorar a estabilidade de cores de inúmeras aplicações de alimentos e bebidas. Com eficácia comprovada que combina com o desempenho de muitos antioxidantes de alimentos sintéticos, essas soluções naturais podem ajudar os fabricantes de alimentos a prolongar a vida útil de seus produtos enquanto limpam seus rótulos. Os antioxidantes são fundamentais para a indústria alimentícia, uma vez que são essenciais para prevenir a oxidação em muitos alimentos sensíveis ao calor ou à luz durante toda a sua vida útil. Eles também ajudam a preservar o aspecto natural dos alimentos durante o processamento e armazenamento.

A Tovani Benzaquen Ingredientes, em parceria com os fornecedores líderes, oferece ingredientes seguros e adequados que valorizam o produto, com as propriedades naturais que o consumidor procura. Dentre os ingredientes naturais, na categoria conservante, está: o antioxidante extrato de alecrim (Stabilenhance®) da Naturex.

ALECRIM, UM ANTIOXIDANTE SUPERSTAR

NATUREX

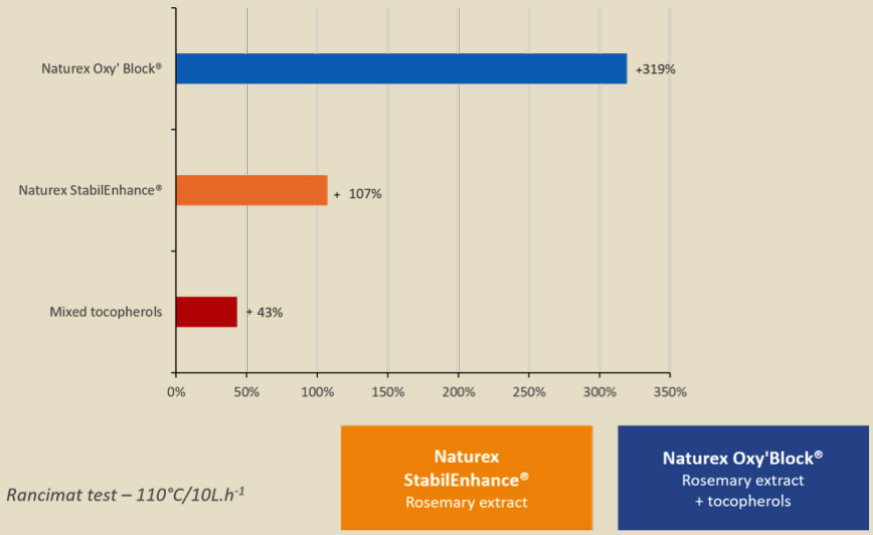
O extrato de alecrim é o antioxidante natural mais famoso. Custoefetivo e de fácil acesso, pode ser usado em muitas aplicações de alimentos e bebidas, especialmente para evitar o desenvolvimento de sabor indesejado e descoloração em carnes processadas. O extrato de alecrim também evita o desenvolvimento oxidativo de ranço em gorduras, óleos, lanches e produtos de panificação. Também contribui para a proteção de sabores delicados e cores baseadas em carotenóides contra a oxidação em bebidas. Em resumo, o alecrim, graças ao seu alto conteúdo em ácido carnosico e rosmarínico, atende as expectativas da indústria alimentar para soluções de proteção altamente eficazes e a demanda dos consumidores por todos os produtos alimentares naturais. Na América Latina, o número de novos produtos lançados com extrato de alecrim aumentou cinco vezes entre 2012 e 2015. As aplicações locais populares incluem carne processada, lanches, mas também alimentos para animais de estimação.

Os estudos mostram que o extrato de alecrim pode combinar a eficácia dos antioxidantes sintéticos como BHT ou TBHQ, mantendo baixos níveis de uso. O alecrim tem uma longa tradição como tempero para os alimentos, trazendo suas características pungente, minty e sabor doce a uma variedade de pratos, incluindo carnes, sopas, molhos para saladas e molhos em geral. Mas quando extraído habilmente, o extracto de alecrim pode ficar sem odor, reduzindo o impacto do sabor.

ALÉM DO ALECRIM, MISTURAS ANTIOXIDANTES DE ALTA QUALIDADE

Mais recentemente, o extrato de alecrim foi combinado com outros antioxidantes tradicionais, como tocoferóis ou ácido ascórbico, para otimizar os resultados no produto acabado. Os resultados são convincentes. Por exemplo, um teste de Rancimat foi realizado para avaliar a melhoria da estabilidade do óleo de peixe com tocoferol misturado sozinho, extracto de alecrim sozinho e uma mistura de alecrim e tocoferóis. Os resultados mostram que a estabilidade obtida com a mistura de alecrim-tocoferol melhorou em 319%, enquanto que a estabilidade obtida com tocoferóis sozinha melhorou apenas 43%. Veja a figura abaixo:

MELHORIA DA ESTABILIDADE NO ÓLEO DE PEIXE



Alecrim é o superstar dos ingredientes antioxidantes, mas a sua eficácia pode ser reforçada pela mistura com outros extratos vegetais que possuem diferentes propriedades antioxidantes. A inovação orientada pela ciência também levou a novas estratégias antioxidantes, como a combinação de alecrim com acerola, chá verde ou romã, por exemplo. As soluções Naturex Xtrablend®, baseadas na expertise botânica profunda da empresa, têm um modo de ação diferente, atuando sinergicamente com os compostos de alecrim. A ilustração abaixo mostra a diferença de cor na carne de peru moída sem qualquer antioxidante, com extrato de alecrim e com uma mistura de extratos de alecrim e acerola.

CONSERVAÇÃO DE COR NA CARNE DE PERU MOÍDA

A EXPERIÊNCIA EM SOURCING, EXTRAÇÃO E FORMULAÇÃO É CHAVE

Como líder histórico em alecrim, a Naturex é capaz de garantir uma gestão sustentável dos recursos, juntamente com a aquisição segura. Surgido no coração das montanhas do Atlas em Marrocos, em um ambiente sem pesticidas, o alecrim da Naturex é de qualidade superior e está disponível em versões solúveis em água ou óleo (dependendo se as aplicações exigem carnosol, ácido carnósico ou ácido rosmarínico). Os cientistas dos ingredientes alimentares da Naturex podem ajudar os fabricantes de alimentos a desenvolver antioxidantes naturais personalizados para sua aplicação. Os serviços de suporte regulatório podem ajudar a navegar a regulamentação específica do país e acelerar o tempo de colocação no mercado. A Naturex está continuamente pesquisando novas soluções. Os especialistas em ciência da comida continuam aproveitando o poder das plantas para fornecer soluções completas de vida útil para a indústria de alimentos.

NISINA: BACTERIOSTÁTICO NATURAL.

Ainda falando em conservantes naturais, a Tovani Benzaquen oferece a nisina que se apresenta como um biopreservativo em potencial com uso aprovado para alguns alimentos. É um peptídeo produzido por bactérias comuns do leite e foi, pela primeira vez, identificada em 1928. A capacidade de produzir nisina está geneticamente vinculada à capacidade de fermentar sacarose e é uma característica variável entre os lactococci. A indústria de Laticínios é a principal consumidora de nisina, utilizada em diversos tipos de queijos.

Sua segurança e natureza não tóxica foram comprovadas e, por isso, a nisina teve seu uso aprovado em mais de 50 países, em vários níveis de dosagem. O uso de alimentos pode ser na forma de imersão do produto em uma solução que a contém ou ela pode ser incorporada nas embalagens ativas que, ao serem usadas no acondicionamento do produto será liberada de forma controlada para a sua superfície.

A nisina é ativa contra bactérias gram-positivas e não atua contra as bactérias gram-negativas, leveduras ou fungos. O modo de ação é único: primeiro combina-se com o lipídio II para formar um complexo, que se insere na membrana citoplasmática das bactérias suscetíveis à formação de poros, o que resulta no efluxo de material celular. Importantes bactérias sensíveis à nisina incluem as que formam esporos, como as espécies *Clostridium, Bacillus* e *Alicyclobacillus*. Tanto os esporos como as células vegetativas são sensíveis à nisina, porém os esporos são normalmente bem mais sensíveis que as bactérias em forma vegetativa. Outras bactérias que não formam esporos como a *Listeria monocytogenes* e as bactérias do ácido láctico também são sensíveis à nisina. Tal espectro antimicrobiano faz com que a nisina seja utilizada em alimentos que foram pasteurizados, mas não completamente esterilizados. A pasteurização elimina as bactérias gram-negativas, leveduras e fungos resistentes à nisina, mas não elimina os formadores de esporos bacterianos gram-positivos. Também podem ser aplicadas em alimentos e bebidas propensos à contaminação e ao desenvolvimento de bactérias do ácido láctico.

NISINA

- Bacteriostático Natural
- Ativa contra bactérias Gran-Positivas
- Não atua contra bactérias Gran Negativas, leveduras e fungos
- Atua contra a contaminação e desenvolvimentos de bactérias do ácido láctico

VANTAGENS NISINA

- Segurança e natureza não tóxica
- Uso aprovado em vários níveis de dosagem
- Aprovada em mais de 50 países
- Eficiente contra o microrganismo *Listeria monocytogenes* e bactérias do ácido láctico
- Efeito em alimentos que foram pasteurizados, mas não completamente esterilizados.
- Extensão da vida de prateleira
- Aumento da segurança do consumidor

Aplicação
Preparados à base de queijos e embutidos
Ex: Requeijão, salsicha.

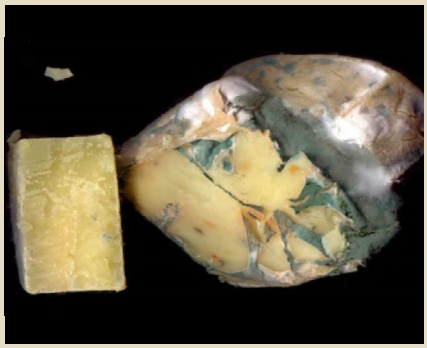
NATAMICINA: FUNGICIDA NATURAL.

Outro antioxidante natural é a Natamicina que inibe a proliferação de bolores e leveduras. Seu uso tem sido recomendado em alguns alimentos sólidos, onde a casca ou a película envolvente não é ingerida como o caso de queijos duros e embutidos cárneos. Nesses alimentos deve ser observada a dose utilizada e garantido que o antibiótico não migrará para o interior do alimento.

- Fungicida Natural
- Produzida pelo microrganismo *Streptomyces natalensis*
- Atua contra o crescimento de bolores e leveduras e é inativo contra bactérias

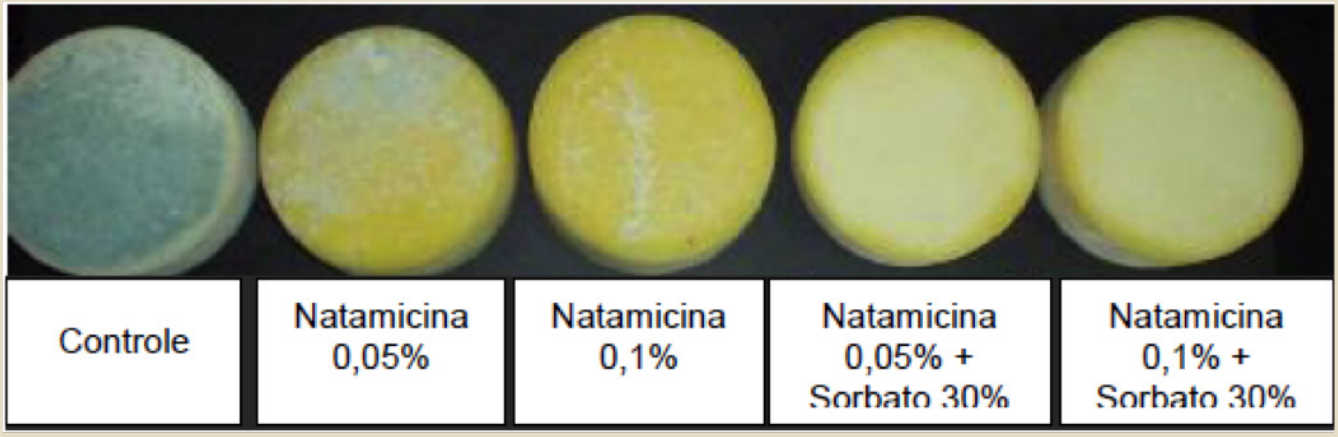
APLICAÇÃO

Superfície de queijos, salame e outros alimentos curados.



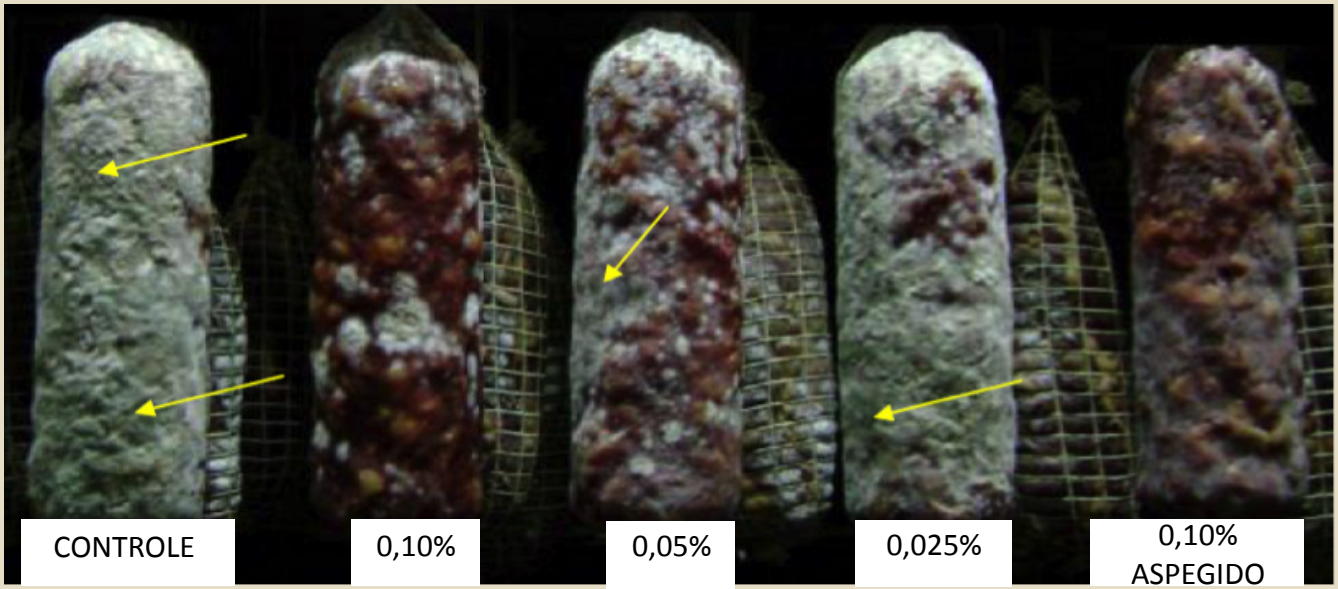
QUEIJOS

- Solução aquosa de 0,1 a 0,2%
- Imersão do queijo na solução logo após a salmoura
- Formação de película
- Repetição do processo após 3 ou 4 semanas



CÁRNEOS

- Solução de 0,1% sobre solução de hidratação da tripa de colágeno (solução de água e sal - 10% - aumenta elasticidade e resistência)
- Outro método: aspersão da solução de 0,1% de natamicina antes da defumação



SOBRE A TOVANI BENZAQUEN INGREDIENTES

Com 25 de história, a Tovani Benzaquen Ingredientes acumulou a expertise em desenvolver soluções inovadoras e personalizadas às indústrias de alimentos, contribuindo para o enriquecimento dos produtos finais e, consequentemente, para a qualidade de vida da população brasileira, somando em seu portfólio mais de 800 ingredientes de alta tecnologia.

TOVANI BENZAQUEN INGREDIENTES

www.tovani.com.br
suporte@tovani.com.br
11 2974-7474 | 11 98487-1647