

# EXTRATO DE LEVEDURA: SABOR & NATURALIDADE

**Um ingrediente de origem natural com uso em ascensão na indústria de alimentos.**

## ORIGEM

O extrato de levedura é um ingrediente de origem natural que melhora o sabor e as propriedades sensoriais de alimentos, sejam eles salgados ou doces.

Ele é produzido a partir das leveduras, microrganismos unicelulares invisíveis ao olho nu que sempre existiram na natureza e vem sendo utilizados há séculos como fermento biológico na fabricação de pães e bebidas alcoólicas.

## COMO É OBTIDO

Para iniciar a produção do extrato de levedura, as leveduras precisam passar por um processo de multiplicação celular para obter um crescimento eficiente da população, resultando no creme de levedura.

O creme de levedura é mantido sob temperatura controlada, fazendo com que as enzimas internas do microrganismo comecem a quebrar as proteínas e outras macromoléculas presentes na parede celular em moléculas menores. Esse processo é chamado de autólise, onde, em grego, o sufixo “-lise” significa destruição e “auto”, próprio.

Ao final do processo de autólise, realiza-se uma centrifugação e lavagem onde são separadas a parede celular do interior da célula (conteúdo de interesse). A partir deste momento, a levedura torna-se o extrato de levedura propriamente dito, conservando a maior parte dos nutrientes iniciais da levedura. A solução é então concentrada através de uma leve evaporação e depois oferecida ao mercado nas formas líquida, pasta ou pó.

## COMPOSIÇÃO

A solução obtida na autólise contém uma seleção de componentes que conferem sabor tais como:

- Proteínas.
- Aminoácidos livres.
- Vitaminas.
- Minerais.
- Polissacarídeos.

Dependendo da cepa e do processo de fabricação escolhidos, durante a autólise é possível obter uma alta quantidade de aminoácidos e nucleotídeos (GMP e IMP) que são extraídos do RNA (Ácido Ribonucleico, presente dentro do núcleo celular).

## BENEFÍCIOS E APLICAÇÕES

Por possuir uma composição e um perfil sensorial tão rico e complexo, o extrato de levedura acaba possuindo diversos benefícios que permitem inúmeras aplicações.

### MELHORIA DE SABOR

O extrato de levedura intensifica o sabor dos alimentos, além de conferir um maior preenchimento (*mouthfeel*), permanência (*long lasting*) e arredondar o sabor. Largamente utilizado em sopas, caldos, temperos, snacks, carnes processadas e refeições prontas, o extrato de levedura torna estes alimentos mais ricos e equilibrados sensorialmente.

Outra aplicação interessante são os alimentos vegetarianos e veganos. Livre de ingredientes de origem animal, o extrato de levedura enriquece e intensifica o sabor desses alimentos, permitindo que os seus perfis sensoriais sejam melhorados e diversificados.



## REDUÇÃO DE SAL, AÇÚCAR E GORDURA

Os consumidores estão cada vez mais conscientes do papel da alimentação na sua saúde e os fabricantes de alimentos por sua vez investem no desenvolvimento de produtos mais saudáveis e nutricionalmente balanceados.

Nesse contexto, a redução de sal, açúcar e gordura tem sido um dos principais desafios para a indústria de alimentos.

Em razão de suas características sensoriais, os extratos de levedura permitem que os produtos sofram uma redução do conteúdo de sódio em até 30%, sem comprometer seu sabor. Nesse caso, o extrato de levedura age através da intensificação do gosto salgado, reforçando o perfil sensorial do alimento. Ele pode também mascarar a nota amarga de receitas em que o cloreto de sódio é substituído pelo cloreto de potássio.

Nas receitas doces também é possível reduzir em até 30% o conteúdo de açúcar. Aqui o extrato de levedura age conferindo uma sensação de prolongamento e intensificando o dulçor. É possível também intensificar as notas de baunilha, caramelo, chocolate e café ou ainda mascarar as notas indesejadas trazidas pelos edulcorantes.

Já nas receitas com redução de gordura, graças a composição e quantidade de peptídeos (moléculas formadas, principalmente, por aminoácidos) de alguns extratos de leveduras, é possível recuperar a sensação de preenchimento e a textura da formulação original.



## GOSTO UMAMI

A palavra “umami” vem do japonês e significa “saboroso”. O umami deriva-se de um aminoácido, o ácido glutâmico, presente naturalmente em carnes grelhadas, presuntos curados, tomates, queijo parmesão, algas marinhas, etc., e também dos nucleotídeos, guanilato e inosinato de sódio, presentes em cogumelos secos, carnes e frutos do mar.

Os nucleotídeos e aminoácidos presentes nestes alimentos permitem a sensação do gosto umami, definido por um sabor agradável e uma sensação de preenchimento e prolongamento. Esse sabor estimula a produção de saliva e ativa as zonas de contentamento do cérebro.

Os extratos de levedura ricos em nucleotídeos oferecem o gosto umami de forma natural e são bastante utilizados em alimentos em que houve redução de sal, açúcar e gordura ou ainda quando se busca substituir aditivos, como veremos a seguir.

## SUBSTITUIÇÃO DE ADITIVOS

Os consumidores estão a cada dia mais preocupados com a saúde e com o meio ambiente. Estão mais exigentes em relação a origem natural, a rastreabilidade e o impacto nutricional ou sustentável dos alimentos que estão ingerindo. As expectativas por transparência e simplicidade explicam o crescimento de afirmações como “livre de”.

Desse modo, o extrato de levedura com todos seus benefícios sensoriais é um excelente substituto de origem natural para muitos aditivos como, por exemplo, o glutamato monossódico (MSG) e a proteína vegetal hidrolisada (HVP).

## EXTRATO DE LEVEDURA E O MERCADO DE ALIMENTOS

Com as expectativas dos consumidores mudando para dietas mais saudáveis e com um melhor perfil nutricional, o extrato de levedura torna-se um grande aliado da indústria de alimentos. É um ingrediente versátil que responde as principais tendências do mercado atual: tem origem natural, torna os alimentos mais saborosos, permite o desenvolvimento de alimentos mais saudáveis e é livre de ingredientes de origem animal.



**Bio Springer do Brasil Indústria de Alimentos S.A.**

[biospringer.com](http://biospringer.com)