

SABORES E CONDIMENTOS PARA INDÚSTRIA CÁRNICA

Condimentos ou temperos, são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Na verdade, os condimentos vão além de uma simples definição e fazem parte da vida humana há milhares de anos.

Existem registros que ao longo da história da evolução humana, as especiarias tiveram emprego em banhos, inalações, rituais, misturas medicinais e principalmente na culinária. O uso de algumas delas tinha o poder especial de realçar o sabor, melhorar o aroma e tornar palatáveis carnes e outros alimentos.

Quando passaram a ser comercializadas, seu preço era tão alto que somente os ricos podiam utilizá-las. Assim, a riqueza do anfitrião passara a ser julgada pelo requinte de seus pratos e pela diversidade das especiarias utilizadas.

No Brasil, os condimentos chegaram através dos colonizadores portugueses. Naquela época, os nobres mandavam vir da Índia seus condimentos prediletos como canela, cravo e noz moscada.

Com o avanço da

humanidade, novas tecnologias foram adotadas, inclusive nos alimentos. Indústrias foram abertas, e com elas vieram a produção em larga escala, mas mesmo assim, ainda continuamos a utilizar as especiarias em diversos produtos para agregar valor, além de aprofundar as pesquisas sobre suas funções, uma vez que muitos delas possuem também, ação antioxidante e antimicrobiana.

Hoje, a indústria de ingredientes alimentícios realiza pesquisas sobre as funcionalidades das especiarias e outros ingredientes (aromas, nutrientes, proteínas e enzimas), para fornecer produtos balanceados e com características exclusivas. Uma das tecnologias usadas para garantir o aroma de cada condimento

processado, é a moagem por criogenia.

A criogenia é um sistema que foi implantado, na Doremus, para a moagem de especiarias, pensando em melhorar a qualidade sensorial e organoléptica dos alimentos e reduzir os custos. É o ramo da físico-química para a produção em temperaturas muito baixas, utilizando nitrogênio líquido.

Em um processo convencional de moagem, ocorre o super aquecimento do produto, provocando a perda dos óleos essenciais voláteis, que são os princípios ativos do aroma das especiarias. Através da criogenia, há uma redução de custo, pois se utiliza menor quantidade de especiaria para atingir o aroma desejado uma vez que, durante a sua moagem, todas as

propriedades sensoriais e organolépticas são mantidas.

Os óleos essenciais são substâncias voláteis extraídas das plantas aromáticas. São formados por diversos compostos químicos dentre eles alcoóis, cetonas, terpenos, ésteres e principalmente aldeídos. A extração dos óleos





essenciais é feita, na maioria dos casos por destilação a vapor, pressão a frio, solventes orgânicos. São amplamente utilizados na elaboração de condimentos destinados à indústria frigorífica. Os óleos de laranja, limão, canela, cravo, orégano, noz moscada entre outros, são extraídos a partir de folhas, sementes, flores ou cascas, de cada um desses produtos.

Para avaliar o aromas das especiarias, dos óleos essenciais e também de suas misturas balanceadas (condimentos e aromas), a análise sensorial é constantemente empregada.

A análise sensorial é a disciplina científica utilizada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características de alimentos e outros materiais na forma como são percebidos pelos cinco sentidos: visão, olfato, paladar, tato e audição.

A análise sensorial objetiva buscar informações e respostas para medir preferências, procurar melhorias da qualidade, vida útil ou estabilidade, aceitabilidade, manutenção da qualidade sensorial, favorecendo a fidelidade do consumidor.

Empresas do setor cárneo, no decorrer dos anos, tornaram-se conhecidas e difundiram suas marcas e muitas delas fidelizaram seus clientes. O fator

considerado preponderante, é a fixação de determinado perfil aromático e sabor desejável, único e marcante nos embutidos.

O consumidor, cada vez mais exigente nesse quesito, fideliza determinada marca porque se identifica com seu sabor e perfil sensorial. Muitas vezes, o produto ao ser comprado por esse consumidor, deixa de ser chamado apenas por: linguiça, salsicha, mortadela ou salame, e passa a ser chamado, atrelando-se à marca.

É válido frisar que para a elaboração de um produto embutido, avaliando a composição das matérias-primas utilizadas, os custos com aromas e



condimentos são os menos impactantes na maioria dos casos, porém são fatores chave para conferir o sabor característico, e consequentemente garantir a fidelidade do consumidor.

A Doremus atua com soluções em ingredientes e aromas para atender a indústria de carnes e processados. Em nosso portfólio de produtos temos estabilizantes, emulsificantes, antioxidantes, conservantes, proteínas de soja, corantes naturais e uma linha completa de condimentos elaborados para diversos tipos de aplicação na indústria frigorífica.

A linha de Condimentos, é desenvolvida por profissionais com formação em Engenharia de Alimentos e por Aromistas, que possuem vasto conhecimento dos diversos tipos de especiarias, óleos essenciais e outras notas aromáticas que compõe a receita dos condimentos para embutidos. Além disso, a empresa é pioneira em tecnologia de moagem Criogênica, que confere a esses produtos uma melhor performance em sabor e aroma.

Como apoio ao trabalho da criação de um aroma ou um condimento, a Doremus conta laboratório de análise sensorial e uma planta piloto para fabricação de embutidos, tais como, linguiças, salames, mortadelas, presuntos e outros, onde aplicamos os ingredientes e concluímos o desenvolvimento dos Condimentos e Aromas Salgados.

doremus
30 anos

Doremus Alimentos Ltda.
Tel.: (11) 2436-3333
www.doremus.com.br