

# A IMPORTÂNCIA DA SAUDABILIDADE NOS PRODUTOS CÁRNEOS

**L**er o rótulo dos produtos já é uma realidade no Brasil e, quando se trata de itens cárneos, há uma preocupação maior com os ingredientes prejudiciais à saúde. Os brasileiros estão investigando a composição dos alimentos e selecionando os de melhor saudabilidade. Uma pesquisa recente realizada na América Latina pela Kerry, líder mundial em Taste & Nutrition, mostra que 49% dos entrevistados consideram os ingredientes dos produtos cárneos como fator decisivo na hora da compra e 37% como algo importante, sendo a faixa etária entre 35 a 65 anos os que mais buscam por tais informações.

O Brasil está entre os maiores consumidores de carnes no mundo. Segundo levantamento da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econô-

mico (OCDE), os Estados Unidos lideraram o consumo de carne em 2017 com 98,6 quilos per capita por ano. A Austrália ficou em segundo (94,6 kg per capita) e os Argentinos em terceiro (88,7 quilos de carne per capita). O Brasil apareceu na sexta colocação, com consumo de 78,6 quilos per capita e por aqui a preferência ficou com a carne de aves, sendo 39,9 quilos anuais por habitante.

A procura por qualidade nos itens cárneos (hambúrguer, “steak” e as demais carnes processadas) implica em um verdadeiro estudo dos rótulos. A pesquisa da Kerry mostra que mais de 30% dos consumidores consideram saborizantes e nitritos de sódio como ingredientes prejudiciais à saúde e que devem ser evitados na hora da compra dos alimentos. Além disso, a maioria dos brasilei-

ros procura pela quantidade de sódio, gordura, calorias e açúcar nas tabelas nutricionais. E 51% dos entrevistados concordam que a saúde é mais importante na decisão de compra do que o sabor. Isso mostra a transformação do consumo no país e o aumento da procura por saudabilidade nas refeições.

Os consumidores conscientes têm feito a indústria alterar inclusive a forma de mostrar as informações dos alimentos, deixando os rótulos simples, com menos ingredientes e mais compreensíveis. Essa mudança faz parte do conceito *Clean Label* ou “Etiqueta Limpa”. O termo comumente usado na indústria descreve o desejo do consumidor de saber sobre o que está presente em sua comida, onde foi desenvolvida e como foi processada. Mas falar sobre *Clean Label* significa tam-

bém pensar em nutrição. Consumir produtos com rótulos explicativos e melhor fabricação impacta na saúde do nosso organismo. Afinal, teremos melhor desenvolvimento, melhor crescimento e menos problemas de saúde.

Segundo o estudo da Kerry, 83% dos consumidores brasileiros afirmam que leem o rótulo dos produtos e a busca por informações na embalagem é maior entre as classes A/B, crescendo conforme aumenta o grau de instrução e a renda. Quando perguntados quão fundamental consideram que os ingredientes de produtos cárnicos sejam aceitáveis, 69% dos entrevistados da América Latina afirmaram importante, pois são consumidos com frequência. E entre os claims considerados relevantes estão os sem hormônios, antibióticos e adição de sal.



A Kerry é pioneira nas soluções Taste & Nutrition e busca sempre trazer o equilíbrio entre nutrição e sabor. Por isso, desenvolvemos tecnologias que permitem aos nossos clientes oferecer produtos saudáveis, frescos e suculentos por mais tempo. Existe hoje um centro de inovação no Brasil que garante excelência na criação dos seus 3.100 produtos de portfólio, por meio dos 1.300 colaboradores distribuídos em escritórios e seis unidades fabris. A Companhia também atua no país por meio de oito marcas - Junior, DaVinci Gourmet, Siber, GoldenDipt, Vendin, Island Oasis, DiCarne e Big Train - além de oferecer tecnologias para inúmeras redes do canal Food Service. E trabalhamos com foco em três pilares: Ingredientes, Nutrição, Sustentabilidade. O primeiro trata-se da

preocupação em eliminar ingredientes não aceitáveis (como gorduras, conservantes e hormônios), já o segundo valoriza a redução de itens como açúcar, sódio e gordura e a adição de proteínas, carboidratos saudáveis e fibras. O terceiro busca o desenvolvimento de alimentos naturais, feitos com ingredientes orgânicos e sustentáveis.

Outro ponto fundamental quando o assunto é itens cárneos é a presença de aditivos. A existência desta categoria remonta a história dos processos alimentares e industriais que permitiram a existência de produtos como os curados e empanados. Os aditivos utilizados na indústria da carne são classificados de acordo com sua função: conservantes, antioxidantes, estabilizantes, corantes, condimentos e aromatizantes. Mas

atualmente o lançamento de produtos com aditivos artificiais está em declínio e os produtores têm buscado novas soluções para entregar alimentos cada vez mais saborosos, saudáveis e confiáveis.

No portfólio dos produtos cárneos, a Kerry tem à disposição diversas tecnologias Clean Label divididos em ingredientes fermentados e fumaças líquidas para extensão da vida útil dos alimentos. As soluções contam inclusive com conservantes naturais ricos em antioxidantes, proteínas de soja e misturas de fosfato. A linha "Taste Sense Talt" é um exemplo. O modulador de sabor líquido e em pó permite a redução do açúcar em até 30%, otimizando o sabor e mascarando as notas amargas. A fumaça antimicrobiana é outro exemplo de solução muito usada em carnes.

A Kerry conseguiu alinhar processos avançados de destilação, filtração e separação de substâncias, obtendo fumaças líquidas com sabor reduzido de defumação. Além disso, o aroma natural tem o benefício de inibir o crescimento de bactérias, bolores e leveduras, além de eliminar patógenos como listeria e salmonela.

Já a linha Durafresh é uma espécie de vinagre em pó que atua nas carnes como conservante natural, sendo muito efetiva contra bolores, leveduras e bactérias, além de complementar os sabores dos alimentos. A linha tolera tratamentos térmicos e todo tipo de processamento, podendo ser utilizada em carnes, molhos, lácteos e sopas. Outra solução desenvolvida pela Kerry é a Accel. A solução composta por um fermentado de aipo (vegetal naturalmente rico em nitrito) é utilizada na preservação da carne curada, tornando os alimentos naturalmente mais resistentes. A tecnologia não interfere no sabor e tem aplicação principalmente em linguiças, salsichas e presuntos.

*\*Bruno Frias, Gerente de Desenvolvimento de Negócios da Kerry.*



Leading to Better

**Kerry do Brasil Ltda.**  
Tel.: (19) 3765-5000  
[kerry.com.br](http://kerry.com.br)