

SOLUÇÕES DA DUAS RODAS OFERECEM SAUDABILIDADE E MELHORAM CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS

Antioxidantes naturais e desidratados da multinacional atendem ao conceito clean label, tendência mundial do mercado de alimentação, e reforçam portfólio de ingredientes que oferecem qualidade, além do aspecto sensorial às indústrias do setor

Conectada à crescente busca dos consumidores por mais naturalidade na alimentação e por ingredientes cada vez mais reconhecidos e seguros, a Duas Rodas investe permanentemente em tecnologia e inovação para desenvolvimento de novos sabores e soluções com apelo de saudabilidade, alinhados ao conceito *clean label* para o seu portfólio voltado ao segmento de carnes. Esta tendência global de consumo é reforçada em pesquisa da Euromonitor Internacional, que indica que o mercado de alimentos e bebidas saudáveis no Brasil deve crescer 4,41% até 2021.

Líder brasileira na fabricação de aromas e ingredientes para a indústria alimentícia, a empresa observa, no desenvolvimento de novos produtos, a importância de atender os desafios específicos de cada setor em termos de aplicação, sabor, textura e demais características atribuídas ao produto final. No caso do mercado de carnes, entre as preocupações das indústrias estão o teor de sódio dos pro-

duto, a extensão da vida útil dos mesmos e a preservação da qualidade sensorial.

“As demandas das fabricantes estão concentradas, principalmente, em novos sabores, ingredientes naturais, redução de sódio e soluções relacionadas com a retirada de alergênicos da composição, favorecendo o conceito clean label, que é uma tendência mundial”, reforça o gerente de Marketing da Duas Rodas, Marco Paulo Pereira Henriques.

Sempre atenta às necessidades das indústrias e aos desejos do consumidor, a Duas Rodas disponibiliza soluções que podem ser aplicadas em carnes no geral, tais como molhos, pescados, mortadela e pratos típicos da época natalina, por exemplo, sejam eles resfriados, cozidos, congelados ou fermentados. *“A importância da adoção de tecnologias específicas se dá, porque produtos deste segmento estão suscetíveis às degradações químicas e microbiológicas devido à sua rica composição nutricional”*, explica o executivo.

ANTIOXIDANTES NATURAIS: SOLUÇÕES CLEAN LABEL

A Duas Rodas investigou, em parceria com universidades brasileiras, a interação dos extratos botânicos aplicados em produtos à base de carne para desenvolver produtos com alto potencial antioxidante. As soluções permitem aumento do *shelf life* de produtos, conservação de atributos sensoriais e são excelentes opções para substituir aditivos sintéticos tradicionais.

Um exemplo é o Extrato Acerola & Óleos. Trata-se de uma das soluções do portfólio de **Antioxidantes à base de Extratos Botânicos** da multinacional, que permite a ampliação da vida útil de produtos carnes, como molhos e pescados, combatendo a oxidação lipídica por meio do retardo da deterioração, rancidez e descoloração.



Essa solução é o resultado da combinação sinérgica de acerola e extratos botânicos microencapsulados com benefícios comprovados. Ela apresentou maior estabilidade da cor característica da mortadela, em comparação com uma opção sintética, o eritorbato de sódio. *“Como resultado desta aplicação, é possível aliar o posicionamento clean label à qualidade de cor, sabor e odor. Observou-se em análise sensorial, após 90 dias de shelf life, um menor nível de rancidez e uma maior qualidade global do produto”*, explica Mozart Soccas, gerente de Desenvolvimento de Produtos da Duas Rodas.

De uma forma geral, como principais características, um antioxidante eficiente deve: retardar a oxidação dos produtos; conservar o sabor, o odor e a cor dos produtos; proteger o valor nutricional do alimento; estabilizar as mudanças de cor e a redução de pigmentos; não alterar o sabor original do alimento.

Nesse sentido, amplas pesquisas são realizadas continuamente pelos especialistas Duas Rodas a fim de identificar novos compostos com ação antioxidante, extraídos de diferentes partes da planta como raízes, caules, frutos, sementes e cascas. Isso acontece, pois a maioria destes extratos vegetais é rico em compostos fenólicos e proporcionam uma alternativa aos antioxidantes sintéticos.

Os **Desidratados de Acerola** também ganharam destaque como antioxidantes naturais e aceleradores de cura, uma vez que a fruta é rica em vitamina C e apresenta teores consideráveis de polifenóis. O ácido ascórbico é reconhecido pelo seu po-

der redutor, atuando como neutralizante de espécies reativas de oxigênio e na regeneração da vitamina E. Eles são indicados na aplicação de produtos cárneos em geral, molhos, pescados, entre outros.

AMPLO PORTFÓLIO DE INGREDIENTES PARA O SETOR CÂRNEO

Diante do desafio de reduzir a concentração de sal no alimento, sem perder a percepção do salgado, a Duas Rodas desenvolveu o **NaLess Meat**, uma solução que mantém o sabor salgado nos alimentos, mas oferece uma redução de até 50% do teor de sódio dependendo da aplicação. Ele pode ser utilizado em substituição ao sal tradicional ou em concentrações menores e combinadas a este na formulação.

Outra solução da multinacional é o **Performix**, produto multifuncional com finalidade de contribuir com a conservação, redução de sódio e qualidade sensorial em produtos cárneos. Traz a ação combinada entre os ingredientes que atuam como barreira para o crescimento de bactérias. Promove redução significativa de sódio se comparado à utilização isolada do lactato de sódio, podendo-se optar pela manutenção ou adição de sal à formulação de acordo com o limite de sódio estabelecido.

O portfólio conta também com **Condimentos**, que são *blends* de especiarias, aromas e outros ingredientes utilizados para conferir aroma e sabor aos produtos cárneos. Enquanto isso, os **aditivos** retardam as altera-

ções provocadas por microorganismos, enzimas, reações oxidativas, além de melhorarem a aparência, textura e cor dos alimentos do segmento. Já os **Mixes**, soluções integradas inteligentes para a indústria de alimentos englobam condimentos e aditivos nas medidas precisas para aplicação no produto final. Apresentam as vantagens de fácil aplicação, redução de riscos de erros na produção, agilizam o processo e garantem a padronização do produto.

Entre outras soluções do portfólio Duas Rodas para o setor cárneo estão **conservantes**, que preservam e melhoram o sabor, desenvolvem a cor e contribuem no processo de cura; **estabilizantes**, que aumentam a capacidade de retenção de água da carne, reduzindo as quebras no cozimento e garantindo uma maior estabilidade; **agentes de textura**, que contribuem para a retenção de água, gelificação e emulsificação de gorduras, melhorando a fatiabilidade; preparados à base de **realçadores de sabor**, que intensificam as notas aromáticas dos condimentos, encobrendo sabores indesejáveis; **corante naturais**, que intensificam e padronizam a coloração dos produtos cárneos; entre outras soluções disponíveis.

INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

A inovação é um pilar estratégico da Duas Rodas, que possui mais de nove décadas de atuação no mercado global de alimentos e profundo conhecimento dos desejos do consumidor. A multinacional conta com uma equipe multidisciplinar de mais de 200 especialistas em sabor,

que atuam na descoberta e produção de novas soluções nos sete centros de pesquisa e desenvolvimento e no Innovation Center da companhia.

Vale ressaltar ainda que a Duas Rodas conta com uma completa infraestrutura de fábricas em escala piloto, com destaque para a planta-piloto voltada para presuntos, salsichas, pratos prontos, entre outros. Tal base facilita atender às exigências do setor cárneo.

“A nossa estrutura, além do investimento em tecnologia e inovação, possibilita que os especialistas façam pesquisas constantes e trabalhem permanentemente no desenvolvimento de novas soluções. Assim, conseguimos oferecer alternativas de aditivos que atendam a busca por soluções mais naturais, além do desenvolvimento de novos ingredientes para fornecer benefícios à saúde sem interferir na alta qualidade e no sabor que o consumidor final busca”, explica Marco.

A multinacional conta ainda com o diferencial de proporcionar o desenvolvimento de novos produtos em parceria com o cliente, o que assegura assertividade e agilidade nos projetos.



Duas Rodas Industrial Ltda.

Tel.: 0800 707 9500

duasrodas.com