

# Sabor, crocância e qualidade: conservantes alimentícios são fundamentais para garantir a experiência do consumidor

Comer e beber já não é apenas uma necessidade do corpo humano. Além do dia a dia, estes hábitos fazem parte de comemorações, reuniões de amigos e familiares, por exemplo. E, para que estes momentos se tornem boas lembranças, é preciso viver experiências únicas de sabor, textura e qualidade dos alimentos consumidos.

Cada alimento tem suas características próprias. Como aquela crocância dos cookies, o sabor de produtos à base de carnes curadas e defumadas, as notas

dos vinhos, o amargor das cervejas e outros gostos.

Quando pensamos em todos esses produtos, sabemos exatamente o que buscamos no sentido de aparência, cheiro, sabor e sensação. E, para que sejam bem conservados até que cheguem intactos na mesa do consumidor, os ingredientes que os compõem e o modo como são armazenados são fundamentais.

Para garantir a qualidade e textura de alimentos crocantes, como biscoitos

e cookies, são utilizados os ingredientes carbonato de amônia e bicarbonato de amônia. São eles os responsáveis por proporcionar o interior macio e a superfície crocante, oferecendo textura e a sensação saborosa na boca.

O metabissulfito de sódio, conhecido popularmente como “melhorador de farinha”, utilizado para o enfraquecimento do glúten durante a produção de biscoitos, ajuda a aumentar a extensibilidade da massa e a manutenção do formato. Ele é usado como conservante e





antioxidante para alimentos secos, sucos concentrados e em frutas secas. É um dos mais eficientes para frutas, como a uva, que são sujeitas a grave perda de água e deterioração. Também é utilizado na conservação de frutos do mar para protegê-los da melanose, oxidação que afeta a aparência.

Já o metabissulfito de potássio é bastante utilizado na elaboração de vinho para o controle e seleção de microorganismos não desejados, além de ser adicionado para evitar a fermentação secundária durante o seu tempo de armazenamento.

Outra preocupação sobre o armazenamento é a inibição de processos oxidativos. Para isso, são utilizados compostos que liberam dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) que funcionam como sequestrante do oxigênio - não só nas bebidas como em vinhos e cervejas, mas

também em alimentos, até o consumo.

Para produtos embutidos e em alguns tipos de queijos, é possível ter a presença de outros ingredientes, como o, nitrito de sódio e nitrato de sódio. Eles funcionam como aditivos e são utilizados como parte de um sal de cura. Estes conservadores impedem o crescimento e formação de esporos bacterianos patogênicos, em especial o *Clostridium botulinum* - bactéria causadora da intoxicação alimentar. Além de conservantes, eles também são responsáveis pela coloração roseada característica de alguns alimentos cárneos processados.

A BASF é uma das principais fornecedoras de todos esses conservantes, atendendo a altos requisitos em termos de legislação e qualidade. A empresa também se preocupa com a pureza de seus produtos, para garantir o efeito

desejado em cada alimento e bebida, mantendo o sabor e consistência esperados pelo consumidor.

*\*Anderson Silva é engenheiro e coordenador de Serviços Técnicos de Poliamidas e Sais Inorgânicos para a BASF América do Sul.*



**BASF S/A**  
Tel.: (11) 2039-2842  
[basf.com/br/pt](http://basf.com/br/pt)