

## AS NOVAS TENDÊNCIAS

A indústria de alimentos está em constante evolução, buscando novas tecnologias e ingredientes para aprimorar as emulsões e atender as demandas dos consumidores com relação a produtos mais saudáveis, *clean label* e sustentáveis.

A sustentabilidade é uma preocupação crescente na indústria de alimentos. Os emulsificantes naturais estão sendo desenvolvidos com foco em reduzir o impacto ambiental, por meio de métodos de produção mais eficientes, fontes renováveis e minimização de resíduos.

Outra tendência atual é o uso de tecnologias inovadoras na produção de emulsificantes. Um exemplo é a nanotecnologia, que está sendo aplicada para desenvolver emulsificantes em escala nanométrica, o que pode melhorar sua eficácia e reduzir a quantidade neces-

sária para obter os mesmos resultados, trazendo benefícios significativos sem comprometer a textura e a palatabilidade.

A inovação também está possibilitando que os emulsificantes naturais possam ser usados para substituir ingredientes convencionais indesejáveis, como por

A indústria de alimentos está em constante evolução, buscando novas tecnologias e ingredientes para aprimorar as emulsões e atender as demandas dos consumidores com relação a produtos mais saudáveis, *clean label* e sustentáveis.

exemplo, gorduras *trans*, corantes artificiais e conservantes sintéticos, permitindo que os fabricantes produzam produtos mais saudáveis e limpos.

Aliás, os emulsificantes com perfil de rótulo limpo estão se tornando cada vez mais importantes na indústria de alimentos. São frequentemente obtidos por meio de processos mínimos de extração e purificação, evitando o uso de solventes químicos agressivos ou métodos de processamento que possam afetar a qualidade ou a segurança dos ingredientes, o que preserva a integridade dos ingredientes naturais e garante que o produto final seja o mais próximo possível da sua forma original.

Além disso, são formulados com ingredientes reconhecidos pelos consumidores, evitando o uso de aditivos controversos, e acompanhados de uma rotulagem clara, que destaca os ingredientes utilizados e fornece informações transparentes, permitindo que os consumidores tomem decisões

informadas e escolham produtos que atendam as suas preferências e necessidades individuais.

A inovação também está impulsionando o desenvolvimento de ingredientes cada vez mais diversificados.

Com o crescente interesse em dietas baseadas em plantas, os emulsificantes vegetais estão ganhando popularidade na indústria de alimentos. Ingredientes como lecitina de girassol, goma de guar, goma de acácia e proteínas vegetais são usados para estabilizar emulsões em produtos alimentícios.

Embora o foco esteja nas opções vegetais, também existe uma demanda por emulsificantes naturais provenientes de fontes animais sustentáveis. A gelatina, por exemplo, pode ser obtida a partir de subprodutos da indústria de carne, reduzindo o desperdício.

As algas marinhas são uma fonte promissora de emulsificantes naturais. Derivados de algas, como a carragenina e a alginina, esses emulsificantes são amplamente utilizados para melhorar a textura, a estabilidade e a aparência de produtos alimentícios, como laticínios, sobremesas e alimentos processados.

As fibras solúveis, como a pectina e a inulina, também estão sendo cada vez mais exploradas como emulsificantes naturais. Além das suas propriedades emulsificantes, essas fibras também oferecem benefícios adicionais à saúde, principalmente no campo intestinal.

Os emulsificantes com propriedades adicionais e adaptados para diferentes aplicações também estão no foco da inovação para atender as necessidades específicas de diferentes aplicações alimentícias. Por exemplo, emulsificantes para produtos de panificação devem fornecer



quem incorpora textura e estabiliza creme de leite UHT? — nós, a Ashland.

Melhore a textura, *mouthfeel*, e estabilização adicionando um único produto.

A Ashland é especializada em desenvolver soluções que agregam benefícios para o processamento de creme de leite UHT. Temos o *know-how* para estabilizar e texturizar.

Entre em contato. Gostáramos de ajudá-lo com sua formulação:  
[contato.nutrition@ashland.com](mailto:contato.nutrition@ashland.com)

ashland.com / eficiência facilidade de uso sensorial integridade lucratividade™

**Ashland**  
always solving

volume e textura adequados, enquanto emulsificantes para sorvetes devem melhorar a cremosidade e a estabilidade.

A estabilidade é uma característica fundamental em muitos produtos alimentícios. Emulsificantes naturais estão sendo desenvolvidos com propriedades melhoradas de estabilidade, permitindo que os produtos mantenham sua textura, consistência e aparência desejadas por um período mais longo.

Da mesma forma, alguns emulsificantes naturais podem ser sensíveis ao calor, limitando sua aplicação

em alguns processos de fabricação de alimentos. As pesquisas estão se concentrando em desenvolver emulsificantes naturais com maior estabilidade térmica, permitindo sua utilização em uma gama mais ampla de produtos.

A redução do teor de açúcar em produtos alimentícios é uma prioridade para a indústria de alimentos e bebidas. Emulsificantes naturais estão sendo explorados para melhorar a percepção de doçura em produtos com menor teor de açúcar, permitindo que os fabricantes reduzam a quantidade de

açúcar adicionada sem comprometer o sabor.

A redução de gordura também é uma tendência significativa na indústria de alimentos. Emulsificantes naturais estão sendo utilizados para melhorar a textura e a cremosidade de produtos com menor teor de gordura, permitindo que os consumidores desfrutem de opções mais saudáveis.

A preocupação com a obesidade e o controle de calorias também tem levado ao desenvolvimento de emulsificantes naturais que permitem a redução de calorias em produtos alimentícios. Esses emulsificantes permitem a obtenção de texturas e consistências desejáveis sem a necessidade de grandes quantidades de ingredientes calóricos.

A redução do teor de sal é outra preocupação importante para a indústria de alimentos. Por isso, novos emulsificantes naturais estão sendo usados para melhorar o sabor e a pala-



tabilidade de produtos com menor teor de sal, ajudando os fabricantes a atenderem

às demandas por opções com menor teor de sódio.

Emulsificantes naturais com propriedades de espuma estão sendo explorados na indústria de bebidas, especialmente em bebidas carbonatadas e espumantes, ajudando a melhorar a estabilidade e a textura das espumas e proporcionando uma experiência sensorial agradável aos consumidores.

Alguns emulsificantes naturais têm a capacidade de mascarar sa-

bores desagradáveis, como os provenientes de ingredientes funcionais, como vitaminas e minerais. Isso permite a formulação de produtos alimentícios com melhores características de sabor e aceitação pelos consumidores.

A pesquisa e a inovação continuam impulsionando o setor, buscando emulsificantes mais eficazes e seguros, bem como soluções personalizadas para atender às necessidades específicas da indústria alimentícia. ■

A pesquisa em emulsificantes alimentícios também se concentrou no desenvolvimento de emulsificantes mais eficientes, capazes de produzir emulsões estáveis com uma quantidade menor de emulsificante.

