

REALÇANDO SABORES

INTRODUÇÃO

Na busca por atingir a preferência de um público consumidor exigente, as indústrias de alimentos estão investindo em novas variações de um tipo de produto amplamente utilizado no mundo todo, os realçadores de sabor. Os realçadores apresentam diversas aplicações, mas é no segmento cárneo que esse tipo de produto vem ganhando destaque.

Na composição de um realçador estão ingredientes classificados como potencializadores de sabor e hidrolisados de proteínas com propriedades de modificar as características organolépticas dos alimentos, mascarando sabores indesejados, como os crus, notas de terra, amargo, fécula de mandioca, proteína de soja e carne mecanicamente separada (CMS).

Os realçadores de sabor, com sabor, agregam aos produtos sabores conhecidos e conferem continuidade e harmonia, além de estabilidade por longos períodos de armazenamento. Tudo isso, em todas as possíveis aplicações.

Nos derivados de carnes, diminuem o residual amargo das proteínas e se integram ao sabor natural, como por exemplo, o realçador defumado ressalta uma suave nota de defumado (lembrando bacon), o cárneo ressalta o sabor de carne assada e o assado, o sabor de costela assada.

INOVAÇÃO

Inovando sempre, a Duas Rodas Industrial desenvolveu uma nova linha de realçadores de sabor, com três tipos de aromatizações - defumado, cárneo e assado -, além do

realçador tradicional. Esses produtos oferecem um significativo ganho de harmonização na combinação dos sabores aplicados em cortes de carnes temperadas, industrializados de carne suína, bovina, peixes e aves, produtos frescos, cozidos, salgados, curados, defumados, enlatados, fermentados e caldos de galinha. Os mesmos condimentos podem ser aplicados ainda em molhos, recheios salgados, biscoitos salgados e *snacks*.

Em produtos como caldos, sopas, temperos e *snacks* os realçadores ajudam a aumentar a intensidade do sabor. Em molhos e conservas, refinam os sabores que podem ficar exageradamente ácidos, amargos e salgados.

Apresentados em forma de pó, os realçadores são de fácil aplicação e ótima fixação do sabor, com dosagem de aplicação que o cliente determina de acordo com a intensidade desejada de sabor de cada realçador. Solúveis em água e óleo e, até mesmo, podendo ser aplicados diretamente em pó ao produto ou peça de carne possuem, resistência a altas temperaturas.

O desenvolvimento dos três realçadores agrega ao produto versatilidade de aplicações, visto as necessidades de cada empresa e as variedades de gostos dos clientes.

O realçador de sabor defumado apresenta notas de bacon, fumaça e é suavemente adocicado, sabor de bom impacto e característica de carne, podendo ser aplicado em produtos que normalmente não possui esta nota primária, como mortadela, por exemplo.

O realçador de sabor assado apresenta notas que lembram a costela bovina assada com leve nota

de gordura grelhada. O realçador de sabor potencializa o sabor agradável que vem da costela bovina e é muito bem aceito em produtos que não precisem ter, necessariamente, gosto de costela, mas que este aroma se junte a textura da carne ou embutido. Junto com a composição do condimento tem um final agradável e harmônico para o consumidor.

O realçador de sabor cárneo apresenta notas de carne assada e também um adocicado leve, que proporciona ao produto a lembrança da carne assada no forno, com suave toque de bem assado.

Os realçadores de sabor da Duas Rodas são produzidos em sua divisão de Condimentos & Aditivos, responsável pelo desenvolvimento de produtos para carnes bovinas, suínas, de aves e peixes. São mais de 600 itens desenvolvidos para a indústria da carne (desde as tradicionais até as mais exóticas), utilizados na fabricação de presuntos, salsichas, marinados, molhos, mortadelas e muitos outros produtos. Em todo o Brasil, mais de 700 clientes são atendidos através dessa divisão. A Duas Rodas Industrial tem mais de 80 anos de experiência e é líder nacional na produção de matérias-primas para indústria de alimentos.



**Duas Rodas
Industrial**

Duas Rodas Industrial Ltda.
Rua Rodolfo Hufenüssler, 755
89251-901 - Jaraguá do Sul, SC
Tel.: (47) 3372-9000
Fax: (47) 3372-9020
www.duasrodas.com.br

OS BENEFÍCIOS DO LEITE

Entender a história, os tipos, a classificação, as diferenças e os valores nutricionais dos diversos tipos de leite e derivados é fundamental para uma boa alimentação.

UM POUCO DE HISTÓRIA - ALIMENTO PRIMORDIAL

O leite como alimento remonta há mais de 220 milhões de anos, quando na natureza a era dos dinossauros foi substituída pela dos mamíferos ancestrais. O leite é um alimento fundamental para o fortalecimento e o desenvolvimento das espécies e cria o vínculo vital baseado na confiança e no amor, capaz de gerar cultura nas espécies mais evoluídas de mamíferos.

O consumo de leite de outros mamíferos como alimento de uso não exclusivo de suas crias é outro fato civilizatório importante da espécie humana e marca o início da atividade sedentária.

Relatos da utilização de leite como alimento são encontrados já na pré-história, como ilustrações encontradas na gruta de Lascaux, na França. Há trechos sobre o leite na Bíblia e na Odisséia de Homero. A Terra Prometida era o lugar onde escorria leite e mel. Para o povo hebreu, o leite era símbolo de fertilidade e para egípcios e gregos, o leite tinha significado terapêutico.

Por estes exemplos percebe-se que o leite aparece de longa data como alimento primordial. No plano individual é a primeira experiência degustativa e a primeira relação com o mundo. No plano coletivo, confere

aos mamíferos sua vantagem evolutiva ancestral, em cujo sucesso, os seres humanos são sua maior expressão.

SAÚDE - LEITE ALIMENTO PARA A LONGEVIDADE

A importância da alimentação na vida dos seres humanos nunca esteve tão presente, agora que algo absolutamente novo está ocorrendo: a população viverá em médio o dobro do que vivia há pouco mais de 100 anos.

O leite original ou modificado, com todas as suas propriedades nutricionais, possui todas as condições de continuar representando no futuro tudo o que representou no passado. Primeiro por ser uma boa fonte de proteína, segundo por ser um importante fornecedor de vitaminas, especialmente A e D, e é a melhor fonte de se obter cálcio, seja como leite puro ou em seus derivados. Justamente por ser fonte essencial de cálcio, o leite, mais do que nunca, repete o papel primordial que tem na infância ao garantir cálcio para um envelhecimento sadio e com menores riscos de doenças da terceira idade, como a osteoporose.

Os avanços tecnológicos têm permitido que esse rico alimento se adapte às



novas etapas de evolução humana, chegando em condições ideais de consumo para uma população urbana crescente, cada vez mais longe dos mamíferos que os alimenta.

O LEITE E SUAS DIFERENÇAS

O leite materno é a primeira e mais preciosa fonte de nutrientes, indicado como fonte de alimentação preferencial para lactantes e crianças. A Organização Mundial de Saúde recomenda o aleitamento materno até o final do segundo ano de vida, devendo ser, se possível, até o quarto ou sexto mês a única fonte de alimento para lactantes.

Em complemento, em um primeiro momento e em substituição em fases posteriores, os seres humanos podem se alimentar de leite de outros mamíferos, sendo mais comuns o leite de vaca, de cabra ou de ovelha. No Brasil, com a maciça presença da pecuária bovina, a maior fonte de leite para alimentação provém do leite de vacas.

TIPOS DE LEITE

O leite de vaca pode se apresentar na forma de pó, fluído ou condensado.

A classificação e designação dos tipos de leite é determinada por normas do Ministério da Agricultura, que estabelece padrões de ordenha, transporte, beneficiamento e armazenamento do leite, além de definir os padrões de análise, os critérios de aceitação de microrganismos e os métodos de ensaio para as avaliações de cada tipo.

Leite em pó. O leite em pó tem sido largamente empregado em regiões onde não há produção local ou onde, até poucas décadas, não havia cadeia refrigerada de distribuição para o leite fluído. O leite em pó é o leite tratado termicamente, desidratado e de boa qualidade microbiológica, desde que a água usada para sua reconstituição seja de boa qualidade e fervida.



Leite fluído. O leite fluído divide-se basicamente em três tipos: A, B e C, dependendo de como e quando o leite é ordenhado, transportado e beneficiado. Os leites fluídos A, B ou C podem ser integral, padronizado, semidesnatado ou desnatado, de acordo com o teor de gordura presente no leite. O tipo integral possui o teor original de gordura, o padronizado contém 3% de gordura, o semidesnatado de 0,6% a 2,9% de gordura, e o desnatado possui, no máximo, 0,5% de gordura.

Leite Condensado. O leite condensado é o leite ultrapasteurizado ou pasteurizado, desidratado parcialmente e com adição de açúcar. Pode ser reconstituído com água de boa qualidade e fervido ou usado condensado em preparações culinárias.

CLASSIFICAÇÃO DOS TIPOS DE LEITE

Leite tipo A - É um leite produzido, beneficiado e envasado na granja leiteira. Esse estabelecimento precisa ter área de ordenha em piso impermeável. As dependências para beneficiamento e envase devem ser contíguas à área de ordenha e o leite envasado deve ser imediatamente armazenado em câmara frigorífica. A sanidade do rebanho deve ser atestada por médico veterinário responsável. O leite deve ser pasteurizado antes de embalado.

O leite tipo A pode ser integral, padronizado, semidesnatado e desnatado.

Leite tipo B - É o leite ordenhado em propriedade rural produtora de

leite e nela mantido por, no máximo, 48 horas em temperatura igual ou inferior a 4°C. Deve ser transportado para unidade de beneficiamento e envase em transporte refrigerado, apresentando no momento do recebimento, no máximo, 7°C. O leite deve ser pasteurizado antes de embalado. A sanidade do rebanho precisa ser atestada por médico veterinário responsável.

Pode ser comercializado como leite pasteurizado tipo B integral, padronizado, semidesnatado e desnatado.

Leite tipo C - É o leite ordenado em propriedade rural e entregue em posto de refrigeração ou em estabelecimento industrial adequado em temperatura ambiente até as 10h do dia de sua obtenção. Deve ser mantido em temperatura igual ou inferior a 4°C e envasado no máximo em até 12 horas após o recebimento.

Quanto aos tipos, pode ser leite C integral, padronizado, semidesnatado ou desnatado, conforme o conteúdo de gordura.

TRATAMENTOS TÉRMICOS

Antes de envasado ou transformado em derivados, todo leite deve ser tratado termicamente por pasteurização ou por ultrapasteurização, com o objetivo básico de eliminar do leite microrganismos patogênicos que possam causar doenças graves em seres humanos.

Graças à descoberta da pasteurização pelo químico francês Pasteur, em 1864, o processamento de alimentos passou a ser seguro. Mas, foram os alemães, no final do século XIX, que iniciaram sua aplicação no leite. A pasteurização consiste no aquecimento do leite a 70°C a 72°C por 15 a 20 segundos.

No final da Segunda Guerra Mundial surgiu a ultrapasteurização que permitiu aquecer o leite de 130°C a 150°C por 3 a 5 segundos, e possibilitou não somente a eliminação dos microrganismos patogênicos, mas também diminuiu consideravelmente a presença de microrganismos que

causam o azedamento do leite.

Após passar pelo processo de pasteurização ou ultrapasteurização, a embalagem em que o produto é armazenado determina o tempo e a qualidade em que o leite é mantido.

Assim, existem basicamente leites pasteurizados que são embalados em garrafas especiais (em geral o tipo A) ou em sacos plásticos (em geral leite tipo B ou C), e leite ultrapasteurizado (ou longa vida), envasado por processo asséptico em embalagens cartonadas assépticas (caixinha longa vida).

VALORES NUTRICIONAIS DO LEITE E SEUS DERIVADOS

Proteínas. O leite e seus derivados são ricos em proteínas, contendo todos os aminoácidos, inclusive, os que o organismo não consegue produzir e, por isso, precisam ser obtidos dos alimentos. Em muitas culturas, o leite e seus derivados são uma fonte complementar ou mesmo a fonte principal de suprimento de proteínas para a população em substituição à carne.

Cálcio. O leite e seus derivados são a maior fonte de cálcio, mineral essencial para a formação e manutenção dos ossos e dos dentes e para a manutenção da presença de cálcio no sangue. A falta de ingestão e assimilação de cálcio e sua conseqüente falta no sangue acaba obrigando o organismo a retirá-lo dos ossos, causando a osteoporose. A ingestão de três porções de leite ou derivados por dia garante o fornecimento de 60% a 100% das necessidades de cálcio, dependendo da fase da vida em que o indivíduo se encontra.

Vitaminas A e D. Essas vitaminas são lipossolúveis, ou seja, são encontradas na gordura do leite. A vitamina A desempenha importante papel no crescimento e desenvolvimento das crianças e são responsáveis por melhorar a resistência às doenças infecciosas. A vitamina D é essencial para a absorção do cálcio pelo organismo.

Outros micronutrientes. O leite é também fonte importante de potássio, selênio e vitaminas do complexo B.

RECOMENDAÇÕES DIÁRIAS

A necessidade de consumo de leite e derivados em uma dieta equilibrada varia de acordo com a faixa etária e o estilo de vida. Na infância, o consumo de lácteos cumpre importante papel na formação e desenvolvimento de ossos, dentes e cartilagens. Na adolescência, algumas pesquisas indicam que muitos adolescentes consomem menos de 2/3 das quantidades diárias recomendadas (RDA) de vitaminas A e C, cálcio e ferro. Na fase adulta, gestação, atividades físicas constantes e envelhecimento requerem observância no suprimento dos níveis de proteínas, vitaminas e minerais, do cálcio em particular. Osteoporose, anemia e manifestações clássicas de deficiência de vitaminas são constantes no histórico de idosos. Também nesta fase, o leite e seus derivados são fonte alimentar importante desses nutrientes.

Recomendações Diárias de cálcio:

As novas recomendações (DRIs - *Dietary Reference Intake*) para a ingestão diária de cálcio, em dietas de 2.000kcal/dia são:

- 1 a 3 anos - 800mg/dia;
- 4 a 8 anos - 800mg/dia;
- 9 a 18 anos - 1.200 - 150mg/dia
- Adultos - 1.000mg/dia
- Adultos esportistas, gestantes e adultos da terceira idade - 1.200mg/dia

A ingestão de três porções de lácteos por dia supre 40% a 60% das necessidades diárias de cálcio.



Praça Dom Jose Gaspar, 30 – 10º
01047-901 - São Paulo, SP
Fone: (11) 3259-3251
Fax: (11) 3259-8482
www.sindileite.com.br