**FORTIFICAÇÃO MINERAL PARA PRODUTOS LÁCTEOS**

Produtos lácteos são fontes ricas de proteínas para uma ampla variedade de pessoas, que os reconhecem como produtos saudáveis e naturais. Tais características vem alimentado a tendência de novos lançamentos fortificados com vitaminas e minerais, com novas culturas probióticas, alternativas em baixa gordura e produtos naturais e orgânicos.

Além disso, alguns dos segmentos de consumidores mais importantes para os produtos lácteos, as crianças e os idosos, exigem níveis cada vez mais elevados de segurança alimentar e particular interesse por sabores específicos.

Falando no mercado de lácteos, o tema fortificação é uma tendência mais que estabelecida na América Latina. Bebidas à base de leite aromatizadas e iogurtes são produtos particularmente adequados para crianças e, garantem uma suplementação extra, além do fato das bebidas lácteas serem consideradas uma alternativa saudável às carbonatadas, devido ao elevado teor de açúcar associado nestas últimas.

A crescente demanda por pequenas porções de iogurtes fortificados e bebidas lácteas acidificadas aumenta a necessidade de minerais altamente solúveis, para atender perfis nutricionais desejados. Além disso, a fortificação desses produtos lácteos geralmente ocorre junto aos preparados de frutas, o que requer fontes solúveis e estáveis quimicamente.

A Purac oferece ao mercado um completo portfólio de elevada solubilidade para fortificação bebidas. A comparação da solubilidade de minerais, para fortificação com cálcio, pode ser analisada na Figura 1.

**FIGURA 1 - COMPARAÇÃO DA SOLUBILIDADE DE MINERAIS**

A linha Puracal® vem sendo amplamente aplicada em fortificação com cálcio por seu baixo impacto no sabor, elevada solubilidade e estabilidade, sem comprometer o sensorial de preenchimento da bebida.

Os minerais à base de lactatos e gluconatos oferecidos pela Purac possuem estudos que comprovam sua elevada biodisponibilidade, bastante apreciados pelas equipes de nutrição das empresas.

Outro tema crítico para a fortificação de bebidas lácteas com baixo pH é a interação negativa do mineral cálcio com ácido cítrico, a formação de citratos insolúveis pode ocorrer e uma solução pouco estável pode comprometer a estabilidade da bebida. Neste caso, sugere-se utilizar fontes de alta estabilidade e/ou substituição parcial do ácido cítrico por ácido láctico.

*\* Hugo Magalhães é gerente de desenvolvimento de negócios da Purac.*

*h.magalhaes@purac.com*

**Purac Sínteses Indústria e Comércio Ltda.**

Av. Dr. Chucri Zaidan, 80 - 11º

04583-909 - São Paulo, SP

Tel.: (11) 5509-3070

*www.purac.com.br*