

# ALIMENTOS QUE CONFEREM COR PARA BEBIDAS NATURAIS E SUSTENTÁVEIS COM SELO RÓTULO LIMPO

Quem quiser oferecer bebidas que sigam a tendência de mercado, não poderá abrir mão dos produtos naturais.

## INTRODUÇÃO

A indústria de bebidas sofre crescente pressão para inovar: os clientes desejam diversificação, novas tendências de sabores e alternativas interessantes para as bebidas alcoólicas tradicionais. Simultaneamente, a pressão para o consumo de produtos naturais e de uma alimentação saudável tornaram-se um critério decisivo na hora da compra. Aditivos artificiais são componentes impeditivos para muitos consumidores. O governo também está atento ao uso de corantes, conservantes e

outros aditivos. Os fabricantes precisam repensar seus produtos para permanecerem competitivos. A solução, para que os fabricantes não tenham de abrir mão da naturalidade e nem de corantes eficazes, é a utilização de alimentos que conferem cor.

## PUBLICAÇÃO

Um dos fatores mais importantes, para a compra de alimentos e de bebidas, é a cor. Ela é responsável por 75 por cento da primeira impressão

causada pelo produto e representa um importante indicador de qualidade e frescor. Além disso, ela estimula uma expectativa com relação ao sabor, já que o cérebro associa certas cores a determinados aromas. O verde evoca uma associação com a saúde, frescor e naturalidade, mas também com acidez. As tonalidades avermelhadas e lilases, por sua vez, fazem o produto parecer mais doce. Sendo assim, as cores desempenham um papel de muita importância no desenvolvimento de bebidas.

Hoje em dia, as bebidas precisam fazer mais do que apenas matar a sede. Os consumidores querem refrigerantes, smoothies e etc., que provoquem uma experiência de prazer, uma explosão de sabor e a refrescância certa em todas as situações. Isto aplica-se particularmente ao setor de refrigerantes para adultos, que desejam alternativas sem álcool e que satisfaçam a um paladar exigente



*Os produtos EXBERRY® são adequados para todos os tipos de aplicações em bebidas e estão disponíveis em mais de 400 tons de cores diferentes.*



Os alimentos que conferem cor são ideais para o desenvolvimento de novos produtos, que oferecem variedade aos consumidores e atendem às suas expectativas quanto à naturalidade.

e, de preferência, sejam uma opção à altura para as bebidas alcoólicas. A oferta de bebidas aumentou imensamente nos últimos anos, como as de quase águas e de chás com novos ingredientes, tais como vegetais e frutas exóticas, ou smoothies com os chamados superalimentos.

Dessa forma, os fabricantes de bebidas na América Latina adicionam ingredientes como água de coco ou açaí a coquetéis tradicionais como a caipirinha, ou mesmo destilados clássicos regionais como a cachaça, também recebem a adição de novos ingredientes, criando novas variações que conquistam uma admiração que vai além das fronteiras dos países. Alguns produtores são ainda mais audaciosos e acrescentam carvão ativado aos coquetéis e sucos. Esse proporciona, por um lado, um resultado surpreendente na cor, e por outro, apresenta supostamente um efeito desintoxicante, entre outros. Quando ervas, cereais ou até algas são adicionadas aos sucos de frutas, sabores surpreendentes são obtidos. As plantas substituem os adoçantes industrializados, seguindo a tendência atual de menor consumo de açúcar.

Em todas as novas criações, a cor desempenha um papel fundamental, pois é ela que, assim como a embalagem, chama a atenção do consumidor na seção de bebidas. O efeito causado por uma bebida precisa ser sustentado por um conceito de cor perfeitamente balanceado. Quando padrões convencionais de cores são quebrados e

misturados a cores e sabores de uma forma completamente inovadora, a curiosidade do consumidor é aguçada. Experiências multissensoriais também oferecem grande potencial. Graças às cores provenientes das frutas, vegetais e das plantas comestíveis, a adição de aditivos corantes se torna obsoleta.

### A NATURALIDADE É FUNDAMENTAL PARA O SUCESSO DAS VENDAS

Os consumidores brasileiros demonstram alto nível de consciência saudável ao comprarem e apreciarem alimentos.

O Grupo GNT, fabricante da marca líder mundial EXBERRY®, demonstrou por meio de uma vasta pesquisa de consumo, que 75 por cento dos consumidores brasileiros analisam cuidadosamente os rótulos nos supermercados antes de colocarem os produtos nos seus carrinhos de compras. Eles são especialmente criteriosos quanto à utilização de aditivos. Caso haja menção de conservantes ou de aromatizantes artificiais no rótulo, o produto volta para a gôndola. Principalmente quando se trata de sabores exóticos e de cores incomuns e fortes, como por exemplo o rosa, fica claro que o fabricante deve ter dado uma mãozinha. Cada vez mais fabricantes atendem ao desejo pela naturalidade e oferecem bebidas sem a adição de corantes. Existe, contudo, uma necessidade dos clientes que não é atendida: Há uma

discrepância entre o que os consumidores entendem por cores naturais e os produtos disponíveis no supermercado. Mais de um terço dos consumidores brasileiros espera que apenas corantes naturais sejam utilizados. Eles têm ideais concretas de como isso deve ocorrer: Um em cada dois consumidores brasileiros acha que as cores naturais são provenientes exclusivamente de matérias-primas, como frutas e vegetais. Cores produzidas com a utilização de materiais obtidos de insetos ou minerais, têm aceitação de apenas 12 por cento. Esse resultado aponta claramente, que os consumidores não são apenas extremamente críticos em relação a corantes sintéticos, como também em relação àqueles, que foram extraídos de materiais naturais com o auxílio de processos químicos. Exemplos disso são o carmim ou o carvão vegetal.

Para garantir a necessidade de os consumidores compreenderem a origem dos produtos, eles dependem de rótulos que sejam facilmente compreendidos. Oitenta e um por cento dos consumidores brasileiros dão grande valor à lista de ingredientes, pois compreendem sua composição. A tendência da rotulagem “Clean Label” também vem ganhando terreno no Brasil.

### COLORIDO E NATURAL ATRAVÉS DE ALIMENTOS QUE CONFEREM COR

Para atenderem às necessidades dos consumidores, e ao mesmo tempo manterem-se competitivos, os fabricantes de bebidas necessitam de alternativas naturais aos aditivos corantes, que sejam tanto estáveis como economicamente viáveis e que ofereçam um amplo espectro de cores. Os alimentos que conferem cor são a solução. Os concentrados de frutas, vegetais e de plantas comestíveis são produzidos exclusivamente com o auxílio de cuidadosos processos físicos. Solventes ou aditivos químicos são estritamente proibidos. Alimentos que conferem cor não são aditivos, mas sim alimentos, e podem assim ser listados no rótulo do produto, por exemplo como “concentrado de cenoura”. Atendendo assim totalmente ao desejo do consumidor por mais naturalidade e os corantes

naturais são ideais para bebidas com rótulos limpos (Clean Label).

A marca de alimentos que conferem cor líder mundial de mercado é a EXBERRY®, produzida pelo Grupo GNT. Os concentrados podem ser utilizados em todos os tipos de bebidas - desde bebidas quentes, passando por refrigerantes e sucos de frutas até bebidas alcoólicas. Eles são livres de alergênicos, produtos geneticamente modificados. Além disso, sua utilização não tem nenhuma influência sobre o sabor, textura ou sensação na boca, pois o produto final obtém uma cor tão intensa, que apenas uma pequena quantidade de concentrado é necessária. As soluções de cor são o resultado de um processo de produção que obedecem a altos níveis de qualidade.

### A INTEGRAÇÃO VERTICAL ASSEGURA UMA EXCELENTE QUALIDADE

Há 40 anos o Grupo GNT produz alimentos que conferem cor. Os concentrados cumprem os mesmos critérios de qualidade das cores sintéticas ou naturais com relação à diversidade, brilho e estabilidade. Isso é possível por meio da integração vertical da cadeia de distribuição. Desde a seleção das sementes até a conclusão do concentrado acabado, cada etapa é supervisionada de perto.

A chave para o sucesso da produção de alimentos que conferem cor é a seleção das sementes e das melhores matérias-primas. Por isso, a GNT trabalha há muitos anos em estrita parceria com agricultores contratados. Eles cultivam somente as espécies que comprovaram seu valor através dos estudos realizados pela empresa e que dispõem de uma alta concentração de cor. Isso se aplica às matérias-primas que são cultivadas dentro de um raio de 200 km de distância de ambas as fábricas em Heinsberg (Alemanha) e Mierlo (Holanda), assim como às mercadorias de outras partes do mundo. Cerca de 80 por cento das frutas, vegetais e plantas utilizadas, são cultivadas no território fronteiriço entre a Alemanha, Bélgica e Holanda. Os 20 por cento restantes são provenientes de outras regiões, uma vez que algumas

das matérias-primas de cor intensa utilizadas pela GNT não crescem nas latitudes europeias (p. ex. Espirulina ou cártamo).

### COLHEITA E TEMPO IDEAL DE MATURAÇÃO

As frutas, vegetais e plantas são colhidas na época ideal de maturação - quando as cores tenham atingido o desenvolvimento ideal. Todo o processo é supervisionado in loco por engenheiros agrícolas. A GNT ainda realiza constantes e abrangentes controles de qualidade para assegurar a mais alta qualidade.

Durante a campanha de promo-

utilizados, 95% dos restos são aproveitados como alimento para animais e em fábricas de biogás.

Em primeiro lugar, os produtos semi-acabados são fabricados a partir das matérias-primas, que estão constantemente em estoque. O concentrado pronto para uso será preparado apenas a pedido do cliente. Essa abordagem garante a disponibilidade de cada solução durante o ano todo assim como a melhor estabilidade possível de preços e alta qualidade constante, independentemente da época e da produção atual da safra.

Antes que uma solução EXBERRY® personalizada possa ser desenvolvida individualmente para o cliente, um



*Juntamente com os clientes, os especialistas em aplicação da GNT desenvolvem soluções sob medida para cada categoria de produto.*

ção de produtos frescos, de agosto a janeiro, a atividade nos campos e fábricas em Mierlo e Heinsberg atinge seu pico. Dentro de algumas horas, após a colheita, frutas e vegetais são processados, para se evitar a perda das cores. Nesse processo, as matérias-primas - por exemplo cenouras, groselhas pretas ou uvas - são picadas, fervidas, filtradas e finalmente concentradas. Já que nenhum solvente químico é utilizado, os concentrados podem ser consumidos a qualquer momento, mesmo durante o processo de produção. Para evitar a produção de resíduos e fazer o melhor uso possível dos alimentos

outro passo importante é necessário: O desenvolvimento da fórmula. Aqui os especialistas em aplicação da GNT entram em ação. Eles dão suporte a seus clientes ao longo de todo o processo de desenvolvimento do produto e supervisionam intensamente a substituição dos corantes artificiais para alimentos - indo desde a seleção do concentrado correto, passando por testes de estabilidade até as questões regulatórias. Com um total de doze filiais na América do Sul, Ásia e Europa pessoas de contato estarão à disposição dos fabricantes in loco. A entrega também ocorre diretamente através das subsidiárias no local.





*A EXBERRY® é testada nos laboratórios da GNT até que a tonalidade, a intensidade e a estabilidade da cor desejada sejam alcançadas.*

### ESPECIALISTAS EM APLICAÇÃO DESENVOLVEM SOLUÇÕES SOB MEDIDA

Juntamente com o produtor de alimentos, os especialistas em cores discutem a utilização das características específicas, na qual o alimento colorante deverá ser empregado. Embora EXBERRY® seja basicamente de fácil utilização, cada produto apresenta desafios específicos. Nos centros de aplicação, os alimentos coloridos são intensamente testados para a aplicação nas respectivas categorias de produtos até que a cor, intensidade e estabilidade

desejadas sejam alcançadas. Todos os fatores que podem influenciar a estabilidade e o desempenho são levados em consideração. Isso inclui minerais e vitaminas, sabor e a reação entre os ingredientes individuais, bem como o nível de pH. A embalagem, uma possível oxidação e as condições climáticas no país, onde o produto será vendido, desempenham um importante papel. Somente quando todos os fatores tiverem sido testados, a solução EXBERRY® apropriada para a aplicação será selecionada dentre a gama de produtos ou então uma solução individualizada será

*A GNT controla todo o processo de produção - começando pela seleção das sementes, bem como pelo cultivo e colheita de frutas, vegetais e plantas.*



sugerida. A GNT oferece não apenas um ingrediente corante, mas sim uma solução completa, individual e sob medida aos seus clientes.

### MAIS DE 1.400 CLIENTES E CERCA DE 75 PAÍSES

Os alimentos que conferem cor EXBERRY® não conferem apenas cores luminosas às bebidas - até produtos de confeitaria, produtos lácteos, produtos de panificação ou salgados beneficiam-se das soluções de cores naturais. Os concentrados podem ser adquiridos em forma líquida ou em pó. Graças à sua ampla gama de produtos de concentrados de frutas, vegetais e de plantas, a EXBERRY® se estabilizou na década passada como líder inovadora no segmento de alimentos que conferem cor. Em julho de 2017, a primeira gama completa de cores para produtos salgados foi lançada no mercado. Também com a introdução de soluções de cores dispersíveis em óleo e em gordura, assim como com os primeiros pós micronizados feitos a partir de alimentos que conferem cor, a EXBERRY® supriu um nicho de mercado.

Em decorrência da crescente demanda por alimentos naturais, os alimentos que conferem cor se desenvolveram na Europa e nos EUA em níveis de padrão industrial e a demanda é crescente na Ásia e na América do Sul. Hoje mais de 1.400 clientes em cerca de 75 países contam com a EXBERRY® - entre eles os principais produtos de alimentos e bebidas. A cada ano cerca os concentrados podem ser encontrados em cerca de 30 bilhões de porções de alimentos e bebidas. Isso significa, que teoricamente, cada pessoa do mundo consome em média 4 porções que contém EXBERRY® - e esse número cresce constantemente.

# GNT

GNT Brasil Distribuidora de Alimentos Ltda.  
Tel.: (11) 4550-1230  
[gnt-group.com](http://gnt-group.com)