

REDUÇÃO DE AÇÚCAR

Tendência ou Realidade?



A incessante busca por saúde e bem-estar é sem dúvida, o principal fator de influência para determinar o estilo de vida dos consumidores de hoje. A união de uma dieta balanceada com prática de exercícios físicos e descanso no tempo adequado, trazem equilíbrio físico, mental e emocional, amplamente desejado pela sociedade moderna. Uma dieta equilibrada inclui controle da ingestão de açúcar, gordura, calorias e sódio. Com base nesse conceito, as indústrias de diversos segmentos responderam à essa tendência fazendo modificações em suas linhas de produtos.

Segundo a Mintel, o número de novos produtos com Claim de “Reduzido ou sem açúcar” sofreu um aumento expressivo nos últimos 4 anos, a nível global. A categoria de snacks, como barras de cereais por exemplo, foi a mais representativa nesse sentido: aumento de 168% no número de novos

lançamentos quando se compara o ano de 2018 com o ano de 2014. No mesmo período verifica-se um aumento de 128% na categoria de lácteos e 75% em Bebidas. Produtos que tradicionalmente contêm alto teor de açúcar como: néctar de fruta, refrigerantes e energéticos intensificaram seus esforços para o desenvolvimento de novos produtos e reformulações dos produtos atuais, para atender essa crescente demanda que vem sendo reivindicada pelo consumidor ou até mesmo pelas novas regulamentações governamentais implementadas em alguns países.

Nos Estados Unidos por exemplo, é obrigatória a declaração da quantidade de açúcar adicionado na tabela nutricional, e no Reino Unido a tributação é maior para produtos com maior adição de açúcar. Esta ação fez com que a indústria reduzisse a quantidade de açúcar utilizado na produção de alimentos e bebidas para evitar o aumento do preço

de venda de seus produtos.

Em 2014, o Equador adotou o sistema de indicação por semáforos nos rótulos dos alimentos e bebidas, sendo o primeiro país da América Latina a implementá-lo. O semáforo classifica um determinado produto como alto, médio ou baixo teor, a partir de um intervalo pré-definido de conteúdo de açúcar, gordura e sal.



No Chile e no Peru, a legislação é mais restritiva nesse sentido, uma vez que torna obrigatória a indicação de “Alto teor” de açúcares, calorias, gorduras saturadas e sódio em todos os produtos que ultrapassem os valores pré-determinados pela norma.



Entretanto, os critérios mínimos estabelecidos pela legislação são extremamente baixos, o que fez com que a grande maioria dos produtos existentes no mercado precisassem ser etiquetados com os famosos octógonos. Baseado nisso, houve uma forte reação da indústria, que para evitar a inserção dos alertas nas embalagens, reformularam seus produtos para conceitos cada vez mais saudáveis, eliminando o açúcar da formulação.

No Brasil, país que é um dos maiores produtores de açúcar do mundo, a redução do seu consumo começa a ganhar maior relevância no ano de 2018, quando um acordo entre governo e indústria foi firmado visando a diminuição da quantidade de açúcar adicionado em alguns produtos industrializados. O acordo prevê redução de 144 mil toneladas até o ano de 2022 nas categorias de **bebidas açucaradas, achocolatados, biscoitos, lácteos, bolos e pré-misturas**. A saúde e o bem-estar dos consumidores deixam de ser apenas uma tendência e estão se tornando cada vez mais um assunto de saúde pública.

No entanto, tratando-se de redução ou eliminação do açúcar, o **SABOR** é o principal atributo afetado nos produtos. O uso de edulcorantes (naturais ou artificiais) reduzem o teor de açúcar, as calorias e o índice glicêmico, porém deixam a desejar no quesito sabor. O aftertaste, ou seja, sabor residual causa-

do pelos edulcorantes como estévia, sucralose, dentre outros trazem um amargor indesejável que é facilmente detectado pelo consumidor, causando certa insatisfação, uma vez que a expectativa é de sentir o mesmo sabor encontrado nas versões originais com açúcar.

O desafio da indústria hoje, é atingir os critérios de saudabilidade exigidos - seja pelas legislações ou pelos próprios consumidores - sem que haja alterações de sabor no produto reformulado. Dentre os critérios de compra de produtos com Claims de “Reduzido/Sem”, o **SABOR** é um dos principais fatores que influenciam o consumidor no momento da compra. Sensorialidade e prazer também são demandados nos produtos com apelo saudável, para atender a grande parte do público que quer sentir o prazer de consumir um produto gostoso e sem culpa.

O dulçor é um atributo supervalorizado pelo consumidor brasileiro, que consome cerca de 50% mais açúcar que o recomendado pela OMS. Agradar este paladar tão exigente com produtos reduzidos ou sem açúcar, sem que haja alterações perceptíveis de sabor, pode ser possível a partir do uso de **aromatizantes** em sinergia com edulcorantes ou até mesmo com o próprio açúcar em menores proporções.

A tecnologia de aromas **Flavor-sweet** da Cramer é capaz de trazer de volta as notas doces que foram perdidas com a redução de açúcar em diversas aplicações como: bebidas, iogurtes, biscoitos, bolos, sorvetes, dentre outros. Eliminando até **40%** do açúcar da formulação original e adicionando pequenas dosagens de aromas naturais ou idênticos aos naturais é possível desenvolver produtos reduzidos em açúcar com sabor próximo à versão tradicional, atingindo o dulçor desejado pelos consumidores.

O efeito sinérgico desses aromas com edulcorantes também pode diminuir o sabor residual dos produtos diet que são adoçados com um ou mais tipos



de adoçantes. A aplicação de Flavorsweet arredonda o sabor e por isso, é capaz de “mascarar” o aftertaste, promovendo um produto com melhores características sensoriais e com maior aceitação.

A redução de açúcar nos produtos industrializados hoje é uma realidade benéfica à população que pode trazer diversas melhorias a longo prazo. Visando a redução da incidência de diversas doenças crônicas relacionadas aos maus hábitos alimentares, as entidades governamentais vêm fortalecendo o que antes era apenas um nicho de mercado. No entanto, essa transformação na indústria não precisa necessariamente refletir no paladar do consumidor. A tecnologia de aromatização que a Cramer oferece pode proporcionar a **Indulgência Saudável** que é fortemente exigida nos produtos da atualidade.

**Gabriela Casadei da Cruz é responsável pela área de Flavor Innovation Support - Cramer Brasil.*



Cramer Brasil
Tel.: (19) 3544-8337
cramerbrasil.com.br