

GRANONEWS

AGO/SET/OUT 2016 ANO 23 Nº 106

SPRING LOW SPRING SLIM SPRING AIR

As novas enzimas
para produzir os
pães e panetones
mais desejados
pelo mercado

NOVO PERFIL DO CONSUMIDOR

Entenda as oportunidades e
tendências de consumo que
acompanham essa mudança

EQUIPAMENTOS

A tecnologia para alcançar a
excelência, aumentar a maciez e
a vida útil dos produtos



25
anos



GRANOLAB

GRANOTEC

Nutrição e Biotecnologia

EDITORIAL



Esteja pronto para os novos paradigmas do consumo de alimentos. Nos últimos anos, uma mudança de comportamento e estilo de vida vem provocando alterações profundas na forma como as pessoas escolhem e compram seus alimentos e bebidas. O que começou timidamente há uma década, hoje está consolidado com a chegada ao mundo adulto dos Millenials, uma geração nascida entre os anos 80 e 90 que empunha a bandeira da saúde e da simplicidade.

Os Millenials são bem informados, exigentes, conectados à internet e buscam uma alimentação mais natural, sem ingredientes artificiais. Eles lêem atentamente os rótulos, comparam e compartilham suas opiniões e descobertas nas mídias sociais. Esses jovens consumidores respondem por cerca de um terço da população mundial. A Nielsen calcula que eles já são responsáveis por 63,5% de tudo que é consumido no Brasil e, dentro de três anos, terão 77% do consumo em suas mãos.

Na outra ponta, mas igualmente forte e determinada a adotar um estilo de vida mais saudável, a população acima de 60 anos quer envelhecer com qualidade de vida. Por isso, também está atrás de alimentos saudáveis, com menos sal, açúcar e gordura. É um contingente considerável. A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que até 2050 o número de pessoas com mais de 60 anos em todo o mundo vai dobrar, chegando a 2 bilhões. No Brasil, o envelhecimento populacional será ainda mais acelerado e irá triplicar nesse período.

A preocupação com a saúde entrou definitivamente na pauta dos brasileiros: 83% estão dispostos a gastar mais para comprar um produto saudável, segundo pesquisa da Mintel. Dados como esses fizeram o nosso país ocupar a quarta posição entre os maiores mercados para o segmento de alimentos saudáveis. Não há dúvida que se trata de uma grande oportunidade para o setor de alimentos e bebidas, cujo desafio será oferecer produtos com menos ingredientes artificiais, mais saudáveis e, ao mesmo tempo, com o sabor, a aparência e a praticidade inalterados.

Para colaborar com as indústrias, esta edição do GranoNews é totalmente dedicada a esse novo consumidor. Analisamos as principais tendências de consumo que vão impactar o setor de alimentos e bebidas neste e nos próximos anos e apresentamos as soluções desenvolvidas pela Granolab/Granotec para que os fabricantes possam criar e reformular produtos que atendam esse mercado em expansão.

Uma ótima leitura a todos.

Eduardo José Nicolau Feliz
Diretor Comercial Granolab/Granotec

Novo perfil do consumidor cria oportunidades

Você já percebeu que o perfil do consumidor mudou muito nos últimos anos. Sabe que ele busca produtos mais simples, com ingredientes naturais e facilmente compreensíveis, mas com muita qualidade. Na verdade, se ele pudesse escolher duas características para os alimentos que compra, certamente seriam saudabilidade e sabor.

Na lista do consumidor, os alimentos orgânicos e sustentáveis são as principais opções, porém ele precisa da praticidade e conveniência oferecidas pelos produtos industrializados e quer alimentos que tenham aparência atraente e sejam igualmente gostosos. Ok, a comida pode ser comprada pronta, mas deve ser o mais natural possível. O bom de tudo isso é que este exigente consumidor está disposto a pagar mais por tudo isso. O relatório Global Food and Drink Mercado 2016, da Mintel, elencou as principais tendências do setor de alimentos e bebidas para os próximos anos, que ajudam a compreender melhor as mudanças no consumo. São informações fundamentais, sobretudo neste momento tão desafiador da economia, para orientar o setor de alimentos e bebidas em seus desenvolvimentos.

Conheça as novas tendências.

1. BOM É SER NATURAL

Os consumidores querem alimentos mais naturais, sem elementos considerados controversos, como aditivos, conservantes, corantes e componentes artificiais. Também buscam reduzir o açúcar e a gordura, embora já saibam distinguir entre gorduras saturadas e insaturadas. Em função dessas exigências, o rótulo limpo (clean label) é considerado um novo padrão para a indústria.

2. MESA PARA UM

Todo mundo já reparou: mais pessoas vivem sozinhas ou fazem refeições desacompanhadas, seja em casa ou no trabalho, por isso produzir porções individuais é um grande negócio.

3. CONSUMIDOR CONECTADO

As compras estão migrando rapidamente do offline para o online. Em 2019 as vendas dos e-commerces no Brasil devem alcançar R\$ 87,2 bilhões, segundo a Associação Brasileira de Comércio Eletrônico. Vale lembrar também a força das redes sociais, onde as pessoas procuram informações sobre alimentos, receitas, ideias e opiniões, e também compartilham suas descobertas e sucessos. A indústria tem que estar preparada para tudo isso. Quanto maior a transparência e a oferta de informações, maior será o interesse pela compra e a confiança na marca. Vale lembrar que a internet é o lugar onde consumidores têm o primeiro contato com seus produtos.

4. ALIMENTOS PERSONALIZADOS

Uma grande oportunidade está no desenvolvimento de produtos para os adeptos de exercícios físicos, idosos, mães, entre outros, que estão em busca de alimentos que atendam suas necessidades nutricionais.

5. COMER COM OS OLHOS

Depois de entender tudo o que foi dito até agora, lembre-se: não basta ser saudável, conectado, adaptado às necessidades nutricionais ou ter porções individuais, o produto precisa, sim, ter um ótimo sabor e uma aparência atraente. O consumidor até se permite sair da dieta ou abrir mão de um produto natural se a oferta for irresistível aos olhos e ao paladar, como um pão super macio.



Lançamentos em sintonia com as tendências

NOVA LINHA DE PRODUTOS ALINHADA ÀS TENDÊNCIAS DE CONSUMO

Álvaro Crivellaro
Gerente de Inovação e Tecnologia da Granolab/Granotec

Quem não gosta de um pão bem fresquinho no café da manhã? De um pão doce ou uma bisnaguinha no lanche da tarde? Mesmo aquele consumidor totalmente determinado a eliminar do seu cardápio ingredientes artificiais, está disposto a comprar esses mesmos produtos se forem oferecidos em uma versão mais natural.

É possível dizer que o pão – em suas formas e receitas variadas – faz parte da cultura de todos os povos. Isso porque no mundo todo, ele é um dos alimentos mais básicos, baratos e presentes nas mesas das famílias. E a tendência é que continue assim por muito tempo. Ainda assim, ele e vários outros itens da indústria de panificação também estão tendo que se adaptar aos novos tempos.

A demanda crescente por uma alimentação com menor quantidade de açúcar, sódio, gordura, conservantes, acidulantes, aromatizantes, realçadores de sabor,

corantes e antioxidantes, está fazendo com que a indústria busque opções seguras para substituir ingredientes em suas formulações ou desenvolver novos produtos. Afinal, boa parte desses ingredientes são importantes no processo de industrialização em grande escala.

O nosso Departamento de Tecnologia e Inovação combinou os conhecimentos sobre o novo consumidor e as tendências globais de consumo nos próximos anos para criar três soluções biotecnológicas inovadoras e de última geração para que a indústria possa entregar

exatamente aquilo que o mercado mais deseja: pães embalados, pães macios (hambúrguer, hot dog, pão doce, bisnaguinha, brioche), pão árabe e panetones, todos mais naturais e atraentes aos olhos e ao paladar.

Os novos produtos da Linha Spring – **Spring Low**, **Spring Slim** e **Spring Air** – permitem a redução ou até mesmo a substituição total de ingredientes considerados controversos e, ao mesmo tempo, garantem a qualidade, shelf life, aparência e o sabor dos alimentos industrializados.



spring Low
Slim
Air

QUE TAL REDUZIR GORDURAS E EMULSIFICANTES? SEU RÓTULO FICARÁ MAIS LIMPO.

A **Spring Low** substitui parcial ou totalmente as gorduras trans e saturadas, além de emulsificantes – mono e diglicerídeo – nas receitas de pães embalados e panetones, mantendo as características gerais do produto. Na prática, a **Spring Low** atende diretamente o consumidor adepto do clean label, mais conhecido como rótulo limpo.

O termo clean label tem relação direta com a lista de ingredientes. Ele significa um rótulo claro, limpo e compreensível, com ingredientes simples, naturais e isentos de aditivos artificiais. Quanto menor e mais compreensível a lista de ingredientes, mais o consumidor associa o produto a algo saudável. O inverso também é verdadeiro. Uma lista enorme, com palavras difíceis, faz com que ele desconfie que aquele produto pode conter substâncias prejudiciais à sua saúde e evite a compra.

Quer um exemplo de como a Spring Low pode deixar seu rótulo mais limpo?

Em nossos testes constatamos que 120 ppm podem substituir 100% de mono e diglicerídeo, sem afetar o volume específico e as características sensoriais do Panetone.

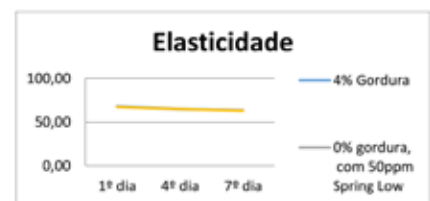
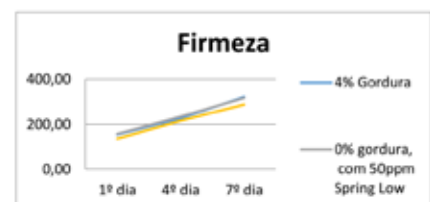


Panetone
massa direta, testes com 2.000 ppm SSL + 60 ppm Novamyl 3D

As vantagens não param por aí. Além de reduzir o número de ingredientes da sua fórmula, a **Spring Low** diminui sensivelmente o custo da sua receita e aumenta a maciez nos primeiros dias. O sabor dos produtos panificados não apresenta a acidez característica dos ingredientes tradicionalmente usados na produção. No caso do pão, proporciona benefícios como umidade e miolo branco e fino. No panetone, mantém as propriedades da estrutura interna e a qualidade geral.

A **Spring Low** é uma solução sob medida para o desafio de desenvolver receitas de produtos com ingredientes mais saudáveis, totalmente alinhada à demanda pelo rótulo limpo.

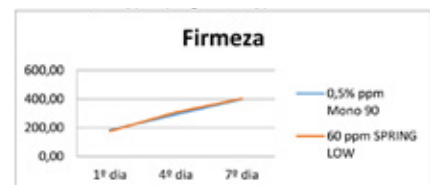
CONFIRA OS TESTES



SPRING LOW

Substituição de Gordura

Pão Branco, massa direta, testes padronizados com: 100 ppm ácido ascórbico; 10 ppm Spring Alfa 100.000; 400 ppm Spring Plus; 0,1% datem; 0,5% mono e diglicerídeo.



SPRING LOW

Substituição de Emulsificante – mono e diglicerídeo

Pão Branco, massa direta, testes padronizados com: 100 ppm ácido ascórbico; 10 ppm Spring Alfa 100.000; 400 ppm Spring Plus; 0,1% datem.



2 ALIMENTOS PARA COMER COM OS OLHOS. SABOR E MACIEZ EXTRA.

Com o uso da **Spring Air**, os produtos ganham maior maciez nos primeiros dias de fabricação. Para o consumidor, o produto passa a ter aquele algo a mais, que pode ser descrito como a vontade de “comer com os olhos”. Se usada em combinação com a **Spring Plus** – outro produto da linha Spring, já conhecido do mercado – o resultado será ainda melhor: maciez e frescor máximo do pão durante toda sua vida útil.

Produtos atraentes e gostosos conquistam o consumidor. É o caso, por exemplo, de um pão macio, tão irresistível que, mesmo não tendo em sua receita apenas ingredientes saudáveis e naturais faz com que o desejo de comer fale mais alto e a compra se concretize. A **Spring Air** traz como grande vantagem o frescor máximo desde o primeiro dia de fabricação e que permanece em toda a vida útil de prateleira do produto. Essa característica proporciona à indústria e ao comércio uma boa economia de logística e de distribuição.

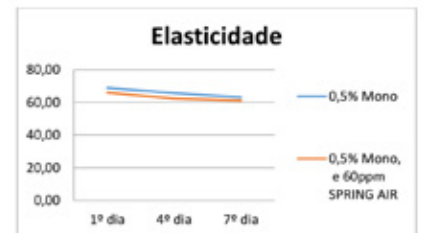
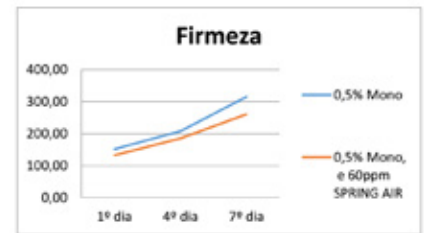
Também são fatores positivos o fato de a **Spring Air** não alterar a receita de pães e panetones, atingindo performance igual ou superior a mono e diglicerídeos. Ela mantém as propriedades sensoriais, como suavidade, dobradura e qualidade no pão branco.



3 PARA QUEM ESTÁ EM BUSCA DE REDUÇÃO DE CALORIAS. SEU PRODUTO VAI FICAR MAIS SAUDÁVEL.

A **Spring Slim** é ideal para quem desenvolve produtos da linha saudável, com menos calorias. Ela substitui o açúcar e a gordura vegetal em receitas de pães sem afetar a performance e o sabor final. Hoje, o Brasil ocupa a quarta posição entre os maiores mercados para o segmento de alimentos saudáveis, de acordo com a Mintel. Esse cenário tem relação direta com a crescente preocupação com a saúde e o sobrepeso. 52,5% dos brasileiros estão acima do peso, mais de 60% da população ultrapassa a ingestão recomendada de açúcar e 82% a indicação de consumo de gordura saturada.

CONFIRA OS TESTES



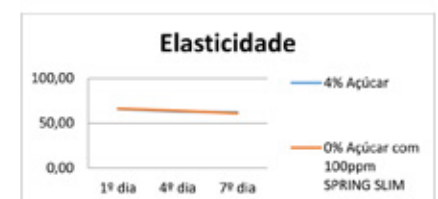
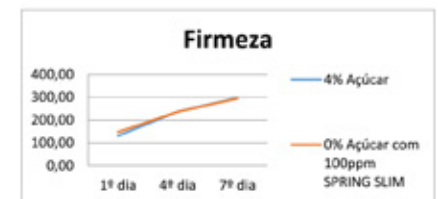
SPRING AIR

Complemento

Pão Branco, massa direta, testes estandarizados com: 100 ppm ácido ascórbico; 10 ppm Spring Alfa 100.000; 400 ppm Spring Plus; 0,1% datem; 0,5% mono e diglicerídeo.

A **Spring Air** entra para a categoria de “experiência”, ou seja, aquele alimento irresistível para o consumidor pelo seu aspecto, maciez e sabor.

CONFIRA OS TESTES



SPRING SLIM

Substituição de Açúcar

100 ppm ácido ascórbico; 10 ppm Spring Alfa 100.000; 400 ppm Spring Plus; 0,1% datem; 0,5% mono e diglicerídeo.

Se há pouco mais de 10 anos as opções de alimentos industrializados com apelo saudável eram mínimas e o preço pouco convidativo, hoje esses produtos estão em todos os lugares, com valores mais competitivos e sabores muito próximos dos seus correspondentes com mais gordura e açúcar.

A tendência deste mercado é de manter o crescimento nos próximos anos. A **Spring Slim** vem para apoiar o desenvolvimento de alimentos nesta categoria. Em produtos com a declaração "não contém açúcar", por exemplo, a **Spring Slim** substitui a quantidade de açúcar da receita. Usando a dosagem recomendada, o resultado obtido serão pães com miolo fino, macios e com elasticidade ao longo do shelf life da receita tradicional, garantindo um frescor incomparável por mais tempo. A **Spring Slim** também reduz significativamente o custo da receita.

A Spring Slim atende o conceito de saudabilidade tão buscado pelo novo consumidor.

“O mercado quer conveniência e conteúdo de qualidade”

Entrevista com Maximiliano Piermartiri

Gerente Comercial e de Marketing da Granolab/Granotec do Brasil

1. Como as indústrias devem se preparar para atender o novo consumidor?

A resposta está em duas palavras: conveniência e conteúdo. A sociedade moderna está em busca de alimentos pré-preparados ou prontos e de porções menores. E também quer conteúdo nutricional. Neste caso, a indústria pode fortificar o alimento e pode excluir ingredientes da formulação. O sabor tem que ser mantido em ambas as situações.

2. Quais dessas exigências são supridas pelos novos produtos da Linha Spring?

A Spring Low e a Spring Slim se enquadram principalmente no conteúdo de exclusão. São enzimas que trabalham com redução ou eliminação de ingredientes na receita. Já a Spring Air, é uma enzima que trabalha mais a percepção sensorial, principalmente a maciez do produto panificado.

3. Qual a expectativa de mercado?

Hoje a maior parte das receitas de produtos panificados usa gorduras, açúcar e emulsificantes. Existe uma forte demanda pela redução desses ingredientes, o que torna a nova linha bastante útil à indústria

de panificação. Além disso, gordura e açúcar têm um custo alto na receita. Ao reduzir esses custos, a linha Spring oferece uma grande vantagem comercial.

4. Quanto tempo foi dedicado à pesquisa e ao desenvolvimento dessa nova linha?

Partimos de uma enzima original, fornecida pela Novozymes e usada em vários países. Em fevereiro de 2016, a Anvisa autorizou seu uso no Brasil, e iniciamos o desenvolvimento. Foram cerca de seis meses de trabalho para obter esses três novos produtos. A Spring Low e a Spring Slim são similares, permitem a redução ou substituição de ingredientes. Elas mantêm a qualidade sensorial e melhoram o conteúdo dos produtos panificados. O outro produto, a Spring Air, melhora a maciez dos pães. Ela não veio para substituir, mas para melhorar algum problema de maciez que a indústria enfrenta. Para a indústria é importante aumentar a vida de prateleira de seus produtos e existem tecnologias para isso, o que geralmente afeta a maciez, e pode ser resolvido com a Spring Air.

O mercado brasileiro

- Os gastos dos consumidores brasileiros na área de alimentos vão alcançar R\$ 388,5 bilhões em 2019, um crescimento de quase 40% em relação a 2014.
- Além da inflação, o grande motivo para este resultado será justamente a maior demanda por produtos saudáveis.
- Quase um terço dos brasileiros que optam por alimentos saudáveis gostariam de encontrar maior variedade desses produtos nos supermercados.

Fonte: Mintel

RESUMO DOS LANÇAMENTOS



Substitui emulsificante e gordura vegetal em receitas de pães e panetones.



Substitui açúcar e gordura vegetal em receitas de pães.



Como complemento de maciez sem alterar a receita de pães e panetones.

TECNOLOGIA PARA A EXCELÊNCIA DO PRODUTO FINAL

Paola M. Lopes
Gestora de Equipamentos da Granolab/Granotec

Para quem deseja obter um produto final com grau de excelência e maior maciez ao longo da vida útil, indicamos o uso de dois equipamentos para testes e controle de qualidade, o **Texturômetro Perten** e o **Mixolab Chopin**.

CONHEÇA
O NOVO
TEXTURÔMETRO



O **Texturômetro TVT Perten**, recém lançado no Brasil, permite realizar diversas análises de textura instrumental destinadas a pães, massas e biscoitos, e enfoca naquilo que é mais essencial aos olhos e paladar do consumidor: a maciez. O Texturômetro mede exatamente a firmeza do produto ao longo da sua vida útil, ou seja, quanto macio ele se mantém e por quanto tempo. O equipamento vem com acessórios especiais para cada medição e métodos pré desenvolvidos que envolvem diversos resultados, como elasticidade, firmeza, coesão, compressão, penetração, fratura, extrusão, corte /cisalhamento entre outros.

Para os produtos panificados, os métodos disponíveis são:

- Firmeza e elasticidade de pães e bolos;
- TPA para pães, que disponibiliza resultados de firmeza (maciez), elasticidade e coesão;
- Crocância e fraturabilidade em biscoitos;
- Firmeza e pegajosidade em massas.

MIXOLAB



A 2ª geração do **Mixolab** mede as características da massa durante a mistura, bem como a qualidade de amido e proteínas. É o único equipamento no mercado que faz a análise do glúten e do amido juntos e consegue avaliar o comportamento completo da farinha. O **Mixolab** realiza testes com diferentes tipos de farinhas, aditivos, enzimas, ingredientes, e também com a massa diretamente na linha de produção.

É usado para caracterizar o comportamento reológico da massa sujeita a mistura e variação de temperatura. Ele mede o torque (expresso em Nm), produzido pela passagem da massa pelos dois braços misturadores, o que permite o estudo dos parâmetros reológicos e enzimáticos: capacidade de hidratação, tempo de desenvolvimento, estabilidade, enfraquecimento da proteína, atividade enzimática, gelatinização e retrogradação do amido.

O **Mixolab** permite definir o perfil padrão da farinha para o resultado final desejado. Com ele, o profissional pode padronizar a produção, evitando erros, e até mesmo otimizar a dosagem e reduzir custos.

Usando a ferramenta Profiler do equipamento, a curva de desenvolvimento da massa é convertida em um gráfico com seis índices qualitativos, que determinam o perfil da farinha:

- Absorção
- Mistura
- Glúten+
- Viscosidade
- Amilase
- Retrogradação

Accesse através deste
QR Code as fichas técnicas do
Mixolab e do Texturômetro.



GRANONEWS é uma publicação da Granolab/Granotec do Brasil.

Rua João Bettega, 5800 | 81350-000 | Curitiba | PR | Fone 41 3027-7722 Fax 41 3027-4400 |

Informativo trimestral dirigido aos profissionais do setor moageiro, indústria de pães, massas, biscoitos, lácteos e bebidas.

Coordenação: Departamento de Marketing | Projeto gráfico e editoração: UmSó Comunicação e Marketing 41 3024-5161

Tiragem: 1.900 exemplares