



20 de setembro de 2012 - Notícias e Informações do setor atualizadas diariamente.

# Ajinomoto lança produtos para a indústria alimentícia durante FISA

Novos ingredientes atendem à demanda da indústria alimentícia por novas soluções, capazes de contribuir com a saúde e o bem-estar da sociedade, melhorar o sabor e reduzir o custo dos alimentos

Durante a FISA 2012 (Food Ingredients South America), que ocorre de 18 **AJINOMOTO** a 20 de setembro, em São Paulo, a indústria alimentícia vai conhecer as novidades da Ajinomoto. Líder mundial na produção de aminoácidos, a companhia levará para o evento grandes novidades: sugestões inéditas para a apresentação dos BCAAs para recuperação muscular e condicionamento físico, e o AJI-AROMATM M-M100, um novo produto indicado para realçar o sabor de carne dos produtos.

Recuperação muscular e condicionamento físico

A Ajinomoto traz duas novas opções de apresentação do BCAA: uma versão líquida, na forma de bebida, e outra na forma de comprimidos mastigáveis.

Muito utilizado por praticantes de atividades físicas, o BCAA é indispensável para a recuperação muscular pós-exercício, que deve ser observada para obter-se o condicionamento físico. Porém uma característica do BCAA que dificulta a formulação de produtos é o gosto amargo, motivo pelo qual normalmente ele é encontrado na forma de comprimidos para serem engolidos com o auxílio de algum líquido. Pensando nisso, a Ajinomoto traz novas formas de apresentação do BCAA, que reduzem significativamente seu amargor e tornam seu consumo mais prazeroso. A sugestão do BCAA na forma de bebida é inédita no país – em garrafas de 500 ml, nos sabores morango e frutas cítricas e contando com apenas 10 calorias, mas fornecendo a recomendação de consumo diário desses aminoácidos. Já o BCAA em comprimidos mastigáveis resulta do desenvolvimento de uma formulação em que o amargor é perfeitamente mascarado, apresentado nos sabores morango, limão e laranja, com textura muito agradável.

“As novas formas de apresentação do BCAA que a Ajinomoto propõe foram especialmente desenvolvidas para atender à crescente demanda por suplementos alimentares, capazes de contribuir para a saúde e o bem-estar da sociedade. Elas permitirão à indústria ampliar seu portfólio com produtos inovadores, de qualidade e com a segurança garantida pela excelência da Ajinomoto em tudo o que faz”, informa Claudio Yamamoto, gerente da Divisão AminoScience.

BCAA é a designação utilizada para os aminoácidos leucina, isoleucina e valina, chamados aminoácidos de cadeia ramificada – ou em inglês, Branch Chain Amino Acids, de onde vem a sigla. São usados como suplemento alimentar e destinam-se a qualquer pessoa que pratique atividade física, já que têm como objetivo auxiliar o processo de recuperação muscular após uma atividade física mais intensa, garantindo um condicionamento físico mais rápido e eficaz para a prática continuada do exercício. Essa recuperação se dá pela diminuição do efeito catabólico, ou degradação proteica pós-exercício, e pelo estímulo da construção muscular. Além disso, a suplementação do BCAA atenua efeitos indesejáveis de um exercício mais intenso, como a fadiga e a dor muscular – o que permite a continuidade do esforço e maior eficácia no condicionamento físico.

## **Indústria alimentícia**

Para as indústrias fabricantes de alimentos, a grande novidade da Ajinomoto é o AJI-AROMATM M-M100, produto que enriquece o aroma e o sabor de carne de alimentos como embutidos, caldos, sopas, snacks, macarrão instantâneo, molhos e pratos prontos. O lançamento possibilita a redução de custo para a indústria, pois potencializa o rendimento de ingredientes como extratos e aromatizantes.

AJI-AROMATM M-M100 tange dois conceitos referentes ao paladar humano: o umami e o kokumi. O umami é o quinto gosto básico – além dos conhecidos azedo, amargo, doce salgado – descoberto em 1908 no Japão e reconhecido em 2000, após a comprovação da existência de receptores específicos desse gosto nas papilas gustativas. Já kokumi é uma palavra japonesa que significa delicioso e que transcende os cinco gostos básicos. É a experiência da experimentação de alimentos deliciosos, com sabores que equilibram sensações de impacto, preenchimento e continuidade graças a alguns aminoácidos e peptídeos.

A harmonia na interação das substâncias e a presença do gosto umami permitem sabores ricos em kokumi. O AJI-AROMATM M-M100 garante essa presença, substituindo, com vantagens, extratos (vegetais, animais e leveduras) e aromas na fabricação de vários alimentos com perfil de sabor cárneo.

“A Ajinomoto não oferece simplesmente novos ingredientes à indústria, ela faz mais: traz novas soluções”, conta Marcelo Machado, gerente da Divisão Food Ingredients, responsável pelo lançamento do produto. Segundo ele, deve-se levar em conta a demanda da indústria alimentícia e também as necessidades do indivíduo que vai consumir seus produtos. “A alimentação humana baseia-se em três pontos principais: alimentos saudáveis, saborosos e acessíveis. Avaliando cada um desses fatores e com o objetivo estratégico de diversificar o portfólio de soluções oferecidas aos clientes, é que a Ajinomoto traz ao Brasil o AJI-AROMATM M-M100”, completa.

## **Bebidas carbonatadas (refrigerantes)**

A Ajinomoto também vai apresentar na FISA protótipos de bebidas carbonatadas (que contêm gás, como os refrigerantes) com utilização de aspartame em substituição aos tradicionais edulcorantes sacarina e ciclamato, muito utilizados no mercado, em razão de seu baixo custo, principalmente. Seus limites de uso foram reduzidos por regulamentação da ANVISA, em razão de sua Ingestão Diária Aceitável (IDA) ser relativamente baixa, o que limita muito a recomendação de consumo máximo das bebidas em que são usados. Além disso, a revisão dos limites de uso também foi motivada pelo aporte de sódio que estes edulcorantes dão ao produto final – em um momento em que tanto se busca reduzir a ingestão do mineral. Nesse sentido, a Ajinomoto apresenta o aspartame como a melhor alternativa para a reformulação de bebidas contendo sacarina e ciclamato para a adequação ao novo regulamento, em vista de sua IDA relativamente alta, o que dá uma margem bem mais ampla para o consumo das bebidas com ele adoçadas, por não ser fonte de sódio – e, claro, pela marcante melhoria de sabor obtida com o aspartame.

A Ajinomoto reforça também o conceito Aminosweet, criado para regatar a identidade do aspartame como edulcorante produzido a partir de aminoácidos, que são os constituintes das proteínas e presentes em nossa dieta habitual por fazerem parte de diversas fontes de alimentos encontradas na natureza.