

Maxarite BSalt - pentru o paine mai sanatoasă

Unlimited. **DSM**

Consumatorii sunt din ce în ce mai conștienți de efectul dăunător al consumului prea mare de sare (clorură de sodiu) în dieta lor. Deși sarea este necesară pentru funcționarea normală a organismului uman, inclusiv pentru menținerea balanței de fluide, nivelul consumului de sare în Europa depășește cu mult recomandările nutriționale. Doza ridicată de sare favorizează reținerea apei în organism, ceea ce poate conduce la apariția hipertensiunii – un factor semnificativ în dezvoltarea bolilor de inimă și coronariene.

Limitarea rației zilnice de sare poate scădea în mod dramatic acest risc. Studiile au demonstrat că reducerea consumului de sare scade presiunea sângelui. De exemplu, o reducere cu 3 g a consumului zilnic de sare

poate conduce la reducerea debitului sistolic cu 2 până la 6 mm Hg. O serie de cercetări confirmă de asemenea că reducerea moderată a consumului de sare conduce la scăderea cu circa 10–25% a problemelor asociate cu riscurile cardiovasculare la adulții cu pre-hipertensiune.

Presiuni globale pentru reducerea aportului zilnic de sare

Un raport recent al Organizației Mondiale a Sănătății (WHO) solicită companiilor din Industria Alimentară să reducă conținutul de sare din produselor lor la cel mai mic nivel posibil, în toate țările unde acestea își desfășoară activitatea. Mai mult, WHO afirmă că, dacă aceste deziderate nu sunt atinse, va fi necesară inițierea și aplicarea unui cadru de reglementare în acest sens.

Mai mult, raportul include recomandări pe care țările ar trebui să le respecte pentru a reduce consumul mediu de sare la mai puțin de 5 g pe zi, exceptând cazurile în care au fost atinse deja niveluri mai scăzute, și prevede aplicarea unei strategii clare pentru atingerea acestui obiectiv. În Marea Britanie de exemplu, o campanie pentru sănătatea publică adresată întregii națiuni referitor la reducerea dozei de sare a avut un oarecare succes, consumul zilnic de sare scăzând de la 9,5 g la 9 g începând cu anul 2001.

Un ingredient esențial?

Pâinea reprezintă o parte importantă a dietei sănătoase, echilibrată, conform Consensus Action on Salt and Health (CASH) dar este în același timp alimentul cu unul dintre cele mai ridicate conținuturi de sare. Înlăturarea unei cantități de sare din pâine reprezintă, așadar, o cale foarte eficientă de reducere a consumului zilnic de sare.

Cu toate acestea, sarea are un rol funcțional în obținerea alimentelor. Cu doar patru ingrediente de bază implicate în procesul de panificație, sarea este un component cheie pentru fabricarea unei pâini de calitate. Sarea influențează proprietățile aluatului dar și gustul și textura pâinii. Nu numai că pâinea poate deveni insipidă fără adaos de sare, dar acest ingredient acționează și asupra aluatului, făcându-l mai ferm, mai

puțin lipicios și mai elastic. Sarea are efect direct asupra întăriiții glutenului, asupra legăturilor dintre componentele din gluten, permițând aluatului să fie mai elastic și îmbunătățind structura miezului. Sarea controlează acțiunea drojdiei în timpul procesului de obținere a pâinii. Dacă sarea este complet eliminată din produsele de panificație bazate pe drojdie, acest lucru poate face ca aluatul să crească prea repede, afectând forma și aroma pâinii.

Ne place sarea

Deși sarea nu poate fi eliminată complet din procesul de panificație datorită proprietăților sale funcționale, nivelul ei poate fi redus. Acest lucru poate afecta însă gustul pâinii – un element cheie în decizia de cumpărare a consumatorilor.

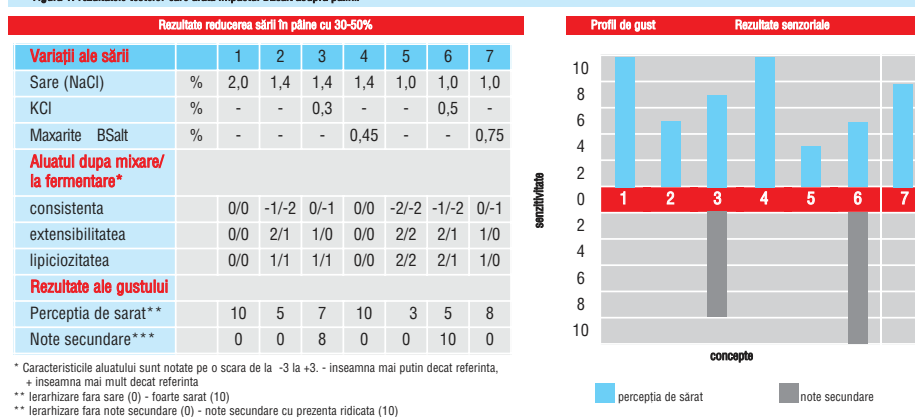
Când vorbim de reducerea consumului de sare, provocarea vine din faptul că, după așteptarea de consumare a unor alimente bogate în sare, consumatorii s-au obișnuit cu acest gust și se așteaptă ca pâinea pe care o cumpără să aibă o anumită savoare. Un studiu recent efectuat în Noua Zeelandă a descoperit că, pe o scară a gustului, consumatorii nu au putut identifica nici o diferență de gust între pâinea standard, pâinea care conține cu 10% mai puțină sare și pâinea cu 20% mai puțină sare. Cu toate acestea, orice reducere suplimentară a dozei de sare poate conduce la evitarea alegerii de către consumatorii a pâinii cu conținut redus de sare, datorită temerii că ar exista impact negativ asupra gustului. Prin urmare, producătorii sunt în căutare de ingrediente noi și inovative pentru a-și atinge scopul fără sacrificarea gustului.

Alternativă disponibilă

Reducerea conținutului de sodiu la produsele deja existente nu este ușoară. Nu există o simplă substituție a unui produs cu un altul, și, adesea, sunt necesare reformulări ale produselor. Reducerea conținutului de sare din produsele de panificație cu până la 40% este posibilă prin înlocuirea sării cu sărurile de potasiu, calciu și magneziu, fără impact negativ asupra performanțelor de coacere. Aceste alternative rețin puterea ionică în amestec și furnizează percepția de sărat. Dar, crucial pentru consumatori, aceste soluții duc per ansamblu la un compromis în ceea ce privește gustul și conduc la arome secundare.

Sunt disponibile și alte soluții care pot ajuta consumatorii să facă față schimbărilor de gust cauzate de reducerea sării. O strategie de succes constă în adăugarea de arome,

Figura 1: rezultatele testelor care arată Impactul BSalt asupra pâinii



semințe sau condimente în produsele de panificație pentru compensarea pierderii gustului de sare. Cu toate acestea, deși noile stiluri și arome ale pâinii sunt din ce în ce mai populare, acestea nu sunt totdeauna pe gustul tuturor și nu reușesc să ofere o soluție ușor de utilizat pentru producătorii de pâine care doresc să reducă nivelul de sare.

Soluția pentru reducerea conținutului de sare

Ca răspuns, DSM Food Specialties a dezvoltat portofoliul de potențiatori de gust Maxarite, incluzând Delite și BSalt, cu numeroase aplicații în domeniul panificației. Acestea pot fi utilizate pentru reducerea conținutului de sodiu, și au ca efect mascarea aromelor secundare și intensificarea sau echilibrarea profilului aromatic. Maxarite poate sustine așadar dezvoltarea produselor de panificație sănătoase care își păstrează gustul excelent.

BSalt a fost special formulat pentru pâine și alte aplicații de panificație. Poate fi utilizat pentru reducerea conținutului de sodiu în pâine cu până la 30% fără nici un impact asupra gustului sau proprietăților de manipulare. Maxarite poate fi utilizat de asemenea pentru reducerea nivelului de sare cu până la 50% concomitent cu menținerea unei bune percepții a gustului de sărat și a elasticității

alaatului. Prin activarea receptorilor de sare de pe limbă, Maxarite BSalt menține sau îmbunătățește gustul de sărat al pâinii și asigură o aromă mult mai completă și durabilă.

Studiile realizate de DSM Food Specialties au arătat că BSalt oferă o soluție simplă pentru producătorii care doresc să reducă nivelul de sare din produsele de panificație fără sacrificarea gustului. Aceasta permite industriei de panificație să răspundă obiectivelor stabilite prin inițiativele de reglementare privind nivelul de sare din alimentație în anul 2010. Figura 1 ilustrează impactul BSalt în pâine, subliniind semnificația nivelului auxiliar de sare pe care îl poate oferi chiar și la un dozaj scăzut.

Producătorii sunt în căutare de metode noi și inovative care să deașeze nivelurile de sodiu din pâine fără a compromite gustul. Portofoliul de potențiatori de gust Maxarite de la DSM Food Specialties oferă o soluție eficientă într-o varietate largă de aplicații. Maxarite BSalt poate reduce sodiul în pâine cu până la 50% și reprezintă o cale eficientă de reducere a dozei zilnice de sare. Fiind un produs simplu și ușor de utilizat, acesta oferă producătorilor posibilitatea de a îndeplini cerințele consumatorilor atât în ceea ce privește sănătatea cât și gustul.

www.maxarite.com
www.dsm-foodspecialties.com

COMBINAȚIA IDEALĂ ÎNTRE SĂNĂTATE ȘI GUST

Maxarite™ - gust mai bun, mai bine pentru tine

Oportunitatea.

O cerere tot mai mare din partea consumatorilor pentru alimente sănătoase și concepte convenționale care să aibă același gust excelent.

Soluția este Maxarite™.

Potențiatorii de gust revoluționari din gama Maxarite™ permit reducerea sării și asigură o îmbunătățire intensă a rezultatelor în diverse aplicații din industria de panificație și lactate. Toate aplicațiile pot fi refor-

mulate conform tendinței „mai bine pentru tine”, oferind în același timp aceeași senzație plăcută în timpul consumului.

Pentru potențarea excepțională a gustului și îmbunătățirea profilului nutrițional alegeți Maxarite™.

Maxarite™ este un concept natural, sigur și ușor de utilizat.

Vizitați www.maxarite.com pentru mai multe detalii.

ELTON CORPORATION S.A. - ROMANIA

Importator și distribuitor de ingrediente alimentare, aditivi, enzime și drojdie pentru industria alimentară.

www.elton.ro

Sediul central: Str. Campului nr. 5, Pantelimon-Ilfov
 Tel: +40 21 3507257/58/59; Fax: +40 21 3507262
food@elton.ro
 Tel. mobil: +40 752 061 540 /541/542



Punct de lucru: Str. N. Balcescu nr. 14, Cluj-Napoca
 Tel.: +40 264 595354; Fax: +40 264 450438
officecluj@elton.ro
 Tel. mobil: +40 752 061 554