



Produção industrial de molhos para pizza e de cremes doces com teores reduzidos de gordura, sal e açúcar

Necessidades e desafios

A obtenção e produção de produtos alimentares de alta qualidade com baixos teores de sal, de gordura e de açúcar é cada vez mais solicitada pelos consumidores. Devido ao aumento da sensibilização proveniente de informação, anúncios e conselhos de nutricionistas na Roménia, os consumidores procuram cada vez mais produtos alimentares saudáveis.

O desafio deste projecto é a criação de molhos de tomate para pizzas e de cremes doces para produtos de confeitaria sem modificação do perfil de sabor, limitando qualquer aumento de preço no produto final para menos de 5% (com base no feedback dos testes de consumo). A qualidade e a segurança alimentar de molhos modificados tem de ser a mesma que a dos produtos padrão.



Melhoria do processamento alimentar através de atividades de I&D

A obtenção do molho de pizza e do creme doce com baixos teores de gordura foi feita através da utilização de emulsões duplas. A redução do teor de gordura do molho e do creme foi de 30% (a meta do projeto foi atingida). Todos os ingredientes utilizados para os novos molhos foram adquiridos tendo em conta que as suas especificações foram verificadas e tinham uma declaração de conformidade. Os molhos para pizza com baixo teor de sal (redução de 20%) foram obtidos através da utilização de um substituto do sal. O teor reduzido de açúcar foi conseguido com a utilização de extrato de stevia para substituição de parte do açúcar (redução de 30%). Um painel de especialistas e diversos testes de consumo comprovaram a semelhança das propriedades sensoriais.

O controlo de qualidade dos molhos e dos cremes foram testados por laboratórios externos (ANSVSA Targu-Mures Roménia) e a segurança microbiológica também foi verificada de acordo com a legislação romena. Os molhos e cremes reformulados foram produzidos de acordo com os princípios do HACCP e foram feitos controlos por parte das Autoridades Competentes (com base no Plano Anual de Controlo).



Como é que os produtores podem na prática beneficiar

Devido às exigências do Consumidor para comprar produtos alimentares com teores reduzidos de sal, gorduras e açúcar, o resultado dos ensaios no âmbito deste projeto pode ser utilizado para o desenvolvimento de uma nova gama de produtos. Um alcance real não poderá ainda ser atingido (devido a questões financeiras), no entanto, irá ajudar os fabricantes a produzir estes produtos que trazem benefícios para a saúde do consumidor. Uma publicidade eficaz vai chamar a atenção de potenciais clientes para estes produtos com baixos teores de gordura, sal e açúcar. Todas as empresas deverão ter esta atitude positiva, apresentando-se como um produtor que se preocupa com a saúde dos consumidores e lhes oferece uma **alternativa às pizzas ou bolos padrão**.

