

O paladar é um dos nossos sentidos básicos, geralmente o que sentimos com maior intensidade. Inerentes da experiência humana e correlacionados com a nossa herança cultural, os aromas possuem uma história longa e rica. Considere as especiarias ou óleos essenciais, que são usados desde os tempos mais antigos.

Existe uma diversidade de sabores que sentimos e apreciamos todos os dias em nossos alimentos e bebidas. Desde pimentas aromáticas que aquecem as nossas refeições até a refrescante essência cítrica em nossas bebidas, a natureza oferece uma rica variedade de aromas que deliciam nossos sentidos e enriquecem nossa comida.

Com o crescimento da população global e o avanço da industrialização, a demanda por alimentos disparou. Isso exigiu a criação de ingredientes alimentícios que pudessem captar os deliciosos sabores da natureza, atendendo às necessidades do estilo de vida moderno e a uma demanda em constante crescimento. Hoje, os aromatizantes, que são substâncias adicionadas a alimentos para conferir, modificar ou intensificar seu sabor, possibilitam o consumo de alimentos e bebidas de forma saudável e nutritiva atendendo às expectativas de sabor e custo dos consumidores.

À medida que os consumidores globais se tornam mais conscientes do impacto ambiental de suas escolhas, o papel de aromatizantes altamente inovadores torna-se crucial para a sustentabilidade. Ao capturar os sabores da natureza, os aromatizantes ajudam a preservar recursos limitados, aumentam a eficiência de custos e contribuem para um futuro mais sustentável para todos.

Os fabricantes de aromas buscam a melhoria constante de práticas sustentáveis, com foco no fornecimento responsável e na redução do impacto ambiental da produção. A redução constante das emissões de carbono, a gestão adequada do solo e da água e o respeito aos direitos humanos são os principais impulsionadores de práticas comerciais sustentáveis, e a indústria de aromas compartilha as melhores práticas para aprimorar o desempenho de sustentabilidade do setor. Saiba mais sobre a Carta de Sustentabilidade da IFRA-IOFI em IFRA-IOFI Sustainability Charter









A maioria dos aromatizantes confere sabor, proporcionando sabores e aromas distintos que estimulam nossos sentidos. Os aromatizantes são essenciais em uma ampla variedade de produtos e são predominantemente utilizados em alimentos e bebidas, por exemplo:

O aromatizante é um ingrediente cujo objetivo principal é proporcionar um sabor delicioso, dando vida aos nossos sentidos.

Um aromatizante
é um ingrediente
cujo objetivo
principal é
proporcionar um
ótimo sabor,
despertando
nossos sentidos.



Bebidas

Produtos de Confeitaria





Produtos lácteos







Produtos Plant-based



Você sabia?

Os aromatizantes não são usados apenas em alimentos e bebidas. Eles também são usados em produtos de higiene bucal, produtos farmacêuticos, bem como em alimentos para animais de estimação e ração animal.



Fatos sobre os aromatizantes



Parte essencial dos alimentos

São usados desde cerca de 7000 a.C. Os gregos antigos usavam pimenta e cominho para temperar seus alimentos.





Presente na natureza

De ervas e especiarias a frutas cítricas e favas de baunilha, os aromatizantes são encontrados na natureza ao redor do mundo.

Pequena dose, grande efeito

Os aromatizantes são altamente concentrados e, portanto, são usados em concentrações muito baixas nas aplicações finais.



Diferentes categorias de aromatizantes

Aromatizantes naturais: os aromatizantes naturais são derivados de fontes naturais, como especiarias, frutas ou vegetais, e também podem vir de ervas, cascas, raízes e outros materiais vegetais. Além disso, podem ser provenientes de carnes, frutos do mar, aves, ovos e laticínios. Esses aromatizantes são resultados de processos tradicionais de preparação de alimentos, incluindo extração, fermentação e destilação, que fazem parte da indústria alimentícia há séculos.

Aromatizantes sintéticos: aromatizantes sintéticos são essencialmente aromatizantes que não se qualificam como naturais. Embora as composições químicas dos aromatizantes naturais e artificiais possam ser bastante semelhantes ou até idênticas, a principal diferença reside em suas fontes e processos. Por exemplo, um aromatizante artificial de morango pode conter os mesmos componentes químicos que um aromatizante natural de morango, mas esses componentes são derivados de fontes diferentes dos morangos, ou o processo de fabricação pode não ser definido como natural.







Onde a ciência encontra a arte

Milhares de substâncias aromatizantes são conhecidas, e até cem diferentes podem ser combinadas para criar um aroma composto específico (sabor de morango etc). Cada fórmula é resultado de um complexo processo de criação, que envolve tanto pesquisa e inovação quanto arte.

O olfato, juntamente com o paladar, é uma das principais ferramentas para qualquer aromista – um químico especializado no desenvolvimento de aromas. Assim como um bom cozinheiro prova sua comida para saber o que mais ela precisa, um bom aromista prova suas criações para determinar o que está faltando.



Segurança através da ciência

Os programas de avaliação de segurança de aromatizantes conduzidos em todo o mundo, incluindo as avaliações FEMA GRAS (conduzidas pelo Painel de Especialistas da FEMA), as avaliações do Comitê Conjunto de Especialistas em Aditivos Alimentares (JECFA) da ONU FAO/OMS e as avaliações de painéis científicos da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), são amplamente harmonizados em termos de abordagens científicas. Como tal, funcionam como um processo global de revisão por pares, em que suas avaliações de segurança separadas fornecem validação cruzada das descobertas de segurança para aromatizantes. Trabalhando em apoio a isso, o programa científico proativo da IOFI gera e fornece dados toxicológicos essenciais. Em essência, o trabalho dos painéis de avaliação de segurança e o trabalho da indústria de aromatizantes permitem uma análise completa e responsável da segurança dos aromatizantes e mantêm a integridade e a segurança dos aromatizantes usados globalmente em produtos alimentícios e bebidas.



Onde o sabor apoia a saúde

Hoje em dia, os consumidores estão cada vez mais preocupados com a saúde, e a demanda por alternativas de produtos cárneos e laticínios "plant based" ou de origem vegetal, além de produtos com redução de gordura, açúcar ou sal, está aumentando. Felizmente, existem ingredientes aromatizantes com características que podem melhorar a experiência do consumidor com esses produtos "light". Esses aromatizantes têm pouco ou nenhum sabor característico, mas são usados, por exemplo, para diminuir o amargor, mascarar notas desagradáveis e restaurar a sensação na boca, para que possamos desfrutar de produtos mais saudáveis e com um sabor agradável.



Os aromatizantes contribuem com o prazer da comida, garantindo a satisfação dos consumidores e proporcionando inúmeros benefícios:

Sabor e aroma conduzem as escolhas do consumidor
O sabor é o principal condutor das preferências do
consumidor. Os aromatizantes oferecem
singularidade, autenticidade e prazer em uma
variedade de produtos, muitas vezes tornando
opcões saudáveis e sustentáveis mais atraentes.

Promovendo uma alimentação mais saudável

À medida que cresce a demanda por alimentos mais saudáveis, os aromatizantes ajudam a superar os desafios do paladar, equilibrando o sabor dos produtos com redução de açúcar, gordura ou sal, garantindo que permaneçam saborosos e agradáveis.



Apoiando a Sustentabilidade

Aromatizantes ajudam a reduzir os impactos ambientais por meio do uso de métodos de produção sustentáveis. Por exemplo, o uso da biotecnologia na produção de aromas de baunilha a partir de matérias-primas alternativas pode ajudar a reduzir o impacto sobre a natureza (solo, água etc.) onde as plantações de baunilha estão concentradas.

Possibilitando o Desenvolvimento de Proteínas Alternativas

Os aromatizantes são essenciais para tornar o sabor das proteínas alternativas mais atraente e acessível, ajudando assim a atender à crescente demanda global por fontes de proteína sustentáveis.



Alternativa para pessoas com paladar e olfato prejudicados

Para pessoas com deficiências sensoriais, como idosos ou indivíduos com anosmia, os aromatizantes melhoram a experiência de se alimentar e podem incentivar uma maior ingestão de alimentos, trazendo benefícios à saúde.



Promovendo a diversidade cultural

Os aromas apoiam a criação de culinárias diversas e de inspiração global, atendendo a diferentes gostos e preferências regionais e impulsionando a inovação na oferta de alimentos.

E mais do que isso, os aromatizantes também são produtos altamente inovadores que apresentam uma ampla gama de benefícios no processamento e na produção de alimentos, eles contribuem para:

Intensificar ou modificar

Os aromatizantes proporcionam experiências de sabor únicas, autênticas e deliciosas. Eles incentivam uma alimentação mais saudável, tornando as opções nutritivas mais atraentes, e permitem que os fabricantes atendam às diversas culinárias globais.

Compensar

Aromatizantes restauram sabores perdidos durante o processamento, como tratamentos térmicos que podem diminuir o sabor e o aroma. Eles garantem que os consumidores desfrutem da experiência sensorial completa que esperam.

Padronizar

Os aromatizantes mantêm o sabor e a qualidade consistentes, mesmo diante de variações sazonais, escassez de recursos naturais ou desafios climáticos.

Mascarar e reestabelecer

Aromatizantes melhoram o apelo sensorial de alimentos com redução de açúcar, gordura ou sal. Eles também disfarçam notas desagradáveis e reestabelecem a sensação de encorpado do produto na boca, garantindo que o sabor continue sendo uma prioridade mesmo em alternativas mais saudáveis.













Veja mais em:

www.iofi.org

