

TecnoLáctea & Sorvetes 2009 mostra novidades em alimentos funcionais

Mudar a idéia de que os produtos industrializados podem fazer mal à saúde é um dos desafios da indústria alimentícia. Os consumidores procuram alimentos saudáveis e os fabricantes estão atentos a essa exigência.

Hoje, muitas empresas começam a investir nos alimentos funcionais, que promovem benefícios à saúde. Alguns fabricantes oferecem queijos com adição de fibras, que ajudam no bom funcionamento do aparelho digestivo. Outras apostam no cálcio em produtos como o leite e o requeijão. E ainda, queijos com 0% de gordura. O esforço das empresas para fabricar produtos mais saudáveis mostra que esse comportamento é uma nova tendência de mercado.

A indústria vem expandindo as linhas para as versões light e diet, para atender ao público que precisa ou quer fazer dieta. A Blending do Brasil, participante da TecnoLáctea & Sorvetes 2009 - que acontece de 5 a 7 de maio no Pavilhão Amarelo do Expo Center Norte, em São Paulo -, aposta nessa área e ampliou a linha de coberturas de baixa caloria, que podem ter redução de até 50% se comparadas às demais. As novidades são as coberturas de Amarena e de Limão Siciliano com pedaços de limão, todas em versão diet.

As bases dos sorvetes da Blending também acompanham a tendência, com a opção de produto sem açúcar e com menor quantidade de gorduras. Segundo Miriam Pavani, engenheira de alimentos da empresa, apesar de ser diet e light, "já é possível fazer um sorvete tão bom quanto o normal, com textura, doçura, sabor e cremosidade. Basta apenas acrescentar leite em pó, água e saborizante também diet. Isso é muito importante, já que o Brasil tem cerca de 10 milhões de diabéticos".

Seguindo essa tendência, outras empresas passaram a oferecer linhas de sorvetes livres de gordura trans. Esse tipo de gordura pode causar problemas cardiovasculares. Por isso, muitos consumidores estão atentos às embalagens.

(30.03.09)