



Bon Appétit!

Maior produtor mundial de extratos de levedura de panificação conclui processo de aquisição de indústria brasileira de extratos de levedura de cerveja e se consolida como fornecedor das duas variedades

Elton Alisson

O fermento, nome genérico de microorganismos também conhecidos como leveduras, que juntamente com a água, o malte e o lúpulo compõe a bebida mais consumida no verão brasileiro, é a base para a produção de ingredientes contidos em alimentos muito procurados no inverno, como caldos e sopas. Dá origem a extratos aplicados além de nesses gêneros de produtos, em lácteos, temperos, *snacks* e macarão instantâneo, entre outros, com diversas propriedades nutricionais e tecnológicas.

Após serem usados nas indústrias cervejeiras para a transformação do açúcar em álcool e gás carbônico no processo de fabricação da bebida, os microorganismos da espécie *Saccharomyces Cerevisiae* são vendidos para indústrias de ingredientes. Em suas fábricas, como a da Prodesa (Bio Springer), em Valinhos, no interior de São Paulo, são recebidos em caminhões de aço inox próprios para transporte de produtos alimentícios. Em seguida, são analisados e estocados em um tanque de inox com isolamento

térmico e, mais tardar, conduzidos à uma etapa de lavagem em que são eliminados compostos que podem dar um sabor amargo ao produto final.

A levedura lavada é encaminhada para um processo de autólise. Nessa fase, realizada sob temperatura e pH controlados, ocorre uma reação enzimática e conseqüente ruptura das células, cuja velocidade e eficiência podem ser potencializadas pelo sal, que atua como catalisador da reação, acelerando a velocidade e melhorando a eficiência do rompimento das células. Depois disso é levada para um grupo de máquinas onde o extrato é separado da parede celular. Posteriormente o extrato é pasteurizado e concentrado e, por fim, comercializado nas formas líquida, em pasta, semi-pasta, em pó - quando secado em *spray drier* - ou misturado com condimentos.

Todo o processo de fabricação dura em média 32 horas e cada tipo de extrato possui uma variação de matéria seca e de teor de sal. O líquido tem 50 a 65% de matéria seca, o em semi-pasta tem 70% e o em pasta 80%. Já o em

pó apresenta uma porcentagem de 96%. Em função disso, têm diferenças de preços e aplicações.

Missão francesa - Atenta à tecnologia explorada por algumas empresas no Brasil, como a própria Prodesa, e disposta a aumentar e complementar sua linha de produtos, a Bio Springer, pertencente ao grupo francês Lesaffre, líder mundial na fabricação de extratos de levedura de panificação, adquiriu no início de 2000 a companhia brasileira. Em decorrência dessa decisão estratégica passou a ter acesso ao conhecimento de todo o processo de produção dos extratos de levedura de cerveja e aumentou sua presença no mercado latino americano, onde tinha uma pequena participação.

A aquisição da totalidade do capital acionário da subsidiária brasileira foi concluída pelos franceses no ano passado após realizarem investimentos no processo produtivo, de qualidade, nos controles e práticas de fabricação, que resultaram na obtenção dos certificados HACCP, concedido pela empresa certificadora SGS, e GMP 13. Com isso passaram a disponibilizar ao





mercado tanto o extrato de levedura de cerveja quanto o de panificação, produzidos com o mesmo padrão de qualidade mundial da companhia em suas fábricas no Brasil e na Europa. “Os extratos de levedura de cerveja e de pão são complementares. No mundo se consome tanto um quanto o outro, mas por uma questão de hábito alguns mercados estão mais acostumados com o de pão e outros com o de cerveja. Para algumas aplicações o extrato de levedura de cerveja oferece um diferencial organoléptico”, explica o diretor geral da empresa no Brasil, Xavier Artus.

Com laboratórios de aplicações ao redor do mundo e um centro de P&D em sua matriz, na França, os técnicos, aromistas e especialistas que integram o time de pesquisa e desenvolvimento da empresa dominam todas as fases do processo de produção dos extratos a base de leveduras de pão e de cerveja. E atualmente, depois de absorverem os conhecimentos dos métodos de fabricação deste último, já estão apresentando idéias e sugestões de aprimoramento e desenvolvimento de novos produtos, como o Pronal 5001. Fabricado e desenvolvido no Brasil em parceria com especialistas na França o produto é direcionado ao segmento de biotecnologia, apresentando uma concentração diferenciada para uso em meio de cultura e produzido sob rígidos padrões de controle.

Outras inovações que criaram foram os extratos da chamada segunda geração, naturalmente ricos em nucleotídeos (com 2 a 20% de I+G) e realçadores de sabores, que propiciam um excelente efeito umami – o sabor de certos aminoácidos –, e a linha Springer 4100. Ricos em glutathione (GSH), que oferece uma nota cárnea de galinha acentuada, os extratos dessa categoria proporcionam o efeito

Kokumi (*mouthfullness*), ainda pouco conhecido e divulgado no mercado nacional. Também podem ser utilizados como substitutos de cisteína nos aromas de reação de sabores de galinha ou frango, principalmente em países onde há restrições de uso dessa matéria-prima, e têm propriedades nutricionais e funcionais. O portfólio de especialidades da empresa é completado com os aromas de reação Springarom, que através da reação de Maillard dão notas de sabores diferenciados como os de carne tostada, galinha, grelhados, vegetais, peixes e defumados, com a vantagem de proporcionarem sabores cárneos sem a presença de proteína animal.

Exportando para 80 países e atuando no mercado mundial de *savory* a empresa está se beneficiando da substituição da proteína vegetal hidrolisada (HPV) promovida nos últimos anos em alguns países da Europa devido aos indícios da presença de resíduos de monocloropropano (MCPD), um agente cancerígeno, no ingrediente. Na avaliação de Artus em breve essa discussão chegará ao Brasil, a exemplo do que ocorreu recentemente com as gorduras trans. “O crescimento do mercado de extratos vai ser impactado substancialmente pela substituição desse ingrediente nas formulações”, estima o executivo.

Segundo Artus, o aumento do consumo de extratos de levedura em mercados como o europeu se deve à própria perda de participação do HVP e à consolidação de tendências observadas no exterior, como a de produtos *clean label* – rótulo “limpo”. Diz que o Brasil absorve 50% da produção da fábrica brasileira, considerado baixo se comparado ao volume comercializado na Europa, e que não está descartada a implantação de um centro de P&D da empresa no País.

Voilà. **Fi**



THE WORLD OF YEAST PRODUCTS

Líder mundial em Extratos de Levedura para alimentos e fermentação.

Aplicações:

- Produtos Culinários
- Caldos
- Sopas
- Molhos
- Aromas
- Snacks
- Processos de Fermentação
- Embutidos