

Nova solução para Redução de açúcar em produtos lácteos

A busca por produtos mais saudáveis nas gôndolas vem aumentando ao longo dos anos. Uma das grandes preocupações dos consumidores é a redução de açúcar e produtos que mantenham a qualidade e sabor, mas que auxiliem na busca por hábitos alimentares mais saudáveis.

Atenta a essa demanda, a indústria de laticínios vem investindo em inovação e no desenvolvimento de produtos com teor de açúcar reduzido. No entanto, um dos grandes desafios para o setor é manter a qualidade sensorial do produto final, além de oferecer opções de produtos *clean label*.

Alguns substitutos do açúcar geram residuais de sabor e por isso não são boas opções para aplicação.

GreenSugar C

Com o desafio de manter a qualidade sensorial do produto final, oferecendo também o apelo *clean label*, a Prozyn apresenta **GreenSugar C**, uma plataforma tecnológica totalmente natural composta por um sistema enzimático. Capaz de fornecer maior dulçor em derivados lácteos sem deixar sabor residual, ele **reduz o açúcar adicionado em, no mínimo, 30%**.

MAIOR
DULÇOR

SEM SABOR
RESIDUAL

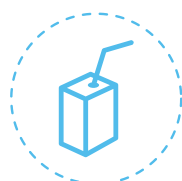
Aplicação	Benefícios
Redução do uso de sacarose em formulações	<ul style="list-style-type: none">• Redução de, no mínimo, 30% de açúcar em produtos lácteos• Vantagens econômicas• Promove saudabilidade• Aumento do dulçor sem uso de edulcorantes• Fácil aplicação



Teste de aplicação - GreenSugar C

Testes realizados em **bebidas lácteas UHT sabor chocolate** apresentaram uma **redução de 35% do açúcar** adicionado. Em análises sensoriais não houve diferença significativa ao nível de significância de 5%. Foram aplicadas as seguintes formulações:

Ingredientes	Formulação padrão (%)	Formulação teste (%)
Soro de leite reconstituído	62,09	65,24
Leite integral pasteurizado	26,51	26,80
Açúcar	10,00	6,50
Cacau em pó	1,00	1,00
Mix estabilizante	0,30	0,30
Aroma de Chocolate	0,10	0,10
GREENSUGAR C	-	0,06
Total	100	100



A Prozyn é uma das principais fornecedoras de ingredientes biológicos do país. Possui soluções sob medida para as necessidades mais específicas dos clientes, sempre baseadas na inovação, tecnologia e melhoria da qualidade de vida. Oferece uma linha completa de ingredientes para redução de custo, otimização do processo e melhoria da qualidade do seu produto.