



Purac, aroma natural para el sector cárnico

La compañía Purac, representada en el sector alimentario de España y Portugal por Brenntag, ha desarrollado un aromatizante natural llamado *PuraQ Arome NA4* con innumerables ventajas para la industria cárnica. Con muchas de las cualidades de la sal, permite dar el mismo sabor a la carne pero con un contenido en sodio mucho menor

PuraQ Arome NA4 es un aromatizante natural que ofrece muchas de las cualidades de la sal y proporciona a la industria cárnica múltiples ventajas para productos con bajo contenido en sodio.

PuraQ Arome NA4, creado por la compañía Purac que en España está representada por Brenntag Iberia, imita el sabor de la carne y ayuda a controlar la actividad del agua, la clave para poder reducir la tasa de crecimiento de la flora microbiana alerante.

El cloruro sódico (sal) se utiliza en la mayoría de productos cárnicos procesados por una serie de razones como, por ejemplo, realzar el sabor y aportar estabilidad de textura y microbiológica. Sin embargo, son muchos los consumidores que buscan

reducir los niveles de sodio de su dieta por los diferentes riesgos que estos acarrearán para la salud.

Reducción de sodio

Gracias a *PuraQ Arome NA4* la industria cárnica puede reducir el contenido en sodio de sus productos hasta en un 40 %, manteniendo además todas las ventajas que puede ofrecer la sal.

Control de sabor

PuraQ Arome NA4 es un aromatizante natural que potencia los atributos del sabor dándole un toque a carne, salado, condimentado y caldoso. De esta forma, el sabor del producto no se ve comprometido cuando se sustituye el sodio por *PuraQ Arome NA4*.

Control de la actividad de agua

PuraQ Arome NA4 compensa la pérdida de actividad de agua, un aspecto que tiene un efecto directo sobre la estabilidad microbiológica. Asimismo, ayuda a que las carnes con bajo contenido en sodio mantengan su tiempo de conservación previsto.

Etiquetado limpio

PuraQ Arome NA4 se puede incluir en la categoría de Aromatizantes Naturales. Ante la creciente demanda de consumidores que buscan productos con etiquetas más "limpias" o naturales, *PuraQ Arome NA4* es la solución para el desarrollo de productos más sanos.

Este aromatizante natural ha sido desarrollado para su uso con:

- Productos frescos.
- Aves.
- Marisco.
- Salchichas.
- Fiambres y embutidos.
- Filetes de pescado.
- Comidas y carnes listas para el consumo.

Se recomienda añadir entre un 2,0 % a 3,5 (p/p) en función del uso previsto. Asimismo, se puede utilizar para otras aplicaciones.

Investigación sensorial

Principal objetivo de la investigación: para valorar el impacto sensorial de *PuraQ Arome NA4* en los productos cárnicos, se realizaron ensayos ciegos de sabor con salchichas y rollitos de pollo en los que participó personal con una formación adecuada.

Puntuaron los atributos sensoriales de dos productos, uno que contenía un 3 % de *PuraQ Arome NA4* y el otro sin *PuraQ Arome NA4*.

Gracias a *PuraQ Arome NA4* la industria cárnica puede reducir el contenido en sodio de sus productos hasta en un 40%, manteniendo además todas las ventajas que puede ofrecer la sal, como el realce del sabor del producto

Los aromatizantes naturales de Purac se producen mediante la fermentación de azúcares. Este proceso tradicional aporta múltiples ventajas al producto alimentario terminado, entre las que cabe destacar el realce del sabor, la mejora de la textura y el aumento de la estabilidad microbiológica

Resultados: salchichas

Los participantes tuvieron una mayor percepción de la sal y el sabor en el producto con *PuraQ Arome NA4*, pese a que el contenido en sodio real en ambos productos fue el mismo. Además, observaron que el producto con *PuraQ Arome NA4* tenía una textura más firme.

Resultados: Rollitos de pollo

Pese a que los dos productos contenían la misma cantidad de sodio, los participantes señalaron que *PuraQ Arome NA4* era más salado que el producto de control. También se observó una textura más firme en los rollitos de pollo que contenían *PuraQ Arome NA4*.

Cálculo de la actividad de agua

Purac ofrece una herramienta personalizada propia que permite a la industria cárnica calcular la actividad de agua de su producto.

Acerca de los aromatizantes naturales

Los aromatizantes naturales de Purac se producen mediante la fermentación de azúcares. Este proceso tradicional aporta múltiples ventajas al producto alimentario terminado, entre las que cabe destacar el realce del sabor, la mejora de la textura y el aumento de la estabilidad microbiológica.

Al añadir los fermentos a los productos alimentarios se consiguen todas estas ventajas sin fermentar, en realidad, el propio producto alimentario.

Principales ventajas

Como resumen, podemos destacar que las principales ventajas de este producto son:

- Reducción de sodio.
- Control del sabor.
- Control de la actividad de agua.
- Etiquetado pensando en el consumidor.

La compañía **Purac** fue fundada en el año 1931 y es parte de la CSM, un destacado actor global en el suministro de harina y otros ingredientes alimentarios. Cuenta con cinco unidades de producción en todo el mundo, una red global de oficinas de ventas, diversos centros de aplicación local y más de 1.000 empleados altamente capacitados, con el objetivo de estar cerca de sus clientes.

Tiene una gran actividad en una amplia variedad de mercados, con especial atención y foco en el mercado de ingredientes de alimentos naturales.

Brenntag Química, S.A. es la filial española del Grupo Brenntag AG, líder global en la distribución de productos químicos. Con oficinas centrales en Mülheim an der Ruhr (Alemania), la compañía opera una red global con más de 400 emplazamientos y alrededor de 12.000 empleados en casi 70 países. En 2010, las ventas de la compañía ascendieron a 7.600 millones de euros.

Brenntag actúa como enlace entre los proveedores y los clientes de productos químicos, proporcionándoles soluciones de distribución personalizadas, tanto para productos químicos industriales como para especialidades químicas. □



PURAC
pure by nature

Montmeló (Barcelona) Spain
T: +34 93 568 63 00
F: +34 93 568 39 55
Email: psp@purac.com
www.purac.com

BRENTNAG
SPECIALTIES

C/Tuset 8-10, 08006 Barcelona, España
T: +34 93 218 44 04
F: +34 93 218 15 90
Email: alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es