

dot nat

Designed
by nature.

CÍTRICOS



Sabores
Cítricos

UM DELICIOSO
UNIVERSO DE
OPORTUNIDADES

DE TRÊS FRUTAS, UM MUNDO DE SABORES

Famosas nas feiras, fartas nos supermercados, as frutas cítricas têm presença garantida no cotidiano de milhões de consumidores ao redor do mundo.

Essa popularidade, somada às notas ácidas e intenso frescor, inspiram as indústrias de alimentos e bebidas em seus lançamentos, colocando os sabores cítricos entre os com maior penetração em novos produtos no mundo. De sucos a molhos de mesa, representam versatilidade, oferecendo a oportunidade de inovação com combinações de diferentes sabores, seja com doce, salgado ou até apimentado.

Essa facilidade de combinações faz parte também da história dos cítricos. As inúmeras opções que conhecemos são resultado de uma grande compatibilidade entre as espécies e sua pré-disposição a mutações, seja naturalmente (por conta própria) ou com a intervenção humana. Sendo assim, todas as variedades são provenientes de apenas 3: a cidra, o pomelo e a tangerina, todas originárias do sul e leste asiático.



OS AROMAS CÍTRICOS

O desenvolvimento dos aromas cítricos inicia na investigação, por parte do aromista, sobre as combinações das variedades de frutas cítricas para atender as tendências, por isso, o conhecimento deve ser extremamente especializado. Outro aspecto relevante no processo de criação de aromas está nos diferentes perfis de acordo com a faixa etária do público alvo do produto. O público infantil, por exemplo, tem preferência por sabores com notas doces e fantasia. Para os adultos, o aroma apresenta notas mais maduras, casca ou terpênicas, mas sempre mantendo a característica da fruta in natura.

Além disso, grande parte da composição cítrica dos aromas é proveniente de óleos essenciais, uma questão desafiadora no desenvolvimento de novos aromas, pois tais óleos estão sujeitos a variações climáticas das safras. Com isso, a habilidade do pesquisador junta-se à tecnologia para buscar e entender alternativas que assegurem a padronização do produto e ainda remetam com alta fidelidade o sabor das frutas.

No geral, os aromas cítricos são caracterizados por seus constituintes voláteis e normalmente analisados por cromatografia em fase gasosa (GC), usando um detector espectrométrico de massa (MSD) para identificar constituintes em comparação com uma biblioteca padronizada e um detector de ionização de chama (FID) para quantificação de cada pico cromatográfico. O uso da cromatografia no processo de criação de novos aromas ajuda a quantificar e qualificar as substâncias aromatizantes presentes na fruta para a elaboração de um aroma característico, promovendo ao consumidor a sensação de uma fruta fresca in natura.



PRODUTOS LANÇADOS PELO MUNDO



Herbal Moscow - Alemanha
Bebida refrescante sabor gengibre e limão



Schweppes' Premium Mixer - Espanha
Mix para bebidas sabor laranja e lichia



Perkier Cacao & Orange Quinoa Bars - Reino Unido
Barra de quinoa sabor cacau e laranja



Savor & Sens Tradition
Molhos de mostarda, yuzu e manjeriçã tailandês.

LÍDER NA FABRICAÇÃO DE AROMAS COM ALTA EXPERTISE EM CÍTRICOS

Nascida em meio à diversidade do maior bioma do mundo, a Duas Rodas apresenta ingredientes autênticos que estabelecem conexões harmônicas entre os sentidos humanos e a natureza. Pioneira na fabricação de óleos essenciais no Brasil e com a expertise de 9 décadas na fabricação de aromas e ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas, uma das especialidades da empresa está na elaboração de aromas cítricos com notas limpas e características da fruta. Tecnologia desenvolvida a partir da experiência da empresa em cultivo, seleção e extração de notas aromáticas aperfeiçoadas através de blends de safras de diferentes áreas geográficas do mundo.

Dessa especialidade, a empresa conta com um portfólio de aromas Cítricos único, que celebra os perfis mais consumidos, e exalta as notas que diferenciam uma fruta da outra, instigando uma multiplicidade de paladares.



Em um processo que durou aproximadamente 18 meses, 12 perfis foram cuidadosamente avaliados e estudados, por uma equipe multidisciplinar para garantir fidelidade no resultado final de cada aroma.

Os citrinos selecionados foram categorizados em um, de acordo com suas características sensoriais, e o desenvolvimento do portfólio partiu diretamente da fruta in natura, respeitando, além de tudo, suas respectivas safras para melhores resultados.

As avaliações para a conclusão do projeto também foram minuciosas. A equipe responsável pela sua concepção, reunia-se semanalmente para conferir os avanços e resultados, para então garantir ajustes com perfeição e flexibilidade com alta performance em aplicações diferenciadas.

O portfólio de Cítricos, além da fidelidade de perfis, apresenta-se ao mercado como uma repaginação de sabores clássicos, valorizando e ressaltando a essência das frutas cítricas: a vitalidade. Também diferencia e sofisticou produtos do mercado, atendendo aos anseios do novo consumidor: experiências cada vez mais autênticas.

Fontes: Mintel GNPD; National Geographic;

Para saber mais, contate um representante Duas Rodas ou acesse o site: duasrodas.com



duasrodas.com