

O papel da goma acácia na indústria alimentícia atual

A goma acácia, um aditivo natural e polivalente, satisfaz as expectativas do consumidor quanto a produtos alimentícios naturais e sustentáveis.

PARIS, 4 de julho de 2016 /PRNewswire/ -- Nos últimos anos várias crises alimentícias influenciaram a opinião pública ao redor do mundo e criaram uma forte conscientização entre os consumidores. O consumidor está cada mais vez atento à sua dieta, à qualidade dos alimentos e aos efeitos causados pelo que come em sua saúde. Vários estudos demonstram que os receios do consumidor ativam as tendências alimentares, como, por exemplo, o aumento das dietas vegetarianas, a busca por alimentos naturais e orgânicos, ou a rejeição aos sabores artificiais e OGMs... A importância da qualidade do produto e de uma dieta saudável se reflete nas escolhas do consumidor.

Por estar mais preocupado, o consumidor de hoje se expressa melhor além de ser também melhor informado, usando as ferramentas tecnológicas disponíveis para enviar alertas e construir alianças. Os consumidores levam seu papel a sério e desejam ser ouvidos. Seu comportamento molda constantemente as mensagens de marketing e companhias gigantes do setor alimentício estão seguindo as tendências e reformulando seus produtos para satisfazer as expectativas do consumidor.

Entre as preocupações do consumidor, os aditivos são frequentemente estigmatizados e o termo "aditivos" causa medo. A tendência do consumo se move em direção ao desejo de minimizar produtos com muitos aditivos e limitar produtos que não sejam saudáveis quando consumidos em excesso ou que sejam nocivos ao meio ambiente.

Mas é importante distinguir entre aditivos baseando-se em sua origem e seu impacto na saúde. Alguns aditivos são completamente naturais, absolutamente seguros para o corpo e ecologicamente corretos. Esse é o caso da goma acácia, um aditivo completamente seguro com inúmeras propriedades funcionais.

Também conhecida como E414, a goma acácia é exsudada naturalmente e extraída após uma incisão na árvore da acácia, tornando sua colheita totalmente natural e sustentável. A goma acácia vem sendo usada há milênios e é encontrada hoje em pequenas doses em um grande número de produtos utilizados diariamente, incluindo, entre outros, vinhos, doces, cosméticos, refrigerantes e aromatizantes. Pode ser usada como agente de revestimento em confeitos, agente emulsificante e estabilizante em bebidas ou como fibra em produtos dietéticos. O status de fibra dietética da goma acácia significa que conta também com propriedades valiosas, como uma tolerância digestiva excelente e efeitos pró-bióticos comprovados.

Como um aditivo natural e polivalente, a goma acácia satisfaz as expectativas do consumidor quanto a produtos alimentícios naturais e sustentáveis.

[BAIXE O RELATÓRIO COMPLETO](#)

Para mais informações sobre a goma acácia, contate Alland & Robert, especialista internacional em goma acácia desde 1884.

<http://www.allandrobert.com>