



MENOS ACRILAMIDA, O MESMO ALIMENTO SABOROSO

Acrylaway,[®] a nova solução enzimática da Novozymes, reduz de forma considerável a presença de acrilamida em vários alimentos sem mudar o seu sabor ou aparência.

A acrilamida, substância suspeita de causar câncer, é formada quando alimentos com amido são assados ou fritos a altas temperaturas. Acrylaway é uma solução natural para esse problema natural – e funciona sem alterar o sabor, aparência ou textura do produto final.

Acrylaway reduz em até 90% o conteúdo de acrilamida em alimentos tais como biscoitos, bolachas, torradas e outros tipos de snacks. Uma solução utilizada pela indústria de alimentos até hoje tem sido reduzir temperaturas, se possível, mas ao invés disso a Novozymes foi até a raiz do problema – o aminoácido asparagina, que origina a formação da acrilamida. A Novozymes desenvolveu um tipo completamente novo de enzima comercial – uma asparaginase – para

quebrar a asparagina. Acrylaway está sendo lançada após testes extensivos.

«Acrylaway foi testada nos laboratórios de panificação da Novozymes, em institutos independentes e na indústria numa variedade de alimentos, e todos os resultados mostram que não só há uma redução substancial da acrilamida, mas também que não afeta o sabor, a aparência e a textura do produto final», diz Anett Lund-Nielsen Colstrup, Gerente Global de Lançamento de Produtos da Novozymes.

Um problema natural

Em 2002, pesquisadores suecos descobriram altos níveis de acrilamida, um cancerígeno em potencial, em muitos alimentos à base de amido comumente

consumidos, tais como bolachas, biscoitos, snacks, batata frita e pão tipo sueco, que são processados ou assados em altas temperaturas.

Testes já demonstraram que a acrilamida causa câncer em ratos e camundongos, e testes estão sendo conduzidos em todo o mundo para determinar os efeitos cancerígenos da acrilamida em humanos.

Uma solução natural

Uma maneira muito eficaz de reduzir a formação da acrilamida é a remoção enzimática do aminoácido asparagina, o precursor da acrilamida. A asparaginase Acrylaway funciona convertendo asparagina em ácido aspártico, um outro aminoácido.



«Com essa solução enzimática da Novozymes, fabricantes de produtos alimentícios podem oferecer a consumidores finais produtos com menos riscos e preocupações com relação à acrilamida.»

Andrew Fordyce, Diretor de Marketing de Cereais da Novozymes



Beate Kornbrust, Gerente de Soluções para Clientes da Novozymes, testa Acrylaway® nos laboratórios de panificação da Novozymes Switzerland.



Anett Lund-Nielsen Colstrup é Gerente Global de Lançamento de Produtos e responsável pelo lançamento da Acrylaway®.

Testes demonstraram que Acrylaway® reduz em quase 50-90% a formação de acrilamida numa grande gama de produtos.

Alimento	Redução de acrilamida (%)
Biscoitos	50-90%
Pão tipo sueco e torrada	50-85%
Bolachas	75-85%
Snacks	75-90%

A acrilamida é o produto de uma reação de Maillard entre o aminoácido asparagina e uma variedade de açúcares redutores. Os açúcares reagem com a asparagina quando o alimento é aquecido, e como resultado forma-se a acrilamida.

Reações de Maillard, também conhecidas como escurecimento não-enzimático, ocorrem tipicamente em temperaturas acima de 100°C e são responsáveis pela produção importante da cor e do sabor de produtos fritos e assados à base de amido.

«O processo que cria aquela casquinha dourada deliciosa e o sabor de fritura ou assado também cria a acrilamida. Mas com Acrylaway, a asparagina é convertida em outro aminoácido, deixando todos os outros ingredientes para que contribuam com as reações de Maillard. Ficamos com a casquinha gostosa e o sabor, e reduzimos a quantidade de acrilamida, que é potencialmente cancerígena», diz Beate Kornbrust, Gerente de Soluções para Clientes da Novozymes.

Pelo bem da comida

Os consumidores de hoje se preocupam com a saúde e são cautelosos com o que comem. No futuro, saúde e qualidade dos alimentos se tornarão ainda mais importantes e as enzimas têm um papel-chave a cumprir nesse sentido.

«É fundamental para os consumidores e a sociedade que nossos alimentos sejam seguros e saudáveis. Com essa solução enzimática da Novozymes, fabricantes de produtos alimentícios podem oferecer a consumidores finais produtos com menos riscos e preocupações com relação a acrilamida», diz Andrew Fordyce, Diretor de Marketing de Cereais da Novozymes.

Fabricantes de alimentos estão demonstrando grande interesse na Acrylaway e estão especialmente entusiasmados com a sua habilidade de reduzir a produção de acrilamida sem alterar a qualidade do produto final.

«A indústria de alimentos se preocupa com a acrilamida e nós trabalhamos com muitos participantes dessa indústria durante o desenvolvimento da Acrylaway», diz Andrew Fordyce.

«Esse é um lançamento muito empolgante para nós. Acrylaway é um produto excelente que funciona muito bem para tornar os alimentos mais seguros e saudáveis». ■

PARA MAIS INFORMAÇÕES
Anett Lund-Nielsen Colstrup
aln@novozymes.com

LEIA MAIS
[www.novozymes.com/
acrylaway](http://www.novozymes.com/acrylaway)

