



TÉ, ESPECIAS Y OTRAS DELICIAS



Hojas y brotes frescos y curados de la planta *Camellia sinensis*.

El té es una de las bebidas más tradicionales de la región Asia/Pacífico y su popularidad está creciendo en todo el mundo hasta el punto en que se considera ahora la bebida más consumida después del agua. Este crecimiento de la demanda está desafiando a los fabricantes de té para extraer más té, más sabor y más de los polifenoles sanos del té.

La pimienta es una de las especias más importantes del mundo y siendo India y Vietnam los principales países productores de pimienta del mundo, no debe extrañar que en esta región se enfoquen las mejoras tanto de la calidad como del proceso.

Las soluciones de Novozymes mejoran el té

El té se obtiene de las hojas y brotes de la planta *Camellia sinensis*, y la bebida en sí se prepara como una infusión de estas hojas y brotes en agua caliente o hirviendo. Los té más comunes son el té negro, té oolong, té verde y té blanco. Todos se preparan de las mismas plantas, pero mediante procesos diferentes. Sin embargo, en una cultura global cada vez más enfocada en los productos rápidos, el té listo para beber representa un mercado en crecimiento, ayudado por el hecho de que los compuestos antioxidantes del té se consideran vitales para una vida sana. Dos de los principales problemas que enfrentan los fabricantes de té listo para beber es el enturbiamiento que compromete la calidad del producto final y los ren-

dimientos reducidos. Novozymes tiene una solución innovadora para ambos problemas: la aplicación de Viscozyme® L y Celluclast® 1.5 L.

El enturbiamiento en el té es causado por los sólidos del té y aunque el aspecto turbio que producen en la bebida es indeseable, estos sólidos incluyen también los fenoles del té, es decir los antioxidantes potentes considerados muy importantes para conservar la salud y prevenir las enfermedades. Estos fenoles incluyen las catequinas y teaflavinas. Una de estas catequinas, galato de epigallocatequina, se considera más potente que la vitamina E.

En lugar de eliminar los sólidos del té, Viscozyme L y Celluclast 1.5 L solubilizan gran parte de los mismos, clarificando el producto final y aumentando el rendimiento. Este proceso deja también una mayor cantidad de los fenoles deseados en el té, asegurando que el té listo para beber sea una bebida clara, estable y estéticamente agradable.

Perfeccionar el procesamiento de la pimienta

La pimienta es uno de los condimentos más populares del mundo, apreciado desde la antigüedad por su sabor, y en casi cualquier mesa se encuentra al lado de la sal. La pimienta se extrae de la fruta de plantas de la familia de las piperáceas y esta fruta puede procesarse en granos de pimienta blanca, negra y verde. La pimienta en polvo se produce mediante molienda. La



Gracias al procesado enzimático, los clientes de Novozymes en Asia pueden repensar sus industrias. El té y la pimienta blanca son productos de importancia global y el desarrollo de ambos podría convertirse en una importante oportunidad de negocio para Novozymes y sus clientes de esta región.

pimienta blanca se obtiene de las bayas de pimienta completamente maduras mediante un proceso prolongado que incluye remojo, eliminación de la cáscara exterior, lavado y secado. Por el contrario, la pimienta negra se produce secando las bayas verdes no maduras. La enzima Peelzym® de Novozymes reduce considerablemente el tiempo de proceso de la pimienta blanca, ahorrando grandes cantidades de agua y energía y mejorando la calidad.

Cuando los granos de pimienta se han sometido a un suave machacado o abrasión para que Peelzym pueda penetrar la piel, se someten a un baño enzimático. Este tratamiento mecánico más suave utiliza notablemente menos energía y considerablemente menos agua para lavado, convirtiendo el enriado enzimático en una alternativa más sostenible. El rendimiento de pimienta es más alto porque menos granos de pimienta se dañan durante este proceso más suave. Además, se cumplen con las preferencias de los clientes: el tiempo de proceso reducido disminuye los sabores desagradables de modo que se profundizan el aroma y sabor picante del producto final y los granos de pimienta tienen un color más blanco y atractivo.

«La aplicación de Peelzym para mejorar el proceso de la pimienta es una oportunidad nueva e interesante para los clientes en Asia,» dice con entusiasmo Helen Hu Ying, Gerente de Mercadotecnia Regional para alimentos y especialidades. «Es una aplicación que trae

beneficios para todos. Los clientes se benefician de un proceso más rápido y fácil, los consumidores se benefician de una pimienta de mayor calidad y todos nos beneficiamos porque es una solución más ecológica.»

El proceso enzimático respalda la innovación en Asia

Ya que las enzimas ofrecen mejoras tan notables para el proceso del té y la pimienta blanca además de aspectos de calidad mejorada en los productos finales, no es difícil para los fabricantes de alimentos asiáticos tomar la decisión de adoptar las bioinnovaciones de Novozymes. Estos beneficios y mejoras explican también por qué el mercado de enzimas ha crecido continuamente durante los últimos años.

Y el futuro, ¿qué? Las empresas de alimentos asiáticas están experimentando tanto un aumento global de la popularidad de la cocina asiática como nuevas oportunidades de exportación. Los beneficios relacionados con el proceso y los productos que estas industrias de alimentos derivan de los coadyuvantes tecnológicos enzimáticos así como la mayor sostenibilidad, cuya importancia está creciendo en Asia, significan que esta interesante tendencia ha llegado para quedarse. ■

Los granos de pimienta blanca procesados enzimáticamente adquieren un color blanco más brillante.



MÁS INFORMACIÓN
Helen Hu Ying
ynhu@novozymes.com

