

Molhos emulsionados

O Desafio: Gerenciar os custos da receita de um produto de maionese, mantendo sua experiência indulgente de *mouthfeel*, graças ao seu teor de gordura de 65%.



Ciência

O mercado de maioneses e molhos emulsionados é altamente competitivo e, ao mesmo tempo, os consumidores buscam um bom custo-benefício. Nosso cliente queria reformular seu produto de maionese para ajudar a reduzir os custos e aumentar a lucratividade, mas recuperar o *mouthfeel* perdido ao remover o caro conteúdo de gordura – um ingrediente crucial na experiência de *mouthfeel*.

Visão geral do processo

- Nossos cientistas sensoriais trabalharam com nosso cliente para revisar receitas com redução de gordura, mudança de emulsificante ou adição de componente de amido.
- O próximo passo foi compartilhar a recomendação de receita, o modelo de cálculo de custos e fornecer amostras para teste.

Soluções

A solução da Tate & Lyle foi criar uma variedade de receitas comercializáveis para opções de redução de custos de até 30%. Nossa equipe revisou uma variedade de receitas com foco na economia de custos através da redução de gordura, introduzindo o Amido MERIGEL® e o Amido STAMIST®. Isso resultou na entrega de uma gama de receitas que permitem diferentes opções de posicionamento no mercado, todas oferecendo uma experiência de sabor, textura e *mouthfeel* comparáveis. Por exemplo:

- Cremes de salada com diferentes níveis de gordura (30%, 40%, 50%)
- Soluções com gema de ovo ou substituição pelo Amido STAMIST® para emulsificação

Visão geral dos ingredientes

- Amido MERIGEL®: Amidos que espessam quando adicionados a água fria ou morna e são excelentes agentes texturizantes para alimentos processados a frio e instantâneos, proporcionando uma variedade de texturas de produto, de suave a curto, até polpudo, dependendo da exigência do produto.
- Amido STAMIST®: Produzido a partir de milho, esta linha de amido proporciona emulsificação em bebidas, molhos e temperos, oferecendo vários níveis de viscosidade dependendo do *mouthfeel* necessário.

Sociedade

Com a preocupação com os preços dos alimentos tão alta, os consumidores continuam a encontrar maneiras de reduzir suas contas de alimentos. Ao criar uma formulação de maionese mais econômica, conseguimos entregar uma maionese mais acessível aos consumidores no mercado e tão amada quanto as opções de preço mais alto.

Insight do consumidor

- A grande maioria (85%) dos consumidores ainda está preocupada com os preços dos alimentos e continua a tomar medidas para reduzir sua conta de alimentos¹.
- O preço é o fator mais comum que motiva a compra de alimentos pelos consumidores, e muitos querem ver mais linhas econômicas para ajudá-los a economizar dinheiro¹.

Referência:

¹<https://www.which.co.uk/policy-and-insight/article/consumers-and-the-cost-of-food-a-kmMF7l8srkQ>
