

## SKYR, O FERMENTADO ISLANDÊS POPULAR EM TODO O MUNDO

### Introdução e histórico

Skyr é um produto lácteo fermentado e concentrado originário da Islândia, que tem sido parte natural da dieta islandesa desde os tempos vikings, há mais de mil anos. É considerado uma herança alimentar desses antigos ancestrais. O Skyr foi adotado pelos consumidores modernos preocupados com a saúde, sendo apreciado como um superalimento devido ao seu elevado teor de proteínas, baixo teor de gorduras e carboidratos. Contém entre 9 e 11% de proteínas, 0,2% a 0,5% de gordura e baixo teor de açúcar, em uma base com textura e sabor únicos. Os métodos para a fabricação de Skyr foram evoluindo e sendo aperfeiçoados ao longo do tempo. Tradicionalmente o Skyr era elaborado em fazendas onde o soro, separado após a fermentação, era utilizado como conservante para uma variedade de carnes. Neste processo o Skyr era produzido inoculando ao leite, como cultivo inicial, uma porção da última produção e coalho, sendo concentrado após a fermentação através de sacos de tecido. Com a industrialização na década de 1960, começou-se a utilizar centrífugas para a separação do soro e esta foi a principal forma de produção até a década de 1990. A



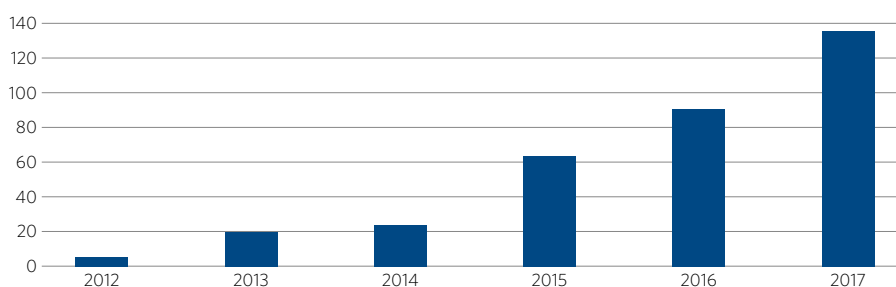
categoria foi reavivada a partir da década de 1990, quando a indústria começou a utilizar a tecnologia de ultrafiltração e introduziu no mercado porções individuais do produto. Hoje se sabe que a tecnologia de ultrafiltração pós-fermentação é a melhor opção para a fabricação, porque além de oferecer um Skyr homogêneo, leve, liso e com brilho, também influencia o perfil sensorial, uma vez que neste processo

não ocorre a concentração de cálcio na base que poderia tornar o produto amargo durante o *shelf life*. Além disso, facilita o transporte e manipulação do produto durante o processo por apresentar baixa viscosidade ao atingir o pH de corte na etapa de fermentação.

### Tendências de mercado

O Skyr é um produto em rápido crescimento no mundo devido às tendências globais de percepção dos benefícios das proteínas pelo consumidor, que entende que proteínas são importantes para a manutenção ou perda de peso, desenvolvimento muscular e para a saúde em geral. Tem crescido também a percepção dos benefícios das dietas com baixo conteúdo de carboidrato. Além disso, geralmente o Skyr contém em sua composição bactérias probióticas, como a *bifidobacterium*, que contribuem para a melhora da saúde e do equilíbrio intestinal.

### LANÇAMENTOS DE PRODUTOS TIPO SKYR



Fonte: GNPD Mintel. Jan-Set de 2017 comparado a Jan-Set de 2018 = Aumento de 11% nos lançamentos de produtos tipo Skyr.

## SKYR, O FERMENTADO ISLANDÊS POPULAR EM TODO O MUNDO

### Tecnologias

Sabemos que no Brasil poucas empresas contam com a tecnologia de ultrafiltração pós-fermentação em suas fábricas. Então, como opção, indicamos a seguir algumas outras tecnologias. No entanto, é importante ter em vista que estas opções tecnológicas vão agregar alguma alteração sensorial ao produto original. O Skyr pode ser produzido por concentração através de centrifugas. Neste caso, ocorre a concentração do cálcio na base fermentada, podendo gerar *off flavour* de amargor durante o *shelf life*. É possível notar também pequenos grumos no produto, pouco brilho e uma sensação de maior densidade na boca. Outra opção é a utilização do leite concentrado. Nesta tecnologia, o leite é concentrado por evaporação ou por ultrafiltração através de membranas, elevando o percentual de proteínas totais para os valores esperados na faixa de

9-11%. O leite concentrado é adicionado à formulação antes da fermentação. Entretanto, para se conseguir um produto com elevado percentual de proteína e com baixo teor de gordura, como esperado para este tipo de produto, apenas a partir de proteínas de leite em sua composição, o produto final resultará com uma textura bastante alta no momento do corte, o que irá dificultar o escoamento e transporte pelas tubulações, além da agitação para quebra do coágulo no tanque de fermentação após atingir o pH de corte (4,60 - 4,65). Desta forma, para a produção de Skyr através de fortificação se faz necessário mesclar caseína com proteínas de soro concentradas. Neste caso é importante atentar para a etapa de mistura, que deverá apresentar dissipação de pós e eficiente hidratação eficaz. Com esta tecnologia, o produto final também poderá apresentar pequenos grumos, pouco brilho e uma sensação de maior densidade na boca. Além de diferenciar o perfil sensorial do produto original devido à adição de concentrados de soro.

Novos lançamentos: com elevado teor de proteínas e baixo teor de gorduras e carboidratos, Skyr é sucesso no mercado



## Skyr, o fermentado islandês

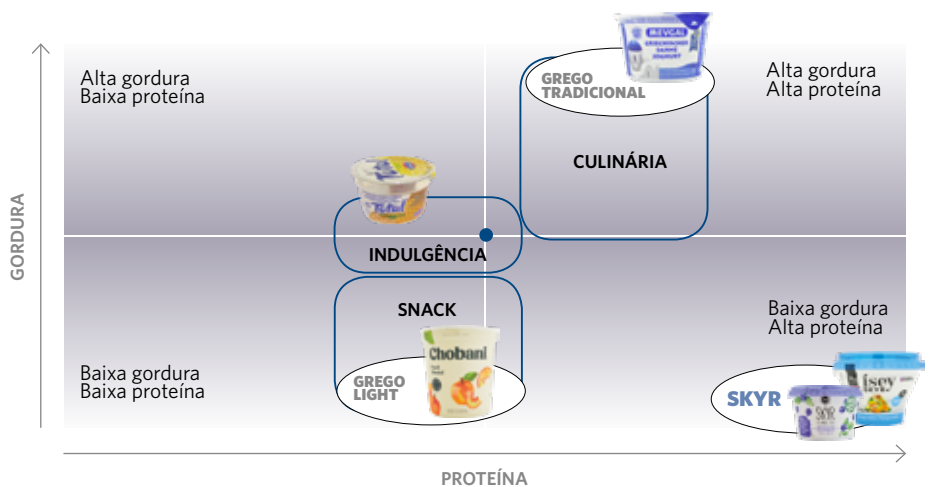


### Skyr x Iogurte Grego

A categoria de Iogurtes Gregos está consolidada no mercado brasileiro e o Skyr está sendo inserido como uma nova opção de produto com alto teor de proteínas. Embora as duas categorias ofereçam elevada quantidade de proteínas em sua composição, possuem diferentes apelos nutricionais e sensoriais. O Iogurte Grego apresenta, em média, de 5 a 7% de proteínas. Tradicionalmente, contém

alto teor de gorduras, embora possa ser encontrado em versões light e zero gorduras. Sensorialmente é um produto indulgente, aveludado, leve e pode até mesmo ser consumido como sobremesa. O Skyr, por sua vez, contém em torno de 9 a 11% de proteínas, entre 0,2 a 0,5% de gordura e baixo teor de carboidratos. É um produto mais rico do ponto de vista nutricional e pode ser consumido puro, em substituição a uma refeição ou mesmo como ingrediente culinário.

### GORDURA x PROTEÍNA



### Culturas recomendadas

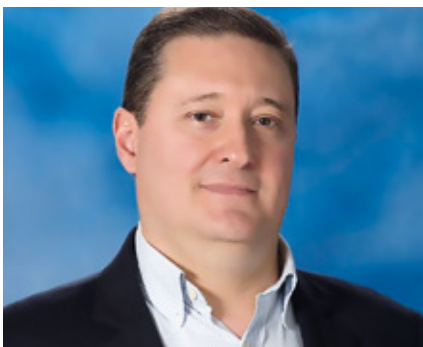
A Chr. Hansen tem disponível em seu portfólio cepas para a produção de Skyr com diferentes sabores e texturas. Algumas opções de cepas para Skyr

contêm *bifidobacterium BB-12* e *lactobacillus acidophilus LA-5* para um produto fresco e saudável, que fornece um perfil de sabor mais próximo ao Skyr original.

### CULTURAS RECOMENDADAS

SABOR (NÍVEL DE ACETALDEÍDO)	TEXTURA	CULTIVO
Nível médio, similar ao sabor original de Skyr	Média	F-DVS nu-trish ABT-6
Suave, uma versão mais suave do Skyr original	Alta	F-DVS nu-trish BY-Mild
Muito suave	De média para alta	F-DVS YoFlex Mild 2.0

## ENTREVISTA NELSON F. FALAVINA



“Há uma preocupação global com a naturalidade e a saudabilidade dos alimentos.”

### Quais as principais tendências para o mercado de alimentos?

Podemos observar que a tendência de mercado de saudabilidade é muito relevante. Os consumidores têm interesse em migrar para hábitos cada vez mais saudáveis e isso, obviamente, inclui hábitos alimentares. Como exemplo, é possível notar o aumento da prática em ler e entender os rótulos dos produtos. Por isso, o “clean label” (ou rótulo limpo) passa a ser muito importante e fator de decisão de compra. A segurança alimentar está se movendo para primeiro plano na preocupação dos consumidores, com demandas crescentes de transparência e construção de confiança entre eles e as empresas. Outra questão a ser buscada pela indústria é o sabor. Os produtos devem ter sabor com integridade, ou seja, o sabor padronizado provavelmente está mais no passado do que no presente. De alguma maneira, a indústria

terá que buscar soluções que possibilitem experiências sensoriais verdadeiras. Isso leva a outro ponto relevante: a autenticidade. As pessoas querem experiências reais, que atendam às necessidades emocionais e culturais. Um exemplo disso é o produto Skyr, um típico iogurte islandês, que está atraindo a atenção dos consumidores no mundo. A conveniência continua como tendência e deve ser considerada, através de produtos convenientes que promovam ingestão de alimentos melhores, saborosos e mais saudáveis na rotina. Outra preocupação que está na pauta do consumidor é a redução de açúcares e sal.

### Estas tendências têm sinergia com as tendências nos demais países do mundo?

Sim, hoje em dia com o mundo conectado, as tendências transitam de maneira cada vez mais rápida. Os consumidores têm acesso a diferentes mercados através das redes sociais com muita rapidez. Há uma preocupação global com a naturalidade e a saudabilidade dos alimentos. E, adicionalmente, observamos que os fatores éticos e ambientais estão mais presentes na agenda das pessoas.

### Qual a contribuição da Chr. Hansen para atender às demandas deste consumidor, que a cada dia está mais informado e preocupado com a alimentação?

A Chr. Hansen possui 3 pilares que interagem entre si: melhorar a agricultura, através da promoção de cultivos mais sustentáveis; melhorar a saúde, através da promoção de produtos mais saudáveis e seguros; gerar menos desperdício, ajudando nossos clientes a reduzi-lo e apoiando-os no aumento da produtividade.

### NELSON FRANCESCHINI FALAVINA

51 anos, é Vice-Presidente Regional da Divisão de Culturas e Enzimas - América Latina na Chr. Hansen. Bacharel em Administração de Empresas, com especialização em Marketing e Finanças pela EAESP-FGV, Nelson cursa o MBA em Gestão Empresarial na mesma instituição. Participou de diversos cursos no IMD, na Suíça, entre 1997-2013, onde recebeu um Life-Long Certificate. Possui vasta experiência nos mercados de lácteos, sucos e bebidas na América Latina, Europa e América do Norte. Iniciou sua carreira em vendas e marketing e ocupou diversas posições de direção geral por mais de 10 anos. Antes de chegar à Chr. Hansen foi Vice-Presidente Regional para a América Latina na Sidel - empresa do grupo Tetra Laval e presidiu as operações da Tetra Pak fora do Brasil, na América Latina e Europa.

de. Por exemplo, uma linha de produtos em que acreditamos muito e que está totalmente alinhada com estes pilares são as culturas de bioproteção FreshQ®. Além de atender o desejo do consumidor por produtos mais saudáveis, autênticos e com “rótulo limpo”, elas ajudam a indústria, o varejo e até mesmo os consumidores com a redução do desperdício. Isto por causa do aumento do prazo de validade que essas culturas proporcionam. Adicionalmente, com a mudança do comportamento do consumidor em busca de alimentos mais saudáveis e seguros, percebemos que as autoridades regulatórias estão, através de várias iniciativas, analisando e reavaliando algumas regulamentações.

### HA-LA BIOTEC

Produção trimestral da Chr. Hansen.

**Coordenação, edição e redação:** Ana Luisa Costa. **Consultoria e redação técnica:** Lúcio A. F. Antunes, Michael Mitsuo Saito, Sérgio Casadini Vilela, Eliandro Roberto da Cunha Martins, Natália Góes. **Editoração:** Cia da Conceição. Tiragem: 2100 exemplares.

### CONTATOS

**VENDAS** Lúcio Antunes (brifa@chr-hansen.com), Diego Mallmann (brdima@chr-hansen.com), Emerson Diniz (bremdi@chr-hansen.com), Luciana Pivato (brlnb@chr-hansen.com). **MARKETING** Ana Luisa Costa (branco@chr-hansen.com). **DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS** Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Mato Grosso do Sul: LC Bolonha Ingredientes Alimentícios Ltda. Tel: (41) 3139.4455 (bolonha@lcbolonha.com.br). Minas Gerais (exceto Triângulo Mineiro), Espírito Santo e Rio de Janeiro: Produtos Macalé. Tel: (32)

3224.3035 (macale@macale.com). Goiás, Tocantins, Distrito Federal, Mato Grosso, Rondônia, Triângulo Mineiro e Região Sul do Pará: Clamalu Comércio e Representações Ltda. Tel: (62) 3605.6565 (romulo@clamalu.com.br e jclareth@clamalu.com.br). Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte, Ceará, Piauí e Maranhão: Agrom Agro Indústria Meridional Ltda. Tel: (87) 3762.2919 / 3762.6518 (agrom@agromindustria.com.br). Bahia: Agromirra Com. de Prod. Agropecuários Ltda. Tel: (77) 3421.6374 (jotanea@milkrepresentacoes.com.br). São Paulo, Amazonas, Roraima Acre: Lattec Ingredientes Tel: (15) 3023.3846 (atendimento@lattecingredientes.com.br).