

O NF01 é um polifenol produzido a partir da laranja e atua como modulador de doçura. Também pode ser utilizado para encobrir notas residuais de sabores amargos ou metálicos. A naringenina tem um sabor neutro entretanto possui a característica de melhorar a sensação na boca. Não aporta viscosidade ao produto, apenas modula o sabor e melhora a sensação na boca.

O produto foi aprovado pelo painel FEMA recebendo o numero FEMA 4797.

MODULADOR DE SABORES

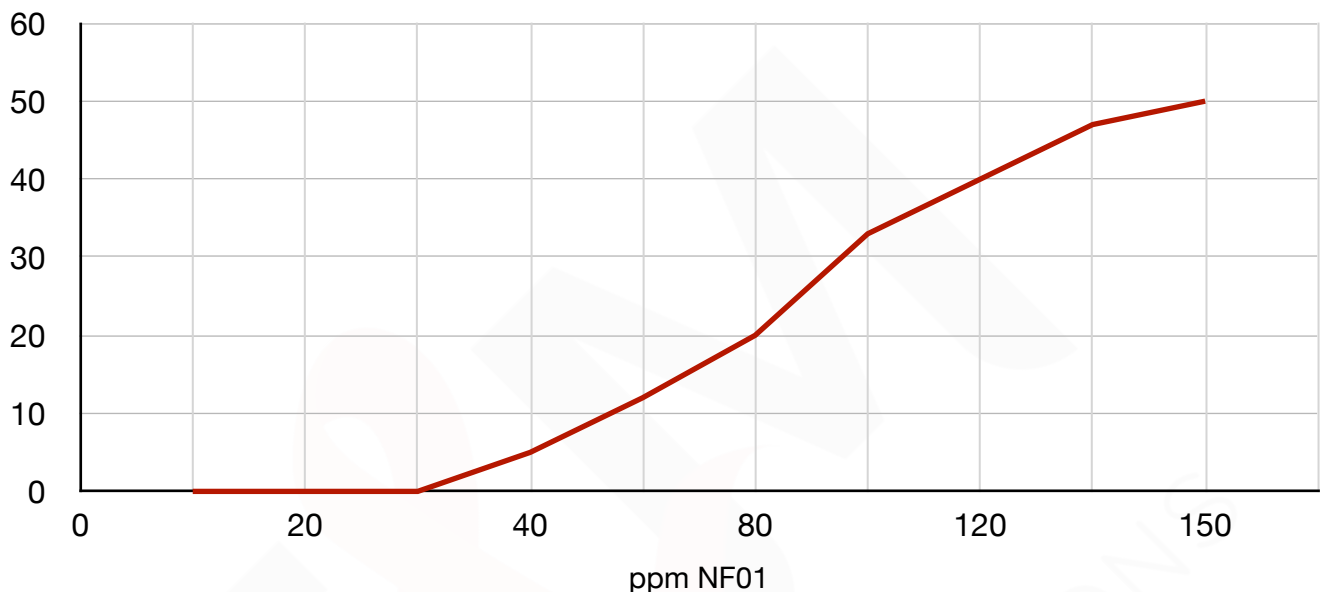
O NF01 é uma molécula com ampla aplicação na indústria de alimentos, sendo muito eficiente em encobrir sabores amargos e adstringentes, ao mesmo tempo que modifica a doçura sem alterar outros sabores.

A tabela abaixo resume os principais atributos de sabores que são afetados pelo NF-01 bem como os principais campos de aplicação. A dosagem é de 0 a 100 ppm.

| | | USO | |
|-------------------------|---------------------------|------------------|------------------------|
| Aromático | Off Flavors | Herbal | Estévia |
| | | Alcaçuz, mentol | Bebida Energética |
| | | carne... | Alimentos Fortificados |
| Sensação de Boca | Recuperação Notas de Topo | Óleos Essenciais | Sucos |
| | | | Refrigerantes |
| Sensação de Boca | | Adstringência | Proteína |
| | | Irritação | KCL |
| | | Áspero | Chá Gelado & Cafés |
| | | Arenosos | |

Embora o NF-01 não tenha notas doces intrínsecas, auxilia na redução de sódio e mostra ótima sinergia com açúcares e extratos da estévia.

O intervalo de dosagem para o NF-01 como um modificador de doçura é de 0 - 100 ppm. Em uma modesta redução de açúcar em bebidas com estévia a NF-01 limpa o perfil de sabor, aproxima o produto resultante do açúcar original da bebida sendo ao mesmo tempo natural de menos caloria e em alguns casos barateando a formula.

NF01 - Uso combinado com 300ppm de Reb A em água a temperatura ambiente**Efeito de mascaramento relativo (%)****Resultados / comentários**

- **Amargor:** alguns membros do painel detectam amargor, adstringência, sabor desagradável e alcaçuz persistente a partir da combinação de 50 ppm NF01.
- **Doçura:** em geral até 50 ppm NF01 aumenta a sensação doce e melhora a sensação na boca. No entanto, ao mesmo tempo, a persistência de alcaçuz tem alto impacto

O NF-01 apresenta sabor neutro quando dissolvido em água. Para uso em laboratório, recomenda-se utilizar a solução abaixo:

- Pesar separadamente 4 gr de NF01 e 36gr de Propileglicol;
- Adicione gradualmente o NF01 ao propilenoglicol;
- Aquecer a 60°C sobre agitação durante 15 minutos. A solução ficará com cor alara nada e totalmente transparente;
- Repousar a solução a solução até atingir a temperatura ambiente;
- A solução pode ser estocada e utilizada em um prazo de 15 dias.