



HEALTH SOLUTIONS

NF01 - NATURAL FLAVOR

A NF01 é um aroma natural de origem cítrico. Possui sabor neutro, não acrescenta sabor onde é utilizado. As suas propriedades permitem que o aroma module os sabores encobrindo notas desagradáveis, melhorando a sensação de textura e doçura.

O aroma foi desenvolvido para ser utilizado como recurso tecnológico no encobrimento de notas amargas e metálicas em diversos produtos alimentícios e farmacêuticos.

Com o avanço de novos produtos alimentícios e a demanda por produtos de origem vegetal, o NF01 é recomendado para produção de carnes e hambúrgueres veganos. O produto apresenta excelente performance na modulação de sabores e reduz significativamente as notas não desejadas nas formulações. O NF01 também auxilia na redução de sabores metálicos em produto com redução de sódio, nos quais o Cloreto de Sódio (NaCl) é substituído por Cloreto de Potássio (KCl).

Abaixo é uma fórmula de aplicação do NF01 para encobrir sabores indesejáveis da proteína de ervilha.

HAMBÚRGUER VEGANO

| INGREDIENTES % (w/w) | FORMULA REFERÊNCIA | FÓRMULA NF01 |
|-----------------------------------|--------------------|--------------|
| Água | 63 | 63 |
| Proteína Texturizada de Ervilha | 15 | 15 |
| Óleo de Girassol | 10 | 10 |
| Proteína de Ervilha | 8 | 8 |
| HPMC (Hidroxipropilmetilcelulose) | 1,9 | 1,9 |
| Sal (NaCl) | 0,7 | 0,7 |
| Aroma de Carne | 0,5 | 0,5 |
| Corante Caramelo | 0,4 | 0,4 |
| NF01 | | 0,01 |

BENEFÍCIOS:

- Diminuição de sabores indesejados;
- Ressalta as notas tostadas do aroma.

A redução de sódio substituindo NaCl por KCl é amplamente utilizado na indústria de alimentos. Essa prática é limitada pelo sabor metálico intenso do KCl, que interfere no sabor final das preparações e limita as porcentagens de substituição. Um uso em biscoitos tipo Cream Cracker pode ser usado conforme abaixo.

BISCOITO CREAM CRACKER

| INGREDIENTES % (w/w) | FORMULA REFERÊNCIA | FÓRMULA NF01 |
|----------------------|--------------------|--------------|
| NaCl | 0,60 | 0,30 |
| Açúcar | 1,37 | 1,18 |
| KCl | | 0,44 |
| NF01 | | 70 ppm |

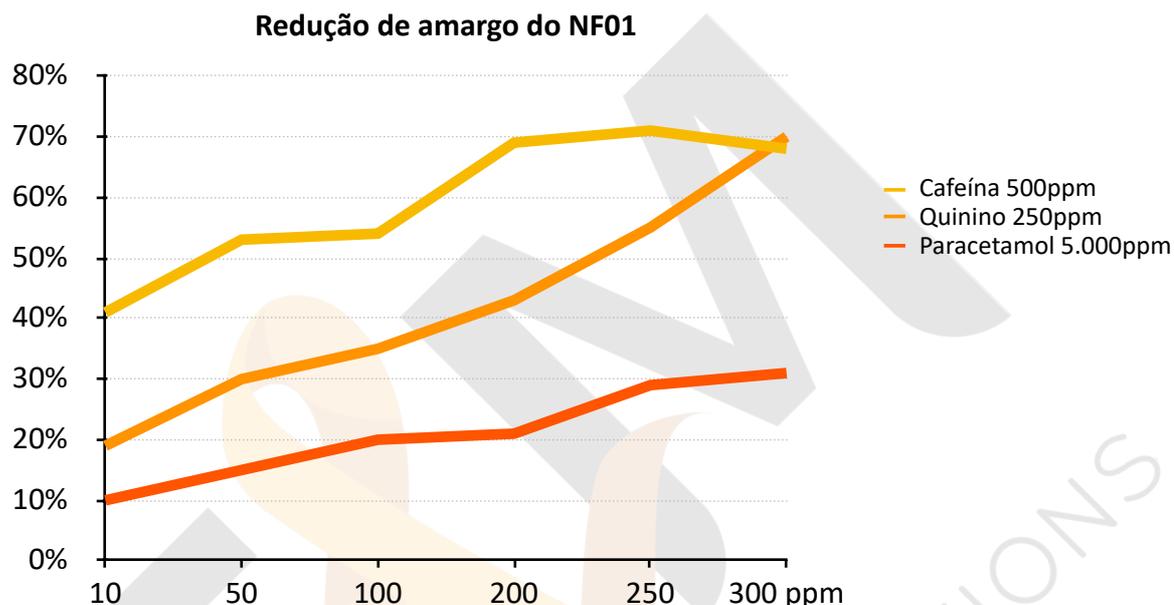
BENEFÍCIOS:

- Mesma intensidade de sal;
- Mesma intensidade de doce;
- Diminuição de sabores indesejados.

A versatilidade do NF01 estende o uso para além de alimentos. O aroma é usado amplamente em suplementos alimentares e produtos farmacêuticos, manipulados ou formulados em laboratório.

NF01 NATURAL FLAVOR

O NF01 tem propriedade de encobrir e reduzir notas extremamente amargas. Suplementos alimentares, vitaminas, aminoácidos entre outros produtos passaram sabores fortes e muitas vezes não aceitos por grande parte da população. A solução tecnológica apresentada possui grande eficácia conforme o gráfico abaixo que representa o efeito de encobrir notas amargas em produtos conhecidos.

**VANTAGENS**

- Excelente solução tecnológica para encobrir sabores amargos;
- NF01 vs Quinino: é uma solução realmente efetiva ao contrário de muitas outras;
- Produto 100% natural;

QUALIDADE/ CERTIFICAÇÕES

- Em acordo com as disposições da ANVISA para Alimentos e Suplementos Alimentares;
- FSSC22000
- ISO9001
- ISO14001
- Halal
- Kosher

PRINCIPAIS USOS

- Suplemento alimentar para pessoas com alimentação a base em vegetais, principalmente Veganos e Vegetarianos;
- Carne Vegana;
- Suplementos alimentares a base de vitaminas e aminoácidos;
- Substituto de sódio.