

A Neoesperidina é um flavonoide natural encontrado na pele da laranja amarga. A molécula possui um sabor forte e amargo intensos. A Neoesperidina após sofrer um processo de dupla hidrogenação dá origem a Neoesperidina DC. A molécula passa de um amargo intenso a um dulçor aproximadamente 1.200 vezes mais doce que a sacarose.

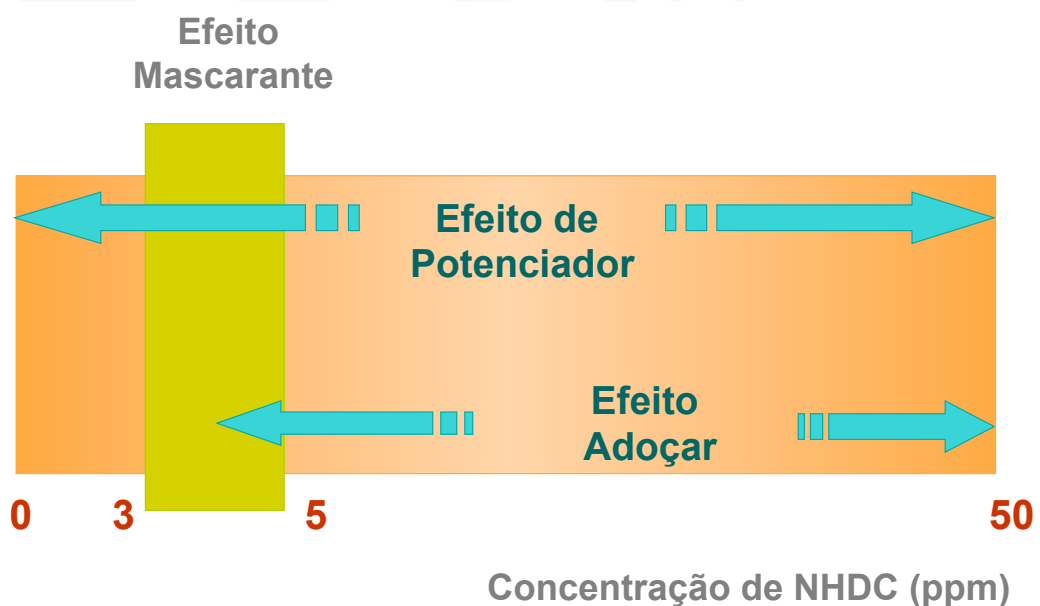
O produto está aprovado para uso em saborizantes pela FEMA/GRAS número 3811 e no Brasil seu uso em alimentos como substancia aromatizante está autorizado pela ANVISA.

A estabilidade do produto é ideal em pH ácido que varia entre 3 e 4,5. O produto também é estável a altas temperaturas, suportando cozimento de 250°C por 30 minutos.

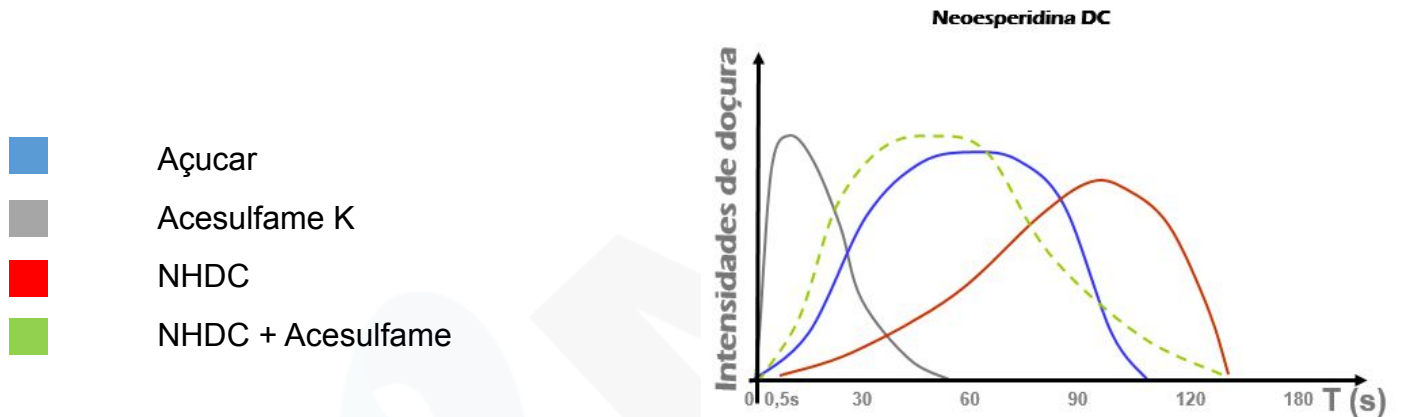
A solubilidade do produto é de 0,5 g/l em água, entretanto aumenta até 650 g/l a 80°C. Em presença de propilenoglicol e ou glicerina a solubilidade melhora ainda mais.

Modulador de Sabor

A NHDC tem notável afinidade pelas diferentes famílias de receptores amargos. Além da amargura, a NHDC também é eficaz para mascarar outros sabores como acidez, metal ou notas herbais. Ao mesmo tempo, melhora o paladar reduzindo a adstringência, picante e a irritação. Em termos dos perfis de tempo-intensidade dos gostos que precisam ser mascarados, a NHDC é particularmente bem-sucedido.



O gráfico abaixo é apenas representativo e não reflete a curva exata. É uma ilustração de como atua a NHDC.



Redução de açúcar.

Pela propriedade de aporta doce, a NHDC se torna uma poderosa ferramenta na redução de açúcar. O produto ressalta as notas do aroma melhorando o sabor e dando mais equilíbrio ao produto final. A dosagem recomendada é de 4ppm para reduzir 10% de açúcar em bebidas regulares.