

APARÊNCIA: Bege, pó cristalino.

PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS: intenso sabor amargo (0,25 e 10 vezes a intensidade amarga do cloridrato de quinina e da cafeína, respectivamente)

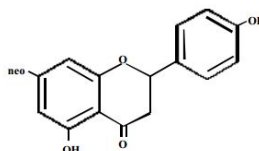
PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS

Perda na secagem: máximo de 5,0%

Cinza: 0,1% no máximo

Metais pesados: 20 ppm no máximo

Ensaio espectrofotométrico: mínimo de 99%

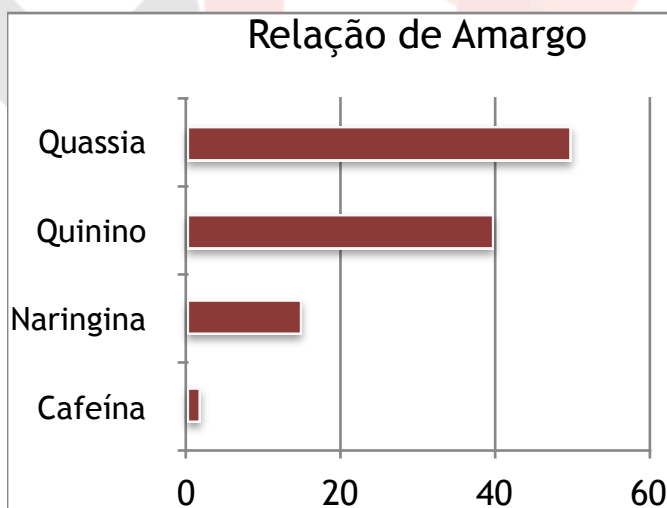


PROPRIEDADES SENSORIAIS

A intensidade comparativa do amargor da Naringina e outros agentes amargos pode ser vista na Figura 1. O perfil de amargura de Naringina tem uma percepção rápida e boa característica de sabor com um impacto amargo limpo seguido de um sabor suave. Parece também modificar o perfil de sabor e realçar o sabor, particularmente as notas cítricas.

Os flavonoides são uma família de substâncias naturais amplamente distribuídas na planta viva. Em particular, as frutas cítricas contêm um grande número de flavonoides que ocorrem concentração nas cascas em mínimas ou grandes quantidades, também na parte comestível da fruta. Um dos flavonoides mais representativos de citros é a Naringina, que é a principal flavonoide em laranja, embora também ocorra em outras frutas cítricas com amargo e laranja trifoliada.

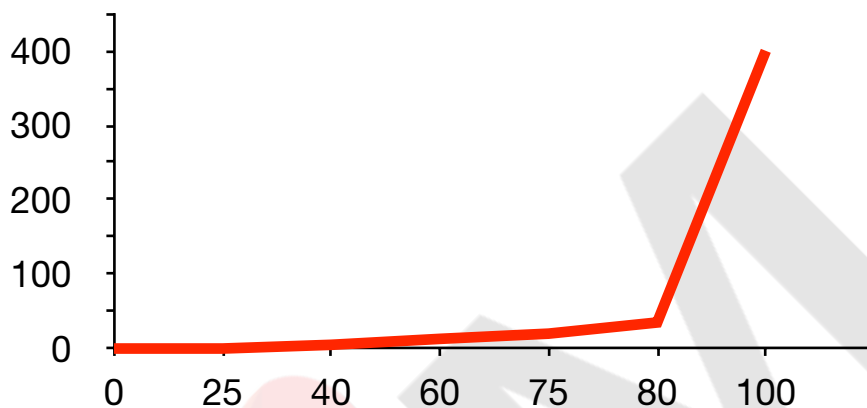
Naringina é o composto responsável pelo sabor amargo característico de laranja, sendo assim um agente amargo muito útil para água tônica e outros refrigerantes, confeitos, conservas de frutas, chocolate e outros alimentos. Nesse sentido, suas particularidades organolépticas, sua capacidade de melhorar a frutificação sabores, e sua origem natural torná-lo uma alternativa clara para outros agentes amargos.



A solubilidade de Naringina em água à temperatura ambiente é de aproximadamente 0,1 g / l. No entanto, o fato de que em níveis de Naringina de suco de laranja até 0,4-0,7 g / l pode ser encontrado, sugere um aumento de solubilidade quando combinado com outro suco componentes como pectinas.

A figura abaixo mostra a solubilidade da Naringina na água como uma função de temperatura. Como pode ser visto, um aumento na temperatura resulta em um dramático aumento na solubilidade de Naringina (aproximadamente 400 g / l em água a 100 °C solubilidade em água quente permitiria dosagem de Naringina em forma líquida).

Solubilidade Naringenina



Naringina é estável durante períodos prolongados de tempo como um pó cristalino quando armazenadas supridas e à temperatura ambiente. Naringina também é muito estável em soluções aquosas, como exemplo não foi notado decomposição após a manutenção de soluções de Naringina em pH ácido valores durante 4 meses à temperatura ambiente.

PRINCIPAIS USOS

Dadas as suas propriedades organolépticas, a sua utilização é particularmente adequada para qualquer aplicação em que outros agentes amargos são normalmente usados, como:

- Refrigerantes (água tônica, limão amargo)
- Bebidas isotônicas (bebidas esportivas)
- bebidas alcoólicas
- conservas de frutas
- Confeitaria

Dependendo de cada aplicação específica, os níveis ideais de dosagem são de 50 a 250 ppm.