

Ajinomoto® Food Ingredients explica o uso da enzima transglutaminase na produção do presunto

Solução produzida pela Ajinomoto do Brasil, conhecida como **ACTIVA BFB**, faz parte da lista dos ingredientes aprovados em nova regulamentação



São Paulo, junho de 2023 – Com a nova regulamentação dos requisitos técnicos de identidade e qualidade dos presuntos, aprovada em maio pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) do Brasil, o uso da enzima transglutaminase está entre os ingredientes indicados. A **Ajinomoto® Food Ingredients**, divisão da **Ajinomoto do Brasil** que oferece soluções para a indústria alimentícia, produz a **ACTIVA BFB**, preparação enzimática à base de transglutaminase, reconhecida na produção do alimento.

A enzima é consumida mundialmente há anos e foi descoberta pela Ajinomoto em 1987, estabelecendo processo produtivo em 1993. Para a produção do presunto, a **ACTIVA BFB** auxilia em melhorias de textura, consistência e aparência. Além disso, não altera a cor e o sabor, unindo as proteínas presentes no presunto (lisina e glutamina) para o aperfeiçoamento do alimento.

O gerente da área de Technical Service da **Ajinomoto do Brasil**, Mauro Salvador Filho, explica que o produto possui melhor atuação e aplicação na fabricação dos presuntos. “A **ACTIVA** consegue aperfeiçoar as características de textura e permite melhor fatiabilidade (redução das perdas no processo de fatiamento), bem como redução da sinérese durante a vida de prateleira - quando não consegue manter a salmoura dentro do produto, sendo liberada na embalagem”, destaca.

O uso da enzima permite ao consumidor um produto com fatias mais finas, textura agradável e boa aparência. Além disso, a transglutaminase pode ser aplicada em apresuntado, fiambre, mortadela, peito de peru, entre outros frios fatiados, oferecendo os mesmos benefícios do presunto.

Amplamente utilizada na indústria de alimentos, a Ajinomoto possui um portfólio de preparações enzimáticas que também podem ser aplicadas em outros produtos cárneos, farináceos, lácteos e à base de plantas. “Em farináceos pode ser usada para melhorar a rede de glúten, aprimorar a tolerância à fermentação, aperfeiçoar maquinabilidade em linha de produção e substituir ingredientes (apelo *clean label*). Em lácteos, contribui na melhoria da textura e viscosidade, substitui hidrocolóides (gomas e amido) e auxilia no aumento de rendimento em queijos”, ressalta Mauro.

Sobre a Divisão Food Ingredients

A divisão Food Ingredients produz e comercializa soluções para as indústrias alimentícias, com o intuito de contribuir com uma melhor nutrição, oferecendo produtos de qualidade e soluções inovadoras, além de auxiliar seus clientes a desenvolver produtos mais saborosos, saudáveis e acessíveis. Principais produtos: realçadores de sabor AJI-NO-MOTO® e AJITIDE®, condimentos preparados HARMONIX®, KOKUMIX, Savorboost™, Salt Answer™ e edulcorantes AMINOSWEET® e AJISWEET™, além de ACTIVA, preparação enzimática à base de transglutaminase. Para saber mais, acesse: <https://www.ajinomotofi.com.br/>.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto é uma multinacional japonesa e referência mundial em aminoácidos. A empresa oferece produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, Receita de Casa™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO®, VONO® Proteína e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e MID ZERO™, o azeite de oliva extra virgem TERRANO®, o azeite de oliva tipo único TERRANO® e a linha TERRANO® Veggie Burger, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD e aminoVITAL® GOLD DRINK MIX, produtos compostos por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. O Grupo Ajinomoto obteve faturamento global de US\$ 10,2 bilhões e nacional de R\$ 3 bilhões no ano fiscal de 2021. Atualmente, está presente em 36 países, possui 120 fábricas e cerca de 33 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Jones Araújo – Cel.: (71) 99347-1217

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746