Advantame™

LOGRE UN SABOR LIMPIO SIMILAR AL AZÚCAR Y FORMULE CON ÉXITO

- Definiendo Advantame™ ¿Cómo se resuelven los retos comunes con Advantame™?
- Categorías en Alimentos y Bebidas en las cuales destaca Advantame™

safe
iberoamericana sa de cv

VISIÓN DEL CONSUMIDOR Y DE LA INDUSTRIA

El 1 de octubre de 2020 fue la fecha límite para la implementación de la primera etapa del nuevo etiquetado de advertencia en alimentos y bebidas. En casi 40% de los productos que se han lanzado al mercado desde esa fecha, aparecen la advertencias de “Exceso de Azúcares” o la leyenda de “Contiene Edulcorantes”.

Innova Product Database

*Dentro de categorías de productos seleccionados, como refrescos y confitería.

Sin embargo, los fundamentos de la industria alimentaria mexicana se mantienen sin cambios; desde 2013 las ventas de confitería y dulces han mostrado una tasa de crecimiento anual (CAGR) de 6.7%.

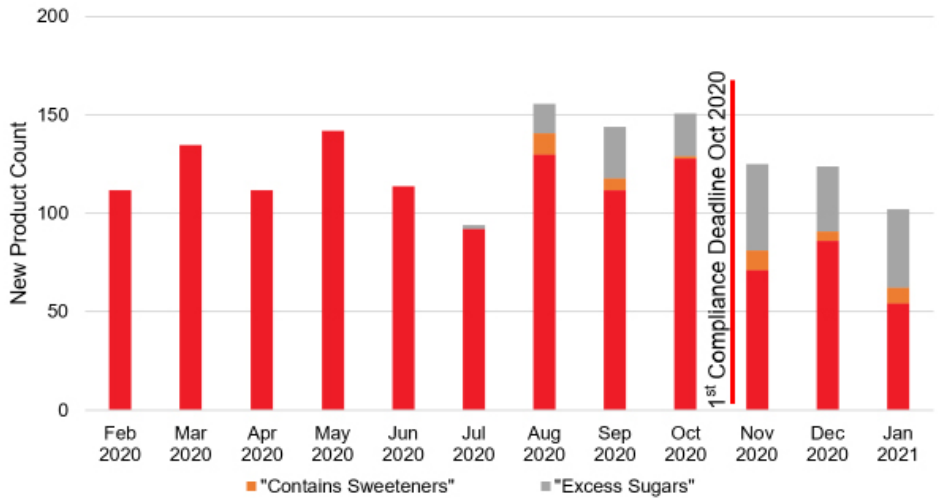
Instituto Nacional de Estadística y Geografía, INEGI

Tomando en consideración el gusto de los consumidores mexicanos por lo dulce, los fabricantes de bienes de consumo empacados, aún no han reducido de manera significativa la cantidad de azúcar por porción, a pesar del nuevo etiquetado de advertencia.

Innova Product Database

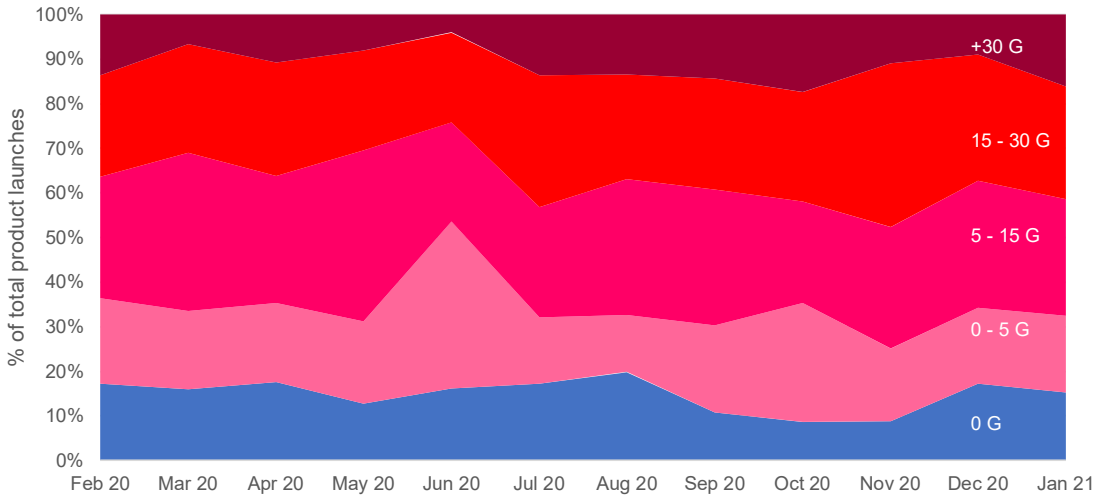
ANTE LA NUEVA REGULACIÓN, LAS ETIQUETAS DE ADVERTENCIA HAN EMPEZADO A APARECER EN EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

Desde la fecha límite de cumplimiento Octubre 1 de 2020, casi 50% de los nuevos productos han requerido de una etiqueta de advertencia de algún tipo. Categorías de producto seleccionadas: productos de panificación, lácteos, bebidas calientes y bebidas carbonatadas.



EN CONTRASTE, EL CONTENIDO DE AZÚCAR POR PORCIÓN EN NUEVOS PRODUCTOS NO MUESTRA CAMBIOS SIGNIFICATIVOS

Los desarrolladores de productos están conscientes del valor que los consumidores mexicanos le dan al sabor dulce. Lanzamientos de Productos en México/ Contenido de Azúcar por porción / Categorías de producto seleccionadas



ADVANTAME™ RESUELVE RETOS COMUNES DE FORMULACIÓN

En formulaciones reducidas en azúcar o sin azúcar, puede resultar todo un reto lograr un sabor innovador y delicioso con etiqueta limpia. En ocasiones, los edulcorantes de alta intensidad, por sí solos, no son suficientes. Es ahí en donde Advantame™ puede ayudar. Advantame ™ es una herramienta de intensificación del sabor que mejora el desempeño de otros edulcorantes y modula el perfil de sabor que comúnmente se pierde en fórmulas de bajo o cero contenido de azúcar.

REDUCE EL COSTO SIN MODIFICAR LA ETIQUETA

Si su producto ya tiene sabor natural o artificial en la declaración de ingredientes, el usar Advantame™ como sabor con propiedades modificantes (FMP) es una manera efectiva y de bajo costo para mejorar el sabor sin cambiar o agregar nada a la lista de ingredientes.

MEJORA EL SABOR SIN MODIFICAR LA ETIQUETA

Intensifica el sabor en general con Advantame™ sin agregar ingredientes a la lista. Advantame™ se puede incluir en la declaración con los sabores artificiales o naturales que ya figuran como parte de los ingredientes.

SIMPLIFICA LA DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Advantame™ puede ayudar a simplificar la declaración de ingredientes al estar incluido dentro de la declaración de los “sabores naturales y artificiales”. Si está usando ingredientes sin propiedades modificantes (non-FMP) como edulcorantes y ácidos, pero desea realzar el sabor y gusto, Advantame™ puede simplificar la declaración de ingredientes al remover esos ingredientes extra.

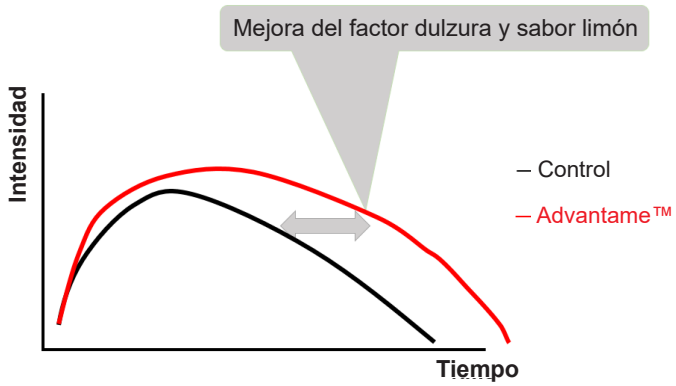
REDUCE AZUCAR AÑADIDA

Advantame™ puede ayudarle a desarrollar productos con un mejor sabor sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, e incluso puede permitirle eliminar más azúcar mientras mantiene un sabor similar al del azúcar.

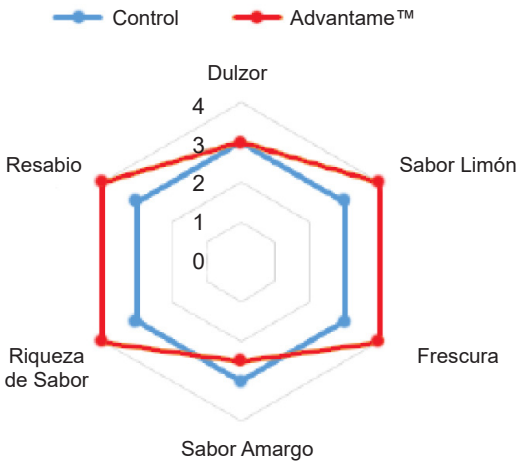
BEBIDAS CARBONATADAS

El Advantame™ puede realzar los perfiles de sabor deseados y extender su permanencia, lo que, a su vez, ayuda a cubrir notas no deseadas tales como amargor y astringencia. El Advantame™ es una excelente herramienta para reSalar el sabor en bebidas de frutas porque realza sabores cítricos y frutales haciéndolos similares a la fruta.

Curva de Intensidad en el Tiempo



Análisis Sensorial



INTENSIFICACIÓN DEL DULZOR Y SABOR EN LIMONADA AL USAR ADVANTAME™

INGREDIENTES	CONTROL	REDUCCIÓN DE AZUCAR 20%
Agua	89.78	91.75
Azúcar	9.90	7.92
Mezcla de bebida sabor limonada	0.32	0.32
Advantame™ (AJISWEET™ VM95)		0.0068
Ace-K		0.0030
Ácido Tánico (Tanal 02)		0.0050
Total	**100.00%**	**100.00%**

Instrucciones de procesamiento:

- Mezcle los ingredientes secos.
- Agregue agua.
- Mezcle bien hasta disolver.

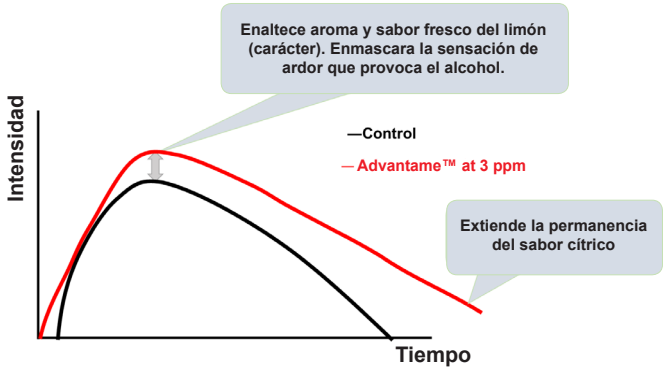
Declaración del ingrediente:

Agua, azúcares añadidos (azúcar), ácido cítrico, fosfato de calcio, maltodextrina, sal, ácido ascórbico, saborizantes naturales y artificiales, acesulfame K, amarillo #5.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

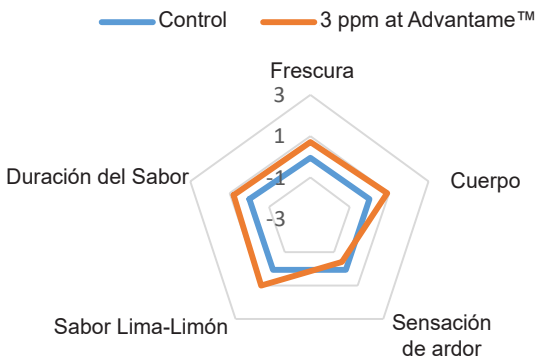
Advantame™ puede mejorar los sabores cítricos y extender su permanencia, lo que ayuda a cubrir las notas no deseadas como la sensación de ardor que provoca el alcohol. Estas cualidades permiten al Advantame™ mejorar fácilmente las formulaciones de bebidas alcohólicas.

Curva de Intensidad en el Tiempo



Análisis Sensorial

Mejora de Sabor en Bebidas Alcohólicas



MEJORA DEL SABOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON ADVANTAME™

INGREDIENTES	CONTROL	PRUEBA
Agua	86.47	86.46
Vodka, sabor cítrico	12.50	12.50
Mezcla de bebida sabor limonada	1.00	1.00
Ace-K	0.0170	0.0170
Aspartame	0.0150	0.0150
Advantame™ (AJISWEET™ VM95)		0.0020
Ácido Tánico (Tanal 02)		0.0045
Total	**100.00%**	**100.00%**

Instrucciones de procesamiento:

- Mezcle los ingredientes secos.
- Mezcle agua y vodka.
- Agregue la mezcla seca a la mezcla de agua/vodka.
- Mezcle bien hasta disolver.

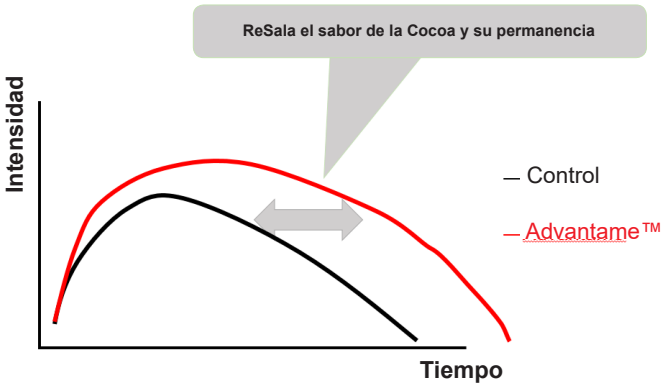
Declaración del ingrediente:

Agua, vodka, ácido cítrico, fosfato de calcio, maltodextrina, sal, ácido ascórbico, acesulfame K, aspartame, saborizantes naturales y artificiales, amarillo #5.

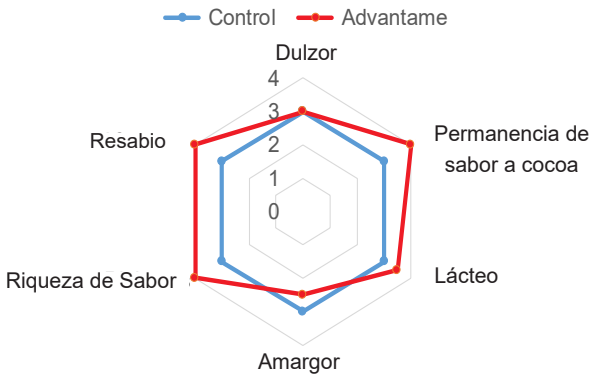
PRODUCTOS LÁCTEOS

Advantame™ puede reSalar los perfiles de sabor deseados y extender su permanencia, al ser una excelente herramienta para realzar el sabor de las notas del cacao en productos lácteos sabor a chocolate. Advantame™ también pueden restaurar el carácter de sabor en formulaciones de bajo contenido de azúcar. Agregar Advantame™ a su fórmula mantendrá el perfil de sabor deseado de la leche.

Curva de Intensidad en el Tiempo



Análisis Sensorial



MEJORA DEL SABOR A COCOA EN LECHE DE CHOCOLATE AL USAR ADVANTAME™

INGREDIENTES	CONTROL	REDUCCIÓN DE AZUCAR 30%
2% Leche	95.52	96.60
Fructosa Cristalina	3.64	2.55
Cacao Gerkens Granate 10/12	0.64	0.64
Lecitina	0.20	0.20
Advantame™ (AJISWEET™ VM95)		0.01
Total	**100.00%**	**100.00%**

Instrucciones de procesamiento:

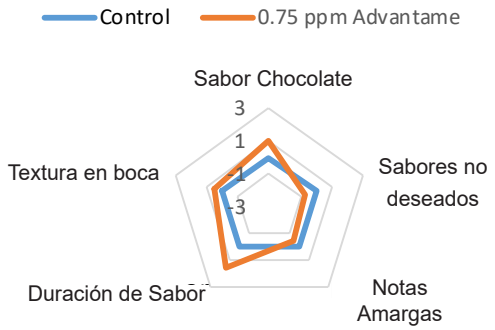
- Mezcle los ingredientes secos.
- Agregue leche.
- Mezcle bien hasta disolver.

Declaración del ingrediente:
Leche, azúcares añadidos (fructosa), cocoa, lecitina, saborizante artificial.

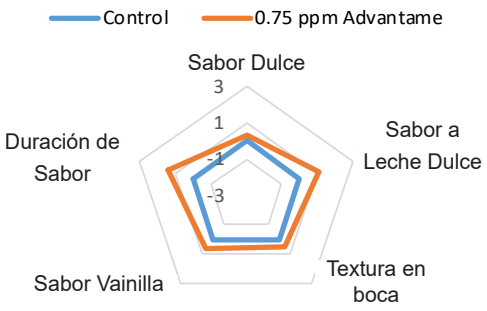
SUSTITUTOS LACTEOS A BASE DE PLANTAS

El Advantame™ puede realzar las notas de vainilla y chocolate y extender su permanencia, lo que a su vez, ayuda a cubrir notas no deseadas tales como el amargor de las proteínas no lácteas. Logra un excelente realce de sabor con Advantame™ en bebidas alternativas de lácteos tales como la bebida vegetal saborizada de proteína de garbanzo, chícharo o soya.

Análisis Sensorial
Mejora de Sabor en Leche de Proteína de Chícharo



Análisis Sensorial
Mejora de Sabor en Leche de Soya



MEJORA DE SABOR DE SUSTITUTOS LÁCTEOS A BASE DE PLANTAS AL USAR ADVANTAME™

INGREDIENTES	CONTROL	PRUEBA
Base para Leche de Proteína de Garbanzo o Chícharo y Chocolate	100	99.96
Advantame™ (AJISWEET™ VM95)		0.0015
Ácido Tánico (Tanal 02)		0.0045
Savorboost™ K		0.0350
Total	**100.00%**	**100.00%**

Instrucciones de procesamiento:

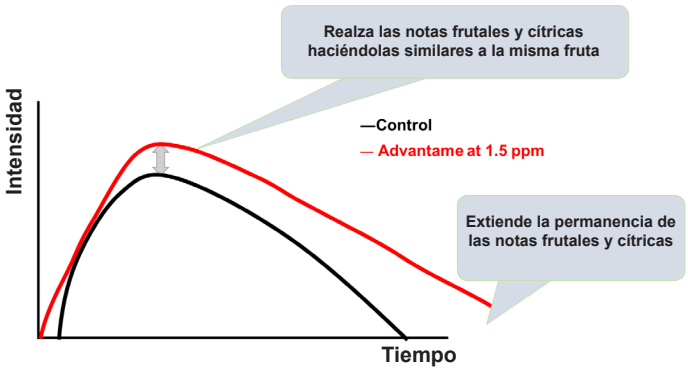
- Mezcle los ingredientes secos.
- Agregue a la base de leche de proteína de chícharo.
- Mezcle bien hasta disolver.

Declaración del ingrediente:
Agua, proteína de garbanzo o chícharo, azúcares añadidos (azúcar), aceite de girasol, cocoa en polvo, lecitina, sabores naturales y artificiales, sal, goma guar, goma gelana, extracto de levadura.

NUTRICIÓN DEPORTIVA

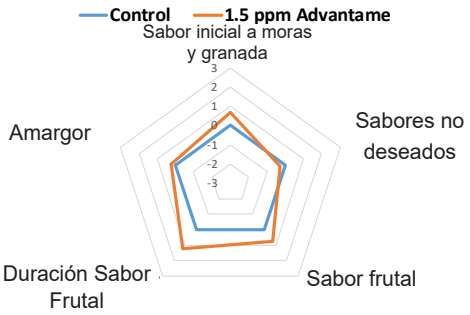
Advantame™ puede realzar los perfiles de sabor deseados y extender su permanencia, lo que, a su vez, ayuda a cubrir las notas no deseadas de ingredientes funcionales, como amargor o astringencia. Advantame™ también puede hacer que los sabores cítricos y frutales tengan un sabor similar a la fruta.Estas cualidades permiten que Advantame™ intensifique con facilidad los sabores frutales de las bebidas de nutrición deportiva.

Curva de Intensidad en el Tiempo



Análisis Sensorial

Mejora de Sabor en Bebidas Deportivas



MEJORA DE SABOR EN BEBIDAS DEPORTIVAS AL USAR ADVANTAME™

INGREDIENTES	CONTROL	PRUEBA
Agua	89.41	91.19
Jugo de Granada	4.00	4.00
Azúcar	3.00	2.25
Dextrose	2.00	1.00
Jugo de Uva	1.00	1.00
Ácido Cítrico	0.25	0.25
Saborizante Natural Mora	0.20	0.20
Sal	0.07	0.07
Citrato de Sodio	0.06	0.06
Fosfato Monopotásico	0.006	0.006
Goma Arábiga	0.005	0.005
Advantame™ (AJISWEET™ VM95)		0.003
Total	**100.00%**	**100.00%**

Instrucciones de procesamiento:

- Pese el saborizante y los jugos en un recipiente.
- Agregue agua y mezcle bien.
- Agregue los ingredientes secos y mezcle bien.

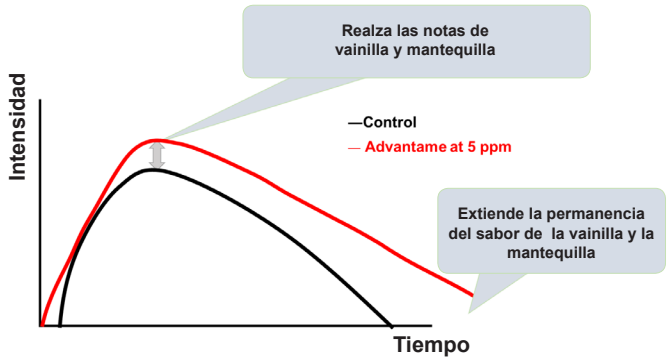
Declaración del ingrediente:

Agua, azúcares añadidos (jugo de granada, azúcar, dextrosa, jugo de uva) ácido cítrico, sabores naturales y artificiales, sal, citrato de sodio, fosfato monopotásico, goma arábiga.

PANIFICACIÓN

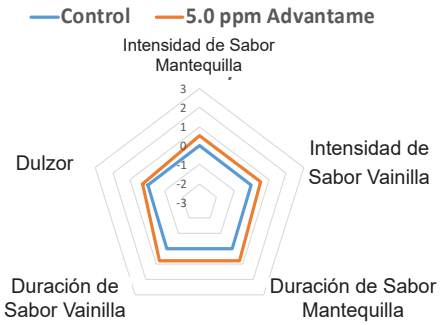
Advantame™ puede realzar la intensidad de los sabores de vainilla, mantequilla y chocolate y extender su permanencia; añade complejidad y riqueza a los sabores de cacao y chocolate en productos de panificación, rellenos, glaseados y coberturas. Estas cualidades hacen de Advantame™ un excelente modulador de sabor para productos de panificación como pastel de vainilla, chocolate o tres leches. Advantame™ funciona bien con muchos agentes de volumen. Recuerde ajustar la concentración de Advantame™, basado en el dulzor que proporcionan los agentes de volumen.

Curva de Intensidad en el Tiempo



Análisis Sensorial

Mejora de Sabor en Pastel de Vainilla



MEJORA DE SABOR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN AL USAR ADVANTAME™

INGREDIENTES	CONTROL	PRUEBA
Sal	0.70	0.70
Leche en polvo descremada	1.00	1.00
Polvo para hornear	1.30	1.30
Harina multipropósito	24.00	24.00
Azúcar granulada	28.00	18.76
Sorbitol		3.00
Polidextrosa		3.00
Maltodextrina		3.17
Ace-K		0.0170
Advantame™ (AJISWEET™ VM95)		0.100
Butter	13.00	13.00
Egg	15.00	15.00
Vanilla Extract	0.50	0.50
Agua	16.50	16.50
Total	**100.00%**	**100.00%**

Instrucciones de procesamiento:

- Mezcle harina, sal y el polvo para hornear en un recipiente.
- Disuelva el Advantame™ y el Ace-K en agua.
- Acreme la mantequilla, con la leche en polvo sin grasa, azúcar y sorbitol, polidextrosa, y la maltodextrina con mezcladora a velocidad 6 por 3 minutos.
- Raspe los lados del tazón.
- Agregue el huevo, la vainilla y el agua.
- Mezcle a velocidad 4 por 2 minutos, raspe el tazón.
- Agregue los ingredientes secos.
- Mezcle a velocidad 2 por 1 minuto, raspe el tazón y mezcle con espátula.
- Vierta la masa en un molde redondo de 9 pulgadas engrasado previamente.
- Hornee a 176.7°C de 32 a 38 minutos.

Declaración del ingrediente:
Harina, azúcares añadidos (azúcar), huevos, mantequilla, agua, maltodextrina, polidextrosa, sorbitol, polvo para hornear, leche descremada, sal, sabores naturales y artificiales, acesulfame de potasio.

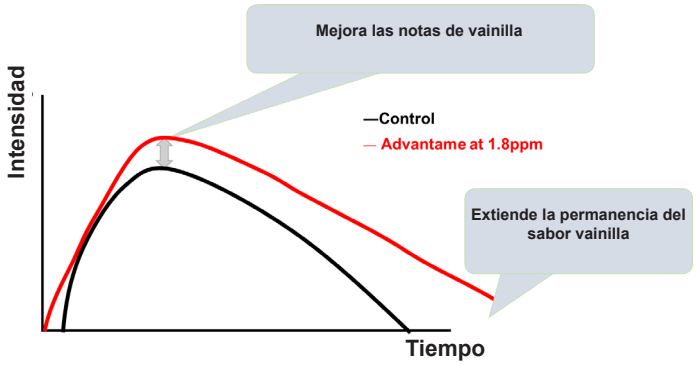
POSTRES Y HELADO

Advantame™ puede resaltar la intensidad de los sabores de vanilla y chocolate y extender su permanencia, agregar complejidad y riqueza a los sabores de chocolate y cacao, así como hacer que los sabores cítricos y frutales tengan un sabor similar a la fruta.

Advantame™ es una excelente herramienta para realzar el sabor de las gelatinas y pudines como la natilla de vainillla. Use Advantame™ para resaltar el sabor de las natillas de bajo costo y competir así con las marcas líderes de la industria.

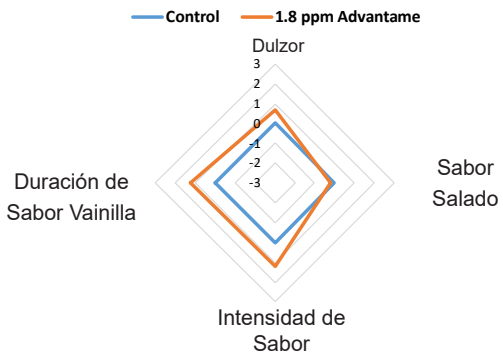
Advantame™ funciona bien con agentes de volumen. Recuerde ajustar la concentración de Advantame™ en base al dulzor que proporcionan los agentes de volumen.

Curva de Intensidad en el Tiempo



Análisis Sensorial

Mejora de Sabor en Pudin Vainilla



MEJORA DE SABOR EN POSTRES Y HELADOS AL USAR ADVANTAME™

INGREDIENTES	CONTROL	PRUEBA
Azúcar Granulada	13.2	9.24
AJISWEET™ VM95		0.0036
Mezcla de Goma y Almidón	4.5	4.50
Leche en Polvo Descremada	0.80	0.80
Sabor Vainilla	1.20	1.20
Sal	0.10	0.10
Fibra de Maíz Soluble		1.97
Leche Entera	80.20	82.17
Total	**100.00%**	**100.00%**

Instrucciones de procesamiento:

- Mezcle los ingredientes secos.
- Agregue leche a la mezcla.
- Bata durante 2-3 minutos.
- Deje reposar por 30 minutos hasta que la mezcla espese.
- Sirva.

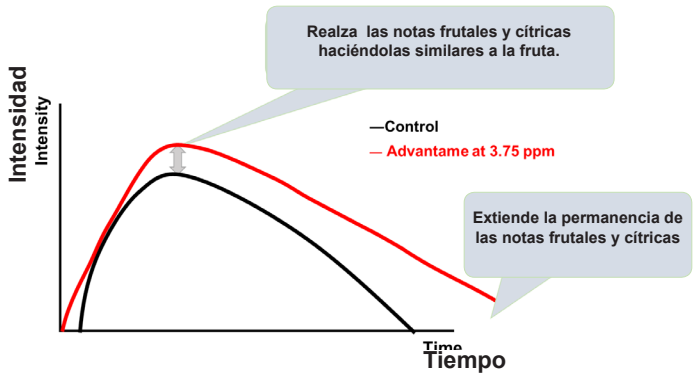
Declaración del ingrediente:
Leche, azúcares añadidos (azúcar), fibra de maíz soluble, almidón de maíz modificado, carragenina, maltodextrina, leche descremada, saborizantes naturales y artificiales, sal.

CONFITERÍA

Advantame™ puede hacer los sabores frutales y cítricos similares a la fruta, realzar la intensidad de estos sabores y extender su permanencia. Advantame™ realza con facilidad el sabor de dulces suaves como las gomitas sabor fresa.

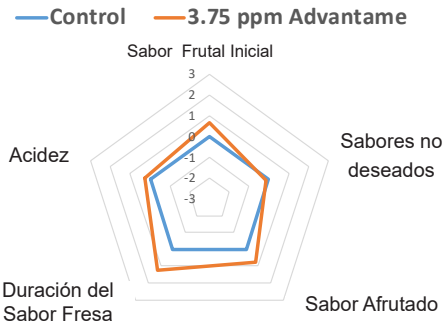
Advantame™ funciona bien con muchos agentes de volumen. Recuerde ajustar la concentración de Advantame™ en función al dulzor que proporcionan los agentes de volumen.

Curva de Intensidad en el Tiempo



Análisis Sensorial

Mejora de Sabor en Gomitas de Fresa



MEJORA DE SABOR EN CONFITERÍA AL USAR ADVANTAME™

INGREDIENTES	CONTROL	PRUEBA
Primera Parte		
Agua	7.00	7.00
Azúcar	30.00	24.00
Sólidos de Jarabe de Maíz	33.63	26.90
Jarabe de Maltitol (80/55)		12.73
Segundo Parte		
Agua (Puede ser frio o caliente 76.7°C (Ver instrucciones)	15.00	15.00
Gelatina de Cerdo 250 Bloom	7.50	7.50
Solución de Sorbitol (79%)	2.00	2.00
Tercero Parte		
Agua	1.50	1.50
Advantame™ (AJISWEET™ VM95)		0.0075
Ácido Cítrico	3.00	3.00
Sabor Fresa	0.35	0.35
FD&C Rojo #40	0.02	0.02
Extracto de Vainilla	0.50	0.50
Total	**100.00%**	**100.00%**

Instrucciones de procesamiento:

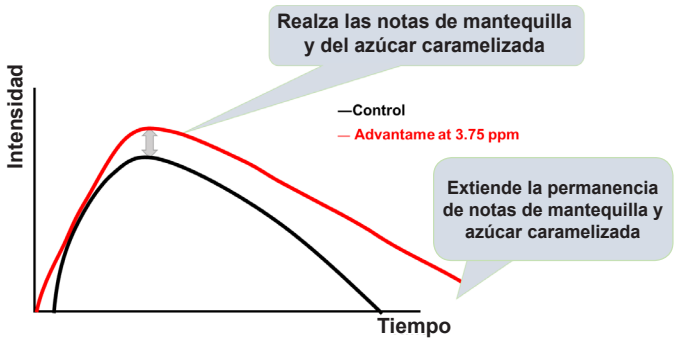
- Hidrate la gelatina en agua fría o disuelva en agua a 76.7°C.
- Mezcle el sorbitol en la solución de gelatina y deje de lado.
- Caliente la 1era parte hasta que alcance los 115.5°C y ponga a fuego lento.
- Agregue 2ª parte al jarabe de la 1era parte agitando suavemente y mezcle lentamente hasta que la gelatina se disuelva por completo.
- Agregue la 3era parte agitando lentamente y depositando el lote a los 5-10 minutos.
- Deposite el jarabe caliente en los moldes.
- Permita enfriar a temperatura ambiente por lo menos hasta 2 horas antes de desmoldar.

Declaración del ingrediente:
Harina, azúcares añadidos (azúcar), huevos, mantequilla, agua, maltodextrina, polidextrosa, sorbitol, polvo para hornear, leche descremada, sal, saborizantes naturales y artificiales, Ace-K.

SNACKS

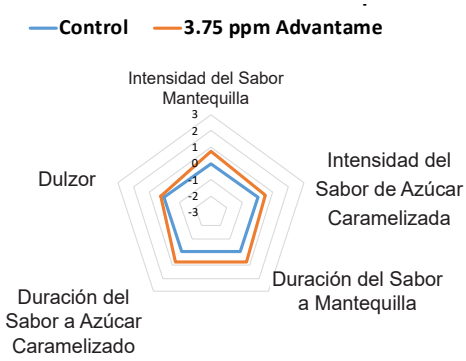
Advantame™ realza los sabores del azúcar caramelizada y la mantequilla y extiende la permanencia de estos sabores. Advantame™ es una excelente herramienta para resaltar el sabor dulce de snacks como las palomitas de maíz caramelizadas.

Curva de Intensidad en el Tiempo



Análisis Sensorial

Mejora de Sabor de Palomitas de Maíz Caramelizadas



MEJORA DE SABOR EN SNACKS AL USAR ADVANTAME™

INGREDIENTES	CONTROL	PRUEBA
Palomitas de Maíz	35.00	34.99
Aceite de Coco	20.00	20.00
Mezcla de Glaseado de Caramelo (Azúcar, azúcar morena, melaza, sabores artificiales, lecitina de soya, sal, amarillo#5, rojo#40, azul#1)	45.00	45.00
AJISWEET™ VM95		0.0075
Total	**100.00%**	**100.00%**

Instrucciones de procesamiento:

- Mezcle Advantame™ (AJISWEET™ VM95) con la mezcla de glaseado de caramelo.
- Caliente la mitad de la cantidad del aceite y de 2 a 3 granos de maíz a fuego medio en la olla para palomitas y revuelva continuamente.
- Tan pronto como reviente el primer grano con un pop, vierta la mezcla restante de aceite de coco, el maíz y el glaseado de caramelo.
- Mantenga a fuego medio mientras revuelve.
- Una vez que se escuche un pop continuo, reduzca el calor a fuego bajo y continúe revolviendo.
- Retire del fuego tan pronto se detenga el pop.

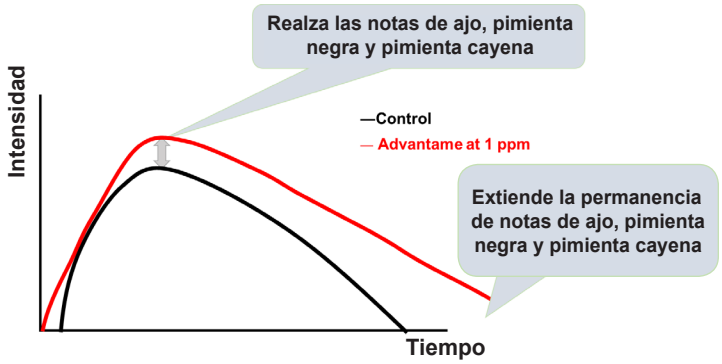
Declaración del ingrediente:
Azúcar, azúcares añadidos (azúcar, azúcar morena, melaza), aceite de coco, sabores artificiales, lecitina de soya, sal, colores artificiales (amarilo#5, rojo#40, azul#1).

CONDIMENTOS, ADEREZOS Y SALSAS

Advantame™ resalta los perfiles deseados de sabor y extiende su permanencia. También mejora las notas de las especias tales como ajo y pimienta negra.

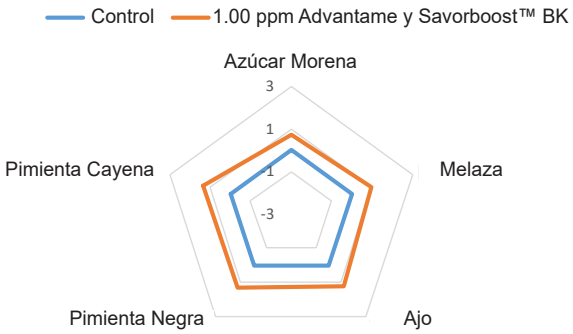
Advantame™ es una excelente herramienta para realzar el sabor de condimentos como la cátsup y la salsa barbecue.

Curva de Intensidad en el Tiempo



Análisis Sensorial

Mejora de Sabor de Salsa Barbecue



MEJORA DE SABOR EN SALSA BARBECUE AL USAR ADVANTAME™

INGREDIENTES	CONTROL	PRUEBA
Salsa Cátsup (Sin sal añadida)	27.91	28.04
Salsa de Tomate (Sin sal añadida)	26.00	26.00
Vinagre de Vino Tinto	5.00	5.00
Azúcar Mascabado	25.00	15.20
Melaza	12.00	12.00
Humo Líquido Sazonador	1.50	1.50
Sal	1.85	1.85
Cebolla en Polvo	0.08	0.08
Ajo en Polvo	0.11	0.11
Chile en Polvo	0.07	0.07
Paprika	0.18	0.18
Canela	0.05	0.05
Semillas de Apio	0.08	0.08
Pimienta Negra Molida	0.15	0.15
Maltodextrina		9.52
Advantame™		0.0020
Savorboost™ BK		0.15
Total	**100.00%**	**100.00%**

Instrucciones de procesamiento:

- En un sartén grande a fuego medio, mezcle la cátsup, la salsa de tomate, el vinagre, azúcar mascabado, melaza y sazonador humo líquido.
- Caliente a 82.2°C
- Agregue ajo en polvo, cebolla en polvo, chile en polvo, paprika, canela, semillas de apio, pimiento negra y pimienta cayena.
- Reduzca la flama y cocine a fuego lento por 20 minutos.

Declaración del ingrediente:

Concentrado de Tomate, azúcares añadidos (azúcar morena, melaza, jarabe de maíz), concentrado de tomate, puré de tomate, maltodextrina, vinagre de vino tinto, vinagre destilado, especies, sal, humo líquido, ajo en polvo, cebolla en polvo, extracto de levadura, y sabores naturales y artificiales.

CONCLUSIÓN

Advantame™ es una herramienta de intensificación del sabor que mejora el desempeño de otros edulcorantes y modula el perfil de sabor que comúnmente se pierde en fórmulas de bajo o cero contenido de azúcar.

Este modulador de sabor puede utilizarse en una gran variedad de aplicaciones tales como bebidas carbonatadas, bebidas alcohólicas, productos lácteos, sustitutos lácteos a base de plantas, nutrición deportiva, panadería, postres y helados, confitería, snacks, condimentos, aderezos y salsas.

Usar advantame es una manera efectiva y de bajo costo de reducir el azúcar, intensificar el sabor y ayudarle a limpiar la etiqueta, simplificando la lista de ingredientes.

Contacte a nuestro equipo de Soluciones e Ingredientes para aprender más sobre advantame, pregunte por los desarrollos de formulaciones a la medida o solicite una muestra.

About Ajinomoto

En Ajinomoto Health & Nutrition North America, Inc. nuestro negocio contribuye con importantes avances en nutrición y salud para brindar a una vida más sana a las personas.

Cada aspecto de nuestro negocio asume un firme compromiso con las tecnologias de vanguardia, la ciencia y la innovación, elementos base sobre los que se fundó Ajinomoto.

La División de Ingredientes y Soluciones proporciona soluciones en base a aminoácidos para las industrias de alimentos y bebidas, así como la indústria restaurantera y de servicios de alimentos, alimentación y nutrición animal.

Ajinomoto Health & Nutrition cuenta con un equipo internacional de investigación y desarrollo para brindar soluciones de la más alta calidad a fabricantes y consumidores en toda América.

Acérquese a nuestro equipo de Ingredientes y Soluciones para descubir la forma en que Advantame puede resolver sus retos de formulación.

ajihealthandnutrition.com

Para mayor información contactar a Safe Iberoamericana, S.A. de C.V., distribuidor exclusivo de Ajinomoto de ingredientes para alimentos y bebidas en México.

cperdomo@safeib.com.mx

jgomez@safeib.com.mx