

MENOS SÓDIO, MAIS TECNOLOGIA = SABOR E SAÚDE

**Substituição mineral
multi-iônica** em
alimentos processados



O REDUTOR DE SÓDIO DA INDÚSTRIA

nutrionix

EMPRESA LÍDER EM REDUÇÃO DE SÓDIO

A **NUTRIONIX** é uma empresa francesa de inovação, dedicada ao desenvolvimento de soluções tecnológicas para redução de Sódio nos alimentos processados.

Criada exclusivamente com esta finalidade, a **NUTRIONIX** tem mais de 8 anos de dedicação à Pesquisa e Desenvolvimento, buscando o melhor em substituição mineral multi-iônica para projetos de alta performance em redução de Sódio.



OS DESAFIOS TECNOLÓGICOS DA REDUÇÃO DE SÓDIO

O sal é um ingrediente essencial na indústria de alimentos. Sua eliminação acarreta múltiplos desafios para a indústria.

- **SABOR:** Como preservar o sabor e a identidade dos produtos?
- **FUNÇÕES TECNOLÓGICAS:** Como preservar as múltiplas e importantes funções do sal (conservação, textura, fermentação, entre outras) durante o processo de fabricação?
- **PERFORMANCE:** Como atingir altas taxas de redução de Sódio?
- **PROCESSO:** Como evitar mudanças de processo complexas?
- **ROTULAGEM E REGULATÓRIO:** Como declarar o ingrediente?
- **CUSTO:** Como minimizar o impacto da redução de Sódio no custo de fabricação?
- **GARANTIA E SERVIÇO AOS CLIENTES:** Como garantir um fornecimento contínuo do produto e o apoio técnico?

Ksalt® supera todos estes desafios.



O REDUTOR DE SÓDIO MULTI-IÔNICO DOS ALIMENTOS PROCESSADOS

-25, -50, -80% DE SÓDIO

Ksalt® é um redutor de Sódio que permite atingir elevadas taxas de redução de Sódio e desempenhos sensorial e tecnológico de alta performance nas aplicações industriais.

É uma solução 100% mineral, de muito simples aplicação em qualquer processo de fabricação (substituição 1:1 do sal comum), baseada na tecnologia de substituição mineral multi-iônica, que consiste em trocar o Sódio por combinações de sais de outros íons. Estes sais reagem em sinergia para desenvolver propriedades salgantes e tecnológicas similares ao sal.

Um produto inovador que simplifica e expande significativamente a redução de Sódio. **Ksalt®** explora novos horizontes e torna possível e fácil reduzir o Sódio em até 80% nas indústrias alimentícias, com custo de fabricação competitivo, compatível com produção industrial em grande escala.



EFICIENTE
SAUDÁVEL
SIMPLES
BAIXO **CUSTO**



PARA CADA MATRIZ ALIMENTAR, UMA FORMULAÇÃO ESPECIAL DE **KSALT**[®]

A linha **Ksalt**[®], produzida no Brasil, foi desenvolvida e adaptada ao perfil organoléptico e técnico dos produtos brasileiros e às exigências regulatórias nacionais para sal hipossódico. Elaborado especialmente para cada linha industrial, **Ksalt**[®] possibilita redução de Sódio em até 80% em diversas categorias de alimentos:

- bolos
- caldos e temperos
- carnes e embutidos
- molhos
- panificação, biscoitos e massas
- queijos e laticínios
- snacks
- sopas e refeições prontas



Formulações personalizadas podem também ser desenvolvidas para atender à necessidade de cada cliente.

MENOS SÓDIO, MAIS SAÚDE. PORQUE **KSALT[®] É IMPORTANTE PARA A INDÚSTRIA**

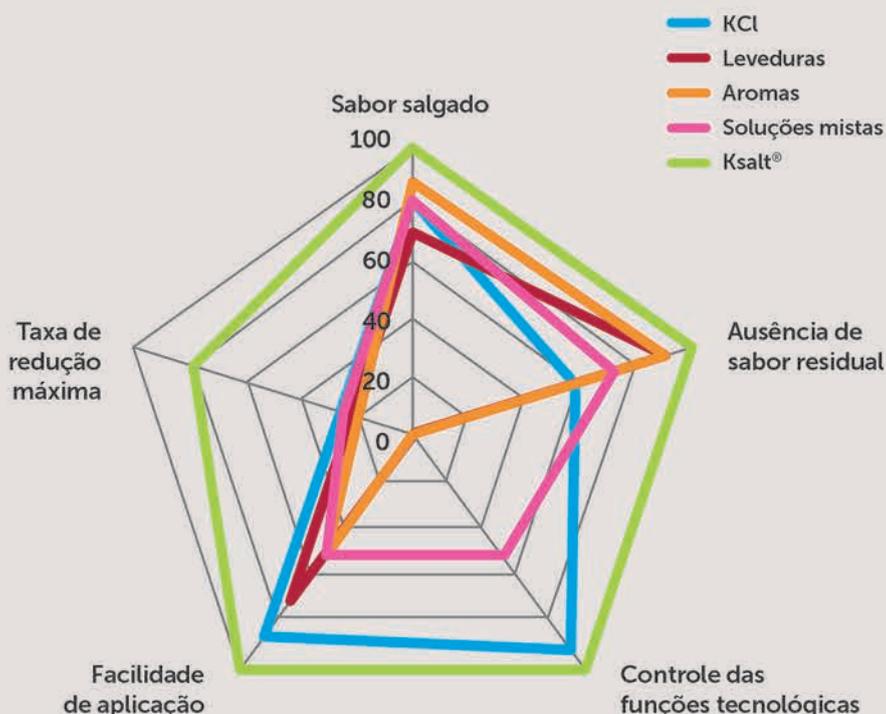
O Brasil, como outros países do mundo, tem uma política sanitária de redução de sal na alimentação. Acordos sucessivos entre as autoridades de saúde e as indústrias preveem redução de até 50% de Sódio nos alimentos até 2020.

Neste momento, as indústrias brasileiras estão entrando em uma fase mais exigente do Programa de Redução de Sódio e estão em busca de novas tecnologias para atingir suas metas até 2020.

A substituição mineral multi-iônica permite alcançar estas metas nas melhores condições operacionais e econômicas, mantendo a qualidade dos produtos.

KSALT®, O REDUTOR DE SÓDIO DE ALTA PERFORMANCE

Compare o desempenho de sabor do **Ksalt®** com as demais tecnologias de redução de Sódio:



PORQUE O KSALT® É A MELHOR SOLUÇÃO PARA INDÚSTRIA SUPERAR OS DESAFIOS DA REDUÇÃO DE SÓDIO:

- é uma solução mineral, similar e **tão simples** de aplicação quanto o sal;
- preserva o **sabor** sem provocar alterações sensoriais no produto final;
- reage igual ao sal, mantendo todas as suas **funções tecnológicas**;
- tecnologia capaz de reduzir o Sódio muito além dos demais redutores de Sódio tradicionais. Soluções evolutivas **em até 80%** de redução de Sódio;
- atende às exigências da Anvisa. Se ajusta ao conceito "clean label" – classificado como **sal hipossódico** (Portaria 54 MS/SNVS, de 04/07/1995);
- **custo competitivo**, com menor impacto sobre o custo de produção;
- **produção nacional** e distribuição em todo o território brasileiro;

Ksalt® dispensa a utilização de qualquer outro aditivo. Com apenas um produto, a indústria simplifica seu processo de fabricação e reduz o custo final da formulação com redução de Sódio.

KSALT®, UM PRODUTO **NUTRIONIX**.
O PARCEIRO DAS INDÚSTRIAS
NA REDUÇÃO DE SÓDIO.

nutrionix
dá gosto reduzir o sal

Nutrionix Brasil Indústria e Comércio
de Produtos Alimentícios Ltda.

Rua Monte Alegre, 100, 6º andar
Sumarezinho, Ribeirão Preto – SP
CEP: 14051 260

Ribeirão Preto

Sede Operacional: 55 16 **3234 5386**

São Paulo

Escritório Comercial: 55 11 **3627 9988**

contato@nutrionix.com

nutrionix.com.br

DISTRIBUIDOR / REPRESENTANTE:

