



## EXALTADORES Y POTENCIADORES DEL SABOR.

### FLAVORIER® UN DESARROLLO DARIER

#### Introducción

Es sabido que en la cavidad bucal solo percibimos los sabores básicos, esto es: ácido, dulce, amargo, salado. Existe un quinto "sabor" que se describe como "metálico" y que se relaciona con el "Umami", característico del Glutamato, ampliamente utilizado en la industria alimenticia para potenciar sabores.

Otro aspecto del "sabor", que complementa lo antes dicho, es la percepción del aroma que se detecta mediante el olfato. Este es el área que más ha ocupado el interés de los perfumistas y saboristas.

Esto es así debido a la enorme cantidad de moléculas capaces de excitar, en forma específica, algún conjunto de terminales nerviosas de la cavidad nasal.

No podemos dejar de mencionar, la importancia de la **textura; aspecto** (básicamente color) y **experiencia previa** del consumidor, por sus efectos en la percepción final de lo que llamamos "sabor".

Para graficarlo, brevemente, con un ejemplo, un caramelo ácido y rojo es esperable que tenga sabor a frutilla en un alto porcentaje de casos. Todos los sentidos y el recuerdo influyen en lo que esperamos del producto.

#### Línea de productos FLAVORIER®.

En Darier Sabores hemos intentado integrar varias de las facetas que definen la percepción del sabor.

Es así que hemos desarrollado un conjunto de productos que potencian el sabor de los alimentos en los que se aplican.

#### 1. Potencian la percepción en la cavidad bucal.

Una combinación de Aminoácidos, Nucleótidos y Extractos de Levadura exaltan la percepción de textura y sabor tanto ácido, dulce y salado dependiendo de las dosis aplicadas.

FLAVORIER® UN DESARROLLO DARIER

2. Potencian la percepción en la cavidad nasal.

Hemos combinado esta matriz con nuestra extensa línea de sabores. Es el caso de nuestros Flavorier, Flavorier Plus, Flavorier Jamón, Flavorier Manteca, Flavorier Candy, Flavorier Grill, etc. con lo que hemos logrado una importante economía de recursos (oleorresinas, aceites esenciales y demás componentes aromáticos) en su aplicación.

Ventajas

1. La potencia de nuestro Flavorier Plus® es 10 veces superior a la del GMS.
2. El Flavorier se libera muy rápidamente de las terminales nerviosas de las papilas, por lo que no presenta el “after taste” metálico que deja el Glutamato Monosódico en la boca.
3. Reduce el costo en el uso de saborizantes, ya que al exaltar la percepción de los mismos, permite bajar la dosis.
4. Mejora operativamente la formulación de productos al combinar sabor y aroma.
5. Mejora el espacio disponible en los depósitos de Materias Primas.

Conclusiones

En Darier Sabores nos ocupamos de acercar a nuestros clientes no sólo las mejores alternativas tecnológicas, sino también en reducir sus costos y mejorar la performance operativa.

No dude en consultarnos por ésta y el resto de nuestra línea de sabores para la Industria Alimenticia. Nuestro Dpto. de Desarrollo Técnico Comercial estará a su disposición.