

Press Release
Natural Colour Solutions by Döhler



Natural Colour Solutions by Döhler

“RED BRILLIANCE”: novos tons de vermelho aumentam o portfólio de corantes provenientes de fontes 100% naturais

A Döhler aumenta seu portfólio de corantes naturais com “Red Brilliance”, uma paleta de tons de vermelho brilhantes. Os concentrados corantes são produzidos em nossa própria usina em Akkent, na Turquia, a partir de cenouras pretas. Enquanto produtor, vendedor e fornecedor global de ingredientes naturais de base tecnológica, sistemas de ingredientes e soluções integradas, a Döhler responde desse modo à demanda crescente de corantes naturais. A variedade de cores vai dos quentes tons de laranja às nuances azuis, passando por tons luminosos cor de rubi. Todos os corantes cumprem as exigências de “clean labeling” (rótulo limpo) e podem ser utilizados em muitas aplicações de bebidas e alimentos.

O brilho das cores, a naturalidade e a estabilidade foram nossos objetivos ao desenvolver os novos tons de vermelho a partir de cenouras pretas, porque a variedade de alimentos e bebidas nunca foi tão grande como hoje em dia e, muitas vezes, a cor é a chave do sucesso de um produto. Além do brilho da cor, a sua naturalidade também tem um papel importante na decisão de compra. Esses são os desafios dos corantes naturais: qualidade constante, estabilidade e disponibilidade garantidas. “Graças à utilização das mais recentes tecnologias, nós otimizamos o processamento físico das cenouras pretas. Por isso, os concentrados corantes obtidos são muito superiores a outros corantes de antocianina, em relação a sua estabilidade e custo de utilização. O espectro cromático que podemos atingir com essa matéria-prima também responde muito bem às exigências do mercado. Os matizes de cor vão dos tons quentes aos tons fortes, frios ou suaves. Além disso, nossos concentrados de corante não contêm dióxido de enxofre”, afirma Christian Benetka, Gestor de Produto Sênior Corantes, do Grupo Döhler.



Disponibilidade e qualidade garantidas através da integração vertical

Para garantir o acesso a uma qualidade constante das cenouras pretas, a Döhler assegurou contratualmente o cultivo na Turquia. O processamento das cenouras é realizado, depois, em nosso ultramoderno centro de produção em Akkent, na Turquia. “Essa é uma razão importante para podermos fornecer qualidades padronizadas. Temos o processo de valor agregado todo em nossas mãos: da sondagem e seleção das melhores sementes à transformação em concentrado corante para aplicações de bebidas e alimentos específicas de cada cliente, passando pelo cultivo e colheita. Além disso, graças a nosso portfólio integrado de produtos e nossa longa experiência em aplicações, nós sabemos como os corantes reagem combinados com outros ingredientes. Isso é um pré-requisito essencial para uma estabilidade máxima no produto final”, continua Benetka.

A par de corantes obtidos de cenouras pretas, a Döhler oferece um portfólio completo de outros corantes naturais para alimentos e bebidas.

Sobre a Döhler:

A Döhler é produtor, vendedor e fornecedor global de ingredientes naturais, sistemas de ingredientes e soluções integradas para a indústria de alimentos e bebidas. O método integrado da Döhler e seu amplo portfólio de produtos que engloba aromas e emulsões, corantes naturais e ingredientes funcionais, compostos, preparados de frutas, bases para bebidas alcoólicas e não alcoólicas, bases lácteas, bases de cereais e malte, sistemas de açúcar, sucos de frutas e vegetais, purês, concentrados e misturas são a base perfeita para aplicações seguras e inovadoras em alimentos e bebidas.

Com matriz em Darmstadt, Alemanha, o Grupo Döhler possui 19 centros de produção e 21 centros de aplicação, 50 escritórios de vendas e atividades comerciais em mais de 130 países. Mais de 2.700 colaboradores dedicados oferecem aos clientes soluções integradas em alimentos e bebidas, do conceito à realização.

“WE BRING IDEAS TO LIFE” resume brevemente o método estratégico e holístico da empresa para inovação. Este método engloba inteligência de mercado, monitoramento de tendências, desenvolvimento de produtos e aplicações de produtos



inovadores, consultoria em segurança alimentar, microbiologia e legislação alimentar e, também, em Ciência Sensorial e do Consumidor.

Para mais informações:
DÖHLER GMBH
Riedstraße
64295 Darmstadt
www.doehler.com

Diana Wolfstädter (PR)
Tel. +49 (0) 6151/306-1205
Fax +49 (0) 6151/306-8205
E-mail diana.wolfstaedter@doehler.com