

Manteiga marrom, o ingrediente gourmet que seduzirá a indústria de alimentos

A indústria de alimentos evolui constantemente em busca de novos sabores, componentes nutritivos e aplicações inovadoras que seduzem o consumidor.

Um dos produtos que está chamando atenção é a “brown butter”, também conhecida como manteiga marrom.

Este ingrediente, é obtido através do aquecimento controlado da manteiga tradicional até que se produza uma caramelização parcial dos sólidos lácteos, fornecendo um sabor tostado único e propriedades sensoriais inigualáveis que estão sendo incorporadas de forma crescente em múltiplas categorias de produtos.

Propriedades organolépticas da manteiga marrom

A manteiga marrom é elaborada a partir de um processo de aquecimento entre 120° e 150°C, até ocorrer reações de caramelização dos sólidos, principalmente proteínas e lactose.

Estas transformações químicas produzem compostos aromáticos que evocam notas de frutos secos, caramelo e um ligeiro matiz doce. Graças a esta composição volátil em particular, a manteiga marrom desperta o interesse de chefs e tecnólogos de alimentos, já que oferece uma base versátil para realçar o perfil organoléptico de diversos produtos.

Além do aspecto sensorial, a manteiga dourada apresenta certas vantagens tecnológicas. Por um lado, seu teor de umidade é menor, em comparação com a manteiga comum, o que contribui para maior estabilidade em algumas formulações, especialmente em produtos de panificação e confeitaria.

Por outro lado, a temperatura de fusão da fase gordurosa não varia significativamente em relação à manteiga convencional, o que facilita sua substituição parcial ou total em uma ampla gama de receitas, sem alterar excessivamente a estrutura final do alimento.

Aplicações em padarias e confeitarias

A indústria de panificação e confeitaria foi a primeira a adotar a manteiga marrom, incorporando-a a produtos clássicos e novas criações Premium.

Um exemplo representativo é sua inclusão em massas de pães, croissants, brioches, folheados, onde o sabor tostado oferece um diferencial no produto final em relação aos elaborados com manteiga comum.

Em biscoitos e bolos, a manteiga marrom intensifica o aroma e deixa a textura mais crocante na crosta, ao mesmo tempo que oferece um interior suave e com matizes doces. Da mesma forma, seu comportamento em massas laminadas facilita a formação de camadas mais definidas e uniformes.

No setor de confeitaria, espera-se que as aplicações em cremes, mousses e recheios de chocolate se proliferem, em 2025.

A fusão com ingredientes como frutos secos tostados ou especiais (baunilha, canela), a manteiga dourada atua como um intensificador do sabor que harmoniza perfeitamente com as notas quentes e doces.

Seu uso em doces e caramelos é igualmente relevante, já que contribui para o desenvolvimento de um perfil organoléptico mais complexo e refinado, realçando a doçura e proporcionando um gosto residual pronunciado.

Perspectivas de mercado e oportunidades de negócio

Os especialistas do setor projetam um crescimento notável na adoção da manteiga marrom. Além de suas vantagens funcionais e sensoriais, se integra à tendência global de optar por sabores “autênticos” e perfis gourmet.

A oportunidade de negócio se estende tanto a fabricantes de ingredientes especializados, que podem desenvolver manteiga dourada padronizada e adaptada para distintas aplicações da indústria, como para marcas de produtos finais que buscam diferenciar-se mediante lançamentos Premium.

Espera-se que a 'brown butter' se consolide nos mercados da América do Norte e Europa, e comece uma expansão vigorosa na Ásia e América Latina, regiões em que o uso da manteiga e derivados vem aumentando.

Neste contexto, a colaboração entre indústrias de laticínios, empresas de ingredientes e laboratórios de inovação culinária será fundamental para otimizar os processos de produção, garantir a consistência sensorial e atender às expectativas dos consumidores mais exigentes.

A manteiga marrom se apresenta como um ingrediente capaz de unir tradição e vanguarda, proporcionando um perfil sensorial diferenciado e uma ampla gama de aplicações.

Por fim, esse ingrediente surge como uma das tendências mais fortes e com maior potencial na indústria de alimentos, oferecendo aos profissionais a oportunidade de reinventar formulações e atender à demanda por produtos com sabores intensos, autênticos e de alta qualidade.

[Acesse aqui a matéria na íntegra.](#)

Fonte: The Food Tech – Tradução livre: www.terraviva.com.br