

ESPECIAL COLÁGENO



ENCARTE ESPECIAL REVISTA AI ED. JUNHO 2024

O protagonista

da vez

Inovações e tendências
no setor de ingredientes
para alimentos e bebidas

ESTRELANDO: O SUPER COLÁGENO

Navegue clicando nos temas
abaixo em cartaz e Boa Leitura!

A Cola que une tudo	De fora para dentro contra o envelhecimento	O que rola no setor
Tecnologia em cena	Regulamentação	Colágeno em números
Enciclopédia	Alternativas	As estrelas do setor

A COLA QUE UNE TUDO

A palavra *collagen* vem do grego κόλλα (*kólla*), que significa “cola”, e do sufixo -γέν, (*gen*), significando *produtor*. O colágeno é uma **proteína fibrosa** que serve como um **bloco de construção** fundamental em vários **tecidos conjuntivos do corpo**, incluindo pele, ossos, tendões, ligamentos e cartilagem. É a proteína mais abundante em mamíferos, constituindo cerca de **30% do conteúdo proteico do corpo** e desempenhando papel essencial na garantia da **coesão, elasticidade e regeneração** de nossos tecidos conjuntivos. As concentrações mais altas são encontradas em tecidos conjuntivos, ossos e pele: essencialmente, é a cola que une tudo!

A forma natural, não processada, é conhecida como **colágeno nativo** e são suas fibras que, com o tempo, sofrem danos, resultando na perda de espessura e resistência, contribuindo para o processo natural de **envelhecimento**. Sua estrutura em **tripla hélice** e organização em fibrilas e fibras é altamente organizada e robusta, conferindo-lhe as propriedades de **força e resistência**.



ELASTICIDADE REGENERAÇÃO FORÇA

É por conta de seus benefícios e possibilidades que o colágeno “cola” as pontas da cadeia produtiva da indústria. Enquanto fim da cadeia, consumidores, temos no colágeno o protagonista na corrida em busca de saúde e autoestima; e como players do setor de ingredientes, ele é foco de estudo, **pesquisa**, inovações, **lançamentos** e apostas - certas.

RESISTÊNCIA

DE FORA PRA DENTRO CONTRA O ENVELHECIMENTO

Para os consumidores tirarem proveito dos benefícios naturais do colágeno, de fora para dentro, ele precisa ser **processado**, pois sua **digestão é difícil**. Esse processo, conhecido como **hidrólise**, envolve a decomposição das ligações moleculares entre suas fibras, transformando-as em pequenos **peptídeos**, que podem ser digeridos e absorvidos pelo corpo humano. Por isso, os **desafios** e, consequentes, **inovações** do setor de alimentos e bebidas orbitam ao redor dos **processos de extração**, visando a **melhoria da eficácia**, **absorção** e abordagem terapêutica do colágeno.



“Diante da crescente escassez de proteína, o colágeno surge como uma solução promissora, devido à sua rica composição nutricional e benefícios à saúde. Ele se destaca por não alterar as características organolépticas dos produtos, mantendo sabor, cor, aroma e textura inalterados, o que facilita sua aceitação e consumo regular.”

Heloisa Moraes, Marketing Gelco Brasil



Créditos: dreamstime_m_164256978.jpg - foto 164256978 © Tanyalev1978 | Dreamstime.com

“Produtos alimentícios enriquecidos com colágeno podem fornecer aporte proteico e funcionalidade biológica para manutenção da saúde.”

Vivian Zague, Diretora de Pesquisa Clínica em Saúde e Nutrição da Genu-in, Grupo JBS

“O colágeno pode ser utilizado como aglutinante em barras de cereais, reduzindo ou eliminando o uso de xarope de glucose; em formulação de barras de proteína, conferindo maciez a massa; como emulsificante, reduzindo uma parte da gordura em sistemas como recheios de biscoito e chocolates; para clarificação de bebidas etc.”

Leia Tomaz, Diretora de Marketing Latam Gelita

O QUE ROLA NO SETOR:

COLÁGENO TIPO II NÃO DESNATURADO

Funciona por meio da modulação do sistema imunológico para apoiar a saúde das articulações.

PEPTÍDEOS BIOATIVOS

Obtidos para gerar fragmentos de colágeno com atividade biológica específica, interação com as células, estimulando a produção de tipos específicos de colágeno para promover a regeneração e reparo dos tecidos de forma mais eficiente.

INTEGRAÇÃO DE BENEFÍCIOS

Destaques entre os fornecedores do setor!

InterHealth; Gelita; Rousselot; Genu-in; Novapron; Gelco

COMBINAÇÃO SINÉRGICA COM OUTROS NUTRIENTES-CHAVE

Como glucosamina, condroitina e MSM (metilsulfonilmetano), promove a regeneração da cartilagem e melhora da flexibilidade articular.

PROCESSOS DE HIDRÓLISE

Específicos para otimização de colágeno e peptídeos bioativos que garantem qualidade, funcionalidade e **estabilidade** na aplicação em diversos sistemas alimentícios e bebidas.

SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS

Destaques entre os fornecedores do setor!
Rousselot, Gelita, PB Leiner, Catalent,
Capsugel/Lonza, Evonik, BASF.

A popularidade dos **suplementos** de colágeno, disponíveis em **pó, cápsulas e gomas**, continua a crescer, com a conveniência e maior absorção ganhando cada vez mais espaço. Aqui, entram em cena inovações em **soluções personalizadas para encapsulamento e formulação de ingredientes ativos**; tecnologias avançadas para garantir a **estabilidade** e a **biodisponibilidade** dos ingredientes; **sistemas de liberação** controlada em múltiplas fases; e **estabilização** com uso de antioxidantes naturais.

“Produtos alimentícios com colágeno podem complementar a dieta, fornecendo proteínas e peptídeos bioativos.”

Vivian Zague, Diretora de Pesquisa Clínica em Saúde e Nutrição
Genu-in, Grupo JBS



Em pó: versatilidade de uso; absorção rápida; personalização da dosagem. É a forma mais comum e difundida, dominando o mercado com participação na receita de mais de 65% em 2023. Tem **preço mais baixo** do que as outras e, quando vendido puro (sem aditivos ou sabor), requer uma **melhor qualidade sensorial** (sabor neutro).

Em cápsula: conveniência, dosagem precisa; proteção dos ingredientes contra ação do ambiente externo. Permite utilizar produto de baixa qualidade sensorial (**sabor característico mais evidente**).

Em goma: diversidade de sabor, palatabilidade, facilidade de consumo, facilidade de digestão, conveniência, dosagem controlada. Atualmente, vem ganhando popularidade significativa como uma **forma conveniente e saborosa de consumo**, com projeção de mercado de chegar à **US\$ 14,5 bilhões até 2030**, a uma CAGR de aproximadamente 12,5% no período de 2022 a 2030.

COMBINADO COM ALIMENTOS E BEBIDAS FUNCIONAIS

Destaques do setor!

Gelita, Genu-in, Novapron, Gelco, Rousselot.

Alimentos e bebidas têm sido um veículo popular de incorporar **colágeno na dieta diária**, oferecendo uma maneira conveniente e **saborosa** de obter os seus benefícios. Águas enriquecidas, barras de proteína, iogurtes, snacks, bebidas energéticas, cafés, bebidas lácteas, sorvetes, shakes, sucos e chás. A **lista de novidades é extensa** e promete crescer em alimentos **orgânicos, sem glúten, e sem adição de açúcares**; combinação **com nutrientes complementares**, como vitaminas C e E, ácido hialurônico e minerais, que potencializam seus efeitos antioxidantes e anti-inflamatórios; e combinação com **ingredientes funcionais**, como superfoods (chia, açaí e quinoa) e probióticos.



“A conscientização crescente sobre saúde e bem-estar levou os consumidores a buscarem soluções naturais, como suplementos e bebidas com colágeno. A indústria alimentícia respondeu incluindo-o em produtos como barras de proteína, shakes, gomas, cafés e águas, facilitando o consumo diário.”

Heloisa Moraes, Marketing **Gelco Brasil**

FOCO NA SAÚDE DIGESTIVA

Destaques do setor!
Vital Proteins, Ancient Nutrition,
Essentia Pharma, Bionovis

O mercado está de olho e em **largo crescimento**, refletindo a tendência global de aumento na demanda por produtos que promovem a saúde intestinal, impulsionada pela conscientização sobre a importância do trato digestivo para o bem-estar geral. Aqui, nosso protagonista beneficia o sistema gastrointestinal de várias maneiras, suportando a mucosa do intestino, auxiliando na sua manutenção e na reparação de suas barreiras, estimulando a produção de ácido gástrico, e até promovendo a saúde das células. As principais novidades estão nos **suplementos** que combinam **colágeno com prebióticos, fibras ou probióticos**.

PESQUISA E COMPROVAÇÃO CIENTÍFICA

Destaques do setor!
Rousselot, Gelita, Gelco, Bioiberica, Genu-in

Pesquisas científicas robustas e estudos clínicos são fundamentais para comprovar os benefícios do colágeno e garantir a confiabilidade das suas alegações de saúde. Frequentemente, **o foco dos estudos é a sua eficácia**, a fim de construir um corpo de evidências sólidas que assegurem a qualidade e a confiabilidade das informações apresentadas. Além dos estudos clínicos, a pesquisa também é essencial, pois aborda aspectos como **absorção, biodisponibilidade e mecanismos de ação** no organismo humano, fortalecendo as alegações de saúde.

CLEAN LABEL E TRANSPARÊNCIA

Destaques do setor!
Aunare, Genu-in, Gelita,
Rousselot, Bioiberica, Gelnex

A preocupação com **sustentabilidade** e **origem dos produtos** está cada vez mais evidente, com forte movimento para a utilização de ingredientes clean label e naturais. As inovações em colágeno têm se concentrado em atender essas demandas, por meio de **processos de produção mais transparentes** e éticos, garantindo a **procedência e a qualidade** dos ingredientes, com controle desde a origem, por meio de **rastreabilidade** em tempo real. **Métodos avançados de extração e purificação** estão possibilitando que o colágeno mantenha suas propriedades funcionais, sem comprometer a integridade do produto final.



“A preocupação com a origem dos produtos é crescente. Desenvolvemos o único colágeno com controle desde a origem, com rastreabilidade em tempo real das fazendas de gado, por meio de monitoramento via satélite, assegurando que não estão envolvidas com desmatamento, ocupação de terras indígenas ou áreas de conservação.”

Vivian Zague, Diretora de Pesquisa Clínica em Saúde e Nutrição **Genu-in, Grupo JBS**

“Há um forte movimento para utilização de ingredientes clean label e de origem natural, o colágeno funcional, por ser uma proteína não alergênica, é uma alternativa de aplicação nos alimentos livres de alergênicos, melhorando a textura e o aporte proteico do produto final.”

Thalita Obara, Gerente de P&D da **Novapron**, pertencente ao **Grupo JBS**.

“Os resultados de diversos estudos clínicos realizados com o consumo do **Peptan®** comprovam os diversos benefícios que proporciona às pessoas que buscam um estilo de vida saudável. As pesquisas com **Peptan®** em áreas emergentes seguem aceleradas e têm revelado novos benefícios do produto no segmento de nutrição esportiva e beleza. Além disso, a **Rousselot** é a primeira empresa a demonstrar que a suplementação de colágeno pode melhorar a qualidade do sono.”

Márcia Silva, Business Development Specialist **Rousselot**

GelcoPEP® Beauty

Sua nova dose diária de bem-estar e beleza!

Descubra o poder do novo peptídeo de colágeno **GelcoPEP@Beauty!**

Com sua fórmula de baixo peso molecular, garante uma absorção rápida e eficaz, focando em minimizar rugas e linhas de expressão. Torne sua pele mais firme e realce sua beleza natural.

O envelhecimento da pele é um processo natural influenciado por fatores internos e externos, levando à diminuição na produção de colágeno, resultando em rugas e linhas de expressão. A suplementação diária de colágeno hidrolisado é uma alternativa para diminuir esses efeitos.

GelcoPEP@Beauty é um peptídeo de colágeno de baixo peso molecular que auxilia a minimizar rugas e linhas de expressão com uma dose diária de 2,5g. Com sabor e odor neutros, pode ser usado em diversas aplicações como bebidas, sachês e balas de gelatina. Promovendo firmeza, elasticidade e hidratação da pele, além de fortalecer unhas e cabelos, sendo um aliado natural para a beleza da pele.



Auxilia rugas e linhas de expressões



Fortalecimento unhas e cabelos



Firmeza e elasticidade da pele



Hidratação da pele

ESTE PRODUTO SERÁ LANÇADO NA FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA.

Confira nosso estudo clínico sobre o **GelcoPEP@Beauty** em nosso site www.gelcopep.com



South America

06 A 08 DE AGOSTO | ESTANDE F-07 (SÃO PAULO EXPO, SP)

Venha nos visitar, além do lançamento do **GelcoPEP@Beauty**, teremos nossas aplicações para degustação. Será um prazer recebê-lo. Esperamos por você!

PRODUZIDO POR GELCO GELATINAS DO BRASIL LTDA

GELCO

GELATIN AND COLLAGEN EXCELLENCE



Acesse nosso site!

GelcoPEP®

+55 (19) 3852 8109

+55 (19) 3852 8150

www.gelcopep.com

TECNOLOGIA EM CENA!

A indústria alimentícia assistiu recentemente a várias inovações interessantes na tecnologia do colágeno, impulsionadas pelos avanços na **sustentabilidade**, na **biotecnologia** e na procura dos consumidores por **fontes alternativas de proteína**. Fique por dentro dos três desenvolvimentos mais notáveis:

AGRICULTURA CELULAR

FERMENTAÇÃO
MICROBIANAESPECTRO-
METRIA
DE MASSA

“O avanço das tecnologias nos processos de produção é uma tendência importante. Nosso colágeno é produzido por uma planta industrial super conectada, com tecnologia 4.0, garantindo as mais exigentes certificações de qualidade e de segurança dos alimentos.”

Vivian Zague, Diretora de Pesquisa Clínica em Saúde e Nutrição da Genu-in, Grupo JBS

TECNOLOGIA EM CENA!

Tecnologia em cena

AGRICULTURA CELULAR E O COLÁGENO ANIMAL-FREE

O método envolve o **cultivo de colágeno em biorreatores, eliminando a necessidade de fontes de origem animal**, satisfazendo a crescente procura por produtos livres de crueldade e oferecendo uma alternativa sustentável aos métodos tradicionais de extração.

A norte-americana Jellatech, de Raleigh, NC, é **pioneira** na produção de colágeno sem origem animal, por meio da **agricultura celular**. Outros *players* são a Geltor (EUA); a CollPlant (com sede em Israel), que utiliza plantas geneticamente modificadas para produzir colágeno humano recombinante; a Genecis Bioindustries (Canadá); Biotech Foods (Espanha), e a BlueNalu, que está expandindo para produzir colágeno marinho com biotecnologia.

No Brasil, embora essa tecnologia ainda esteja em desenvolvimento e não seja tão amplamente difundida quanto em outros países, há algumas iniciativas que estão explorando soluções emergente. A **Ecovative**, por exemplo, embora seja uma empresa sediada nos Estados Unidos, tem parceria com empresas brasileiras para desenvolver materiais sustentáveis, incluindo biomateriais que podem potencialmente incluir colágeno produzido de maneira sustentável.

Universidades e instituições de pesquisa brasileiras também estão começando a explorar a **biotecnologia para produção de biomateriais**, o que inclui a produção de colágeno por métodos como a **agricultura celular**. Algumas **startups** estão iniciando pesquisas na área de colágeno animal-free no Brasil, em estágios iniciais de desenvolvimento.

FERMENTAÇÃO MICROBIANA PARA O COLÁGENO VEGANO

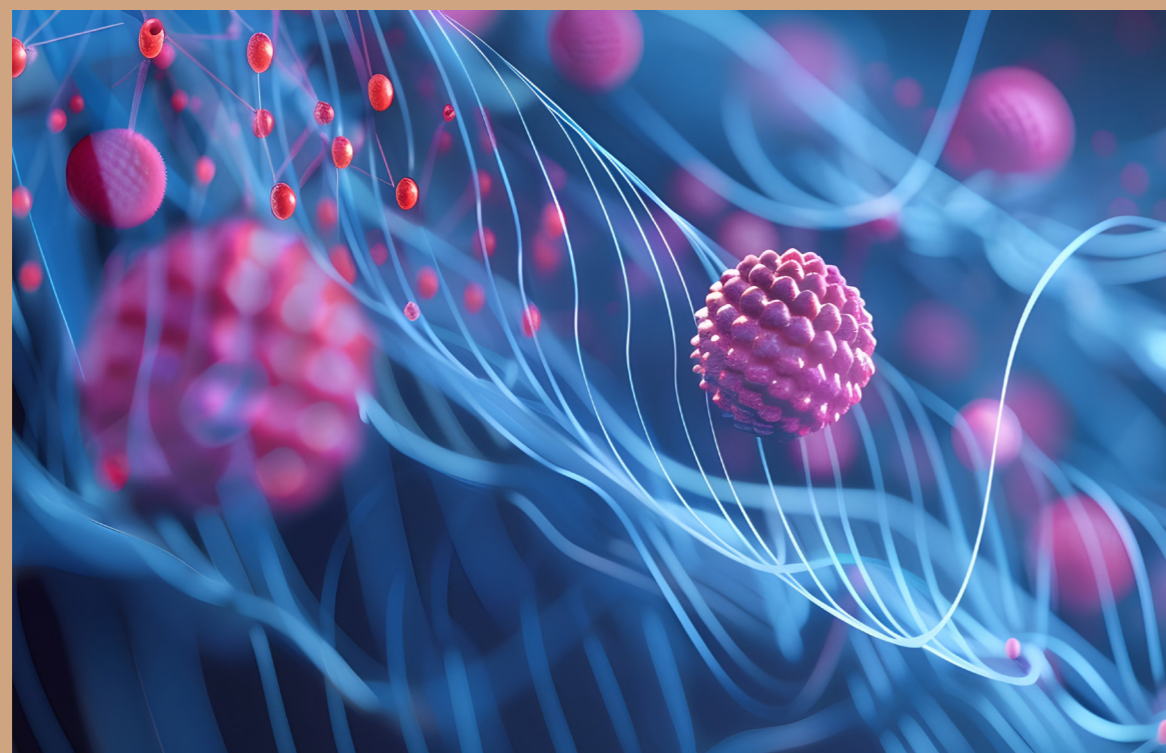
A fermentação microbiana representa uma fronteira promissora na produção de colágeno, oferecendo uma **solução inovadora para os desafios éticos e ambientais** associados ao colágeno tradicional. Entre as vantagens do seu uso, que inclui cosméticos, alimentos e bebidas funcionais e medicina regenerativa, destacam-se as **crendências éticas e sustentáveis, alta pureza e qualidade controlada, personalização e flexibilidade** de produção, **segurança** e compatibilidade para uma ampla variedade de fins.

A norte-americana **Geltor** lançou o que é considerado o primeiro **colágeno vegano** para o mercado de alimentos e bebidas. PrimaCollâ foi projetado para ser um **substituto idêntico ao colágeno de origem animal** e é particularmente adequado para aqueles que seguem dietas Kosher, Halal e paleo, atendendo hoje também um mercado mais amplo de consumidores conscientes. Ele também está sendo produzido em escala comercial, desde meados de 2022, pela alemã **Arxada AG**.

No Brasil, o mercado de colágeno produzido por meio de fermentação microbiana é visto com crescente interesse, embora ainda esteja em estágio emergente. Apesar do potencial, enfrenta alguns desafios, como os **altos custos iniciais** de desenvolvimento e produção, a necessidade de educação do consumidor sobre os seus benefícios e a competição com produtos de colágeno animal estabelecidos.

A **Aunare** lançou o **Veconare**, um colágeno vegano obtido a partir de um processo de fermentação da glicose **proveniente da cana-de-açúcar**, que, combinada a extratos botânicos e vitamina C, é capaz de emular o processo da síntese natural de colágeno no corpo humano. Pode ser usado em suplementos (cápsulas, pó para preparo de bebidas e gomas) e em produtos prontos para consumo, como bebidas. Além dela, a startup brasileira **PlantEra** está na vanguarda de explorar novas biotecnologias que podem incluir **fermentação microbiana** para produção de colágeno no futuro, embora seu foco principal não seja exclusivamente o nosso protagonista. Da mesma forma, a **NutralIngredients**, conhecida por seus suplementos alimentares e ingredientes naturais, está começando a explorar biotecnologias avançadas, o que pode eventualmente incluir a produção desse tipo de colágeno.

TECNOLOGIA DE ESPECTROMETRIA DE MASSA



As inovações na tecnologia de espectrometria de massa (MS) estão melhorando os processos de fermentação do colágeno. A norte-americana Thermo Fisher Scientific está desenvolvendo métodos avançados para melhorar a eficiência e a sustentabilidade da produção. A empresa tem presença significativa no Brasil e fornece a tecnologia para diversas companhias e instituições de pesquisa, o que pode, futuramente, melhorar os processos de fermentação e abrir caminho para uma produção mais escalonável e ecologicamente correta.



ÚNICA MARCA DE COLÁGENO
QUE POSSUI O CONTROLE DA
MATÉRIA-PRIMA DESDE A ORIGEM.



Genu-in é cuidado e inovação do começo ao fim. Já nas fazendas, os fornecedores são monitorados diariamente através de satélites exclusivos para garantia das melhores práticas de sustentabilidade e bem-estar animal. A marca ainda é a única com transporte dedicado e especializado, permitindo maior controle da temperatura da matéria-prima, proporcionando um produto final com melhor qualidade sensorial e funcional. Atuando como indústria 4.0, **Genu-in** também é sinônimo de sustentabilidade com uma fábrica própria totalmente automatizada, além do foco no desperdício zero e reúso da água.

Toda essa cadeia integrada de cuidados representa o compromisso da **Genu-in** em oferecer colágeno da mais alta qualidade com total rastreabilidade, controle e transparência desde a origem. **Confiabilidade assim, só com Genu-in.**

Conheça Genu-in* | Life

Os Peptídeos de Colágeno Genu-in Life possuem alta pureza, com teor de proteína superior a 97%*, alta biodisponibilidade e bioatividade. Por isso, são a solução ideal para o cuidado integral do corpo.

AÇÃO 360°

- Saúde da pele
- Saúde dos ossos
- Saúde das articulações
- Saúde dos músculos



Entre em contato
com o nosso time
comercial e saiba mais.



www.genu-in.com

*Com base no peso seco

REGULAMENTAÇÃO

O uso de colágeno em alimentos, cosméticos e outros produtos no **Brasil é estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, que possui regulamentação específica e quantidades permitidas de acordo com o tipo de produto e a finalidade de uso. Para **alimentos e suplementos alimentares que contêm colágeno**, as regulamentações aplicáveis incluem a **Resolução RDC nº 63/2000**, que estabelece os requisitos técnicos para fabricação, comercialização e uso, abordando aspectos como ingredientes permitidos, boas práticas de fabricação (BPF), rotulagem e alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde; e o **Regulamento Técnico nº 27/2010**, que define os requisitos para a fortificação de alimentos com nutrientes, incluindo o colágeno, estabelecendo limites de uso e especificações para garantir segurança e eficácia.

Para alimentação e suplementação, por exemplo, a ANVISA não especifica tipos de colágeno aprovados, mas geralmente são aceitos **colágenos hidrolisados** (peptídeos de colágeno), que são mais facilmente absorvidos pelo organismo. Da mesma forma, as quantidades permitidas são estabelecidas com base em normas de **segurança alimentar** e podem variar de acordo com a legislação específica para cada tipo de produto. **Não há um limite único** estabelecido, pois depende da formulação e das alegações específicas do produto. Os mesmos critérios se aplicam ao uso de colágeno em cosméticos.

“O entendimento e regulamentação do colágeno como proteína apta para uso em alimentos, reforça o quão promissor ele como ingrediente, que vem se destacando como insumo de alta funcionalidade em produtos processados.”

Thalita Obara, Gerente de P&D da **Novapron, Grupo JBS**

NO MUNDO_

O mercado deve dobrar em 6 anos!*

Destaque especial para o Mercado de suplementos de colágenos, que gerou receita de US\$ 2,3 bilhões em 2023 (US\$ 2,5 bilhões em 2024, estimativa), de acordo com novo estudo da *Persistence Market Research*.

A demanda mundial deve acelerar em 6,8% CAGR e atingir cerca de US\$ 4,5 bilhões até 2033.



COLÁGENO EM NÚMEROS

2024_ US\$ 10 bilhões
2030_ US\$ 20 bilhões



Fonte: Persistence Market Research
 Estudo Tamanho e Tendências do Mercado de Suplementos de Colágeno (2024-2033)

Data da publicação: Janeiro 2023

*Valor de mercado estimado total gelatina e colágeno

NA AMÉRICA DO SUL_

O mercado de colágeno é estimado em **US\$ 108,82 milhões em 2024**, com previsão de atingir **US\$ 141,79 milhões até 2029**, crescendo a um **CAGR de 5,43%** durante o período de 2024 a 2029, impulsionado principalmente pela sua **incorporação na indústria de alimentos e bebidas** em toda a região sul-americana. Deste total destaca-se, mais uma vez, a fatia referente ao mercado de **suplementos de colágeno**, que deverá registrar um **CAGR de 4,8%** durante o período de 2022 a 2027, com o **Brasil se destacando** com participação proeminente.

COLÁGENO EM NÚMEROS

2024_ US\$ 109 milhões

2029_ US\$ 142 bilhões

NO BRASIL_

O País detém a **maior participação** no mercado sul-americano, com previsão de crescer a um **CAGR significativo de 6,2%** durante o período de 2024 a 2030. Os principais fatores para esse impulso são mudanças no estilo de vida e evolução das atitudes em saúde, além do envelhecimento da população brasileira.

2024-2030_ CARG de 6,2%

Estudos indicam que em 2050 a população acima de 60 anos será equivalente a 25% da população global e o Brasil está seguindo essa tendência.

Fonte: Mordor Intelligence
Relatório Mercado de Colágeno América do Sul
Tendências de crescimento e previsões (2024 - 2029)
Ano base para estimativa: 2023
Período do Estudo: 2019 - 2029

Fonte: 6W Research
Relatório Mercado Brasileiro de Colágeno (2024-2030)
Data de publicação: Julho 2023
Data de atualização: Abril 2024

“As tendências futuras para o mercado de alimentos e bebidas enriquecidos com colágeno hidrolisado são diversas e refletem as mudanças nas preferências dos consumidores e nos avanços tecnológicos. Os consumidores estão cada vez mais conscientes e interessados em produtos que fazem bem para a saúde e para o planeta.”

Vivian Zague, Diretora de Pesquisa Clínica em Saúde e Nutrição **Genu-in**, Grupo JBS

“O colágeno combina valor nutricional e versatilidade, tornando-se essencial nas formulações de alimentos e bebidas e atendendo às necessidades de saúde dos consumidores e aos desafios globais.”

Heloisa Moraes, Marketing **Gelco Brasil**

Peptan
A world of potential



PARA CIÊNCIA E VERSATILIDADE, PEPTAN® É A ESCOLHA CERTA

Nossa marca de colágeno hidrolisado (peptídeos de colágeno) é reconhecida pelo seu padrão global de qualidade, versatilidade de aplicações, desempenho sensorial (sabor e odor neutros) e solubilidade instantânea. Com benefícios comprovados em estudos científicos, Peptan® é o ingrediente ideal para formulação de alimentos, bebidas e suplementos para um estilo de vida mais saudável.

rousselot.brasil@rousselot.com

PeptanLatam

@RousselotHealth

@Peptanlatam

Rousselot | **GELNEX**

by Darling Ingredients

FERRAMENTAS DE
CONVERSÃO ONLINE

A|I

GUIA DE FORNECEDORES

COTAÇÃO DE INGREDIENTES

A sua
conversão é
a nossa meta.

O principal Portal do MERCADO DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS E DE BEBIDAS da Am. Latina vai além da informação. Somos aliados do Fabricante, parceiros do Distribuidor e referência como FONTE DE CONSULTA da Indústria de Alimentos.

ENCURTAMOS DISTÂNCIA. FACILITAMOS DIÁLOGO.
CONNECTAMOS FORNECEDOR e COMPRADOR.

www.aditivosingredientes.com

ESPECIAL COLÁGENO

COLÁGENO EM ENCICLOPÉDIA

Existem pelo menos 28 tipos diferentes de colágeno, mas os mais comuns são os tipos I, II e III...

Tipo I

Maior participação de mercado, cerca de 35%, em 2023.

Forma mais abundante dentro da família do colágeno.

Elemento estrutural crucial em numerosos tecidos conjuntivos.

Versátil, valioso biomaterial.

Empregado em engenharia de tecidos, cirurgia estética e sistemas de administração de medicamentos.

Produtos bovinos são os preferidos na limpeza de feridas.

Tipo II

Proteínas biodisponíveis digestíveis.

Suplementos são utilizados para prolongar a durabilidade das articulações e reduzir a inflamação.

Avanços tecnológicos nos processos de extração impulsionam a demanda pelo mercado de peptídeos de colágeno em um futuro próximo.

DE ORIGEM ANIMAL

Colágeno bovino

Maior fatia do mercado **40% a 50%** da participação de mercado, por conta da **disponibilidade de gado** e da **redução dos preços** no mercado global.

É **abundante, econômico** e oferece uma gama **versátil de aplicações**, tornando-o uma escolha **atraente para os fabricantes**.

Sua **estrutura molecular** se assemelha ao **colágeno humano**, aumentando a sua **eficácia no atendimento de diversas necessidades de saúde e cosméticas**.

É a segunda fonte mais significativa **20% a 30%** do mercado.

Feito de **pele, tecidos, ossos e ligamentos de porcos**.

Amplamente utilizado por ser **semelhante ao colágeno humano**.

Baixo risco de reações alérgicas.

Usado para **engenharia de tecidos cutâneos, reconstrução periorbital e tratamento de dor musculoesquelética crônica**.

Encontrado em **produtos cosméticos**, pois auxilia na **redução de rugas** e na **elasticidade da pele**.

Peptídeos de colágeno porcino têm benefícios para os **ossos e beleza da pele**.

Colágeno suíno

Colágeno de frango (aviário)

Representa aproximadamente **5% a 10%** do mercado.

É derivado da **cartilagem do esterno (carino), ossos e pele das aves** (domesticadas, como galinhas, patos, gansos e perus).

Ricos em **colágeno tipo I e III**.

Frango é a principal fonte entre as aves.

Usado para tratar **doenças articulares e artríticas, dores no pescoço, nas costas** e outras dores que ocorrem devido a lesões.

Aumenta a imunidade em geral.

Consiste em **vitamina B₉**, o componente vital **folato**, que auxilia na prevenção de **doenças cardíacas**.

Pé de frango contém alta concentração de colágeno, especialmente **tipos I e II**.

Cerca de **15% a 20%** da participação.

Biodisponibilidade e taxas de absorção altas, portanto, mais eficaz para a saúde de forma geral, levando a uma **maior demanda** e, conseqüentemente, a **preços premium**.

Sustentável, baixo risco de doenças transmissíveis.

Em **crescente popularidade no mercado**.

Usado em uma variedade de **suplementos**.

Cada vez mais utilizado em **cosméticos**, como **hidratante e umectante natural**.

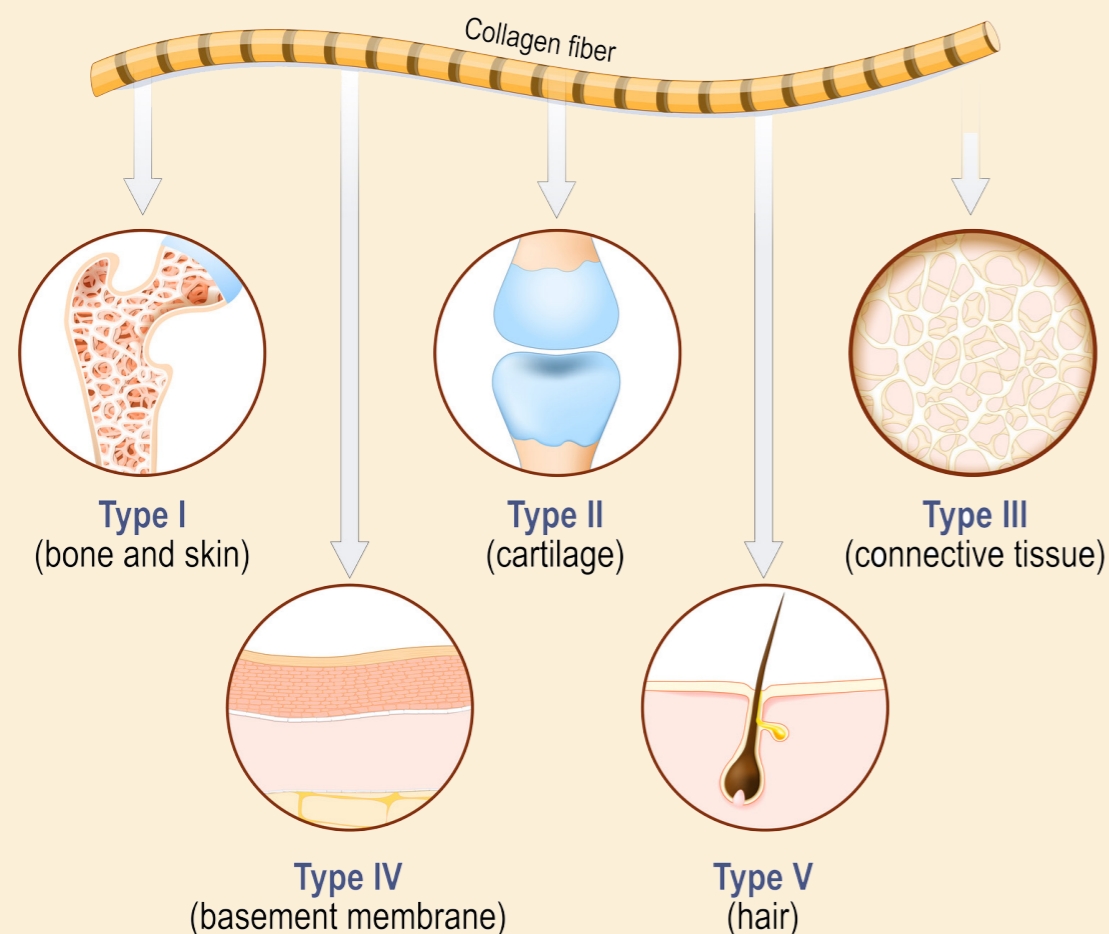
Mais caro, pois é derivado de **pele e escamas de peixe** (menos abundantes e mais difíceis de obter em comparação aos bovino e suíno), o processo de extração e purificação é mais complexo, pois envolve a **remoção de odores de peixe** e a **garantia de alta pureza e qualidade**, o que requer tecnologia mais avançada e **custos operacionais mais elevados**.

Acredita-se que a **demand a por colágeno à base de algas** aumente bastante, por conter os **três nutrientes vitais** e todos os **aminoácidos essenciais** para produzir colágeno.

Colágeno marinho

AS ALTERNATIVAS!

Colágeno...



Créditos foto: dreamstime_m_217225422.jpg
Foto 217225422 © TatyanaDolgovaPhoto | Dreamstime.com

Funcional Hidrolisado Vegetal

COLÁGENO FUNCIONAL

É especialmente processado ou formulado para ser mais **biodisponível** e eficaz em aplicações específicas. Diferente do colágeno utilizado em produtos de beleza, o funcional se diferencia quanto à **funcionalidade, integridade de molécula**, processo produtivo e legislação. Ele atua nas **propriedades sensoriais** do alimento, ou seja, além de aportar **conteúdo proteico, melhora características** como sabor, textura e suculência. É um ingrediente promissor e de alta funcionalidade em **produtos processados**, entregando ao consumidor final características únicas que tornam o alimento melhor e mais saboroso.

“O colágeno funcional atua nas propriedades sensoriais do alimento. Melhora características como sabor, textura e suculência.”

Thalita Obara, Gerente de P&D da Novapron, Grupo JBS.

COLÁGENO HIDROLISADO

É aquele que, como o próprio nome diz, passou pelo processo de **hidrólise**, onde as moléculas de proteína são quebradas em peptídeos menores, tornando-o **mais fácil de ser absorvido**, aumentando sua biodisponibilidade e eficácia em suas funções no organismo. Ele pode ser comercializado tanto em **suplementos alimentares** (disponível em pó, cápsulas, comprimidos e formas líquidas), quanto em **alimentos enriquecidos**; em **produtos finais**, como barras de proteína, bebidas como smoothies, iogurtes, sopas. Tem excelente capacidade de retenção de água, absorção de umidade, retenção e antienvelhecimento da pele e capacidades antimelanogênicas. Além disso, apresenta menor viscosidade em solução aquosa, odor neutro, incolor, transparência, emulsificação e estabilização, formação de espuma, formação de filme, molhabilidade, solubilidade, dispersibilidade, compressibilidade do pó, substância carreadora e baixa alergenicidade.

“A forma mais eficaz de administração de colágeno é a versão hidrolisada. O processo de hidrólise reduz o peso molecular do colágeno, facilitando a digestão e absorção pelo organismo.”

Márcia Silva, Business Development Specialist Rousselot

“O hidrolisado é um ingrediente comumente encontrado em produtos de beleza e tem sido cada vez mais utilizado pela indústria de alimentos e bebidas. O seu uso evoluiu, trazendo uma gama de benefícios tanto para a saúde quanto para a sustentabilidade.”

Vivian Zague, Diretora de Pesquisa Clínica em Saúde e Nutrição da Genu-in, Grupo JBS

“O colágeno hidrolisado é mais facilmente absorvido devido a sua forma de peptídeos, aumentando sua biodisponibilidade e eficácia. Estudos científicos mostram que o consumo regular pode melhorar a saúde da pele, articulações, ossos e unhas.”

Heloisa Moraes, Marketing Gelco Brasil

COLÁGENO VEGETAL

O colágeno verdadeiro, como proteína estrutural, é encontrado apenas em animais. Os profissionais de marketing, frente ao nicho do **mercado *plant-based***, inventaram o colágeno vegetal. São alternativas e **ingredientes à base de plantas que apoiam a produção natural de colágeno do corpo**, imitando algumas das funções e benefícios do colágeno de origem animal, **sem fornecer o próprio colágeno**. Entre eles, pode-se citar os **aminoácidos e peptídeos**, como glicina, prolina e hidroxiprolina; a **silica**, um mineral que auxilia na formação de colágeno; a **vitamina C**, crucial para a síntese de colágeno; e o **cobre**, que desempenha papel na ligação cruzada do colágeno e da elastina, o que ajuda a manter a força e a elasticidade da pele e dos tecidos conjuntivos.

Ainda poderiam ser citados as **proteínas à base de plantas**, fornecendo os aminoácidos necessários para a **síntese de colágeno**; alguns **extratos vegetais**, como a babosa, que pode aumentar a produção de colágeno e melhorar a hidratação e elasticidade da pele; os **extratos de algas marinhas**, ricos em nutrientes e antioxidantes que apoiam a saúde da pele e podem imitar algumas das propriedades hidratantes e protetoras do colágeno; e a **biotina**, que apoia a saúde da pele, do cabelo e das unhas, promovendo a produção de queratina e colágeno do corpo. **Em resumo, no estado natural, o colágeno vegetal não existe ou, melhor, não existia.** Hoje, já se produzem reais opções veganas. A **biotecnologia** está nos reservando algumas surpresas no campo de colágenos veganos e *animal-free*.

“O colágeno é uma proteína encontrada exclusivamente em tecidos de origem animal, porém, é possível fornecer a estrutura necessária para formação de colágeno utilizando aminoácidos, extratos vegetais ricos em minerais e vitamina C, por meio de ingredientes de origem vegetal.”

Carla Lins, Diretora de Operações e Marketing da **AUNARE**

O Revive Collagen, foi indicado na pesquisa do Future Market Insights como um lançamento promissor dentro deste mercado emergente de “colágenos vegetais”.

(futuremarketinsights.com - Link do report: Vegan Collagen Market Size, Share, Trend & Forecast by 2034 | FMI)”

OS INGREDIENTES ESTRELAS DO SETOR

Vejá em forma de tabela, clicando no botão ao lado :

[Clique aqui!](#)

 **Genu-in[®] LIFE**

Feito pela  **Genu-in[®]**

O que é:

peptídeos de colágeno

Característica principal:

preservação do colágeno na matéria-prima, consistência de alta qualidade e sustentabilidade.

Benefícios de consumo:

facilmente digerível e com alta absorção, atua de forma 360°, ou seja, têm uma ação completa no cuidado de todo o corpo; são resistentes ao calor.

Diferencial

único do mercado com controle desde a origem, garantindo rastreabilidade em tempo real.

Pode ser incorporado em:

barras de cereais, iogurtes, bebidas lácteas, sorvetes, shakes, chocolates, bebidas proteicas e em aplicações submetidas ao cozimento, UHT e outras que demandam aquecimento.

Atuação:

saúde das articulações, ossos, músculos e pele, prevenindo e atenuando os sinais do processo de envelhecimento.

◆◆ Veconare

Feito pela



O que é:

colágeno vegetal

Característica principal:

obtido a partir de processo de fermentação da glicose proveniente da cana-de-açúcar, combinada a extratos botânicos e vitamina C.

Diferencial

processo sustentável, através de fontes vegetais, performance e aplicação.

Pode ser incorporado em:

cápsulas, pó para preparo de bebidas, gomas e produtos prontos para consumo.

Atuação:

emula o processo da síntese natural de colágeno no corpo humano.

◆◆ Novapro Animal Proteins e Novapro Functional Systems

Feito pela **novapron⁺**

O que é:

colágeno funcional

Característica principal:

atua nas propriedades sensoriais do alimento, apresentando eficácia mesmo em pequenas concentrações de acordo com o produto aplicado.

Diferencial

funcionalidade, integridade de molécula, processo produtivo e legislação.

Pode ser incorporado em:

alimentos processados, de acordo com a necessidade do cliente.

Atuação:

além de aportar conteúdo proteico para o alimento, melhora características como sabor, textura e suculência, atuando também na redução de sinérese, melhoria de fatiabilidade, redução da perda de cocção, melhoria de rendimento e redução da quebra de emulsão em produtos emulsionados.

◆◆ Peptan[®]

Feito pela

Rousselot

O que é:

colágeno hidrolisado / peptídeo de colágeno

Característica principal:

excelente solubilidade, estável em uma ampla margem de pH, ao aquecimento e compatível com outros ingredientes ativos.

Benefícios de consumo:

aumento da hidratação da pele, melhoria da densidade de colágeno da derme, aumento da força dos cabelos e prevenção de queda, redução do desconforto das articulações, melhoria da mobilidade e da função das articulações, redução do desconforto muscular após exercícios extenuantes, aceleração da recuperação após esses exercícios e aumento da performance devido à redução do desconforto, efeitos positivos ligados ao sono e conforto intestinal em atletas e indivíduos ativos.

Pode ser incorporado em:

fórmulas em pó, barras proteicas, bebidas transparentes/clear drinks, produtos de panificação, iogurtes, processos de pasteurização, UHT e preparações do dia a dia.

Atuação:

saúde da pele e beleza, saúde óssea, nutrição esportiva, apoio ao sono, conforto intestinal.

Diferencial

comprovadamente, chega a corrente sanguínea e atinge os tecidos, proporcionando diversos benefícios.

GelcoPEP® Beauty

Feito pela



O que é:

peptídeos de colágeno

Característica principal:

absorção rápida e eficaz, dose diária de 2,5g, sabor e odor neutros.

Benefícios de consumo:

previne o envelhecimento da pele, tornando-a mais firme e realçando sua beleza natural.

Pode ser incorporado em:

bebidas, sachês e balas de gelatina.

Atuação:

firmeza, elasticidade e hidratação da pele, fortalecimento de unhas e cabelos, minimiza rugas e linhas de expressão.

Diferencial

fórmula com baixo peso molecular.

Verisol®

Feito pela



O que é:

peptídeo de colágeno

Característica principal:

oferece inúmeros benefícios com uma dose diária baixa e eficaz de 2,5 gramas (Verisol® que é produzido com matéria-prima de pescado requer uma dose diária de 5g)

Benefícios de consumo:

reduz rugas e linhas finas; aumenta a elasticidade da pele; melhora a estrutura da superfície da pele (diminui a celulite); aumenta a espessura dos cabelos; melhora o crescimento e força das unhas.

Pode ser incorporado em:

suplementos ou alimentos.

Atuação:

beleza holística e bem-estar através de pele, cabelos e unhas saudáveis.

Diferencial

beleza que vem de dentro! Ingerido por via oral, onde é absorvido e distribuído pela corrente sanguínea até atingir as células-alvo (fibroblastos, por exemplo, na pele). Oferece alta biodisponibilidade.

ACQUION, o colágeno mais puro do Brasil.



Com 20 anos de vivência no mercado, Rudy Santos projetou uma fábrica exclusiva para colágeno hidrolisado.

Na Acquion, temos um compromisso firme com a qualidade. Nossa fábrica conta com tecnologia moderna para a produção de colágeno hidrolisado, sem a utilização de gelatina em qualquer etapa, resultando no colágeno mais puro e neutro do mercado.

Nosso produto exclusivo permite uma ampla gama de aplicações, desde suplementos em geral, pós para preparo de shakes e cápsulas, barras proteicas e até bebidas UHT.

Além disso, tratamos 100% de nossos efluentes líquidos em estação própria de tratamento e destinamos 100% dos subprodutos sólidos para a produção de adubo orgânico. Temos conseguido economizar aproximadamente 50% do uso de água em comparação com os métodos tradicionais de fabricação de colágeno.

Portanto, nosso objetivo, além de fornecer colágeno de alta qualidade, é garantir um futuro sustentável e saudável para as próximas gerações, contribuindo para a preservação do meio ambiente e a melhoria da qualidade de vida.

ACQUION
FOOD TECH
acquion.com.br

Peptídeos Bioativos de Colágeno

GELITA, a evolução dos colágenos.

Body Toning
BODYBALANCE®
Always in Shape

Beauty from Within
VERISOL®
Beauty from Within

Bone Health
FORTIBONE®
Collagen Matrix Stimulation

Connective Tissue Improvement
TENDOFORTE®
For Connective Strength

Joint Health
FORTIGEL®
The Joint Health Revolution

Conheça o portfólio inovador de peptídeos bioativos da GELITA, que estimulam funções específicas, proporcionando benefícios comprovados para a saúde.

A GELITA é uma empresa multinacional alemã fundada em 1875 e líder na produção de gelatinas e colágenos. Somos pioneiros em pesquisa clínica de colágenos, investimos seriamente em tecnologia, ciência

e inovação para oferecer soluções que possam melhorar a qualidade de vida de todos.

Abordaremos aqui a evolução do colágeno, destacando a distinção entre colágenos hidrolisados e peptídeos bioativos de colágeno.

COLÁGENOS HIDROLISADOS

O colágeno é a proteína estrutural mais abundante no corpo humano, desempenhando um papel crucial na manutenção da integridade e função de diversos tecidos, como pele, ossos, cartilagens, fásia muscular e tendões.

Os colágenos hidrolisados são obtidos através de um processo de hidrólise que fragmenta as três longas cadeias de aminoácidos do colágeno em peptídeos menores. Este processo não é específico e resulta em uma mistura heterogênea de peptídeos. O principal benefício do colágeno hidrolisado é sua maior biodisponibilidade, facilitando sua absorção pelo organismo e podendo apresentar benefício para o tecido conectivo presente em vários tecidos e órgãos, de forma não específica.

PEPTÍDEOS BIOATIVOS DE COLÁGENO

Os peptídeos bioativos de colágeno diferem significativamente dos colágenos hidrolisados comuns (genéricos) devido à especificidade do seu perfil de peptídeos que correlaciona com sua função biológica. Estes peptídeos são obtidos através de processos de hidrólise enzimática específicos e otimizados, obtidos para gerar fragmentos de colágeno com atividade biológica específica. Tais peptídeos interagem diretamente com as células, por sinalização celular, estimulando a produção de colágeno, tipo I na pele e matriz óssea, tipo II no tecido articular promovendo a regeneração e reparo dos tecidos de forma mais eficiente.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária aprovou, como substância bioativa e propriedade funcional, dois ingredientes produzidos pela GELITA, patenteados que utilizam peptídeos bioativos de colágeno: FORTIGEL® e VERISOL®. Esses constituintes foram avaliados através de ensaios clínicos randomizados, duplo-cego, placebo controle, para assegurar sua eficácia quanto a ação fisiológica e metabólica específica no tecido articular e pele, respectivamente, com resultados publicados em periódicos científicos indexados e qualificados.

O Grupo GELITA segue investindo em pesquisas e apresenta outros peptídeos bioativos de colágeno hidrolisado com perfil de peptídeos específicos para cada um deles, como TENDOFORTE®, FORTIBONE® e BODYBALANCE®.

O desenvolvimento de peptídeos bioativos de colágeno hidrolisado representa um avanço significativo na nutrição funcional.

Entre em contato com nossos especialistas para conhecer mais desse inovador portfólio de peptídeos bioativos de colágeno da GELITA.

Nossos investimentos em pesquisas e tecnologias nesta área tem como objetivo dar continuidade e oferecer um portfólio cada vez mais inovador para contribuir nessa evolução da ciência.

GELITA
Improving Quality of Life

gelita.com

Vem aí

BIS

2025

Best Ingredients Suppliers

Vote já! :-)



A|I