

REVISTA **AI**



A volta do Super Colágeno

ENCARTE
ESPECIAL

ACESSE

Corantes e Aromas

Protagonista nas tendências saudável

LEIA

Suplemento

Vitaminas e Minerais

LEIA

nextida·GC



SAIBA MAIS

Visando a **secreção natural de GLP-1** para o controle da glicose

Rousselot
| by Darling Ingredients

LUBRIFICANTES DE GRAU ALIMENTÍCIO PARA EQUIPAMENTOS PROCESSADORES DE ALIMENTOS COM REGISTRO NSF H1

FABRICADO PARA ATENDER AOS MAIS ALTOS PADRÕES DE QUALIDADE



A linha completa de lubrificantes grau alimentício de alto desempenho para equipamentos processadores de alimentos com registro NSF H1, é fabricada sob a estrita Certificação NSF/ISO 21469 e segundo as normas de controle de qualidade do registro ISO 9001. Formulados com ingredientes que atendem às exigências do regulamento 21 CFR 178.3570 da FDA, os lubrificantes podem ser usados em equipamentos com contato incidental com alimentos. Possuem certificação OU Kosher Pareve e registro HALAL. Atendem os padrões de segurança USDA H1 e estão autorizados para uso em fábricas de processamento de carnes e aves supervisionadas a nível federal.

Límpidos, seguros e não tóxicos, esses lubrificantes podem simplificar o seu programa HACCP eliminando completamente lubrificantes que podem ser um perigo químico potencial.

Registro NSF H1 Registro NSF H1 de grau alimentício para lubrificação segura, não tóxica.

Alto desempenho Lubrificantes sintéticos de alto desempenho e à base de óleo mineral branco puro USP.

CONFORMIDADE FDA - Com os regulamentos 21 CFR 178.3570, 21 CFR 178-3620, 21 CFR 172-878, 21 CFR 172.882 e 21 CFR 182 G.R.A.S.



Compostos não alimentares
H1 Registrado
Certificación ISO 21469

Mais do que uma distribuidora de produtos químicos, somos a extensão do seu negócio.

Com 9 centros de distribuição estrategicamente localizados no Brasil, presença consolidada na Argentina e no México, e uma rede de cerca de 400 fornecedores globais, somos uma das principais distribuidoras de produtos químicos na América Latina.

Nossa missão é ser uma parceira global de confiança, oferecendo serviços e soluções inovadoras para impulsionar o desenvolvimento do seu negócio.

Descubra como nossas soluções podem transformar sua próxima criação!

www.anastacio.com

11 2133-6600 | [in](#) [f](#) [@](#)

Canal digital exclusivo para pedidos de cotações: ☎ (11) 96623 0075



Lubrificantes Lubriplate®

Matriz / 129 Lockwood Street / Newark, NJ 07105 EUA
Para mais detalhes entre em contato com Nick Guerrero
Tel: 00 1 973-934-1929 / nguerrero@lubriplate.com / www.lubriplate.com

Distribuidor autorizado no Brasil:

LEIDINGER REPRESENTAÇÕES E SERVIÇOS LTDA.

RUA SALEM BECHARA, 249 / OSASCO SP 06018180 BRASIL
Tel: +55 (11) 3699-4432 / www.leidinger.com.br / E-mail: leidinger@leidinger.com.br



Nutrição Humana e Esportiva

Editorial

6

Você sabia?..?

Você sabia?
Curiosidades que fazem parte do dia a dia do mercado.

8



Especial
Super Colágeno

Retomamos o tema do ano anterior com novos destaques do setor, a influência da inteligência artificial e as perspectivas para o futuro.

10



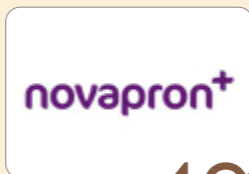
23



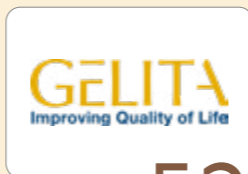
27



46



49



52



Artigo

Corantes e Aromas
Mais do que nunca, as cores e sabores ganham apelo funcional e se tornam estratégicos para a indústria.

59

VENCEDORES

PERFIL CORPORATIVO 2025



67

Suplemento

Vitaminas e Minerais

Temas relevantes abordados pelos principais players desse setor.

74

Solutech
ingredientes

Há 20 anos desenvolvendo soluções para a indústria alimentícia

Líderes na América Latina na fabricação de Fosfato Tricálcico e Fosfato Bicálcico Alimentício.

Os ingredientes que não podem faltar em um produto perfeito

1

Qualidade

Atendendo às mais rigorosas exigências das maiores indústrias.

2

Comprometimento

Com a inovação das soluções, para agregar eficiência ao seu produto.

3

Responsabilidade

Oferecendo segurança para sua empresa, garantida por certificações rígidas.



Laticínios: sais fundentes, estabilizantes, reguladores de pH, fonte de cálcio.



Panificação: fermentos, agentes de elasticidade e viscosidade.



Pet Food: fonte de cálcio.



Cárneos: ingredientes que melhoram a textura e o sabor, aumentando o shelf life.



Farma: suplementos.

Contato: (11) 3034 1173 | solutechingredientes.com.br

SUPER COLÁGENO: O RETORNO AINDA MAIS ATUAL

Nesta edição, temos o retorno de um assunto que foi destaque no ano passado: o super colágeno. Se em 2024 foi o momento de conceituar e trazer o conhecimento técnico sobre essa proteína altamente funcional, em 2025 é hora de olhar para a tecnologia, as mudanças nas regulamentações e o que vem por aí no futuro. Conectando esses dois lados de um tema que, mais do que nunca, está em alta, trazendo uma matéria especial que contou com a participação de empresas como Gelco, Gelita, Genu-in, MasterSense, Novapron e Rousselot, queremos convidar você, leitor(a), a ficar por dentro de tudo o que está acontecendo no mundo do colágeno.

Mas essa edição não para por aí: você também vai conhecer mais sobre como está o universo dos corantes e aromas. Para desvendar como eles estão ganhando cada vez mais apelo funcional, ouvimos empresas como a Saporiti, Oterra e Corantec. Temos um universo inteiro de cores e sabores para mergulhar e entender as suas aplicações hoje e para o futuro da indústria de alimentos e bebidas.

Desejamos que esta super edição transforme ainda mais a sua conexão com os aditivos e ingredientes que estão impactando o setor.

Boa leitura!



Equipe Aditivos | Ingredientes

LINHA COMPLETA DE CORANTES NATURAIS

Nossa linha DAXCOR possui diversas concentrações de corantes naturais e idênticos aos naturais como betacaroteno, carmim de cochonilha, caramelo, clorofila, cúrcuma, urucum, entre outros, extraídos e preparados em nossa planta industrial. São corantes hidrossolúveis e lipossolúveis desenvolvidos para atender à demanda das indústrias e dos consumidores por ingredientes naturais.

Consulte nosso time de especialistas.



Siga-nos no
LinkedIn pelo
QRCode ao lado!

DAXIA

(11) 2633-3000
www.daxia.com.br

Você sabia...?



... que o extrato de cebola em pó reforça o sabor de produtos processados sem excesso de sódio, sendo aromático, de baixo teor calórico e ideal para molhos, caldos,

... que o carvão ativado vegetal é usado como corante natural e agente desintoxicante em alimentos e bebidas, conferindo tom preto intenso a pães, sorvetes e limonadas. Apesar de atrativo e ligado ao bem-estar, seu uso deve ser moderado e regulamentado.



... que o extrato de acerola, rico em vitamina C, é usado em sucos, suplementos e produtos infantis para fortalecer a imunidade e atender ao clean label, sendo alternativa natural ao ácido ascórbico sintético.

... que o colágeno hidrolisado de origem bovina ou marinha é muito utilizado em suplementos, bebidas funcionais e barras proteicas? Com alto teor de glicina e prolina, ele contribui para a saúde da pele, articulações e músculos. Além de ser altamente solúvel, o colágeno pode ser incorporado em formulações com apelo "beauty from within", voltadas ao público que busca nutrição estética.

... que o extrato de hibisco é usado como corante natural e por seus efeitos diuréticos e antioxidantes, sendo incorporado em chás, águas aromatizadas, iogurtes e sobremesas, destacando-se pelo sabor ácido e cor vibrante.



ESPECIAL COLÁGENO 2



Inovação, ciência e lifestyle
em alta performance

ESTRELANDO O SUPER COLÁGENO 360°

Navegue clicando nos temas
abaixo em cartaz e Boa Leitura!

Conceitos e funções	Peptídeos que pensam	Tecnologia na rastreabilidade
Inovações	Z, pop e bioativo:	Destaques da indústria
Dados do setor	Experiência sensorial	De olho nas regulamentações
Estrelas	Soluções tecnológicas aplicadas	O que diz o setor
O que torna um colágeno "super"	IA na formulação de peptídeos personalizados	O que vem por aí

A evolução do colágeno funcional rumo à personalização, tecnologia bioativa e novas fronteiras da nutrição inteligente. Nesta edição, vamos apresentar inovações de ponta que elevam ainda mais essa categoria: desde peptídeos cognitivos com IA até formatos sensorialmente avançados e experiências digitais imersivas.

RELEMBRANDO...

A nossa edição especial do **SUPER COLÁGENO** em 2024 movimentou o mercado e trouxe todos os detalhes sobre o grande protagonista da vez. Vamos recordar os principais conceitos!



CONCEITOS E FUNÇÕES

O colágeno foi apresentado como a “cola” biológica que sustenta a estrutura do corpo humano, **uma proteína fibrosa essencial**, que representa cerca de 30% do conteúdo proteico dos mamíferos e está presente em **tecidos como pele, ossos, tendões e cartilagem**. Abordamos ainda os tipos mais relevantes (I, II e III), suas fontes de origem (bovina, suína, aviária e marinha) e os diferenciais do colágeno hidrolisado.

Destacamos a crescente valorização do colágeno na indústria de alimentos e bebidas, especialmente o seu **papel multifuncional**: além de suporte estrutural, ele contribui para formulações clean label, melhora o perfil sensorial de produtos e oferece benefícios funcionais, como saúde articular, elasticidade da pele e suporte à saúde intestinal.



INOVAÇÕES

Processos avançados de hidrólise para obtenção de peptídeos bioativos

Formulações sinérgicas com vitaminas, minerais e superfoods

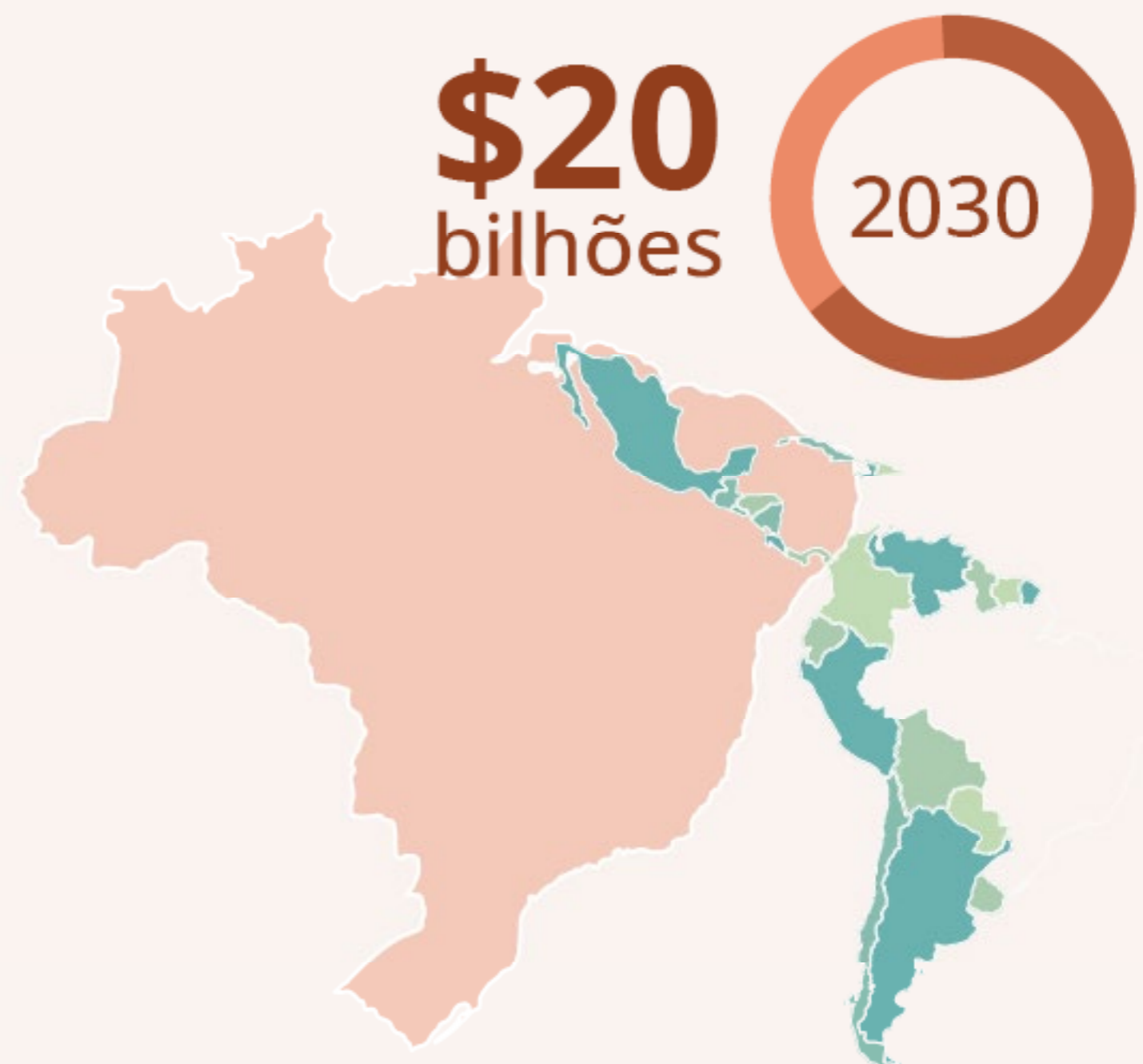
Desenvolvimento de colágenos alternativos, como o vegetal (via fermentação microbiana) e o animal-free (por agricultura celular)

DADOS DO SETOR

Em 2024, estimava-se que o setor global de colágeno (incluindo gelatinas) atinja **US\$ 20 BILHÕES ATÉ 2030, SEGUNDO O ESTUDO DA PERSISTENCE MARKET RESEARCH.** com destaque para o Brasil, que lidera o mercado sul-americano impulsionado pela demanda por produtos funcionais e pelo envelhecimento populacional.

\$20
bilhões

2030



ESTRELAS

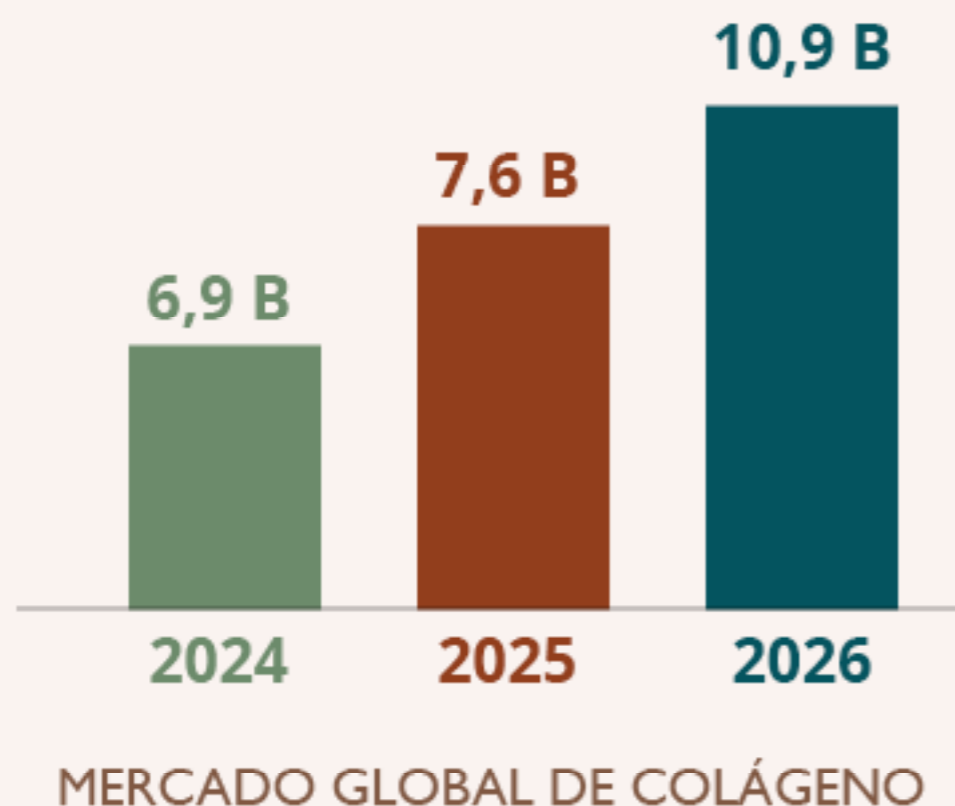
Entre os ingredientes apresentados, destacaram-se o **Genu-in® Life**, **GelcoPEP® Beauty**, **Verisol®** e **Veconare**, além das aplicações práticas em *bebidas, gomas, snacks e alimentos enriquecidos*.

O QUE TORNA UM COLÁGENO “SUPER”

Desde o último ano, **O MERCADO GLOBAL DE COLÁGENO FUNCIONAL APRESENTOU UM CRESCIMENTO DE DESTAQUE**, mas isso não é uma surpresa.

Esse comportamento reflete a sua transição de ingrediente tradicional para protagonista das inovações em alimentos, bebidas e suplementos de alta performance.

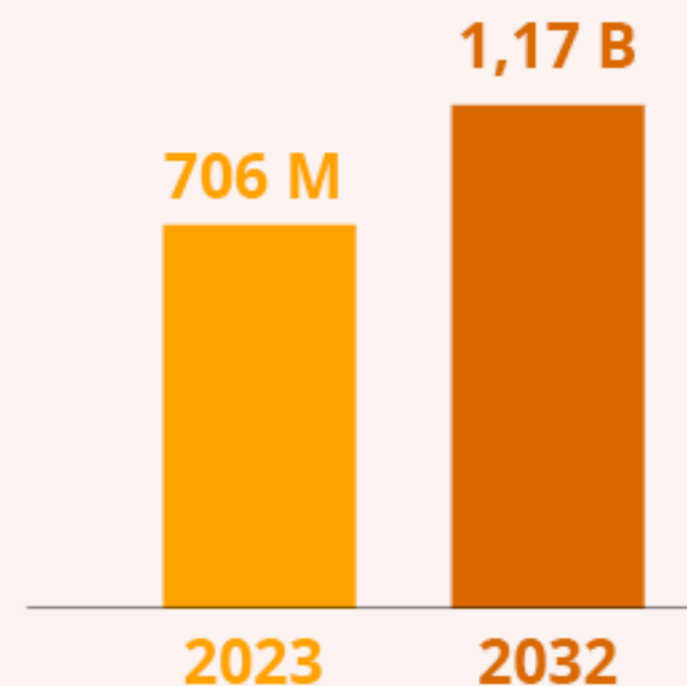
Em 2024, o mercado global de colágeno atingiu aproximadamente **US\$ 6,9 bilhões**, com projeção para **US\$ 7,6 bilhões em 2025** e previsão de atingir **US\$ 10,9 bilhões até 2032**.



Fontes: Mordor Intelligence / GlobeNewswire /Persistence Market Research

No segmento de **peptídeos de colágeno**, o valor estimado foi de **US\$ 706 milhões (2023)**, com expectativa de atingir **US\$ 1,17 bilhão até 2032**.

SEGMENTO DE PEPTÍDEOS DE COLÁGENO



Fonte: Collagen Peptides Market Research Report, da SNS Insider

O QUE TORNA UM COLÁGENO "SUPER"?

O QUE TORNA UM COLÁGENO "SUPER"?

Mas o que diferencia o super colágeno dos colágenos **“COMUNS”**? O termo vai além da biodisponibilidade:

Estrutura molecular otimizada

Peptídeos com peso molecular reduzido e perfil aminoacídico específico favorecem absorção e ação direcionada.

Funções específicas além da pele

Estudos recentes demonstram efeitos no sistema nervoso central.

Comprovação clínica

A solidez científica garante os avanços em diversas áreas.

Essa combinação

MERCADO CRESCENTE +

ESTRUTURA BIOATIVA +

EVIDÊNCIA CIENTÍFICA

faz com que o colágeno seja considerado um ingrediente estratégico, capaz de atender demandas por saúde mental, recuperação física, sono e bem-estar.

"Explorar o potencial do colágeno além das categorias já consolidadas é essencial para ampliar o seu impacto funcional e atender às novas demandas do consumidor moderno."

Anderson Juliano Alves
**Latin América Business
 Development, Marketing, Technical
 Support & Applications Manager**

Rousselot



Rousselot, pioneira global em soluções à base de colágeno e gelatina.

Com mais de 130 anos de experiência, 16 unidades de produção em oito países e quatro continentes, além de uma sólida rede global de vendas, a Rousselot ultrapassa os limites da inovação ao oferecer soluções em gelatina e colágeno — padronizadas e personalizadas — que apoiam o sucesso dos clientes, sempre mantendo os mais altos padrões da indústria.

Sustentamos com firmeza três compromissos essenciais:

Nossas equipes unem conhecimento global e suporte local especializado para atender às necessidades específicas de cada cliente.

Nossos produtos seguem os mais rigorosos padrões de qualidade e segurança, sendo entregues com precisão, conforme as especificações e dentro do prazo.

Mantemos elevados padrões de responsabilidade



ambiental e transparência operacional, demonstrando nosso compromisso com a integridade e as boas práticas.

Por meio da ciência, pesquisa e colaboração, ampliamos os limites do que é possível com a molécula de colágeno, oferecendo soluções inovadoras que acompanham a evolução do mercado e moldam o futuro das indústrias de colágeno e gelatina. Atuamos com foco nas necessidades essenciais

dos setores de alimentos, suplementos e farmacêutico, desenvolvendo soluções de ponta em nutrição e bem-estar.

Rousselot | GELNEX
by Darling Ingredients
www.rousselot.com

PEPTÍDEOS QUE PENSAM: SUPER COLÁGENO E SAÚDE COGNITIVA

Nos últimos anos, o **colágeno** foi além dos benefícios cosméticos e articulares, abrindo caminho para aplicações inovadoras no campo da saúde cognitiva e do sono. Essa nova possibilidade combina **neurociência e nutrição funcional**, com implicações estratégicas para o desenvolvimento de super colágenos bioativos.

POTENCIAL DE APLICAÇÃO COMERCIAL

Formatos noturnos premium

Bebidas *"anti-jet lag"* para mercado travel, ou shots funcionais para sono e foco.

Segmento esportivo de alto desempenho

Recuperação física e mental, com foco em atletas e esportes de precisão.

Nutrição funcional avançada

Colágeno como elemento de programas corporativos de bem-estar mental.

Rotas de uso sinérgico

Combinação com peptídeos de colágeno marinho e compostos como L-teanina, triptofano ou curcuminoides para alívio de estresse e diminuição de cortisol.

Insight

Peptídeos de baixo peso molecular facilitam a absorção no sistema nervoso

Glicina como cofator funcional

Evidências de tempo curto (~1 mês)

Implicação para P&D

Fórmulas para neuroproteção e melhora de performance cognitiva, com perfil direcionado

Combos com antioxidantes ou adaptógenos podem potencializar efeito neuroativo

Produtos com uso de curta duração (shots noturnos, “cognitive boosters”) têm apelo inovador

Nova era dos peptídeos de Colágeno

Com a tecnologia exclusiva Peptide Profile Tailoring, a Genu-in oferece ao mercado um novo patamar de inovação, ciência e compromisso com a saúde e sustentabilidade, por meio da cadeia integrada da JBS.

Genu-in Life é o primeiro colágeno padronizado do mercado, com controle total da cadeia, base científica sólida e tecnologia que combina hidrólise enzimática e análise proteômica avançada, promovendo inovação e resultados previsíveis.

Genu-in Life entrega rastreabilidade total e perfis padronizados de peptídeos, com composição reprodutível lote a lote. Sua exclusiva tecnologia Peptide Profile Tailoring, personaliza o perfil peptídico dos bioativos para otimizar absorção e eficácia. Validada por estudos científicos, garante benefícios 360°, incluindo melhora da pele, cabelos, unhas, ossos, músculos, articulações e saúde intestinal. Com controle de cadeia integrado da JBS, a Genu-in oferece resultados reais, consistentes e confiáveis, aliados à inovação, ao compromisso com a saúde e longevidade.



 Genu-in®
from JBS

www.genu-in.com

Z, POP E BIOATIVO: O SUPER COLÁGENO NA ERA DA EXPERIÊNCIA

A **Geração Z** (nascidos entre 1997 e 2012) está transformando a forma como os ingredientes funcionais são percebidos, consumidos e comunicados. Para eles, a suplementação precisa ir além da função: **deve ter propósito, estética, engajamento e identidade.** O colágeno, antes restrito a cápsulas e sachês técnicos, agora ganha formatos criativos, digitais e, acima de tudo, interativos.

O QUE BUSCA A GERAÇÃO Z?*

60%

buscam produtos com impacto direto na autoestima e saúde mental

Mais de

45%

se orientam por fatores como visual da embalagem e presença nas redes sociais ao decidir uma compra funcional

*Fonte: McKinsey & Company (2024)



POSSIBILIDADES PARA O MERCADO:

Formatos divertidos e portáteis:

gomas, balas gelificadas e líquidos saborizados com branding minimalista ou visual neon (estilo "K-beauty" e "TikTok skincare").

Estética da saúde: embalagens que parecem cosméticos, uso de tons pastel, holográficos ou retrôs.

Digitalização da experiência:

QR codes que levam para rastreabilidade do lote, vídeos de uso real por creators, filtros de realidade aumentada que simulam o "efeito glow".

O PAPEL TÉCNICO POR TRÁS DA ESTÉTICA

Engana-se quem pensa que esses produtos são apenas "*bonitos*". Os colágenos usados nesses formatos geralmente:

Possuem **baixo peso molecular (< 2 kDa)** para rápida absorção

Estão combinados com cofatores sinérgicos (vitamina C, zinco, ácido hialurônico)

Passam por processos de mascaramento sensorial e encapsulamento, tornando-os **ideais para formatos doces e mastigáveis**

São formulados com estabilidade térmica e resistência à umidade, exigência dos **formatos prontos para consumo**

EXPERIÊNCIA SENSORIAL: O NOVO DIFERENCIAL COMPETITIVO DO **SUPER COLÁGENO**



Tradicionalmente conhecido por sua funcionalidade biológica, o **COLÁGENO** agora entra em uma nova fase em que **SENSORIALIDADE** e **PERFORMANCE** precisam andar juntas. Conforme o ingrediente se incorpora a formatos mais versáteis e se aproxima do consumo cotidiano, cresce a demanda por soluções que ofereçam **SABOR NEUTRO, TEXTURA AGRADÁVEL** e **BOA SOLUBILIDADE**, sem comprometer os atributos funcionais.

+ TEXTURA + SUCULÊNCIA + MACIEZ

Empresas como a **Novapron**, Grupo JBS, que trabalha com colágeno funcional, já utilizam os benefícios dessa proteína para opções **não alergênicas**, possibilitando **substituir ingredientes alergênicos**, como a **soja**, nas formulações dos produtos. Tudo isso gera não apenas um **aporte proteico** aos produtos **cárneos, lácteos, bebidas e pet food**, mas também uma melhora significativa na **textura, suculência, maciez e sabor**.

- SOJA

"Independentemente do formato, o sabor é o principal critério na escolha do produto final quando se trata de suplementos com colágeno. Sabores frutais, especialmente aqueles mais cítricos ou tropicais, têm ótima sinergia com o colágeno por sua neutralidade e pela associação com frescor e leveza - características valorizadas em produtos clean e refrescantes".

Sarah Minami
Gerente de Design & Application
MasterSense

Apesar dos **avanços tecnológicos** na **extração** e **hidrólise**, o **colágeno** ainda impõe **obstáculos técnicos**, como a questão do **odor** e **sabor residual**, principalmente em **colágenos marinhos** ou de **fontes menos purificadas**. Outro desafio é a **baixa solubilidade** em certas **matrizes alimentares**, como **bebidas com pH ácido** ou **alimentos com alto teor lipídico**, além da **interferência em textura e corpo** de **produtos líquidos e semissólidos**, especialmente em **formulações sem aditivos artificiais**.

SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS APLICADAS

O setor de ingredientes tem respondido a essas demandas com uma série de avanços tecnológicos voltados à experiência sensorial:

Microencapsulação

Técnica que envolve o revestimento dos peptídeos com materiais naturais (como gomas ou fibras vegetais), reduzindo o impacto sensorial e possibilitando liberação gradual do ativo no organismo. É ideal para alimentos e suplementos de uso contínuo.

Máscara de sabor (*flavor masking*)

O uso de agentes naturais de mascaramento, como compostos fenólicos e extratos botânicos, tem sido eficaz em colágenos combinados com vitaminas ou minerais, equilibrando o perfil gustativo final do produto.

Otimização da hidrólise enzimática

Ajustes no processo de quebra proteica geram peptídeos menores, com menor carga aromática e melhor dispersibilidade, além de contribuir para propriedades sensoriais mais suaves em aplicações líquidas.

Sistemas de pré-dispersão

Formulações solúveis instantaneamente em água fria ou bebidas claras estão se tornando padrão na indústria, com incorporação facilitada, sem deixar resíduos ou turbidez.

E OS CONSUMIDORES?

Estudos recentes de percepção de produto indicam que a textura e o sabor são, ao lado da eficácia, os dois principais fatores que determinam a recompra de alimentos e suplementos com colágeno. Um levantamento da FMCG Gurus (2023) mostrou que:

52%

dos consumidores consideram o sabor essencial para continuar consumindo um suplemento funcional

47%

apontam a textura como motivo para evitar produtos ricos em proteína mal formulados;

39%

demonstram preferência por produtos que "nem parecem funcionais", de tão agradáveis ao paladar.

IA NA FORMULAÇÃO DE PEPTÍDEOS PERSONALIZADOS

A **inteligência artificial (IA)** é uma verdadeira revolução. Ela está modificando a forma como ingredientes bioativos são descobertos, otimizados e aplicados, e o **colágeno funcional está entre os maiores beneficiados**. Em um cenário onde velocidade, precisão e sustentabilidade tornaram-se essenciais no desenvolvimento de novos ingredientes, a IA é uma aliada para a criação de **peptídeos superfuncionais, altamente direcionados e eficazes**.

A IA também começa a ser aplicada em análises preditivas de preferências do consumidor, o que facilita a seleção de sabores e combinações com maior probabilidade de aceitação sensorial. Embora ainda seja um processo em evolução, há um enorme potencial em integrar essas tecnologias ao nosso dia a dia de inovação.

Sarah Minami - Gerente de Design & Application da **MasterSense**



COMO A IA ATUA NA ENGENHARIA DO SUPER COLÁGENO

1 Identificação de sequências bioativas promissoras

Plataformas de aprendizado de máquina analisam bancos de dados de proteínas, aminoácidos e estudos clínicos para prever quais combinações geram efeitos benéficos específicos, como melhora da elasticidade da pele, recuperação muscular, regulação do sono ou neuroproteção.

2 Otimização molecular

Algoritmos ajustam o peso molecular, a solubilidade e a estabilidade dos peptídeos para maximizar sua biodisponibilidade, reduzindo o tempo necessário para alcançar efeitos desejados no organismo.

3 Simulações pré-clínicas e testes in silico

A IA permite prever interações metabólicas, segurança do composto e sua ação em diferentes perfis biológicos, reduzindo a necessidade de longas etapas de testes manuais e acelera o processo de formulação.

4 Aplicação em matrizes complexas

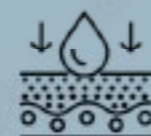
Em alimentos e bebidas, a IA pode prever a estabilidade sensorial do colágeno em diferentes condições (pH, temperatura, teor de gordura ou açúcar), otimizando sua performance sem comprometer textura ou sabor.

TECNOLOGIA NA RASTREABILIDADE

A **Genu-in, empresa do Grupo JBS**, é uma das empresas que faz o **controle de cadeia totalmente integrado**, com **rastreabilidade desde a origem da matéria-prima até o produto final**. Para isso, utilizam a **plataforma de monitoramento da JBS**, uma **tecnologia robusta que verifica 100% das fazendas fornecedoras**, garantindo que nenhuma delas esteja envolvida com **desmatamento ilegal, invasão de terras indígenas ou uso de trabalho análogo à escravidão**. Essa **plataforma cruza dados públicos e georreferenciados**, fornecendo um **nível de controle sem precedentes** no setor.

IA E PERSONALIZAÇÃO DE BENEFÍCIOS

O uso de IA na criação de super colágenos também viabiliza a personalização nutricional. Com base em dados de perfil genético, idade, estilo de vida ou microbiota intestinal, é possível projetar colágenos com efeitos dirigidos a públicos específicos:



Indivíduos em processo de envelhecimento
(foco em elasticidade e regeneração)

Pessoas com alto nível de estresse
(formulações para sono e função cognitiva)



Atletas e praticantes de atividade física intensa
(recuperação muscular e suporte articular)

Populações com restrições alimentares
(uso de fontes alternativas e clean label).



DESTAQUES DA INDÚSTRIA

As empresas que participam desta edição elegeram os destaques do mercado.

Plataforma Nextida - Rousselot

A plataforma foi criada para estudar e explorar a molécula do colágeno hidrolisado de forma aprofundada, buscando novos benefícios funcionais para aplicações específicas.

O primeiro produto lançado foi o Nextida GC (Glucose Control), suplemento alimentar com foco em saúde metabólica através da redução do pico glicêmico.

Inovação

Exploração
Saúde

GelcoPEP® Beauty - Gelco

Beleza

Composto por peptídeos de colágeno com baixo peso molecular, garante alta biodisponibilidade e absorção. Estudos clínicos demonstram que, usando 2,5 g/dia, há melhora significativa na hidratação da pele, elasticidade, redução de rugas e fortalecimento das unhas. Além disso, tem sabor neutro e alta solubilidade.

Biodisponibilidade

Versatilidade

Genu-In® Life - MasterSense

É o primeiro colágeno padronizado do mercado formulado com a exclusiva Tecnologia Peptide Profile Tailoring, que combina hidrólise enzimática e análise proteômica avançada para garantir perfis padronizados com sequências de peptídeos consistentes e reprodutíveis lote a lote. Isso proporciona absorção eficiente e eficácia previsível, assegurando resultados confiáveis e replicáveis em estudos científicos.

Confiabilidade

Tecnologia

Precisão

Colágeno com alta absorção para saúde e beleza

GelcoPEP®2000: colágeno hidrolisado com eficácia comprovada e amplo potencial de aplicação

O colágeno hidrolisado é uma proteína de fácil digestão e absorção, reconhecida por seus inúmeros benefícios à saúde e estética. Ele contribui significativamente para a hidratação e elasticidade da pele, auxilia na redução de rugas e atua diretamente na manutenção das articulações e ossos.

Com o envelhecimento natural, a produção de colágeno pelo organismo diminui, o que leva a sinais visíveis na pele e ao desgaste das articulações. A suplementação com colágeno hidrolisado é uma solução eficaz, especialmente quando combinada a nutrientes complementares e um estilo de vida equilibrado.

Pensando nas exigências do mercado alimentício e cosmético, a GelcoPEP® desenvolveu o **GelcoPEP®2000** — um peptídeo de colágeno com peso mo-



lecular médio de 2000Da, obtido por meio de processos tecnológicos avançados. Essa característica garante uma absorção superior, promovendo uma ação mais rápida e eficaz no organismo. Com uma dosagem diária recomendada de apenas 2,5 g, sua aplicação em alimentos específicos se torna prática e acessível.

Cientificamente comprovado por estudos clínicos, GelcoPEP®2000 é um ingrediente natural, seguro e versátil, ideal para formulações que valorizam saúde, beleza

e bem-estar, atendendo às demandas de consumidores que buscam soluções práticas e de alta performance.

Quer saber como nossas soluções à base de colágeno e gelatina podem transformar seu negócio? Entre em contato conosco.

GELCO
GELATIN AND COLLAGEN EXCELLENCE
gelcopep.com



@gelcopepoficial

GelcoPEP® 2000

Peptídeos de **colágeno de qualidade** para todas as necessidades



Performance

BODYBALANCE® - GELITA

Inicialmente com forte presença na categoria de suplementos, vem ganhando espaço também no setor de alimentos e bebidas. Atualmente, possui nove estudos publicados, sendo o único peptídeo bioativo de colágeno com funcionalidade comprovada para composição corporal, promovendo aumento de massa magra e redução de gordura corporal.

Evidência

Expansão

Genu-in® Life Skin - Genu-in

Peptídeo de colágeno exclusivo que tem atuação em todo corpo com efeito potencializador na pele, benefícios comprovados em elasticidade, firmeza e produção de colágeno com mais de 180 participantes, em estudos clínico duplo-cego controlados por placebo. Possui a tecnologia exclusiva Peptide Profile Tailoring, que permite padronizar o perfil peptídico do colágeno hidrolisado graças ao controle da cadeia do início ao fim.

Precisão

Firmeza

Comprovação

O papel invisível do Colágeno Funcional

Mais do que um simples ingrediente, o colágeno funcional é um verdadeiro artesão dos alimentos.

*Quando damos a primeira mordida em um hambúrguer suculento, sentimos a textura e a maciez perfeitas, o sabor que preenche a boca. Por trás dessa experiência, há um ingrediente discreto, mas fundamental: o *colágeno funcional*

Nos embutidos, salsichas, linguiças, hambúrgueres e tantos outros produtos, ele atua como um conector natural, unindo proteínas, mantendo a suculência, melhorando a textura e garantindo a estabilidade durante o cozimento.

Seu toque não apenas melhora o alimento, mas também contribui para fórmulas mais equilibradas: com menos gordura, melhor retenção da suculência natural da carne e uma textura que encanta o paladar.

Tudo isso sem interferir no sabor, mas elevando a experiência do consumidor.

Em um mundo que busca qualidade, rendimento e inovação na indústria de alimentos, o colágeno funcional é uma peça chave.

Ele alia tecnologia e natureza, respeitando a tradição



e acompanhando as tendências de saudabilidade e eficiência produtiva.

Discreto, mas essencial. Invisível, mas indispensável.

O colágeno funcional transforma o alimento e entrega ao consumidor uma experiência de sabor, maciez e qualidade únicos.

***Colágeno funcional:** o ingrediente discreto que cria momentos de prazer a cada refeição*.

- O segredo por trás da suculência que conquista o paladar.

- A arte invisível do sabor perfeito.
- O toque que você não vê, mas sente a cada mordida.
- Textura, maciez e sabor, com a assinatura do colágeno funcional.

Prazer em conhece-lo!
Eu sou o colágeno funcional da Novapron!

novapron+
www.novapron.com.br

DE OLHO NAS REGULAMENTAÇÕES

Desde setembro de 2024, a **ANVISA intensificou a exigência de estudos de estabilidade para suplementos alimentares**, o que marca uma tentativa de aumentar a confiança do consumidor e define novos padrões para o setor.

A **RDC nº 843/2024**, acompanhada da IN nº 281/2024, passou a exigir que, para notificação de suplementos, incluindo fórmulas com alegações funcionais, **seja apresentado relatório de estudos de estabilidade que comprove a manutenção das características do produto durante todo o prazo de validade**, incluindo estudo pós-reconstituição quando aplicável. Essa exigência abrange suplementos alimentares, bebidas funcionais, produtos de controle de peso, entre outros, com prazos de adequação previstos até setembro de 2025.

O QUE DIZ O SETOR

"Essa nova exigência traz impactos significativos para o setor de suplementos: o tempo de desenvolvimento tende a aumentar, os prazos de lançamento se estendem e os custos crescem, uma vez que os testes requerem análises específicas de cada ativo presente nas formulações. No caso dos colágenos, sejam hidrolisados ou peptídeos bioativos, também será obrigatória a realização desses estudos.

Reconhecemos que o mercado passa por um momento de adaptação. Projetos que antes levavam três a cinco meses para serem lançados podem agora demandar oito meses, um ano ou mais. Além disso, há um aumento considerável nos custos de desenvolvimento. Mesmo projetos já lançados precisam ser adequados às novas normas, sob pena de autuação por parte da Anvisa. Por isso, temos atuado proativamente no apoio às empresas que utilizam nossos ingredientes, contribuindo para que cumpram as exigências regulatórias com segurança e eficiência".

Carolina Rezende
Gerente de Desenvolvimento de
Negócios para América do Sul
GELITA

Colágeno: beleza, saúde e vitalidade em todas as fases da vida

Peptídeos bioativos de colágeno ganham protagonismo na rotina de quem busca envelhecer com saúde, funcionalidade e qualidade de vida.



Envelhecer bem deixou de ser um desejo e se transformou em um movimento consciente entre consumidores do mundo todo. Segundo o levantamento Health & Wellness: Global Consumer Action Toward Healthy Aging (2025), feito pela Innova Market Insights, 4 a cada 10 entrevistados afirmam que o desejo

de envelhecer com saúde é o principal motivo para adotar hábitos saudáveis. Manter a mente ativa, preservar o bem-estar físico e cuidar da aparência agora fazem parte da perspectiva da população.

O estudo também aponta que 59% têm uma postura proativa em relação

à própria saúde e 1 em cada 3 prioriza gastos com bem-estar em detrimento de outros itens do dia a dia. Esses dados se conectam com a realidade brasileira. Segundo o IBGE, quase 40% da população brasileira terá 60 anos ou mais até 2070, o dobro do registrado em 2023. Com isso, o consumidor tem um perfil mais consciente, atento à eficácia dos ingredientes e interessado em conhecer a ciência por trás dos produtos.

A união entre ciência, educação e transparência é o que vai consolidar a confiança necessária para atender às demandas de um consumidor exigente, consciente e cada vez mais informado. Nesse contexto, crescem as soluções que unem benefícios funcionais e comprovação científica — com destaque para os peptídeos bioativos de colágeno, que se tornaram aliados na manutenção da saúde da pele, articulações, ossos e músculos. O colágeno é a proteína mais abundante no corpo humano. No entanto, sua produção natural começa a cair por volta dos 30 anos. A GELITA é pioneira e líder nos avanços tecnológicos e científicos na área de proteínas de colágeno. A empresa detém patentes de seus ingredientes, bem como parcerias com renomados multicentros de pesquisa ao redor do mundo, como o Collagen Research Institute. Por conta de seus contínuos investimentos em ciência e tecnologia, mais de 600 marcas, líderes globais, utilizam produtos da GELITA. Nesse cenário, a GELITA oferece um por-

tfólio de peptídeos bioativos de colágeno validados por seus mais de 50 estudos científicos rigorosos. O VERISOL® merece destaque. Com peso molecular de apenas 2 kilodaltons, oferece alta absorção e eficácia comprovada em estudos clínicos voltados à saúde da pele e é o único com alegação funcional autorizada pela ANVISA; o BODYBALANCE® favorece a composição corporal, com aumento da massa muscular magra e redução da gordura.; o FORTIGEL® atua na regeneração da cartilagem e saúde das articulações, também com alegação funcional aprovada pela ANVISA. A linha conta ainda com o TENDOFORTE®, que contribui para a integridade de tendões e ligamentos, reduzindo o risco de lesões; o FORTIBONE®, voltado à formação óssea, auxiliando na prevenção da osteoporose; o PeptENDURE®, que melhora a resistência física e o desempenho esportivo; e o PEPTIPLUS®, colágeno puro, com propriedades sensoriais ideais para aplicações em alimentos e bebidas.

GELITA
Improving Quality of Life
www.gelita.com

O QUE VEM POR AÍ: PREVISÕES PARA O SUPERCOLÁGENO ATÉ 2026

Já falamos de COLÁGENOS em 2024 e 2025, mas qual será o FUTURO?



1 Funções combinadas: o colágeno multifocal

A próxima geração de colágenos não será formulada para um único benefício. A tendência aponta para a criação de ingredientes multibenefício, como:

**Colágeno +
Antioxidantes naturais +
Adaptógenos** → foco em beleza, imunidade e equilíbrio emocional

**Colágeno +
Prebióticos +
Minerais** → foco em microbiota, saúde digestiva e absorção aprimorada

**Colágeno +
Peptídeos de arroz ou vegetais** → Para estratégias de transição plant-based com performance comparável

O QUE VEM POR AÍ

O QUE VEM POR AÍ

ADITIVOS | INGREDIENTES

ADITIVOS | INGREDIENTES

2 Bioengenharia e peptídeos de precisão

Até 2026, a expectativa é de consolidação de plataformas bioinformáticas e IA aplicadas à:

Geração de peptídeos sintéticos ou recombinantes com estrutura idêntica à humana

Personalização de colágeno por faixa etária, perfil genético ou microbioma

Avanço em ingredientes *"clean by design"*: colágenos desenhados para se adequar a restrições como halal, kosher, low FODMAP ou plant-forward

Essa revolução silenciosa levará o super colágeno ao nível da nutrição personalizada de base científica

3 Acesso facilitado e formatos disruptivos

A tendência de conveniência se aprofundará com:

Formatos prontos para consumo que eliminam etapas de preparo (ex: shots, gomas, cafés, cápsulas mastigáveis)



Produtos híbridos (alimento + suplemento), como barras, cereais e iogurtes com colágeno e sinergia nutricional



SUPER COLÁGENO incorporado em plataformas de assinatura ou kits wellness integrados



A|I

FERRAMENTAS DE CONVERSÃO ONLINE

Seus **POTENCIAIS COMPRADORES**
te encontram aqui!

A Indústria de Alimentos e Bebidas é a maior do Brasil, representa 10,8% do PIB e engloba cerca de 40 mil empresas - **NOSSOS LEITORES. SEUS COMPRADORES.** São **55 MIL CONTATOS** no mais completo e atualizado mailing do setor.

Confira a seguir como se destacar:

GUIA de FORNECEDORES A|I
COTAÇÃO de INGREDIENTES A|I

Boas Vendas



www.aditivosingredientes.com.br



CORANTES E AROMAS: PROTAGONISTAS DAS TENDÊNCIAS SAUDÁVEIS

As cores e sabores não têm mais apenas apelo sensorial, mas também funcional

Com o aumento da preocupação dos consumidores pelo bem-estar e saúde, os corantes e aromas também se adaptam para atender a funções ainda mais importantes em alimentos e bebidas

Nos últimos anos, a busca por alimentos mais naturais, funcionais e alinhados ao bem-estar tem remodelado o desenvolvimento de ingredientes na indústria alimentícia. Quem não fica de fora dessa transformação são os corantes e aromas, aditivos que há muito tempo ultrapassaram a sua função estética ou sensorial para se tornarem agentes estratégicos em produtos com apelo saudável, rotulagem clean label e performance tecnológica. Por isso, hoje, cor e aroma são indicadores visuais e olfativos de naturalidade, sustentabilidade, segurança e inovação.

CORANTES E AROMAS COMO SISTEMAS FUNCIONAIS

Corantes naturais são compostos obtidos de fontes vegetais, microbianas ou minerais, como cúrcuma, beterraba, urucum, antocianinas (frutas vermelhas), espirulina e clorofila. Ao contrário dos corantes sintéticos, que apresentam alta estabilidade, os naturais exigem soluções tecnológicas específicas para garantir desempenho.

Contudo, há desafios técnicos que exigem atenção. No caso dos corantes, os compostos como as antocianinas são sensíveis à oxidação e mudanças de pH. Por isso, soluções como encapsulamento ou complexação com pro-

teínas são utilizadas para protegê-las.

Em alimentos ricos em sais, proteínas ou lipídios, os corantes naturais podem precipitar ou perder intensidade. Nesse caso, recomenda-se o uso de corantes lipossolúveis ou hidrossolúveis conforme a matriz alimentar. Já quanto ao brilho e saturação, as técnicas modernas de purificação permitem maior concentração de pigmentos naturais, garantindo cores mais vibrantes.

Em relação aos aromas, os desafios não são muito diferentes. Em panificação, por exemplo, os compostos aromáticos precisam resistir a temperaturas acima de 180 °C sem sofrer degradação. Para vencer esses obstáculos, empresas como a Saporiti investem em aromatizantes termoestáveis e emulsões encapsuladas para preservar o perfil sensorial.

Aromas naturais também são usados como moduladores para mascarar sabores residuais (como de soja, ervilha ou grão de bico), comuns em bebidas e proteínas vegetais. Para isso, são utilizados compostos como ésteres frutais, extratos cítricos e antioxidantes naturais.



“Vemos consumidores mais interessados em conhecer a lista de ingredientes e escolher por naturalidade e saudabilidade. Hoje temos muitas oportunidades de sair do artificial e ir para o natural no Brasil em categorias quase nada convertidas, como bebidas e confeitos. Além disso, ainda há muito espaço em algumas categorias já bastante convertidas para o natural, como iogurtes e queijos.”,

Stella Munhoz, Gerente de Marketing Global da Oterra

CORANTES NATURAIS: MAIS DO QUE SUBSTITUTOS

A transição do artificial para o natural nos corantes já não é vista como tendência, mas como realidade consolidada. Os consumidores estão cada vez mais atentos à lista de ingredientes, optando por alimentos que expressem naturalidade.

Daniel Bonadia, Coordenador Técnico da Corantec, confirma essa trajetória ao destacar que

corantes naturais como a curcumina e a antocianina já superam, em brilho e intensidade, muitos corantes sintéticos. A empresa, inclusive, avança no desenvolvimento de soluções a partir de fontes nativas, como o fruto do jenipapo, cujos pigmentos azulados têm demonstrado estabilidade notável frente a luz, calor e pH ácido.

Essa estabilidade é

essencial em aplicações exigentes como bebidas isotônicas e sobremesas congeladas. Para esses casos, Bonadia recomenda técnicas específicas, como o uso de corantes lipossolúveis em matrizes gordurosas e hidrossolúveis em emulsões, além de tratamentos térmicos brandos para evitar precipitações em bebidas ricas em sais minerais.



“Desenvolvemos aromatizantes termoestáveis, como emulsões específicas e encapsulados, para resistir a condições de processamento térmico, preservando sua potência aromática e complexidade sensorial mesmo sob condições de cozimento extremas.”,

Silvina Wieckowski, Aromista da Saporiti

“

Nossos produtos que contêm curcumina e antocianina, por exemplo, já superaram o brilho que até então, apenas os corantes artificiais e sintéticos (nocivos à saúde) proporcionavam.

”

Daniel Bonadia, Coordenador da Área Técnica da Corantec

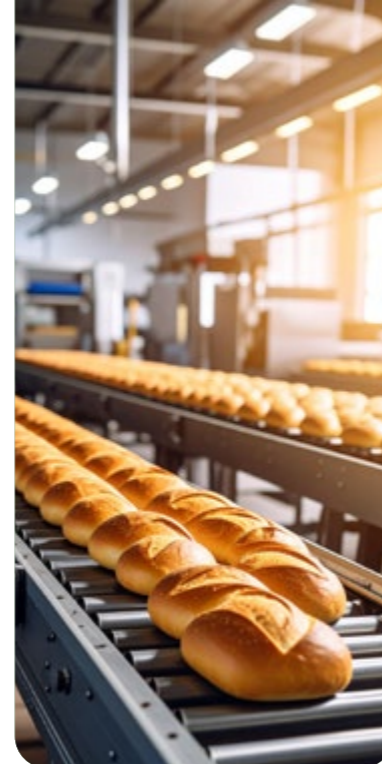
AROMAS FUNCIONAIS: NATURALIDADE COM DESEMPENHO SENSORIAL

Na esfera dos aromas, o desafio técnico é ainda mais sensível. A estabilidade do sabor em produtos assados, como panificação e confeitaria, exige compostos termoestáveis capa-

zes de resistir a alterações químicas provocadas pelo cozimento.

Além da resistência térmica, as restrições nutricionais — como a exclusão de alérgenos, glúten, lactose ou sódio — também influenciam a formulação. A Saporiti, por exemplo,

cria estruturas específicas, combinado à expertise em modulação sensorial, para manter a intensidade aromática mesmo em produtos com baixo teor de gordura, sal ou açúcar, segundo explica Silvana Wieckowski.



MERCADO DE CORANTES E AROMAS NATURAIS EM NÚMEROS

CRESCIMENTO GLOBAL

A previsão é de que o mercado de corantes naturais atinja US\$ 3,5 bilhões até 2027, com taxa de crescimento anual (CAGR) superior a 7% (Allied Market Research, 2023).

CATEGORIAS EM DESTAQUE

Bebidas funcionais, iogurtes, queijos, produtos plant-based e confeitaria saudável concentram o maior número de lançamentos com claims como natural color, free from, sem conservantes e clean label.

AROMAS NATURAIS

O setor de aromas naturais deverá ultrapassar US\$ 10 bilhões até 2026, puxado pelo consumo em snacks, bebidas plant-based e confeitaria funcional (Grand View Research, 2023).

LATINOAMÉRICA

No Brasil e na América Latina, o uso de ingredientes naturais em alimentos processados aumentou 18% entre 2020 e 2024 (Innova Market Insights).

Barentz.

Always a better solution.

Distribuidora global em soluções de ingredientes especiais.

A Barentz é uma distribuidora global em soluções de ingredientes especiais. A empresa oferece ingredientes e especialidades de fabricantes líderes em todo o mundo, além de suporte técnico de valor agregado, que inclui pré-mistura, mistura, formulação de ingredientes e testes de ingredientes em seus centros de formulação e laboratórios de aplicação de última

geração na EMEA, Américas e Ásia-Pacífico. Para nossos clientes, fornecemos acesso às melhores soluções de ingredientes disponíveis para agregar valor. Impulsionados pela poderosa combinação de empreendedorismo, parceria e conhecimento, colaboramos com as nossas representadas e clientes para criar e entregar sempre a melhor solução, em escala global ou local.

Entre em contato com a Barentz para saber mais.

11 2074-7474 | suporte.br@barentz.com | brasil.barentz.com



A Barentz foi reconhecida como um distribuidor Top 5% pelo EcoVadis® e recebemos uma classificação Ouro pelo nosso desempenho em CSR (Corporate Social Responsibility).

REGULAÇÃO E INOVAÇÃO: O PAPEL DA LEGISLAÇÃO

Ainda que o avanço técnico permita alternativas naturais de alta performance, as exigências regulatórias continuam a moldar o ritmo de adoção desses ingredientes. A Instrução Normativa nº 211/2023 da ANVISA, por exemplo, estabelece limites mais rigorosos para corantes naturais do Brasil do que para sintéticos de origem estrangeira, como o Amarelo Crepúsculo — uma assimetria apontada como problemática por Bonadia.

Em nível internacional, mudanças já sinalizam um novo padrão: os Estados Unidos, a partir de 2026, restringirão diversos co-

antes artificiais amplamente utilizados, como Vermelho Allura, Tartrazina e Azul Brillante. Essa pressão regulatória global pode acelerar transformações também no solo nacional.



APLICAÇÕES ALINHADAS À SAUDABILIDADE



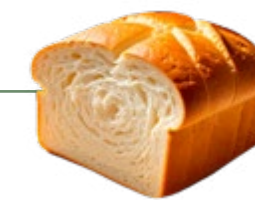
BEBIDAS ISOTÔNICAS NATURAIS

Uso de corantes hidrossolúveis de cúrcuma e espirulina, com recomendação de aquecimento brando para evitar reações com eletrólitos. Aromas cítricos naturais conferem frescor e contribuem para a percepção de leveza.



SOBREMESAS CONGELADAS VEGANAS

Aplicação de corantes lipossolúveis em matrizes gordurosas (à base de coco ou castanhas), como sorvetes plant-based. Aromas encapsulados de frutas tropicais mascaram off-notes de proteínas vegetais e intensificam a percepção sensorial.



SNACKS FUNCIONAIS DE PANIFICAÇÃO

Pães enriquecidos com vegetais (como espinafre ou beterraba) reforçam a cor natural com corantes concentrados, enquanto aromas de especiarias (cúrcuma, páprica doce, alecrim) conferem identidade olfativa com apelo artesanal.



IOGURTES FERMENTADOS COM FRUTAS

Adoçados naturalmente e coloridos com antocianinas, esses produtos utilizam aromas naturais de frutas vermelhas termoestáveis para manter estabilidade durante a fermentação e estocagem refrigerada.



QUEIJOS CLEAN LABEL

Reformulados com corantes de urucum e aromas naturais de manteiga e leite, mantendo certificações Kosher, Halal e livre de alergênicos.

“O mercado brasileiro está 100% atento a mudanças internacionais, como a nova legislação dos Estados Unidos. Esses corantes que serão restringidos também são utilizados no Brasil e podem ser 100% substituídos por corantes naturais e ingredientes que colorem.”, *Stella Munhoz*, Gerente de Marketing Global da Oterra

Foam Blast® & KFO®

Antiespumantes de alta performance, isentos de silicone. Eficácia no controle de espuma.

Maior precisão e produtividade

Controle de espuma eficaz

Certificação Kosher e Halal



Alta performance



Eficaz em processos de fermentação

Conheça nossos produtos!
11 3623-1550
www.braschemical.com.br
vendas@braschemical.com.br



35 ANOS
BRASCHEMICAL

Trazendo as **cores**
da natureza até você!



SOLUÇÕES PERSONALIZADAS
para aplicações em alimentos,
bebidas, rações entre outros...

Corantes naturais e aditivos

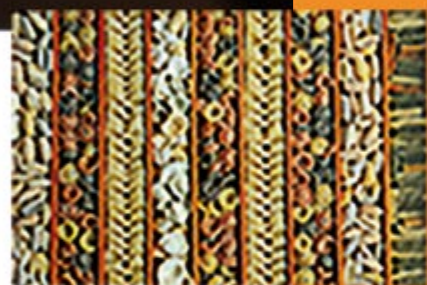
Soluções hidrossolúveis, oleosas e pós à base de urucum, cúrcuma, carmim, clorofila, caramelo e carvão vegetal.

Vegetal desidratados

Espinafre, tomate, cenoura e beterraba desidratados.

Condimentos especiais

Colorau, cúrcuma, curry entre outros.



VENCEDORES

PERFIL
CORPORATIVO
2025

DENVER
ESPECIALIDADES QUÍMICAS

2

GELCO
GELATIN AND COLLAGEN EXCELLENCE



agropalma

3



gelcointernational.com

A EMPRESA

A Gelco International é referência na fabricação e comercialização de gelatinas e peptídeos de colágeno, com mais de 50 anos de experiência global.

O Grupo Gelco opera com cinco plantas industriais, atendendo diversos mercados e contando com uma ampla rede de agentes e distribuidores na América, Europa, Ásia e Oriente Médio.

Além das gelatinas, a Gelco desenvolve os peptídeos de colágeno GelcoPEP®, formulados para oferecer ótima digestibilidade e excelente solubilidade com um perfil neutro de sabor e odor. Esses peptídeos de colágenos são uma fonte proteica de alta qualidade, ideais para promover a recuperação muscular e articular, melhorar a mobilidade, auxiliar na sensação de saciedade, beleza da pele e fortalecimento de unhas e cabelos.

CONHEÇA O PORTIFÓLIO

A Gelco International oferece soluções de alta qualidade para os mercados alimentícios, farmacêuticos, cosméticos, nutracêuticos e de nutrição animal.

APLICAÇÕES EM GELATINA:

- Sobremesas, doces/balas, produtos lácteos, cápsulas moles/duras, embutidos, clarificação.

A Gelco desenvolveu a linha de colágeno GelcoPEP®, um ingrediente neutro em sabor e odor, ideal para atender às demandas da indústria.

- GelcoPEP® - Peptídeo de colágeno com peso molecular menor 5.000 Da.
- GelcoPEP®2000 - Peptídeo de colágeno com peso molecular em média de 2.000 Da.

SEGMENTOS DA LINHA:

- GelcoPEP®PET - Nutrição animal
- GelcoPEP®Beauty - Beleza da pele
- GelcoPEP®Equus - Nutrição equina
- GelcoPEP®Flex - Saúde das articulações
- GelcoPEP®Care - Bem-estar geral

NOSSO COMPROMISSO

Somos uma empresa comprometida em fornecer produtos seguros e de alta qualidade, sempre em conformidade com as normas vigentes.

Nossos produtos são Clean Label, livres de aditivos, ideais para alimentos saudáveis sem comprometer sabor, aroma ou textura.

Com alto padrão de excelência, atuamos nos mercados alimentício, farmacêutico, nutracêutico e cosmético, focando em crescimento, sustentabilidade e responsabilidade junto aos nossos clientes e parceiros.

PRINCÍPIOS:

- Respeito pelos direitos humanos
- Melhoria contínua do nosso desempenho ambiental
- Transparência e ética
- Geração de valor econômico social


CONTATO


- ✉ magali.carrega@gelcointernational.com
- 🌐 gelcointernational.com
- 🌐 gelcopep.com

GelcoPEP® Beauty

Sua nova dose diária de bem-estar e beleza

GelcoPEP® Beauty é um peptídeo de colágeno com baixo peso molecular, em média de 2000Da, que auxilia a minimizar rugas e linhas de expressão com dosagem diária de 2,5g.

 Redução de rugas e linhas de expressões

 Fortalecimento de unhas e cabelos

 Firmeza e elasticidade da pele

 Hidratação da pele



Estudo Clínico

2,5g

GelcoPEP®
www.gelcopep.com



denverespecialidades.com.br

A EMPRESA

Somos a Denver Especialidades, uma empresa brasileira do Grupo Formitex, especializada na fabricação de Carboximetilcelulose de Sódio (CMC). Produzimos e comercializamos CMC de diversas especificações, atendendo tanto o mercado interno quanto o externo.

Temos laboratórios dedicados ao desenvolvimento de soluções para diversas indústrias, como tintas, petróleo, mineração, cerâmica, papel, detergentes e setores regulamentados como alimentos, cosméticos e higiene pessoal.

Além disso, contamos com uma filial em Itapevi, onde fabricamos especialidades como Triacetina e Acetato de Polivinila, atendendo a uma ampla gama de aplicações.

CONHEÇA O PORTFÓLIO

Carboximetilcelulose de Sódio (CMC) é um derivado aniônico de celulose, um éter celulósico fisiologicamente inerte (não calórico). É solúvel em água fria ou quente e insolúvel em solventes orgânicos. Na indústria alimentícia, suas principais funções são espessante, estabilizante, umectante, agente de revestimento, agente de volume, emulsificante, agente de endurecimento e gelificante. Além disso, destaca-se a capacidade de estabilizar proteínas por meio da formação de complexos.

O CMC, produzido pela Denver é comercializado com diversas marcas comerciais, destinada principalmente para o mercado alimentício, a marca DENVERCEL FG contempla os CMCs de alta pureza (Food Grade), trata-se de um aditivo BPF ou GRAS (Generally Recognized as Safe). Os CMCs que compõe essa família de produtos são produzidos e cumprem os requisitos de acordo com as boas práticas de fabricação.

NOSSO COMPROMISSO

A Denver tem se dedicado a oferecer soluções químicas inovadoras para o setor alimentício, com foco na continuidade e sustentabilidade.

Trabalhamos para garantir sempre os mais altos padrões de qualidade, segurança de alimentos e responsabilidade social, buscando atender às necessidades do mercado de forma eficiente e consciente, alinhando inovação com práticas que respeitam o meio ambiente e a saúde dos consumidores.

CONTATO

denver@denverespecialidades.com.br

(11) 4613-2770

Tudo que é bom, **tem**
Denver

A única fabricante nacional de CMC purificado.

Com qualidade certificada e desempenho excelente, **nosso CMC garante estabilidade, textura e alta eficiência para a indústria alimentícia. Da produção ao consumidor, oferecemos a inovação certa para elevar seus produtos ao mais alto padrão.**

- ✓ Padrão internacional
- ✓ Alto desempenho
- ✓ Compromisso com a excelência



Conheça
nossas certificações



Acesse nosso site e saiba mais.
denverespecialidades.com.br

[f](#) [@](#) [in](#) @denverespecialidades



SOBRE NÓS

Somos uma empresa brasileira reconhecida em todo o mundo como referência na produção sustentável de soluções com óleo de palma. Nossa trajetória começou em 1982, no município de Tailândia (PA), e nossa atuação perfaz toda a cadeia produtiva – da fabricação de mudas ao óleo refinado e gorduras especiais às soluções de alto valor agregado. Em 2002, fomos pioneiros no lançamento do programa de agricultura familiar, que hoje conta com 374 agricultores familiares e 63 produtores integrados. Esses produtores parceiros são nossos fornecedores mais importantes, respondendo por cerca de 23,3% dos frutos processados em nossas fábricas.

Guiados pelo compromisso com o planeta e as pessoas, seguimos avançando em nossas práticas para tornar a palma sustentável uma referência brasileira.

NOSSOS PRODUTOS

Através de uma cadeia de suprimentos totalmente rastreável, desenvolvemos produtos que são destinados a diversas indústrias e oferecemos as melhores soluções para os segmentos de panificação, confeitaria, culinária, lácteos e sorvetes, fritura industrial, cosméticos e oleoquímicos.

Nosso portfólio também conta com formulações orgânicas e com soluções customizadas criadas de acordo com as necessidades de cada cliente.

Além de contar com a tecnologia de ponta em nossa refinaria multióleos, seguimos em constante evolução para atender as mais diversas demandas e criar soluções cada vez mais inovadoras e sustentáveis.

PRESENÇA

Nossa operação está dividida entre quatro unidades, localizadas no Pará e em São Paulo. No Pará, contamos com mais de 107 mil ha de terras, divididas em 64 mil ha de reservas florestais protegidas e 39 mil ha de palmeiras plantadas.

Atualmente, dispomos de seis indústrias de extração de óleo bruto, duas refinarias e um terminal de exportação alfandegado, e empregamos cerca de 5 mil colaboradores.

CONTATO

✉ comercial1@agropalma.com.br

☎ 11 2505-6403



Toda receita de sucesso começa com ingredientes de excelência

— Conheça nossas soluções multióleos



Óleos e gorduras para as indústrias de alimentos, cosméticos, oleoquímicos e orgânicos. Amplo e versátil, nosso portfólio conta com a solução ideal para empresas que buscam alta performance, do manuseio na linha de produção à entrega do produto final ao consumidor.

Conte com nossa experiência para encontrar a melhor solução para seus desafios.

Com um time de P&D dedicado e tecnologia de ponta, também desenvolvemos soluções customizadas para atender às mais diversas demandas dos nossos clientes.



Saiba mais:
agropalma.com.br

AI | Aditivos Ingredientes

Vitaminas e Minerais

Independente da idade e perfil, os consumidores mais preocupados com a saúde buscam cada vez alternativas em vitaminas e minerais. No suplemento especial desta edição são apresentados artigos técnicos sobre temas relevantes para este ramo específico de atividade, redigidos pelo departamento competente de empresas que atuam no setor. Seu conteúdo tem caráter informativo, sendo de inteira responsabilidade de seus autores.



Confira a seguir as principais inovações para o setor

GLP-1 impulsiona mercado de produtos mais saudáveis

Ofertar alimentos e bebidas mais nutritivos tem sido uma alternativa para atrair consumidores que buscam um estilo de vida mais equilibrado



Nos últimos meses, estudos têm sido conduzidos para entender como o consumo de medicamentos GLP-1, como Ozempic, Mounjaro e derivados, tem impactado na indústria de alimentos e

bebidas, já que dados da PwC indicam que gastos desse setor devem cair em US\$ bilhões até 2034. Para entender melhor este cenário, a Corbion empresa de ingredientes sustentáveis que defen-

de a preservação por meio da aplicação da ciência, conduziu o estudo “Efeito de GLP-1: Adaptação às necessidades evolutivas dos consumidores”, realizado nos Estados Unidos, para apontar caminhos interessantes para o desenvolvimento de novos produtos.

Apesar das preocupações do setor de alimentos e bebidas com a drástica redução na receita, provocada pela mudança de hábitos dos consumidores, o que surge com esse cenário são novas oportunidades para o desenvolvimento de produtos, com maior valor nutricional, adição de fibras, proteínas e porções menores, para atender a demanda de pessoas com menor apetite e maior preocupação com a qualidade do que é ingerido.

O estudo da Corbion revelou que 77% dos respondentes tiveram redução no apetite, resultando em comer menos ao longo do dia, consumir menores porções e mudar a composição de suas refeições. A consciência alimentar também aparece com mais destaque, os entrevistados disseram avaliar os rótulos que apontam a quantidade de proteínas, calorias, açúcar, carboidratos e gorduras totais, bem como as alegações das embalagens que contenham informações como rico em proteína, baixo teor de açúcar, livre de aditivos, sem adição de açúcar e contém ingredientes reconhecidos.

Uma mudança significativa dos hábitos dos usuários desse tipo de medicamento

é que 60% relataram reduzir refeições feitas na rua, enquanto 52% aumentaram o preparo de comida em casa. Houve aumento de 45,5% no consumo de vitaminas e suplementos, de 35,6% no de alimentos e bebidas para nutrição esportiva e 15% a mais no consumo de carnes frescas.

Os entrevistados também afirmaram consumir mais proteínas em suas refeições e apontaram suas preferências em cada momento do dia, 55% privilegia os ovos no café da manhã, para o almoço, o frango é a opção favorita de 38%, e também aparece como o mais consumido nos jantares, com 30%.

O que parecia um desafio aos desenvolvedores de alimentos e bebidas, é, na verdade, uma oportunidade para repensar os produtos, oferecendo menores porções e focando na qualidade nutricional das opções. Para desenvolver alimentos e bebidas que atraiam os consumidores que utilizam medicamentos GLP-1, conte com a Corbion e suas soluções para as indústrias.

E-mail para contato: contato_br@corbion.com



www.corbion.com

A força natural do cálcio de algas marinhas

Com composição orgânica e alta absorção, o cálcio da alga Lithothamnium se destaca como alternativa funcional aos sais inorgânicos ainda amplamente utilizados.

Rica em mais de 70 minerais naturalmente biodisponíveis, a alga calcária Lithothamnium apresenta absorção superior ao cálcio inorgânico, sendo uma opção estratégica para inovações em saúde nutricional.

ALTERNATIVA VEGETAL AO CÁLCIO DE

A alga Lithothamnium destaca-se como fonte superior de cálcio orgânico, com biodisponibilidade até 40% maior que a dos suplementos à base de rochas, ainda comuns no mercado. Com mais de 70 minerais naturalmente biodisponíveis, apoia a saúde óssea, muscular e imunológica.

No Brasil, a Litholife processa a alga em sua forma mais pura, com certificações USDA e FDA. Sua tecnologia preserva as propriedades bioativas, garantindo eficiência e estabilidade para produtos inovadores e naturais.



A Litholife oferece uma solução confiável para empresas B2B que buscam inovar e agregar valor nutricional e naturalidade aos seus produtos.



www.litholife.com.br

BIS 2026

EDIÇÃO ESPECIAL 10 ANOS

FABRICANTES

TOP DISTRIBUIDORES

EXECUTIVO DO ANO

EMPRESA DO ANO

Vote já!

AI