

REVISTA A | I

aditivosingredientes.com

AROMAS

NATURAIS, BOTÂNICOS E FLORAIS:
UNIÃO ENTRE O NATURAL
E O SABOR.

LER

PROBIÓTICOS

LER

TECNOLOGIA PARA NOVAS CATEGORIAS

ANTI-AGING

LER

POSSIBILIDADES E NOVOS MERCADOS



Veja os estudos
clínicos



Fale com um
de nossos
vendedores



@gelcopepficial

GelcoPEP[®]

É um **peptídeo de colágeno** com baixo peso molecular (2000–5000 Da), com alta absorção pelo organismo e **benefícios comprovados** para a saúde e beleza da pele.



Natural



Versátil

Conheça mais sobre as soluções: www.gelcopep.com

Editorial

4



Você
sabia..?

Você sabia?

Curiosidades que fazem parte do dia a dia do mercado.

8



Artigo

Aromas naturais, Botânicos e Florais

A química entre o bem-estar emocional e a ciência do sabor em aplicações que crescem diariamente.

10



Artigo

Ingredientes Funcionais

A convergência entre nutrição e bem-estar mental na consolidação da comida como remédio.

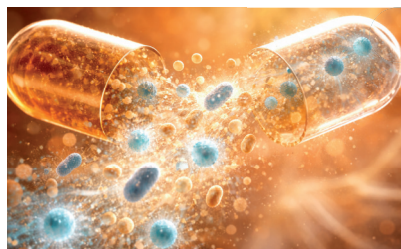
18

Suplemento

Anti-aging

Nutrigenômica e saúde celular: a nova era dos suplementos focados em longevidade ativa.

23



Artigo

Probióticos

A revolução silenciosa: inovações tecnológicas e a expansão para novas categorias de produtos.

28



Artigo

Fibras

Muito além da digestão: o protagonismo técnico na substituição de gorduras e açúcares.

34

Capa



GELCOPEP®: PEPTÍDEOS DE COLÁGENO COM ALTA PERFORMANCE

O colágeno tipo I é o mais abundante no corpo humano, representando cerca de **90% da massa orgânica dos ossos**, além de ser o principal componente estrutural da pele, tendões e ligamentos. Sua relevância fisiológica faz com que esse tipo de colágeno seja amplamente utilizado em soluções voltadas à saúde, nutrição e bem-estar.

GelcoPEP® se destaca como uma solução confiável e de alto desempenho, desenvolvida para atender às demandas da indústria por **peptídeos de colágeno de alta qualidade**, com excelente **perfil tecnológico e nutricional**.

GelcoPEP® é um **peptídeo de colágeno tipo I**, cuidadosamente processados para garantir máxima eficiência funcional e nutricional.

Suas principais características, destacam-se:

Alta absorção

São facilmente absorvidos pelo intestino, garantindo maior eficiência no aproveitamento pelo organismo.

Maior biodisponibilidade

A estrutura dos peptídeos permite rápida utilização metabólica.

Elevada solubilidade

Dissolve-se com facilidade em líquidos frios ou quentes, favorecendo formulações estáveis e homogêneas.

Versatilidade de aplicações

Ideal para uma ampla gama de produtos, como suplementos alimentares, bebidas funcionais, nutracêuticos e aplicações alimentícias em geral.

Tecnologia que gera valor para a indústria

Além dos benefícios nutricionais, **GelcoPEP®** foi desenvolvido com foco em performance industrial, oferecendo praticidade no processamento, estabilidade nas formulações e adaptação a diferentes matrizes alimentares. Isso se traduz em mais eficiência para a indústria e mais valor percebido pelo consumidor final.

Em um mercado cada vez mais orientado à funcionalidade, contar com ingredientes confiáveis é essencial. **GelcoPEP®** atende a essas exigências, posicionando-se como um ingrediente estratégico para marcas que buscam inovação, credibilidade e diferenciação.

GelcoPEP®: tecnologia, nutrição e performance em peptídeos de colágeno tipo I

Site: gelcopep.com

e-mail: ludmilla.souza@gelcointernational.com

telefone: (19) 99858-3681

A CONVERGÊNCIA DO BEM-ESTAR: QUANDO A CIÊNCIA ENCONTRA A MESA

Encerramos um ciclo e iniciamos outro com uma edição especial dupla, unindo Dezembro e Janeiro. Este momento de transição no calendário reflete o momento da nossa indústria: estamos cruzando a fronteira entre a nutrição básica e a era entre o sabor e a emoção.

Nesta edição, conectamos cinco pontos fundamentais que desenharão o mercado ao longo de 2026.

Começamos pela base técnica com as **Fibras** e os **Probióticos**. Enquanto as primeiras refinam sua função de texturizantes essenciais para o *clean label*, os segundos estão rompendo as barreiras da cadeia de frio para habitar novas categorias de produtos *shelf-stable*.

Em seguida, avançamos para o campo sensorial com os **Aromas Naturais, Botânicos e Florais**. Mostramos como a ciência do sabor está resgatando a alquimia antiga para atender a uma demanda moderna: o bem-estar emocional através do paladar.

No topo dessa pirâmide de inovação, abordamos o **Anti-aging** e o conceito de **Food as Medicine**. Não falamos mais apenas de prevenir doenças, mas de otimizar a vida. Da saúde celular promovida pelos novos suplementos de longevidade ao suporte mental e cognitivo dos funcionais, a mensagem é uma só: o consumidor do futuro quer viver mais, e quer que cada mordida conte a seu favor.

Desejamos a todos uma leitura inspiradora e um ano de grandes inovações!



Equipe Aditivos | Ingredientes

LIOTÉCNICA

Alimenta o seu mundo

A Liotécnica é uma indústria brasileira com mais de 60 anos de história e tem como missão oferecer as melhores soluções naturais para a indústria de alimentos e bebidas. Uma proposta única para clientes cada vez mais exigentes. Seu portfólio contempla ingredientes desidratados e liofilizados, minimamente processados, preservando suas características sensoriais e nutricionais. É líder na América Latina na produção de extratos de malte.

LIOLAT

Linha de doces em pó para produtos mais indulgentes e inovadores



LIOTÉCNICA O poder da natureza em cada ingrediente

LIOFRUIT

Linha de frutas liofilizadas que entregam cor, sabor e textura



LIOTÉCNICA O poder da natureza em cada ingrediente

LIO MALT

Linha completa de Extrato de Malte



LIOTÉCNICA O poder da natureza em cada ingrediente

LIOVEGGIE

Linha de vegetais liofilizados e desidratados



LIOTÉCNICA O poder da natureza em cada ingrediente

LIOCRISPY

Adicione textura crocante, novas cores e sabores aos seus produtos.



LIOTÉCNICA O poder da natureza em cada ingrediente



CRISE DO CACAU?

Temos a melhor solução do mercado!

COCOA REPLACER

Substituição de até 30% do cacau da formulação

Equivalência 1:1 evitando rebalanceamento da fórmula

Entrega cor, sabor e corpo

Para saber mais, entre em contato



GRUPO MCASSAB E NUTROR®

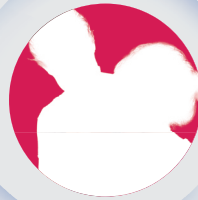
Sinergia que dá gosto!

Há 35 anos, fornecemos soluções nutricionais e um portfólio completo para transformar a sua inovação em realidade.



Aditivos e Ingredientes

Alta qualidade e ampla variedade para sua formulação



Ingredientes Especiais

Adicione benefícios funcionais, sensoriais e tecnológicos aos seus produtos.



Pré-misturas nutricionais customizadas

A NUTROR® oferece soluções personalizadas e serviços de desenvolvimento sob medida, acompanhando cada etapa, da ideia ao produto final.

Nossa atuação se estende aos mais variados mercados:



Panificação



Suplementos Alimentares



Doces e Confeitos



Bebidas



Lácteos



Snacks



Plant Based

Explore nossas soluções completas escaneando o QR Code:



Entre em contato:

✉ nutricaohumana@mcassab.com.br

☎ +55 11 93263-5619

VEM AÍ!

**A PRINCIPAL PREMIAÇÃO
DA INDÚSTRIA DE INGREDIENTES**

**BIS
2026**

10th

BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

**26 DE MARÇO
EM SÃO PAULO**

EDIÇÃO ESPECIAL DE 10 ANOS

**O ENCONTRO ANUAL DOS MAIS RENOMADOS
PROFISSIONAIS DA AMÉRICA LATINA,
NA TRADICIONAL PREMIAÇÃO DO SETOR.**


AI

GARANTA SUA PARTICIPAÇÃO!

PREMIOBIS@ADITIVOSINGREDIENTES.COM.BR (11)99834-5079


ABIAM

Você sabia...?



que a **lecitina de girassol** vem

substituindo a lecitina de soja em diversas formulações? Além de atender consumidores alérgicos, ela oferece excelente capacidade emulsificante e sabor mais neutro, sendo cada vez mais usada em chocolates, cremes vegetais e bebidas plant-based.



que enzimas como a **transglutaminase** conseguem “colar” proteínas e melhorar a firmeza de alimentos? Muito usada em produtos cárneos e queijos, ela ajuda a uniformizar cortes, reduzir perdas no processamento e criar texturas estáveis — um exemplo de bioengenharia natural aplicada ao sabor e à qualidade.





que os estabilizantes usados em **sorvetes** não servem apenas para deixá-los cremosos, mas também para **controlar a formação de cristais de gelo?** Ingredientes como goma carragena e goma guar mantêm a estrutura uniforme mesmo após variações de temperatura, garantindo textura macia até o final do pote.



alguns aromas usados em **bebidas gaseificadas** são microemulsões altamente estáveis que conseguem manter o sabor mesmo após a abertura da garrafa? Essa tecnologia impede que os compostos voláteis se dispersem rapidamente, garantindo uma experiência sensorial mais intensa até o último gole.



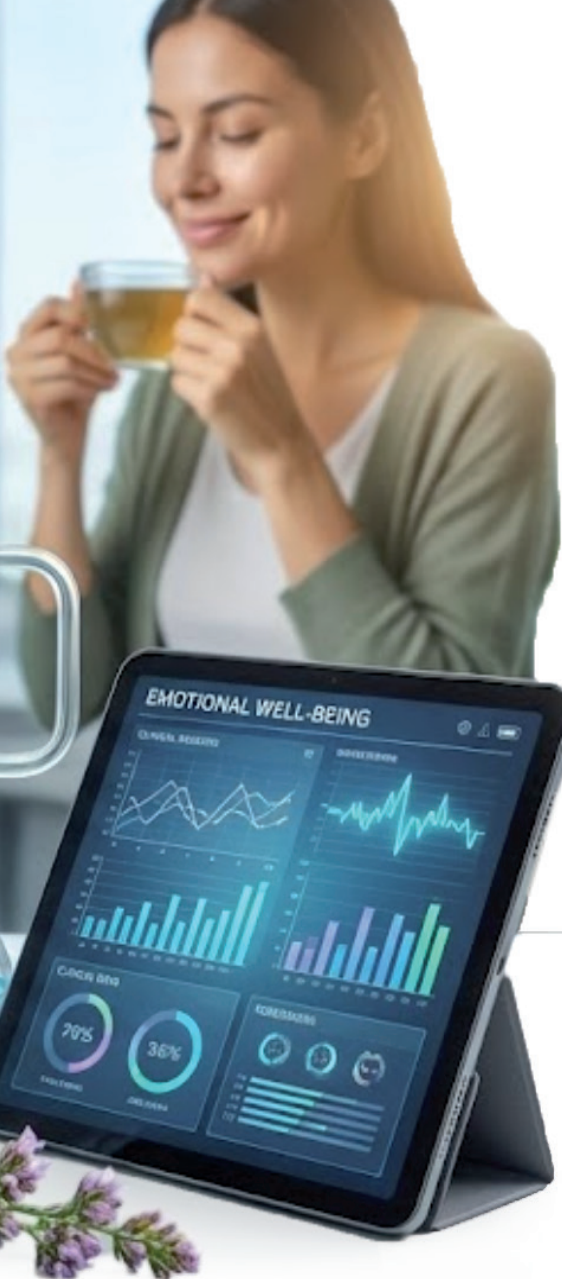
que alguns **minerais, como cálcio e magnésio, precisam ser “quelados”** para melhorar sua absorção em bebidas e suplementos? A quelação envolve ligar o mineral a aminoácidos, tornando-o mais biodisponível e reduzindo sabores metálicos — garantindo produtos mais agradáveis e eficazes.



BOTÂNICOS E FLORAIS: A ALQUIMIA ENTRE O BEM-ESTAR EMOCIONAL E A CIÊNCIA DO SABOR

Muito além do apelo "natural": como a tecnologia de modulação e a validação clínica estão transformando flores e ervas em protagonistas da funcionalidade.

Cada vez mais produtos unem funcionalidade e experiência sensorial, como beauty drinks e gomas de suplementação. Neste cenário, os aromas botânicos e florais se tornaram essenciais na construção de perfis de sabor autênticos, fundamentais para categorias que buscam rótulos limpos e sofisticação.



A busca por **ingredientes naturais e funcionais** traz, historicamente, um desafio técnico complexo: a palatabilidade. O uso de bases nutricionais robustas — como colágenos, gelatinas e proteínas vegetais — muitas vezes carrega notas

indesejadas (*off-notes*), como amargor ou características terrosas e metálicas.

Para a indústria, o segredo não está apenas na adição do ingrediente, mas na engenharia sensorial. Na visão técnica de empresas líderes do setor, o portfólio de extratos — que contempla famílias como **florais, ervas, raízes e chás** — permite criar *blends* que entregam complexidade sensorial sem comprometer a simplicidade da declaração de rótulo.

Segundo o relatório Taste Charts 2025 da Kerry, o radar de tendências aponta para uma diversificação regional. Enquanto a Europa e América do Norte redescobrem clássicos como Sabugueiro (Elderflower) e Sálvia, mercados emergentes e o Brasil começam a ver a ascensão de notas cítrico-flo-

O caráter sensorial nasce do próprio extrato, sem depender de notas artificiais, garantindo uma experiência genuína ao consumidor.

Fernanda Fontolan,
Gerente de Marketing
em Taste da Kerry para a
América Latina

rais como Yuzu e Verbena, além do uso de Moringa e Baobá pelo "Health Halo" que carregam. Tudo isso confirma a perspectiva de futuro: os **botânicos e florais vão moldar os aromas preferidos da população mundial**.



RAIO-X: O "BOOM" DOS BOTÂNICOS EM NÚMEROS

Lançamentos de alimentos e bebidas com sabores florais cresceram a uma taxa composta anual (CAGR) de +8,4% nos últimos cinco anos, superando o crescimento de categorias tradicionais como ervas (+7,1%) e especiarias (+5,6%).

(Fonte: Innova Market Insights, "Flavor Trends 2024/2025")

O mercado global de Sabores Florais foi avaliado em aproximadamente USD 2,02 bilhões em 2024 e projeta-se que alcance USD 2,83 bilhões até 2030.

(Fonte: Grand View Research, "Floral Flavors Market Report 2024-2030")

Cerca de 1 em cada 3 consumidores globais buscou ativamente por produtos com notas florais no último ano.

(Fonte: Innova Market Insights, Consumer Survey)

TECNOLOGIA DE MODULAÇÃO E "BUILDING BLOCKS"

Para harmonizar o perfil sensorial de botânicos com bases nutricionais complexas, a inovação tecnológica tem sido cirúrgica. A estratégia envolve o desenvolvimento de building blocks de extratos combinados com aromas naturais de modulação.

Esses processos proprietários permitem construir **perfis capazes de mascarar notas indesejadas** sem comprometer a naturalidade da formulação. Além disso, a seleção dirigida do extra-

to — considerando origem, processo e grau de concentração — aumenta a autenticidade do sabor e reduz a necessidade de correções sensoriais pesadas.

Algumas empresas já desenvolvem soluções personalizadas para vencer os desafios de sabor. Na Duas Rodas Aromas & Ingredientes, a inovação veio por meio da plataforma **TasteFull Technologies**, que permitiu desenvolver soluções que ajudam a ajustar e equilibrar

A escolha cuidadosa de botânicos com perfis sensoriais complementares, aliada a ajustes de processo e formulação, permite harmonizar aromas herbais e florais com bases nutricionais mais complexas, resultando em produtos com sabor mais equilibrado e agradável, sem abrir mão da funcionalidade, da naturalidade e das exigências do mercado.



Cláudia Costa Mattos, **Diretora de Inovação e Tecnologia da Duas Rodas Aromas & Ingredientes**

o sabor dos produtos, sem afetar a estabilidade dos ingredientes ativos nem os conceitos de saúde e clean label.

Outro avanço crucial para o setor de suplementos é o **uso de destilados**

com 0% de etanol. Linhas como a Collection Zero minimizam interações com sistemas proteicos e ajudam a preservar a estabilidade dos bioativos, entregando *top notes* limpas mesmo em bases desafiadoras.

DO "MOOD FOOD" À EFICÁCIA COMPROVADA

O consumidor brasileiro busca cada vez mais alimentos que entreguem benefícios emocionais, impulsionando ingredientes como lavanda, camomila e melissa, reconhecidos símbolos de relaxamento. Contudo, para que esses botânicos não sejam apenas um apelo de marketing, a indústria se volta para a ciência.

Existe hoje uma evolução do mercado em direção a soluções *taste led*, onde o **prazer sensorial é protagonista e o funcional atua como coadjuvante**, algo crítico para estimular a recompra. Mas a eficácia precisa ser real.

A base científica sólida, apoiada por testes clínicos

Trabalhamos para construir histórias sensoriais que tenham respaldo técnico (...) envolvendo padronização de extratos, definição da dose adequada e sinergia entre notas, de forma que o produto seja ao mesmo tempo crível e prazeroso.



Fernanda Fontolan, **Gerente de Marketing em Taste da Kerry para a América Latina**

focados em pilares como cognição, saúde da mulher e imunidade, permite comprovar a eficácia dos ingredientes. Isso ajuda os clientes da indústria a saírem do "achismo", encontrando a dosagem correta para o benefício esperado.

RASTREABILIDADE E A ORIGEM DO SABOR

Para garantir que não haja oscilações que prejudiquem a formulação final, o setor aposta no conceito de single source. Isso assegura **extratos 100% de origem conhecida**, com rastreamento de safra e regiões produtoras, facilitando auditorias e reduzindo variações.

O fortalecimento de um ecossistema global com centros de excelência dedicados à extração e destilação permite padronizar processos e garantir a continuidade de fornecimento, mesmo diante de desafios climáticos ou de sazonalidade.





OS 3 PILARES DA QUALIDADE BOTÂNICA

Segundo Fernanda Fontolan, da Kerry, a consistência dos ingredientes botânicos hoje se apoia em três movimentos fundamentais do setor:

1

Proveniência (Single Source): Garante extratos de origem conhecida e rastreável, oferecendo confiança e consistência de perfil sensorial à indústria.

2

Centros de Excelência: Estruturas globais dedicadas à extração e destilação que padronizam processos e mitigam riscos de quebra de fornecimento por sazonalidade.

3

Sustentabilidade e Parcerias: Desenvolvimento de fornecedores com foco em práticas responsáveis, estabilizando a qualidade e reforçando o compromisso social e ambiental da cadeia.



Na Denver Especialidades, transformamos inovação em soluções.

O Denvercel FG (CMC) foi desenvolvido para potencializar produtos à base de proteínas, como whey protein, proteínas vegetais e caseína, entregando qualidade, diferenciação e estabilidade.

Com ele, é possível:

- ▶ Melhorar a dispersão e a solubilidade das proteínas
- ▶ Estabilizar bebidas proteicas, prevenindo a sedimentação
- ▶ Proporcionar textura cremosa e encorpada
- ▶ Atuar como agente de coesão em suplementos sólidos e tabletes

Com esses diferenciais, o Denvercel FG assegura mais estabilidade durante o armazenamento e entrega uma experiência sensorial superior ao consumidor.

Saiba mais:










Por isso, tudo que é bom,
tem Denver.

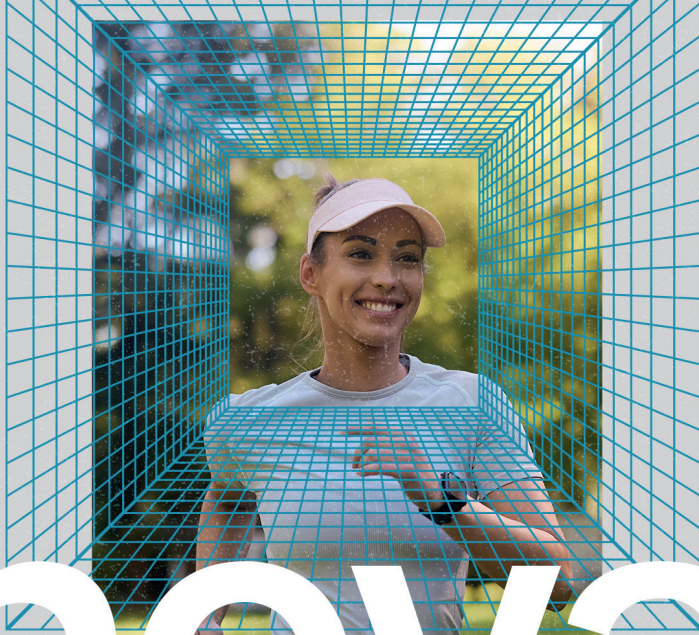
vendas@denverespecialidades.com.br

(+55 11) 4613-2770 / 4613-2771

[f](#) [i](#) [t](#) @denverespecialidades

GUIA DE APLICABILIDADE: INGREDIENTES BOTÂNICOS E FLORAIS

INGREDIENTE (Extrato/Aroma)	PERFIL SENSORIAL PREDOMINANTE	MELHORES APLICAÇÕES	FUNÇÃO E USO
Lavanda 	Floral, doce, levemente cânfora.	Lattes, logurtes, Chocolates amargos.	Relaxamento: Excelente para produtos noturnos, mas deve ser usado com moderação para evitar perfil de "sabonete".
Flor de Sabugueiro (Elderflower) 	Floral frutado, mel, tropical.	Águas Tônicas, Mocktails, Hard Seltzers.	Sofisticação: Possui alta estabilidade em meios carbonatados. Ideal para substituir ou complementar notas cítricas tradicionais.
Hibisco 	Ácido, adstringente, notas de frutas vermelhas.	Chás RTD, Kombuchas, Gomas de suplemento.	Cor & Acidez: Entrega cor natural vibrante. Funciona bem para mascarar o aftertaste metálico de adoçantes intensivos.
Yuzu 	Cítrico complexo (entre tangerina e limão), aromático.	Molhos, Sorvetes, Bebidas Funcionais.	Inovação cítrica: Alternativa premium ao limão tahiti. Alta volatilidade (notas de topo explosivas), ideal para first impact.
Gengibre & Cúrcuma 	Terroso, picante, quente.	Shots de Imunidade, Balas, Bakery.	Mascaramento: Ajuda a cobrir off-notes de proteínas vegetais (ervilha/soja) e colágeno hidrolisado.
Flor de Laranjeira 	Cítrico floral, perfumado, doce.	Confeitaria, Bakery, Cafés especiais.	Aroma de fundo: Traz nostalgia e conforto (Comfort Food). Harmoniza com pistache e amêndoas.
Capim-Limão (Lemongrass) 	Cítrico, herbáceo, fresco.	Sucos detox, Marinadas, Bebidas energéticas naturais.	Refrescância: Alternativa à hortelã para frescor sem o efeito "gelado" do mentol. Ótimo em bases aquosas. ■



Prêmio
VALOR
INOVAÇÃO
Brasil 2025

UMA DAS
150 EMPRESAS
MAIS INOVADORAS

inovar é **SENTIR** o futuro



Observar o movimento, traduzir necessidades e encontrar na natureza a vitalidade para seguir em frente nos mantém no ranking das empresas mais inovadoras do Brasil em alimentos e bebidas, há mais de 10 anos pelo Prêmio Valor Inovação.

Do maior bioma da Terra, conectamos o mundo ao seu próximo passo, de forma responsável, sustentável, surpreendente e viva.



CHEGOU!

MÍDIA KIT

2 0 2 6

Seus **POTENCIAIS COMPRADORES**
te encontram aqui!

NEWSKIT INSTAKIT TVKIT REVISTAKIT

PORTALKIT EMAIL MKTKIT

GUIA de FORNECEDORES KIT

COTAÇÃO de INGREDIENTES KIT

Reserve os melhores espaços para sua marca

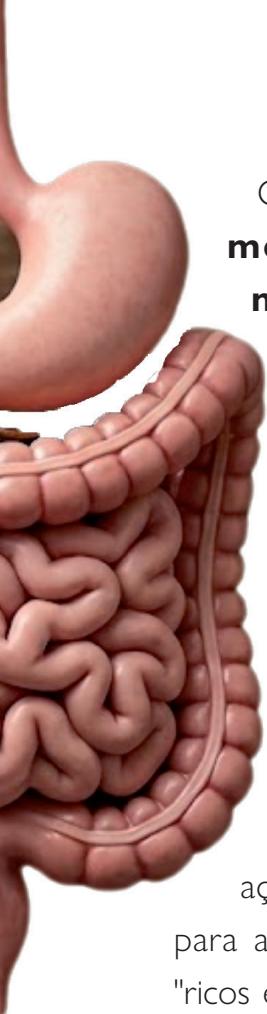
CONFIRA 



COMIDA COMO REMÉDIO: NUTRIÇÃO, BEM-ESTAR MENTAL E O FUTURO DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS

A busca por se alimentar cada vez mais e de forma inteligente está transformando a relação das pessoas com a comida

Impulsionado por consumidores que buscam performance mental, longevidade e densidade nutricional, o conceito de "Food as Medicine" deixa de ser nicho para ditar as regras da inovação na indústria de alimentos e bebidas no Brasil.



O conceito “**alimento como remédio**” não é novidade, mas a forma como a indústria de ingredientes e aditivos está traduzindo essa ideia para o mercado em 2025 é revolucionária. Saímos da era dos produtos “livres de” (sem glúten, sem açúcar, sem gordura) para a era dos produtos “ricos em”, no qual o foco está em funcionalidades que entregam resultados tangíveis e imediatos.

No cenário pós-pandêmico, a saúde deixou de ser apenas a ausência de doenças para se tornar uma busca ativa por vitalidade física e mental. Isso abre oportunidades de inovação que cruzam a **nutrição clínica com a indulgência** do dia a dia.

Essa mudança de comportamento é confirmada por dados globais recentes.

Segundo o relatório Global Food and Drink Trends 2025 da Mintel, a categoria de “**alimentos fundamentalmente nutritivos**” tornou-se central, impulsionada em parte pela conscientização trazida pelos medicamentos GLP-1, que levam os consumidores a reavaliar a densidade nutricional de cada caloria ingerida. Paralelamente, segundo a Innova Market Insights para 2025, 58% dos consumidores globais agora priorizam a qualidade dos ingredientes como principal fator de compra. No campo emocional, a FMCG Gurus aponta que 28% dos consumidores já identificam a **saúde emocional como sua prioridade** número um de bem-estar.

O EIXO INTESTINO-CÉREBRO

A ciência já consolidou o entendimento de que o intestino é o “segundo cé-

rebro”, produzindo a maior parte da serotonina do corpo. A inovação agora está em como entregar saúde intestinal fora do corredor de lácteos refrigerados.

Estamos vendo a ascensão dos **psicobióticos** — cepas probióticas estudadas especificamente por seus benefícios na modulação do humor e redução do cortisol. A tecnologia de ingredientes tem sido fundamental para permitir essa aplicação: o uso de probióticos esporulados (resistentes a pH e temperatura) permite a fortificação de chás, biscoitos, barras de cereais e até sopas instantâneas.

Além disso, as “fibras invisíveis” ganham destaque. Ingredientes como **inulina, polidextrose e fibras de tapioca** permitem aumentar o teor de prebióticos sem comprometer a textura ou o mouthfeel do produto final, alimentando a microbiota de forma imperceptível ao paladar.’



O "EFEITO OZEMPIC" E A DENSIDADE NUTRICIONAL

A maior transformação do mercado atual não vem da indústria de alimentos, mas da farmacêutica. A popularização dos agonistas de GLP-1 (medicamentos para diabetes e obesidade) está alterando a fisiologia da fome, uma vez que os consumidores sob esse tratamento comem volumes significativamente menores do que estavam acostumados.

Isso gera uma nova demanda urgente: a densidade nutricional. Se o consumidor vai ingerir apenas 1.200 calorias por dia, cada mordida precisa entregar o máximo de macro e micronutrientes.

O LABIRINTO REGULATÓRIO: ALIMENTO OU SUPLEMENTO?

No Brasil, a inovação técnica muitas vezes corre mais rápido do que as atualizações na ANVISA. O registro de alimentos com alegações funcionais de propriedade

FORTIFICAÇÃO PREMIUM	PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO	SACIEDADE MECÂNICA
Com a redução drástica da ingestão calórica, não há espaço para falhas nutricionais. Vitaminas e minerais quelados ou microencapsulados garantem biodisponibilidade máxima, compensando déficits comuns em dietas restritivas de baixo volume.	Para evitar a perda de massa magra (sarcopenia) associada à perda de peso rápida. Hidrolisados proteicos, peptídeos de colágeno e isolados vegetais (ervilha, fava, lentilha) tornam-se essenciais em porções menores e mais concentradas.	Para quem não usa medicamentos, mas busca o efeito, ingredientes que formam géis no estômago ou fibras de alta viscosidade estão sendo reposicionados como auxiliares naturais no controle do apetite.

funcional e de saúde segue sendo um processo rigoroso e que exige robustez científica, o que é positivo para a segurança do consumidor, mas desafiador para o *time-to-market*.

A grande mudança para o setor tem sido a categoria de **Suplementos Alimentares** (RDC 243/2018). Muitas empresas estão lançando produtos com formatos de alimentos (balas de gelatina, pós para preparo de bebidas, barras) sob a designação regulatória de suplementos. Isso permite o uso de uma lista positiva de constituintes mais ampla e a comunicação de alegações preestabelecidas na instrução normativa (IN

28), facilitando a inovação e a clareza no rótulo.

BIODIVERSIDADE TECH: O BRASIL NO PRATO DO FUTURO

Não podemos falar de "comida como remédio" sem olhar para o nosso quintal. O Brasil possui o maior banco genético natural do mundo, e a tendência global de Plant-Based evolui para o Plant-Forward — conceito que prioriza alimentos vegetais integrais e minimamente processados como protagonistas da dieta — com funcionalidade nativa.

A novidade não é a fruta em si, mas a tecnologia de extração e padroniza-

ção. A indústria agora consegue oferecer extratos padronizados em bioativos específicos, permitindo claims consistentes.

Além disso, o conceito de **Upcycling** (reaproveitamento) une saúde e sustentabilidade. Fibras e antioxidantes extraídos

de resíduos do processamento de frutas (como cascas e sementes) estão se tornando ingredientes de alto valor agregado.

INGREDIENTES EM DESTAQUE

GUARANÁ:



energia cognitiva

AÇAÍ E JABUTICABA:



polifenóis e antocianinas para imunidade e anti-aging

ERVA-MATE:



poder antioxidante e com propriedades termogênica

CASCA DO CACAU:



rica em flavonoides e fibras como adoçante natural ou farinha funcional

SEMENTE DE UVA:



antioxidantes (proantocianidinas) para saúde cardiovascular e da pele

BAGAÇO DE MALTE:



resíduo da indústria cervejeira transformado em farinhas ricas em proteína e fibras para panificação e snacks.

O FUTURO É FUNCIONAL E PERSONALIZADO

Enquanto o mercado de massa avança na funcionalidade geral, um nicho promissor começa a ganhar tração: a **Nutrição de Precisão**. Com a redução nos custos de sequenciamento genético e testes de microbioma, o futuro aponta para alimentos e suplementos desenhados para o DNA de cada indivíduo.

Para a indústria de ingredientes, o desafio será fornecer "blocos de construção" versáteis — bases neutras e boosters concentrados — que permitam essa personalização na ponta final da cadeia, seja em farmácias de manipulação modernas ou através de dispensers domésticos inteligentes. A comida como remédio, afinal, só é eficaz se for o remédio certo para a pessoa certa.



Soluções em Antiespumantes e Filtragem para Alimentos e Bebidas

Antiespumantes grau cosméticos

- Certificações Halal e Kosher.
- Ampla variedade: opções em silicone e isentas de silicone.
- Soluções personalizadas para seus produtos e processos.
- Processos de lavagem de batata, ovos e outros alimentos.
- Processos de fermentação.
- Fabricação de sucos e bebidas em geral.

Purificador de óleo MAGNESOL®

- Melhora a qualidade da fritura
- Aumenta o tempo de vida útil do óleo
- Inibe a formação de odores, sabores e cores indesejados.
- Reduz os ácidos graxos livres e adsorve compostos polares.



Visando a secreção natural de GLP-1 com peptídeos de colágeno para o controle da glicose pós-refeição

Solução única. Potencial incomparável.

Nextida GC, a nova geração de peptídeos de colágeno da Rousselot, oferece benefícios direcionados que vão além dos efeitos estruturais tradicionais.



Auxilia na secreção natural de GLP-1 e GIP, reduzindo os picos de glicose



Efeitos imediatamente mensuráveis pós-refeição



Redução de até 42% nos níveis de glicose*



Segurança e tolerabilidade comprovadas



Alta qualidade sensorial e solubilidade instantânea



Ingrediente natural a base de colágeno

*Grasset, E., et al., A Specific Collagen Hydrolysate Improves Postprandial Glucose Tolerance in Normoglycemic and Prediabetic Mice and in a First Proof of Concept Study in Healthy, Normoglycemic and Prediabetic Humans. Food Sci Nutr, 2024. 12(11): p. 9607-9620. <https://doi.org/10.1002/fsn3.4538>

ANTI-AGING: A NOVA ERA DOS SUPLEMENTOS DE LONGEVIDADE

A proteção mitocondrial, a mobilidade e a cognição estão redefinindo as formulações e criando novas oportunidades de negócios.

Com o Brasil caminhando para ter 25% de sua população idosa até 2060, abre-se uma corrida tecnológica por ingredientes que sustentem o conceito de Healthy Aging, porém o desafio é desenvolver produtos que atuem no nível celular para um consumidor que não busca apenas parecer jovem, mas permanecer ativo.



A população não só brasileira, mas também mundial, está envelhecendo, e a indústria de suplementos já percebeu que a promessa da "juventude eterna" não é mais atrativa. O consumidor moderno, amparado por um acesso sem precedentes à informação científica, não busca reverter o tempo, mas otimizá-lo. Estamos vivendo a transição do conceito de **Anti-Aging** (combate ao envelhecimento) para o **Pro-Aging** ou **Healthy Aging** (envelhecimento saudável e funcional).

Essa mudança semântica é maior do que parece e exige uma reformulação profunda no P&D das indústrias do setor. O foco sai da estética superficial e se volta para a **biologia celular**: bio-disponibilidade, proteção mitocondrial, mobilidade e cognição.

O CENÁRIO DEMOGRÁFICO E DE CONSUMO

A inversão da pirâmide etária brasileira é um fato demográfico, mas o boom do setor de suplementos é um fenômeno econômico. Segundo dados do **Grupo IMARC**, o mercado brasileiro de suplementos alimentares deve crescer a uma taxa anual composta (CAGR) de **10,37% entre 2026 e 2034**, podendo atingir um valor de mercado de US\$ 9,5 bilhões no final do período.

Esse otimismo é reforçado pela indústria local. A **ABIAD (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres)** reportou que o consumo de suplementos cresceu cerca de 6% apenas nos primeiros nove meses de 2024, demonstrando uma resiliência e uma demanda contínua mesmo em cenários econômicos desafiadores.

O interesse pela longevidade, contudo, não é exclusivo dos idosos. Relatórios de tendências da **Mintel** indicam que a geração Millennial (25-40 anos) já adota medidas preventivas, impulsionando o mercado de nutricosméticos muito antes dos primeiros sinais visíveis de envelhecimento aparecerem.

O PERFIL DO CONSUMIDOR PRO-AGING QUEM CONSOME LONGEVIDADE?



25-35 anos

Foco em prevenção (pele e energia). Busca por "Glow" e Nootróticos.



35-50 anos

Foco em manutenção (sinais visíveis e estresse). Busca por Colágeno, Antioxidantes e Relaxamento.



50+ anos

Foco em restauração e funcionalidade (mobilidade e cognição). Busca por Proteínas, Cálcio, Vitamina K2 e CoQ10.

Fontes: Euromonitor e Mintel.

NUTRICOSMÉTICOS 2.0: A CIÊNCIA DA PELE

O segmento de *Beauty from Within* é um dos que mais amadureceu. O **colágeno hidrolisado genérico** abriu portas, mas o mercado agora exige especificidade. Por isso, a tendência atual é a **sinergia**, entendendo cada vez mais que o colágeno não

"anda" sozinho. Nesse sentido, as formulações modernas apostam nas combinações.



Ácido Hialurônico (oral)	Silício Orgânico	Antioxidantes de Alta Potência
Para hidratação dos tecidos e lubrificação.	Fundamental para a síntese de colágeno e elastina.	Como o Resveratrol e a Astaxantina (carotenóide natural), que combatem o estresse oxidativo causado pela radiação UV e poluição.

A REVOLUÇÃO CELULAR: ENERGIA E MITOCÔNDRIAS

Se o cansaço é o novo normal, a energia celular é o novo ouro. O conceito de *Pro-Aging* envolve manter o "motor" do corpo funcionando. Neste caso, o foco está nas mitocôndrias.

A **Coenzima Q10 (CoQ10)**, especialmente na sua forma reduzida (Ubiquinol), é a que mais se destaca neste segmento. Com o envelhecimento, a produção natural de CoQ10 cai drasticamente, afetando a disposição física e a saúde cardiovascular. Outro ingrediente emergente é a **PQQ (Pirroloquinolina Quinona)**, que tem demonstrado em estudos preliminares a capacidade de biogênese mitocondrial (criar novas mitocôndrias), algo revolucionário para o setor de suplementos.

MOBILIDADE: O DESAFIO DA SARCOPENIA

Não existe envelhecimento saudável sem autonomia de movimento. A **Sarcopenia** — perda progressiva de massa muscular e força — é um dos maiores desafios de saúde pública para as próximas décadas. Isso abre uma série de oportunidades de desenvolvimento de produtos que vão além do *whey protein* tradicional.

Dentre eles, estão o **HMB (Hidroxi metilbutirato)**, um metabólito da leucina que auxilia na preservação da massa muscular em idosos, o **Colágeno Tipo II não desnaturado**, focado especificamente na saúde articular e prevenção de desgaste da cartilagem, permitindo que o consumidor *silver* continue ativo, e ainda a **Vitamina K2 (Menaquinona-7)**, essencial para o paradoxo do cálcio: ela ajuda a direcionar o cálcio para os ossos (onde é necessário) e evita que ele se deposite nas artérias (onde é perigoso).



Categoria	Ingredientes-chave (Tendência)	Benefício principal
Pele & Beleza	Peptídeos de Colágeno, Ácido Hialurônico, Silício, Astaxantina	Estrutura dérmica e Fotoproteção oral
Energia Celular	Coenzima Q10 (Ubiquinol), PQQ, Magnésio	Vitalidade e redução da fadiga crônica
Mobilidade	Colágeno Tipo II, Curcumina, Vitamina K2 (MK-7), HMB	Saúde articular e manutenção muscular
Cognitivo (Mente)	Fosfatidilserina, Ômega-3 (DHA High-Conc), Lion's Mane	Foco, memória e neuroproteção

O QUE DIZ A ANVISA?

Para a indústria brasileira, a inovação esbarra — e é protegida — pela regulação. A publicação da RDC nº 243/2018 e da IN nº 28/2018 pela ANVISA consolidou o marco regulatório dos suplementos alimentares, trazendo clareza e limites rigorosos. Os suplementos não podem ter alegações terapêuticas (cura ou tratamento de doenças). As alegações funcionais aprovadas são o caminho para a comunicação. Enquanto não se pode prometer "rejuvenescer a pele", pode-se utilizar a alegação aprovada para a Vitamina C: "*Auxilia na formação do colágeno*", ou para o Zinco: "*Antioxidante que auxilia na proteção dos danos causados pelos radicais livres*".

FORMATOS E FUTURO

O consumidor *Pro-Aging* rejeita a "**fadiga das pílulas**" (pill fatigue). Ou seja, ele não quer se sentir um paciente tomando remédios, mas sim um consumidor ingerindo saúde. Isso impulsiona tecnologias de entrega como **gummies (gomos)**, que possuem um desafio tecnológico de mascarar sabor de vitaminas e minerais sem excesso de açúcar. Os **shots líquidos** também se destacam com alta concentração em baixo volume, além da praticidade. Já os **sachês (stick packs)** funcionam bem para a hidratação funcional.

A afirmação de que o futuro do setor é tecnológico não é retórica, é sustentada por números. O ecossistema de inovação brasileiro está aquecido: em 2024, as **Foodtechs captaram mais de R\$ 800 milhões em investimentos** no Brasil, segundo levantamentos do setor de Venture Capital. Parte desse capital está fluindo para empresas que desenvolvem novos ingredientes e formas de entrega mais eficientes.

Além disso, a personalização deixou de ser nicho. Pesquisas recentes de comportamento do consumidor (como o estudo *CX Trends*) apontam que **60% dos consumidores brasileiros** já são impactados ou buscam ativamente experiências personalizadas de compra. Isso sinaliza um futuro onde suplementos feitos sob medida — baseados em testes de DNA ou questionários de estilo de vida, entregues em formatos indulgentes como gomas e shots — deixarão de ser tendência para se tornar o padrão da indústria.

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](https://api.whatsapp.com/send?phone=5511966230075)



 **QUÍMICA**
Anastacio > **Nutrição Humana e Esportiva**

A detailed microscopic view of various probiotic bacteria and spores in a liquid medium. The scene is illuminated with a warm, golden light, creating a sense of depth and movement. Two glass vials are shown tilted, with their contents spilling out into a central area where the bacteria are most concentrated. The bacteria appear as small, spherical and rod-shaped structures, some with distinct surface textures. The overall composition is dynamic and scientific, emphasizing the microscopic world of probiotics.

A REVOLUÇÃO SILENCIOSA DOS PROBIÓTICOS: INOVAÇÕES E EXPANSÃO PARA NOVAS CATEGORIAS DE PRODUTOS

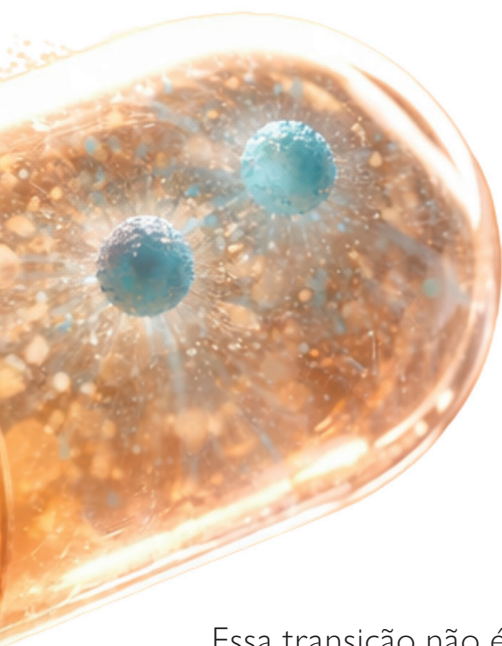
Como novas tecnologias de encapsulamento e cepas resistentes estão levando a saúde intestinal para o centro da alimentação

De panificados a bebidas quentes, a funcionalidade digestiva ganha novos formatos, superando barreiras técnicas históricas para atender a um consumidor que busca conveniência sem abrir mão da eficácia.

Historicamente, a aplicação de probióticos esteve restrita a ambientes controlados de refrigeração, tendo os lácteos como o

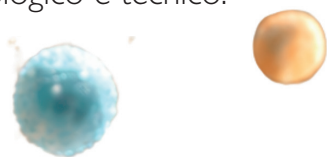
meio ideal devido à presença de nutrientes que favorecem o crescimento e a sobrevivência das culturas. Contudo, o cenário

atual mostra uma verdadeira "invasão" de categorias secas, como panificação, barras de cereais, snacks e até bebidas quentes.



Essa transição não é ao acaso. A temperatura de processo continua sendo a maior barreira física, limitando a aplicação em diversas linhas industriais. Para vencer esses obstáculos, o setor tem investido em tecnologias como o microencapsulamento, que protege o microrganismo, permitindo sua aplicação em temperatura ambiente e reduzindo processos de fermentação indesejados que poderiam alterar o perfil sensorial do produto final.

Segundo o especialista **José Roberto Garcia**, da **Fermentech**, o desafio é fisiológico e técnico:



Os probióticos são microrganismos vivos que necessitam de certas condições para sobrevivência e crescimento para conferir a quem consome efeito de funcionalidade. Onde tivermos barreiras no crescimento em UFCs (Unidades Formadoras de Colônia), há necessidade de dosagens iniciais maiores para atender a legislação em relação ao consumo mínimo dia, para termos o efeito de funcionalidade.



José Roberto Garcia, Técnico Especialista Fermentech

A VEZ DOS PÓS-BIÓTICOS

Para processos industriais agressivos, onde até mesmo

a melhor proteção não garantiria a sobrevivência do probiótico vivo (como no tratamento UHT de bebidas), a resposta da indústria tem sido os **pós-bióticos**. Tratados como uma nova tendência para o crescimento dos alimentos funcionais, eles consistem em células inativadas ou seus metabólitos.

A grande vantagem é a aplicação em produtos que exigem temperaturas elevadas e conservação fora da refrigeração, uma vez que a funcionalidade não depende da viabilidade da célula viva, mas sim dos princípios ativos formados durante a fermentação. Embora o mercado global já veja lançamentos combinando pós-bióticos com vitaminas e minerais, o Brasil ainda caminha com cautela devido ao cenário regulatório. A ANVISA exige comprovação de funcionalidade com estudos realizados no território nacional, o que pode atrasar a entrada massiva de algumas inovações, segundo explica José Roberto Garcia, da Fermentech.

OLHAR DE MERCADO: O BRASIL NO CENTRO DA EXPANSÃO



US\$ 5,2 Bilhões até 2030: É a projeção de tamanho do mercado brasileiro de probióticos para o final da década, com uma taxa de crescimento anual composta (CAGR) estimada em **13,9%** (bem acima da média global).



A prioridade do consumidor: Para cerca de **24% dos consumidores***, a saúde digestiva já é o aspecto mais importante do bem-estar geral, superando preocupações estéticas.



Mudanças: Embora os lácteos ainda dominem (cerca de 63% do *market share*), o segmento de suplementos alimentares e "novos formatos" (como gomas e *shots*) é o que apresenta a curva de crescimento mais acelerada no país.

Fontes: Pesquisa Brazil Probiotics Market Size & Outlook (2023-2030), da Grand View Research; Relatório Consumer Insights on Gut Health & Probiotics Survey, da International Food Information Council (IFIC).

O DESAFIO PLANT-BASED

O setor *plant-based* também entra no tema. Com o aumento de consumidores com restrição aos lácteos, a indústria precisou buscar novas formas para disponibilizar probióticos. O desafio técnico, porém, é adaptar culturas acostumadas ao leite para matrizes como amêndoa, coco, aveia ou ervilha.

Além da nutrição da cepa, há a necessidade de uso de moduladores para ajuste sensorial, garantindo textura e aromas agradáveis, já que o processo de fabricação nessas bases é consideravelmente mais complexo que nos lácteos tradicionais.

DICIONÁRIO TÉCNICO: O "UNIVERSO BIÓTICO"

CATEGORIA	DEFINIÇÃO SIMPLIFICADA	FUNÇÃO PRINCIPAL	APLICAÇÃO
PROBIÓTICOS	Microrganismos vivos que, quando ingeridos em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde.	Equilibrar a microbiota intestinal e modular a imunidade.	logurtes, leites fermentados, suplementos em cápsula.
PREBIÓTICOS	Fibras e carboidratos não digeríveis que servem de "alimento" para as bactérias benéficas.	Estimular o crescimento de probióticos nativos ou ingeridos.	Barras de cereais, bebidas ricas em fibra, panificação.
SIMBIÓTICOS	A combinação sinérgica de Probióticos + Prebióticos no mesmo produto.	Potencializar a sobrevivência e a implantação do probiótico no intestino.	logurtes funcionais premium, suplementos em pó.
PÓS-BIÓTICOS	Células inativadas ("mortas") ou metabólitos produzidos pelas bactérias. Não requerem vida para agir.	Resposta imunológica segura e estabilidade em processos industriais extremos.	Bebidas UHT, biscoitos, gomas e produtos shelf-stable.
PSICOBÍÓTICOS	Subcategoria de probióticos com ação específica no Eixo Intestino-Cérebro.	Produção de neurotransmissores (como serotonina) para humor e redução de estresse.	Suplementos para sono, bebidas relaxantes, chocolates funcionais.



Quando partimos para os *plant-based*, o cenário muda totalmente. As principais fontes proteicas não possuem os ingredientes necessários para o desenvolvimento dos probióticos, teremos que adaptar. Adicionando carboidratos (açúcares), melhoramos as condições para a fermentação e crescimento dos probióticos.

José Roberto Garcia, *Técnico Especialista Fermentech*

O FUTURO

Seguindo a tendência global de "*pill fatigue*", onde o consumidor prefere ingerir suplementos através de formatos prazerosos, o mercado brasileiro começa a olhar para gomas (*gummies*), *stick packs* e balas mastigáveis.

Para isso, a tecnologia de ingredientes é novamente a protagonista, garantindo que os funcionais suportem o processo de fabricação e se mantenham estáveis até o fim da vida útil. A expectativa é que o mercado nacional inicie com produtos importados em canais específicos para criar demanda, evoluindo posteriormente para a produção local, à medida que a legislação e a tecnologia industrial avançam.



Functional ingredients for weight wellness

Support the GLP-1 journey, every step of the way

Developing for the weight loss segment isn't one-size-fits-all. Whether consumers are using GLP-1 medication or relying on natural approaches, BENEÓ's functional ingredients of protein, fibres and low GI carbs help meet their unique needs. Following a diet often goes hand in hand with struggles like low energy, digestive discomfort, satiety and even mood. From bakery to beverages and beyond, our smart ingredients provide targeted benefits that fit seamlessly into daily eating habits. This empowers product developers to create tailored and tasty solutions that consumers can enjoy long-term. Create solutions that make weight management a lasting success, for consumers and for you.



Want to know more about BENEÓ?
Scan here!

www.beneo.com

beneo
connecting nutrition and health



Soluções DAXIA: ingredientes e especialidades de alta performance

Desde 1994, a DAXIA fornece ingredientes que agregam valor à indústria de alimentos e bebidas.

Nossas especialidades são desenvolvidas para atender às principais demandas do setor, oferecendo experiência sensorial, equilíbrio nutricional e eficiência tecnológica às formulações.

Sistemas enzimáticos que garantem mais maciez, volume e alto desempenho tecnológica

Sistemas espessantes e estabilizantes que asseguram viscosidade e textura ideais

Corantes naturais com ampla gama de cores, para rótulos mais limpos

Substitutos de açúcar que oferecem redução calórica, equilíbrio sensorial e estabilidade



Siga-nos no
LinkedIn pelo
QrCode ao lado!

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



O PRIMEIRO COLÁGENO PADRONIZADO DO MERCADO COM **TECNOLOGIA PEPTIDE PROFILE TAILORING**, PROPRIETÁRIA E EXCLUSIVA



REPRODUTIBILIDADE LOTE A LOTE



PREVISIBILIDADE DE ABSORÇÃO



COMPROVAÇÃO DA EFICÁCIA CLÍNICA

CONTROLE DE CADEIA

Como parte da JBS, a maior produtora de proteína animal do mundo, temos acesso direto e privilegiado às matérias-primas e suas origens.

Este controle assegura o frescor, qualidade, integridade molecular e total transparência – **do campo ao ingrediente final.**



Genu-in® | l i f e

EFEITO 360° | Ação integrada para o corpo todo



Genu-in® | s k i n

EFEITO 360° | Com ação potencializadora na pele



SAIBA MAIS EM:



FIBRAS: A ARQUITETURA INVISÍVEL DA SAUDABILIDADE E A NOVA ERA DA SACIEDADE

O que antes era tratado apenas como “aliado” do intestino, hoje é um ingrediente para toda a saúde.

Impulsionadas pela revolução do GLP-1, as fibras deixam de ser coadjuvantes para se tornarem o pilar central na engenharia de alimentos que une textura, sabor e controle metabólico.



Deixando para trás o estigma de ingrediente focado apenas na "regularidade intestinal" de públicos sêniores, a **fibra alimentar** vive um renascimento tecnológico. Hoje, ela é a resposta da indústria para dois dos maiores desafios do setor: a reformulação exigida pela RDC 429/75, que introduz a rotulagem frontal de advertência (lupa) para açúcares adicionados, sódio e gordura saturada; e a demanda por saciedade em um mundo pós-Ozempic.

Historicamente, a aplicação de fibras enfrentava barreiras sensoriais como a **turbidez** em bebidas, **textura arenosa** em panificados e **sabor residual** indesejado. Contudo, o cenário regulatório brasileiro forçou uma evolução rápida. Com a vigência da nova rotulagem nutricional, a indústria corre para evitar os selos frontais de "Alto em Açúcar" e "Gordura Saturada".

Neste dilema, a fibra emergiu como a peça-chave para substituir o **bulk (volume)** e o **mouthfeel (sensação na boca)** dos ingredientes calóricos, sem sacrificar o prazer de comer.

O DESAFIO DA REFORMULAÇÃO SENSORIAL

A substituição de açúcar e gordura não é uma troca simples de um por um, e sim uma reconstrução de reologia. **Por isso, o momento exige soluções multifuncionais.** Empresas como a Ingredion já focam em alternativas que permitem reduzir o açúcar e a gordura sem impactar a experiência sensorial.

Do ponto de vista prático, o formulador precisa de ingredientes que suportem processos industriais agressivos. No entanto, segundo especialistas, essa é uma engenharia complexa, embora não seja impossível.

A implementação da nova rotulagem acelerou iniciativas de reformulação em diversas categorias. O maior desafio é justamente encontrar um equilíbrio entre saudabilidade, função tecnológica e custo em uso, garantindo que a substituição de componentes como açúcar e gordura não prejudique atributos sensoriais como maciez, umidade e equilíbrio de sabor, ou mesmo a vida de prateleira dos produtos.

Rodrigo Furquini
Diretor de Marketing Brasil e
Líder Global da Categoria de Confeitos
INGREDION



Independentemente da aplicação, reduzir o açúcar e a gordura sem comprometer o perfil sensorial é extremamente desafiador devido às propriedades altamente funcionais deles, que proporcionam mais do que sabor doce ou maciez, proporcionam corpo, textura e preenchimento. Selecionar uma fonte de fibra adequada também é um desafio, pois certas fibras, por exemplo, são sensíveis ao calor e a condições ácidas.

Maria Fernanda Oliveira
Gerente de Contas
NEXIRA

TECNOLOGIA E ESPECIFICIDADE MOLECULAR

A resposta da indústria tem sido o desenvolvimento de fibras de "nova geração", como maltodextrinas resistentes e fibras de acácia, que oferecem **neutralidade**. Para algumas empresas, a barreira do sabor já foi superada, mas a questão da legislação também precisa avançar, já que fibras produzidas por hidrólise ainda podem entrar na contagem de "açúcar adicionados".

Hoje já existem ferramentas tecnológicas muito maduras capazes de reconstruir corpo, viscosidade e estabilidade com impacto mínimo na experiência sensorial. Mas para que a indústria consiga aproveitar totalmente essas soluções é importante que a evolução regulatória caminhe junto.

Lin Yiing
Diretor Comercial para a América do Sul
ADM

Nem todas as fibras são iguais. A estrutura molecular de uma fibra influenciará significativamente a textura, a viscosidade e as recomendações de uso. Em sobremesas congeladas e sorvetes, a depressão do ponto de congelamento é importante para manter a sobremesa macia, cremosa e fácil de servir.

Annia Laposse
Nutrition Business Partner LATAM
TATE & LYLE



Uma tendência promissora no Brasil é o uso de fibras solúveis bioativas, de liberação lenta, que passam pelo intestino e são fermentadas lentamente pela microbiota do cólon. Esse tipo de solução é muito útil para adeptos de dietas Low FODMAP, principalmente portadores de Síndrome do Intestino Irritável e consumidores com problemas digestivos.

Lin Yiing
Diretor Comercial para a América do Sul
ADM



Contudo, a escolha do ingrediente exige precisão cirúrgica. **O que funciona em um biscoito pode ser desastroso em um sorvete.** Se a aplicação da fibra for considerada logo no início da formulação, uma série de desafios já podem ser vencidos nessa fase, além de ter atenção às considerações nutricionais, uma vez que há fibras que são mais adequadas para minimizar problemas de tolerância, por exemplo.

A ONDA DO GLP-1 E O METABOLISMO

Além da textura, uma nova tendência se abre: a modulação metabólica. Com a popularização dos **medicamentos agonistas de GLP-1** (como Semaglutida), há uma legião de consumidores buscando manter a saciedade ou gerenciar efeitos colaterais digestivos.

Dados exclusivos trazidos pela **Tate & Lyle** iluminam este nicho. Em um estudo recente da marca sobre a percepção dos ingredientes, realizado em outubro de 2025 em sete países, incluindo o Brasil, 13% dos entrevistados do Brasil tinham tomado ou tomavam atualmente GLP-1, alertando a indústria sobre essa nova realidade.

Há uma indicação clara de que o alto nível de interesse que tenho observado em nossos clientes em obter orientação nutricional e formulações de qualidade para esses grupos de utilizadores continuará a crescer, assim como a oportunidade para as fibras, como resultado do uso de GLP-1 no Brasil.

Annia Laposse
Nutrition Business Partner LATAM
TATE & LYLE

Para atender a esse público, e também àqueles que buscam o efeito de saciedade de forma natural, a aposta recai sobre fibras de liberação lenta.

O PARADOXO DA FIBRA NO BRASIL

O "GAP" NUTRICIONAL:

15,7g/dia é a ingestão média de fibras do brasileiro (consumo insuficiente e abaixo das recomendações globais de saúde)

(Fonte: Dietary Sources Of Fiber Intake In Brazil).

A DEMANDA LATENTE:

57% Dos consumidores buscam ativamente produtos benéficos para a saúde digestiva, tornando esta a funcionalidade número 1 procurada no país.

(Fonte: Mintel).

INTENÇÃO DE MUDANÇA:

75% dos brasileiros entrevistados afirmam que pretendem aumentar o consumo de fibras nos próximos 12 meses.

(Fonte: Tate & Lyle Proprietary Ingredient Tracker 2025).

O TRIO DA SAUDABILIDADE:

Quem busca aumentar fibras também demonstra intenção de consumir mais proteínas e menos açúcar do que a média da população.

SUSTENTABILIDADE E VALOR AGREGADO

O consumidor brasileiro não apenas entende a importância das fibras, como está disposto a pagar por elas. Segundo dados do programa ATLAS, proprietário da **Ingredion**, **88% dos brasileiros consideram importantes alegações como "fonte de fibras"**.



O futuro aponta para a convergência entre saúde intestinal, controle de peso e sustentabilidade, com o uso de botânicos exóticos e upcycling. A **Nexira** exemplifica isso incluindo em seu portfólio fibras orgânicas, zero carbono e também investindo em certificações, como a Fair for Life. Esse tipo de preocupação é cada vez mais real na indústria e uma demanda dos consumidores.

Sabemos que as marcas estão explorando cada vez mais formulações mais limpas e naturais para superar as barreiras à aceitação do consumidor, abordando as preocupações com produtos processados sem comprometer o prazer. Por isso, produtos que oferecem indulgência sem culpa, guloseimas deliciosas e saudáveis, representam uma oportunidade significativa para inovação.

Maria Fernanda Oliveira
Gerente de Contas
NEXIRA



Essa disposição, combinada a um portfólio inovador indica que o uso inteligente de fibras pode ser uma ponte entre saúde e sabor: exatamente o que os consumidores atuais estão buscando.

Rodrigo Furquini

Diretor de Marketing Brasil e Líder Global da Categoria de Confeitos

INGREDION

GUIA RÁPIDO: FUNCIONALIDADES E APLICAÇÕES DAS FIBRAS

CATEGORIA	MECANISMO TÉCNICO	APLICAÇÃO IDEAL
TEXTURIZANTES	Mimetizam a viscosidade da gordura e o corpo do açúcar.	Sorvetes, iogurtes low-fat e bebidas lácteas.
ESTABILIZANTES	Retenção de água e manutenção da estrutura em processos térmicos.	Panificação sem glúten, biscoitos e snacks.
MODULADORES	Controle glicêmico e fermentação lenta (Low FODMAP).	Suplementos para controle de peso e nutrição clínica.
INVISÍVEIS	Alta solubilidade e baixa viscosidade sem turbidez.	Águas saborizadas, gummies e chás funcionais.

Solutech
ingredientes

Soluções que se moldam à sua fórmula

Fale com nossos especialistas e encontre os ingredientes ideais para sua produção.

Escolha fosfatos puros ou conte com soluções de misturas para mais praticidade

Produza o seu blend com nossos antiemectantes e fontes de cálcio

- Fosfato Tricálcico (TCP)
- Fosfato Bicálcico (DCP)

Ou escolha uma de nossas linhas para solução que você busca

- Solumeat – Textura (retenção de água) no setor carne
- Solumix – Sais fundentes para requeijão e reguladores de pH
- Solulac – Estabilizantes para aplicações lácteas
- Fosfatos Monossódico e Dissódico – Reguladores de pH
- E mais: Agentes de elasticidade e fermentos

Contato: (11) 96354 0403 solutechingredientes.com.br

ADITIVOS | INGREDIENTES

39

LEVEDURAS QUE CONECTAM

Biorigin

SABOR



NUTRIÇÃO



COMFORTO



SUSTENTABILIDADE



SUSTENTABILIDADE está no centro de nossa inovação: nossos produtos são feitos a partir de origens naturais, garantindo uma conexão harmoniosa entre o presente e o futuro. Por meio de processos controlados, garantimos **QUALIDADE SUPERIOR** para criar ingredientes à base de levedura que proporcionam um realce de sabor, savory e Umami. Também promove a saúde a longo prazo, complementando o **VALOR NUTRICIONAL** dos alimentos e bebidas. Faça a diferença: **NATURALMENTE DELICIOSO!**

 Biorigin
Food
Ingredients

www.biorigin.net
biorigin@biorigin.net

Agilidade, qualidade e preços competitivos você encontra com a gente



- Aminoácidos
- Antibióticos
- Corantes
- Conservantes
- Fitoterápicos
- Químicos
- Suplementação
- Vitaminas
- Enzimas
- Aditivos Alimentares

- Excipientes
- Lubrificantes
- Espessantes
- Insumos Farmacêuticos
- Insumos para o Agro
- Insumos para Cosméticos
- Nutrição Animal e Humana
- Farmácias de Manipulação

Telefone/WhatsApp
+55 (11) 93089-9444

contato@analiticinsumos.com.br

 **ANALITIC**
INSUMOS