

# REVISTA A | I

aditivosingredientes.com

ESPECIAL

## SUBSTITUTOS DE CACAU

FORMULAÇÃO INTELIGENTE E RESILIÊNCIA

LER

## CARBOIDRATOS ERGOGÊNICOS

A TRANSFORMAÇÃO  
NA NUTRIÇÃO  
ESPORATIVA.

LER

## PROTEÍNAS

HIBRIDISMO ANIMAL  
E VEGETAL

LER



Reformular é um desafio.  
Preservar a essência é  
a nossa especialidade.

Aromas

Fibras

Proteínas

Extratos

Corantes

Editorial

6

Você?  
sabia..?

Você sabia?

Curiosidades que fazem parte do dia a dia do mercado.

7



ESPECIAL

**Cacau: a era da formulação inteligente e da resiliência sensorial**

A indústria redefine o futuro com tecnologias que vão da biotransformação ao upcycling.

8



Artigo

**Proteínas: a convergência entre as matrizes animal e vegetal**

O setor se movimenta por um modelo híbrido que contemple a preferência de todos os consumidores.

33



Artigo

**Carboidratos ergogênicos: a biotecnologia que redefine o mercado**

As inovações tecnológicas e as novas fontes de energia sustentada no mercado de alta performance.

44

Capa



A ADM transforma desafios de formulação em oportunidades reais de inovação — especialmente em temas sensíveis e estratégicas, como a de substitutos de cacau.

Em um cenário de volatilidade de custos e mudanças no comportamento do consumidor, substituir o cacau exige muito mais do que encontrar um ingrediente alternativo. É preciso preservar sabor, cor, textura e experiência sensorial, ao mesmo tempo em que se atende à demanda por rótulos mais naturais e perfis nutricionais aprimorados.

É nesse contexto que as soluções completas da ADM se destacam. Atuamos de forma integrada em diversos parâmetros do produto, contribuindo para uma performance superior e alinhada às expectativas do mercado.

Nossas soluções aromáticas são desenvolvidas para recompor o perfil sensorial associado à presença do cacau, mantendo a complexidade e as notas marcantes que os consumidores reconhecem e valorizam. Paralelamente, trabalhamos na melhoria da sensação de boca e promovendo corpo, fundamentais para uma experiência indulgente.

Os corantes naturais desempenham papel essencial ao garantir coloração estável e adequada à referência original, respondendo à busca crescente por ingredientes mais naturais e transparentes. Complementamos essa abordagem com soluções para textura e proteínas, que contribuem para estrutura, funcionalidade e valor agregado.

Além disso, possibilitamos a elevação do valor nutricional por meio da incorporação de fibras e outros ingredientes saudáveis ampliando os benefícios percebidos pelo consumidor.

Com expertise global, portfólio abrangente e visão integrada de formulação, a ADM atua como parceira estratégica da indústria — entregando inovação, desempenho e diferenciação em cada desenvolvimento.



ADM: transformando desafios de formulação  
em oportunidades de inovação, valor e diferenciação.  
[www.adm.com](http://www.adm.com)



> Nutrição Humana & Esportiva

## Muito além de distribuir ingredientes e produtos: distribuimos soluções para a indústria.

Oferecemos um **portfólio completo**, que vai de **commodities a especialidades**, garantindo eficiência, competitividade e performance para cada aplicação.

E quando o desafio exige mais do que fornecimento, vamos além: contamos com uma **equipe dedicada e experiente**, pronta para apoiar no **desenvolvimento ou ajuste de formulações**, transformando demandas em **soluções reais**.

Somos uma das maiores distribuidoras de ingredientes e produtos da América Latina, com estrutura robusta e presença estratégica:

- ✓ Mais de 10 Centros de Distribuição no Brasil
- ✓ 2 Centros de Distribuição na Argentina
- ✓ 2 Centros de Distribuição no México
- ✓ Operações na Colômbia

Essa capilaridade garante proximidade, eficiência logística e segurança no abastecimento.



**Temos a solução ideal.**  
**Sua próxima inovação começa aqui.**

[www.anastacio.com](http://www.anastacio.com) | 11 2133-6600 | [contato@anastacio.com](mailto:contato@anastacio.com)

Canal exclusivo para cotações: ☎ +55 11 96623-0075

QUÍMICA  
**Anastacio**

**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

# A ERA DA INTELIGÊNCIA EM FORMULAÇÕES: HIBRIDISMO E RESILIÊNCIA

A inovação na indústria de alimentos e bebidas não se trata apenas da busca por novidades: ela é o pilar da adaptação frente aos desafios climáticos, volatilidade de suprimentos e consumidores cada vez mais exigentes. Por isso, nesta edição vamos aprofundar duas das categorias mais complexas do mercado atual: as proteínas e o cacau.

A evolução tecnológica e a busca por rótulos limpos transformaram o debate entre fontes animais e vegetais em um ecossistema de inovação colaborativa. O paradigma tradicional expandiu-se para integrar proteínas vegetais de nova geração, fermentação de precisão e soluções híbridas. Você vai entender como proteínas animais funcionais, a exemplo do colágeno, estão fazendo a diferença, e o protagonismo do whey.

Paralelamente, há o desafio do cacau, com preços atingindo picos históricos e ultrapassando US\$ 10.000 por tonelada entre o final de 2024 e o início de 2025. O mercado precisou agir rápido e se redefinir, além de ir em busca de novas tecnologias, mas também de subprodutos nacionais que começam a se destacar, como a aplicação inovadora do fruto do café e o aproveitamento do potencial da alfarroba e da cevada torrada.

O fio que une os dois temas é nítido: o futuro da nossa indústria é híbrido, digital e resiliente. E para celebrar as empresas que seguem se destacando, ainda temos um mês intenso com o Prêmio BIS 2026, que reúne o setor e aponta os líderes dessa transformação.

Desejamos a todos uma ótima leitura e nos vemos nos BIS!

# Você sabia...?



que os **emulsificantes** são responsáveis por manter misturados ingredientes que

normalmente não se combinariam, como água e óleo? Ingredientes como mono e diglicerídeos ou lecitinas permitem criar produtos homogêneos, como maioneses, margarinas e molhos cremosos.

Eles também ajudam a melhorar a textura e a estabilidade durante o armazenamento. Em produtos de panificação, podem contribuir para pães mais macios e com maior vida útil.

que o **dióxido de carbono** usado em refrigerantes e bebidas gaseificadas também atua como um leve conservante? Além de criar a efervescência característica, ele ajuda a inibir o crescimento de alguns microrganismos e contribui para manter o frescor da bebida por mais tempo. Esse efeito ocorre porque o gás reduz o pH e cria um ambiente menos favorável para bactérias.



que o malte utilizado em cervejas e bebidas maltadas passa por um processo controlado de germinação do grão?

Durante essa etapa, **enzimas naturais** são ativadas e transformam o amido em açúcares fermentáveis. Esses açúcares são essenciais para a fermentação que gera álcool e gás carbônico.



ESPECIAL

CACAU



# A ERA DA FORMULAÇÃO INTELIGENTE E DA RESILIÊNCIA SENSORIAL

Dos subprodutos nacionais à logística, toda a cadeia se movimenta com os novos desafios do cacau

*Diante da volatilidade histórica e dos desafios climáticos, a indústria de ingredientes redefine o seu futuro com tecnologias que vão da biotransformação ao upcycling, garantindo indulgência e competitividade.*



Segundo dados da **International Cocoa Organization (ICCO)** e do relatório "**Inovação e Resiliência na Indústria de Confeitaria (2025-2030)**", os preços do cacau atingiram picos históricos entre o final de 2024 e início de 2025, ultrapassando US\$ 10.000 por tonelada. Diante dessa instabilidade, a indústria brasileira de ingredientes responde com uma arquitetura sensorial modular, mimetizando a complexidade funcional do fruto por meio de soluções que unem ciência e sustentabilidade.

*"A volatilidade recente reforçou um cenário estruturalmente sensível a fatores climáticos e geopolíticos."*

Claudia Algranti,  
Gerente Sênior de  
Marketing para o Brasil da

**Ingredion**



# O NOVO PANORAMA: DE COMMODITY A ESPECIALIDADE

O cenário atual reflete uma instabilidade sistêmica. De acordo com a análise da **MarkNtel Advisors**, o mercado global de alternativas ao cacau deve crescer a um CAGR de 4,5% até 2030. Esse movimento é acelerado pelo esgotamento dos estoques globais, pelo El Niño e por pragas na África Ocidental.

Segundo **Claudia Algranti, Gerente Sênior de Marketing para o Brasil da Ingredion**, o conceito de **substituição** deixou de ser apenas corte de custos para incorporar propostas de valor tecnológicas que mantêm a performance sensorial intacta. Neste contexto, a tecnologia de ingredientes atua como gestão de risco. **Thomas Rainer Muhlhauser, Diretor Comercial de Ingredientes da Liotécnica**, relata que a tecnologia de substituição da empresa foi concebida para atuar como um extensor parcial que permite reforçar e arredondar o sabor do cacau, entregando aroma, cor, corpo e estabilidade de forma integrada, diferenciando-se de soluções puramente aromáticas.

## PANORAMA DE MERCADO



### Volatilidade Extrema:

Preços atingiram picos de até **US\$ 13.000/t** em 2024  
(Fonte: ICCO / Reuters).

### Valor de Mercado:

O setor de confeitaria global deve atingir **US\$ 254 bilhões** até 2026  
(Fonte: Statista).



### Substitutos de Manteiga:

O mercado de alternativas (CBE/CBS) deve alcançar **US\$ 5,8 bilhões** até 2034  
(Fonte: Fortune Business Insights).



**Drivers de Mudança:**  
**Sustentabilidade (EUDR)**, mudanças climáticas e busca por rótulos limpos (Clean Label).





# A CIÊNCIA DA SUBSTITUIÇÃO: AROMA, COR E MOUTHFEEL

Substituir o cacau exige entender sua composição química multidimensional, já que, segundo especialistas do setor, o ingrediente entrega cor, aroma, sabor e corpo simultaneamente.

"Combinamos diferentes tecnologias para atingir não só o custo, mas também aroma, cor e mouthfeel", explica **Silvina Wieckowski, Aromista Sênior da Saporiti**. A empresa utiliza sistemas altamente concentrados que permitem reduzir até 50% do uso de cacau na fórmula original, otimizando também a logística, já que uma parte da solução pode substituir até cinco partes do cacau tradicional.

*"O cacau em pó é determinante para o tom marrom profundo e para o perfil de sabor em bolos, biscoitos e recheios. Ao reduzi-lo, é essencial garantir intensidade e uniformidade de cor após o forneamento."*

Rocio Espinoza,  
Senior Flavourist da

**Kerry**



# EXPLORANDO A BIODIVERSIDADE E O UPCYCLING

A busca por fontes alternativas encontrou no agronegócio nacional soluções inovadoras. O uso de subprodutos e fontes regionais ganha força pelo viés da sustentabilidade e estabilidade de custos. A **Cellva Ingredients**, por exemplo, aposta no uso do fruto do café através de uma tecnologia que permite a substituição 1:1, aproveitando polifenóis e fibras naturais.

Mas eles não são os únicos, já que todo o setor se movimenta. A **Azelis | Vogler** foca no potencial da alfarroba e da cevada torrada, tecnologias que, essas tecnologias, combinadas com aromas impulsionadores (*Cocoa Boosters*), entregam uma identidade visual e sensorial superior, evitando a percepção de "produto inferior".



## PRÓS E CONTRAS DOS INGREDIENTES



### Cereais Maltados

Extrato de Cevada

- ✓ **PRÓS** Cor intensa, notas torradas.
- ✗ **CONTRAS** Presença de Glúten.

### Alfarroba

Leguminosa

- ✓ **PRÓS** Natural, livre de cafeína.
- ✗ **CONTRAS** Nota residual frutada.



### Upcycling

Fruto do Café

- ✓ **PRÓS** Sustentabilidade, fibras.
- ✗ **CONTRAS** Variabilidade de safra.

### Gorduras CBE

Frações Vegetais

- ✓ **PRÓS** Compatível com manteiga.
- ✗ **CONTRAS** Requer temperagem.



### Aromas Concentrados

Sistemas Moleculares

- ✓ **PRÓS** Alta potência, baixo volume.
- ✗ **CONTRAS** Exige ajuste de corpo/massa.



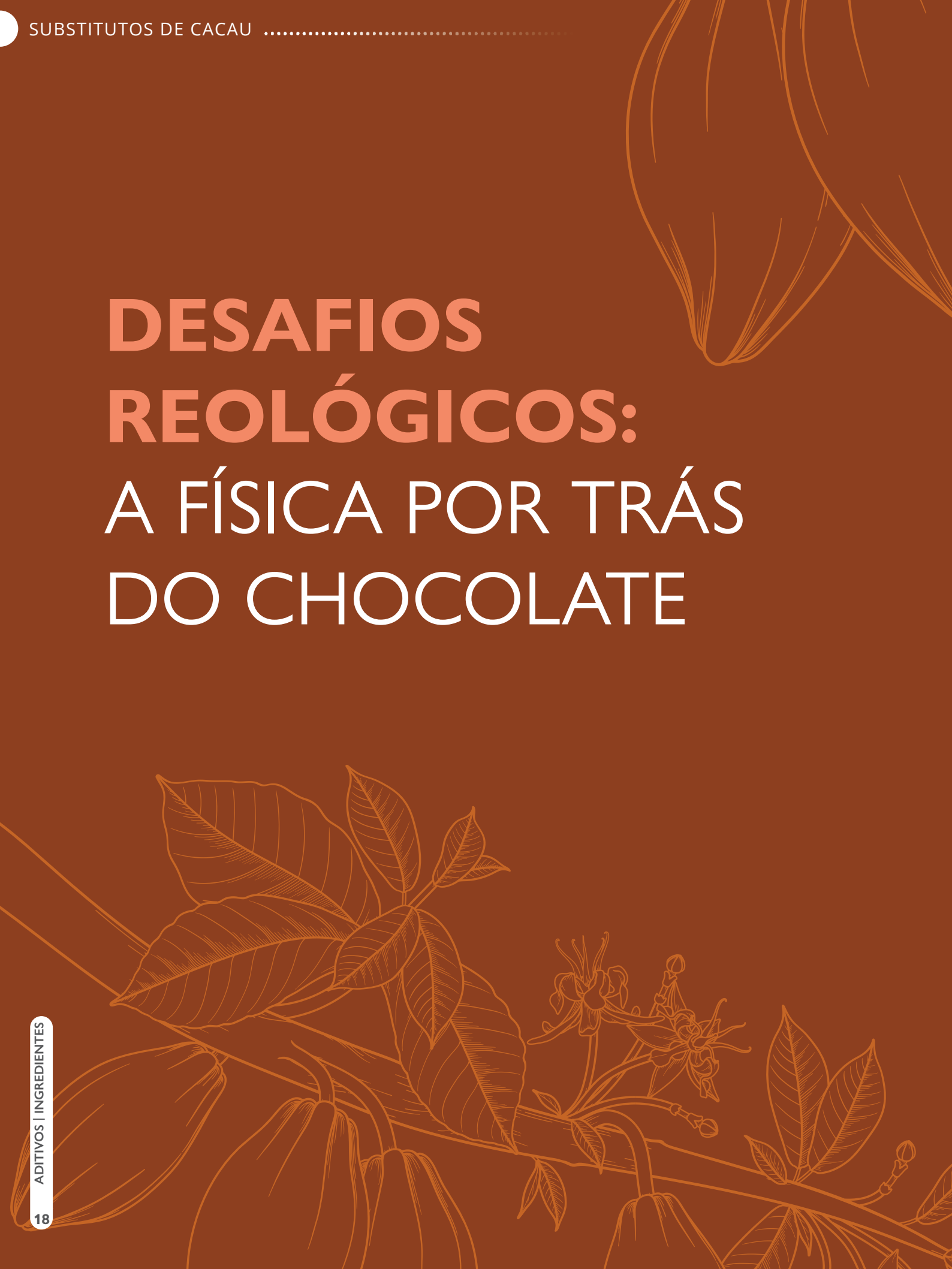
*"Desenvolvemos soluções funcionais para reduzir a dependência do cacau usando o fruto do café, uma das cadeias mais abundantes do país."*

Sérgio Pinto,  
CEO e Fundador da

**Cellva Ingredients**



# DESAFIOS REOLÓGICOS: A FÍSICA POR TRÁS DO CHOCOLATE



A substituição de sólidos de cacau altera a reologia (viscosidade e fluxo) da massa, impactando o processamento industrial. Em sistemas de chocolate, a remoção de partículas sólidas altera o *yield value* (tensão inicial de escoamento), o que pode comprometer o recobrimento (*enrobing*) ou a moldagem.

Substitutos com granulometria superior a 25 microns podem causar percepção de "areia" na boca. Além disso, ingredientes muito higroscópicos podem elevar a viscosidade da massa, exigindo o uso compensatório de emulsificantes como lecitina ou PGPR para manter o fluxo na linha de produção.

**Diogo Craveiro, Diretor Comercial da Givaudan Taste & Wellbeing Brasil**, explica que o desafio é endereçar aroma, mouthfeel e cor de forma interdependente. “A redução de cacau impacta a cremosidade e o corpo que o ingrediente confere ao produto final”, afirma ele.

Na **IFF**, a estratégia utiliza design digital. **Sabrina Guilmar Meneghini Dalfovo, Senior Flavorist - Re-Imagine Origins™ Cocoa Ambassador**, e **Lina Lizarazo, Senior Marketing Manager, Category Dairy & BBC**, ambas da IFF, detalham: o foco da empresa para soluções de extensores de sabor de cacau está na indulgência e no custo com tecnologias que hoje permitem reduções de cacau na faixa de 30% a 50%, mantendo os perfis sensoriais que o consumidor brasileiro está acostumado.



*"Mapeamos digitalmente a assinatura multissensorial do cacau. Isso nos permite ajustar a textura e o impacto em boca por meio de tecnologias de mouthfeel que compensam a ausência do cacau alcalino ou natural."*

Sabrina Meneghini Dalfovo,  
Senior Flavorist - Re-Imagine Origins™  
Cocoa Ambassador, da

**IFF**



# EFICIÊNCIA OPERACIONAL E ENGENHARIA DE GORDURAS

A logística brasileira impõe desafios adicionais. **Átila Corral, Diretor de Inovação, Pesquisa e Desenvolvimento e Assuntos Regulatórios**, e **Tatiana Dantas, Gerente de Marketing, da Alibra**, destacam que ingredientes em pó com alta funcionalidade facilitam o armazenamento. Segundo eles, o alto teor de gordura que utilizam em seus ingredientes permite explorar a substituição parcial da manteiga de cacau, contribuindo para a competitividade sem comprometer atributos de qualidade.

A **ADM** reforça a necessidade de uma abordagem holística. **Paula Kutkiewicz, Gerente de Desenvolvimento de Aromas** da empresa, explica que a combinação de modulação de sabor e engenharia de gorduras permite que a reformulação seja "imperceptível do ponto de vista do consumidor".

## REGULAÇÃO E SAUDABILIDADE

A conformidade com a **RDC 429/2020 da ANVISA** (rotulagem frontal) é um fator crítico. Substitutos baseados em fibras e cereais podem ajudar a reduzir o selo de "Alto em Gordura Saturada", uma vez que as gorduras vegetais alternativas podem ter perfis lipídicos mais favoráveis que a manteiga de cacau.



# RUMO A UM SISTEMA MAIS RESILIENTE E ACESSÍVEL

O fato de que o chocolate ocupa um espaço emocional forte, por isso toda e qualquer mudança na sua composição pode ter um impacto alto no consumidor final. E mais: é necessário equilibrar sabor e custo.

**Moises R. Cohen, Diretor Presidente da Newchem**, sugere que para não descaracterizar marcas consagradas, a estratégia pode passar pela substituição parcial ou pela criação de marcas equivalentes, citando o exemplo da transição do açúcar para edulcorantes.

A indústria de ingredientes não busca apenas um "plano B", mas uma evolução. A integração de **upcycling**, **biotecnologia** e **engenharia** sensorial cria um ecossistema mais protegido contra crises climáticas. O uso de soluções tecnicamente padronizadas "amortece" o impacto sobre o preço final e dá previsibilidade para o planejamento de longo prazo do fabricante brasileiro.

*Existem mercados específicos onde o consumidor exige produtos de qualidade, naturais, orgânicos, plant-based, gluten free, GMO free, etc. Mas a maior fatia do mercado está dedicada a consumidores que procuram o melhor custo-benefício.*

Moises R. Cohen,  
Diretor Presidente da

**Newchem**



**RESILIÊNCIA:**

Independência de commodities voláteis através de ingredientes estáveis.

1



**HIBRIDISMO:**

Fórmulas que unem o cacau nobre a extensores tecnológicos de alta performance.

2



**OS 4 PILARES DO CACAU 2030**



3

**MIMETISMO:**

Uso de IA e biotecnologia para replicar a complexidade do chocolate.



4

**SUSTENTABILIDADE:**

Valorização de subprodutos (upcycling) e redução da pegada de carbono logística.



**O SUBSTITUTO  
DE CACAU  
DA SAPORITI**

**QUALIDADE E ECONOMIA NOS  
SEUS DESENVOLVIMENTOS!**

**PRINCIPAIS APLICAÇÕES**

- Panificados e forneáveis
- Bebidas lácteas e achocolatados
- Confeitos, doces e guloseimas
- Recheios e coberturas
- Sobremesas

**PRINCIPAIS VANTAGENS**

- Menor dosagem
- Custo / Benefício
- Substituição de até 50% do cacau em produtos de linha
- Substituição de até 100% em novos desenvolvimentos
- Fácil solubilização
- Melhor homogeneização

  
Solicite um atendimento personalizado com nossos técnicos através do email [info@saporiti.com.br](mailto:info@saporiti.com.br)

» Mais informações





# O QUE OS LÍDERES PROJETAM PARA O FUTURO DO CACAU?

Convidamos os especialistas das empresas que colaboraram com esta edição para compartilhar suas visões sobre os próximos passos da categoria. O consenso? O futuro é híbrido, digital e resiliente.

## “ GESTÃO DE RISCO E PREVISIBILIDADE OPERACIONAL

"O uso estratégico de um Cocoa Extender reduz a exposição à volatilidade cambial e de mercado, permite ajuste rápido de formulação e simplifica o P&D pela equivalência 1:1. Empresas que já possuem soluções tecnicamente aprovadas conseguem reagir com muito mais agilidade a movimentos abruptos de mercado."

### LIOTÉCNICA

**Thomas Rainer Muhlhauser**  
Diretor Comercial de Ingredientes

"Em um cenário de volatilidade estrutural, previsibilidade e estabilidade passam a ter peso relevante na escolha dos insumos e fornecedores. É nesse equilíbrio que a tecnologia de ingredientes se torna uma ferramenta estratégica para a indústria e a Ingredion pode apoiar seus clientes."

### INGREDION

**Claudia Algranti**  
Gerente Sênior de Marketing para o Brasil

"Nossos clientes conseguem manter os custos controlados sem depender de grandes flutuações de preço de mercado do cacau e ainda realizar negociações a longo prazo com varejistas e clientes finais. Para evitar a descaracterização do produto, sugere-se a criação de uma marca equivalente com os substitutos de cacau ou a substituição parcial."

**NEWCHEM | Moises R. Cohen | Diretor Presidente**

## “ SUSTENTABILIDADE E VALORIZAÇÃO DA ORIGEM

"Inovação real é aquela que escala sem exigir mudança de hábito, apenas melhora a forma como o sistema funciona. Acreditamos que o futuro dos ingredientes passa por construir valor na origem, gerar impacto positivo na cadeia e, ao mesmo tempo, entregar performance industrial e produtos gostosos para o consumidor final."

### **CELLVA INGREDIENTS**

Sérgio Pinto | CEO e Fundador

"Tecnologias base alfarroba e cevada, por exemplo, não se baseiam em um único produto. Estes ingredientes passam por processos como a torrefação, que permite entregar propostas de sabores e cores mais ou menos intensos. Podem ser combinadas com aromas (Cocoa Booster) para um perfil de chocolate ou cacau com melhor identidade."

### **AZELIS | VOGLER**

Ana Lúcia Barbosa Quiroga  
Gerente de Inovação

## “ INTELIGÊNCIA DE FORMULAÇÃO E MODULAÇÃO

"Quando conseguimos manter a experiência sensorial intacta e, ao mesmo tempo, oferecer competitividade de custo ou benefícios adicionais como sustentabilidade, a substituição deixa de ser uma barreira e passa a ser uma oportunidade de inovação. Na ADM, trabalhamos combinando modulação de sabor, engenharia de gorduras e sistemas funcionais."

**ADM** | Paula Kutkiewicz | Gerente de Desenvolvimento de Aromas

“

"O futuro do chocolate não está apenas na origem do cacau, mas também na inteligência da formulação. Ingredientes capazes de modular sabor, textura e desempenho tecnológico terão um papel decisivo para que a indústria consiga equilibrar custo, sustentabilidade e experiência sensorial, três fatores que hoje caminham juntos na decisão de compra."

**ALIBRA**

**Átila Corral** | Diretor de Inovação e  
**Tatiana Dantas** | Gerente de Marketing

"Os desafios térmicos e de disponibilidade são absorvidos por um sistema padronizado de substituição, que 'amortece' o impacto sobre o preço final e dá previsibilidade para planejamento de médio e longo prazo ao fabricante. O resultado é um produto mais concentrado que permite manter um standard de qualidade sem depender do clima ou altas de preço."

**SAPORITI**

**Silvina Wieckowski**  
Aromista Sênior

”



## EXCELÊNCIA SENSORIAL E DESIGN DIGITAL

"A aceitação de substitutos funcionais será bem-sucedida apenas se a experiência sensorial for equivalente ou superior — não existe margem para trade-off percebido. O papel das tecnologias aromáticas é se aproximar ao máximo do produto original: mantendo-se o perfil aromático e o visual do produto."

**GIVAUDAN**

**Diogo Craveiro**  
Diretor Comercial

”

“

"Essa abordagem integrada acelera o time-to-market, melhora a previsibilidade das formulações e contribui para a construção de produtos de chocolate e derivados de cacau mais resilientes e sustentáveis, viabilizando o desenvolvimento de produtos com dependência significativamente menor de cacau, preservando sabor e textura."

**IFF**

**Lina Lizarazo** | Senior Marketing Manager,  
Category Dairy & BBC

“

"O cacau apresenta uma matriz aromática extremamente complexa, com centenas de compostos voláteis que compõem seu caráter inconfundível. Por isso, reduções simples tendem a 'achatar' essa complexidade, exigindo uma reconstrução cuidadosa do perfil de chocolate, incluindo o equilíbrio entre doçura, amargor, adstringência e as notas tostadas."

**KERRY**

**Rocio Córdova Espinoza**  
Senior Flavourist

"Mais do que substituir matéria-prima, o desafio é entregar equivalência perceptiva. A tecnologia de ingredientes é o elo que transforma uma reformulação técnica em uma experiência sensorial consistente, preservando prazer e qualidade percebida."

”

**MASTERSENSE**

**Pedro Lucas Vieira da Silva**  
Analista de P&D

Desenvolvida como uma alternativa à manteiga de cacau, a gordura CBS (Cocoa Butter Substitute) da Agropalma é mais do que uma opção na produção de chocolates: é uma solução de alta performance.

Com custo mais acessível, maior resistência às variações de temperatura e, conseqüentemente, ao “fat bloom” (manchas esbranquiçadas que aparecem nos chocolates) –, é a escolha ideal para o clima brasileiro. Mais estável, ela reduz perdas na produção e na gôndola, além

de conferir brilho, textura agradável e liberação consistente de sabor aos produtos.

São esses atributos, aliás, que diferenciam a CBS da Agropalma de gorduras similares. “Temos parcerias estratégicas com grandes players, e com a CBS entregamos um produto de alto valor agregado de extrema importância para a indústria de coberturas e confeitos”, diz André Gasparini, diretor

Comercial, de Marketing e P&D da empresa.

Uma solução que resulta da combinação de produção verticalizada, tecnologia avançada e P&D estratégico, a CBS da Agropalma entrega qualidade e competitividade – características imbatíveis em um mercado cada dia mais exigente. E com refinarias no Pará e em São Paulo, a empresa está pronta para atender com rapidez às demandas de clientes de todo o país.



# Substitutos de Cacao em Pó

## SUBSTITUTOS DE CACAU EM PÓ CACAUICHEM

Substitua o cacau em pó em até 100% nas suas formulações de bolos, biscoitos, achocolatados e outros.

A Newchem Industria Quimica Ltda, uma empresa com mais de 18 anos no mercado, oferece os **SUBSTITUTOS DE CACAU EM PÓ “CACAUICHEM”**, desenvolvidos especialmente para formulações de premisturas, bolos, biscoitos, achocolatados e outros.

Desenvolvido para manter a qualidade sensorial das preparações, os substitutos **“CACAUICHEM”** proporcionam uma experiência organoléptica comparável à do chocolate, preservando o sabor e a textura desejados nas receitas. Pode subs-

tituir parcial ou totalmente o cacau em pó em diversas formulações, especialmente em bolos e biscoitos.

Desenvolvido com tecnologia de ponta, os produtos **CACAUICHEM** da Newchem são uma alternativa para reduzir custos e se manter blindado das oscilações de valores de mercado tão volátil como nos últimos anos.

Nossos produtos **CA-CAUICHEM** oferecem uma solução completa de sabor e cor na substituição do cacau em pó, com resultados :

**| Perfil Sensorial:** Desenvolvido com precursores

de sabor e aroma que replicam as notas voláteis do cacau alcalino e escuro.

**| Poder de Tingimento:**

Estabilidade de cor superior em processos de forneamento e extrusão, garantindo cores intensas em bolos, biscoitos e achocolatados.

**| Funcionalidade Reológica:**

Mantém a viscosidade e a absorção de água originais da massa, eliminando a necessidade de reajustes drásticos em emulsificantes ou umectantes.

**| Eficiência em Custos:**

Redução imediata no custo do batch, pro-

tegando suas margens contra a volatilidade do mercado de cacau.

**Padronização Industrial:** Matéria-prima com especificações rigorosas, livre de variações sazonais de perfil lipídico e acidez.

Os produtos **CACAUCHEM** são alternativas para eliminar em até 100% a utilização do cacau em pó

nas suas formulações, sem abrir mão de sabor e cor nos seus produtos.

A diferença de outros substitutos de cacau em pó, o **CACAUCHEM** fornece sabor e cor ao mesmo

tempo, na relação 1:1 sem precisar modificar as proporções da sua formulação.

Nossos produtos são ausentes de gluten, GMO Free, sem lactose e aptos para veganos.



**Bolo 100% CACAUCHEM**  
Sem cacau em pó.

VS



**Bolo 100% Cacau**  
em Pó Premium.



Entre em contato com nossa empresa no **telefone (11) 2436-9200** ou no **e-mail [newchem@newchem.com.br](mailto:newchem@newchem.com.br)** para conhecer nossos produtos e conversar com nossos representantes.

O **CACAUCHEM** foi produzido pensando na substituição do cacau em diversas aplicações alimentícias, sem comprometer a qualidade, a cor e o sabor.

## CRISE DO CACAU?

Temos a melhor solução do mercado!



## COCOA REPLACER

Desenvolvido a partir do **extrato de malte**, a linha **Liomalt Cocoa Replacer** combina ingredientes de origem natural para substituição do cacau em pó.

Substituição de até 30% do cacau da formulação

Equivalência 1:1 evitando rebalanceamento da fórmula

Entrega cor, sabor e corpo

# LIOTÉCNICA

**Aplicações disponíveis para:**

- Bolos
- Biscoitos
- Bebidas
- Achocolatado em pó
- Recheios
- Sorvetes

**Para saber mais, entre em contato**



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>

# PROTEÍNAS: A CONVERGÊNCIA ENTRE AS MATRIZES ANIMAL E VEGETAL

O setor se movimenta por um modelo que contemple a preferência de todos os consumidores

*A evolução tecnológica e a busca por rótulos limpos estão transformando o debate entre fontes animais e vegetais em um ecossistema de inovação colaborativa para a indústria de ingredientes.*



Impulsionada por um mercado global de proteínas alternativas que deve saltar de **11,88 mil milhões de dólares avaliados em 2025 para 23,25 mil milhões de dólares até 2034**, segundo a análise “Alternative Protein Market Size, Share & Industry Analysis 2026-2034”, da Fortune Business Insights, a indústria brasileira de alimentos e bebidas vive uma transição estrutural profunda. O paradigma tradicional, focado exclusivamente em cadeias de origem animal, expande-se para um ecossistema que integra **proteínas vegetais de nova geração, fermentação de precisão e soluções híbridas**. Com o novo cenário, o desafio não é mais escolher um lado,

mas dominar a funcionalidade técnica para entregar **densidade nutricional, suculência e rotulagem limpa**.

A migração para fontes alternativas não responde apenas a apelos éticos, mas à necessidade de resiliência climática — **dado que proteínas vegetais podem emitir até 90% menos gases de efeito estufa** — e à busca por soberania tecnológica em um cenário de cadeias de suprimento voláteis. O crescimento das proteínas vegetais, que tem se destacado, é segmentado por dinâmicas regionais e tecnológicas distintas, expondo as diferenças de hábitos de consumo e produção em cada localidade. A semelhança entre todos eles é a **tendência de crescimento**.

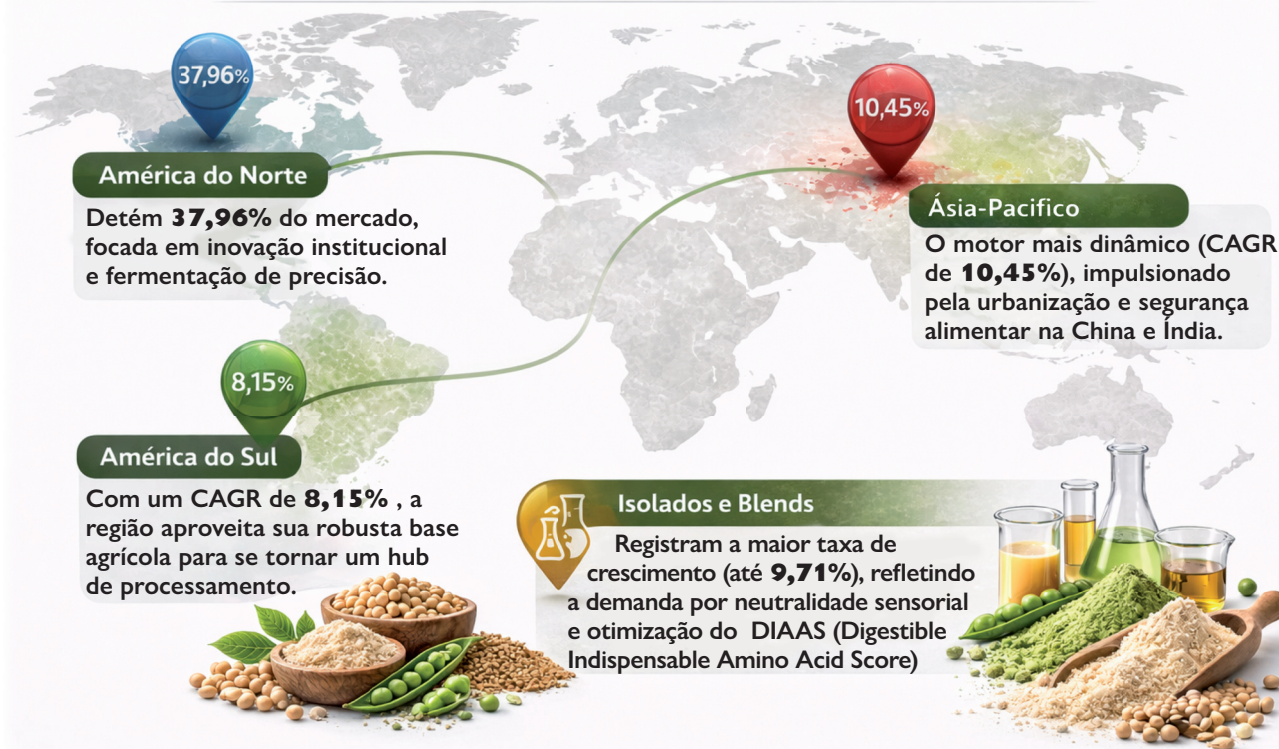


"O perfil dos consumidores está cada vez mais múltiplo: aqueles que buscam alimentos que mimetizam a carne; aqueles que valorizam o sabor original dos vegetais; aqueles que valorizam o equilíbrio nutricional; e aqueles que priorizam o sabor e a experiência."

Ana Lúcia Barbosa Quiroga,  
Gerente de Inovação da  
Azelis | Vogler



## PANORAMA DO MERCADO GLOBAL



### O DESAFIO TÉCNICO: ALÉM DA MIMETIZAÇÃO

A busca pela "mimetização perfeita" da carne e do leite ainda é o que move a inovação, mas o mercado amadureceu. Segundo Roberta Pavani, Gerente Senior de Desenvolvimento de Negócios para Sabores na Kerry América Latina, embora a fidelidade em textura e sabor continue importante para quem reduz o consumo de carne, o mercado brasileiro parece

caminhar para um modelo híbrido, onde produtos assumem identidade própria focada em qualidade proteica e transparência.

**"O grande desafio técnico hoje não é apenas replicar a textura da carne ou do leite, mas fazer isso com uma lista de ingredientes curta, reconhecível e funcional."**

Ludmilla Celine,  
Gerente Comercial da  
Gelco

No entanto, replicar a experiência sensorial animal com fontes vegetais esbarra em barreiras técnicas como os "**off-flavors**" e a complexidade dos rótulos. Tiago Coroa, gerente de desenvolvimento de produtos da ADM, explica que listas longas de ingredientes geralmente tentam corrigir falhas de textura e aroma das plantas. Ele destaca ainda a soja como exemplo de base estratégica graças à sua versatilidade e custo-benefício, além de ser a fonte de

Notamos há um aumento no número de SKU's com alta proteína. Antes, somente o segmento de nutrição esportiva consumia alta proteína. Hoje, verificamos um número enorme de itens no segmento de nutrição humana e de animais, o consumo de proteínas aumentado é mundial, não somente no Brasil.

*Claudio Hausen de Souza,*  
**Vice-Presidente de Marketing da Sooro Renner**

proteína vegetal com maior carga de proteína no grão, quase o dobro do feijão.

Para garantir a suculência, cresce também a adesão e aposta em ingredientes provenientes de algas. Neste cenário Ana Lúcia Barbosa Quiroga, Gerente de Inovação da Azelis | Vogler, destaca o papel das **carragenas e alginatos**, que possuem propriedades interessantes para justificar o seu uso.



## HIBRIDISMO: O ELO ENTRE DOIS MUNDOS

Uma das tendências mais fortes para os próximos anos é o uso de **proteínas animais funcionais**, como o **colágeno**, para estruturar bases vegetais. Especialistas apontam que o colágeno bovino funcional, por exemplo, permite eliminar aditivos sintéticos como gomas e fosfatos, como aposta a Genu-in. Com isso, o consumidor experimente a **sensação da mordida autêntica** em produtos como salsichas e hambúrgueres.

A Gelco também reforça essa visão com o uso



"O segredo do "rótulo clean" é utilizar bases proteicas vegetais que entreguem funcionalidade similar às proteínas animais, olhando para textura, capacidade de retenção de água, características de sabor e cor."

*Tiago Coroa,* **Gerente de Desenvolvimento de Produtos da ADM**



"O alginato se destaca pois se liga à água de forma muito estável, mesmo em processos de extremo calor como a fritura, garantindo a entrega de suculência."

Ana Lúcia Barbosa Quiroga,  
Gerente de Inovação da  
Azelis | Vogler

de peptídeos de colágeno (GelcoPEP). Ludmilla Celine, Gerente Comercial da Gelco, ressalta que o **colágeno contribui para a estrutura sem gerar texturas artificiais**, funcionando como um agente de retenção de água e melhora

do *mouthfeel*. Além disso, é uma **proteína não alergênica**, o

que amplia significativamente seu público potencial e facilita o desenvolvimento de produtos mais inclusivos. Para Ludmilla, o mercado migra para produtos que priorizam o bem-estar digestivo, onde o colágeno se destaca por ser não alergênico e de rápida absorção.

Roberta Pavani, Gerente Senior de Desenvolvimento de Negócios para Sabores da Kerry na América Latina, aponta que a matriz animal já provê sabor e estrutura, facilitando a inclusão de vegetais para melhorar o perfil lipídico, mas alerta para as **limitações nos regulamentos**, que restringem o percentual de inclusão vegetal



"O brasileiro busca saúde sem abrir mão da experiência e sabor. Nesse cenário, o colágeno bovino funcional atua como o elo que viabiliza essa transição da alimentação, assegurando que a densidade nutricional caminhe de mãos dadas com o prazer gastronômico."

Thalita Obara, Gerente de P&D  
da Genu-in

em certos produtos cárneos, desafiando a competitividade nacional. Em outros países da América Latina, segundo ela, já existe flexibilidade na inclusão vegetal, favorecendo a inovação.



## AFINIDADE HÍDRICA

Produzir blends de proteína animal e vegetal também esbarra na disparidade de afinidade hídrica entre as fontes. Enquanto proteínas de ervilha ou soja apresentam absorção lenta ou sofrem com a perda de líquidos durante o aquecimento ou descongelamento (sinérese), o colágeno funcional atua como um organizador estrutural. Ele estabelece uma rede proteica termoestável capaz de reter água e gordura com eficiência, evitando a desidratação e a perda de peso durante o cozimento ou variações durante a cadeia do frio.



"O consumidor busca hoje um produto proteico com sabor, sem residual (solúvel) e que cumpra sua função. Para isso, há que ter um perfil de aminoácidos completo, e com alta digestibilidade, ou biodisponibilidade."

*Claudio Hausen de Souza,  
Vice-Presidente de  
Marketing da Sooro  
Renner*



*"Ao ocupar os espaços entre as fibras da proteína vegetal texturizada (TVP), o colágeno confere a coesão e a elasticidade essenciais que a matriz vegetal, isoladamente, não consegue atingir."*  
*Thalita Obara, Gerente de P&D da Genu-in*

## SOLUÇÕES HÍBRIDAS E SEUS IMPACTOS

TIPO DE MISTURA	IMPACTO FUNCIONAL / NUTRICIONAL	VANTAGEM INDUSTRIAL
<b>CARNE + MICOPROTEÍNA</b>	Aumento de fibra; textura fibrosa natural (F. venenatum).	Redução de gordura saturada.
<b>VEGETAL + LATICÍNI</b>	Melhoria drástica no derretimento e cremosidade.	Otimização do DIAAS.
<b>CULTIVADO + VEGETAL</b>	Scaffolds vegetais estruturam células de carne.	Redução de 50-60% nos custos de produção.
<b>VEGETAL + COLÁGENO</b>	Coesão e "snap" premium; rótulo familiar.	Substituição de fosfatos e amidos.



"Em mercados como o Brasil, limitações regulatórias — como restrições de percentual de proteína vegetal em determinados produtos cárneos — podem dificultar a expansão e a diversificação desses híbridos, impactando competitividade e velocidade de inovação."

*Roberta Pavani,*  
Gerente Senior de Desenvolvimento de Negócios para Sabores na América Latina, da Kerry



### 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.



Óleos de fritura | Produção de fermento | Sucos e bebidas



(11) 3623-1550

[www.braschemical.com.br](http://www.braschemical.com.br)

[vendas@braschemical.com.br](mailto:vendas@braschemical.com.br)



"O futuro da categoria não está apenas em tornar a proteína neutra, mas em integrar ciência de ingredientes e arquitetura sensorial desde o desenvolvimento da matéria-prima até a aplicação final."

*Roberta Pavani, Gerente Senior de Desenvolvimento de Negócios para Sabores América Latina, da Kerry*

## PROTEÍNAS LÁCTEAS E A FORÇA DO WHEY

Apesar do avanço vegetal, as **proteínas de origem animal** mantêm sua hegemonia em categorias de alta performance. Claudio Hausen de Souza, Vice-Presidente de Marketing da Sooro Renner, é categórico: no segmento de conveniência e nutrição, "**o whey é imbatível**". Souza observa um aumento na demanda global não apenas em esportes, mas para longevidade (combate à sarcopenia) e por usuários de medicamentos para em-

grecimento (GLP-1), que buscam preservar a massa magra. Para este público, a alta biodisponibilidade e o perfil completo de aminoácidos do **soro de leite** continuam sendo os diferenciais competitivos

Com relação ao consumidor brasileiro, as demandas são diversas e há espaço para crescer, tanto na carne quanto nos lácteos e outras categorias. O mercado não aponta para uma única direção: há consumidores que buscam densidade nutricional e

funcionalidade da proteína, enquanto outros priorizam indulgência, conveniência ou escolhas que caibam em seus estilos de vida.



"Embora a mimetização perfeita da carne ou do leite ainda tenha espaço em determinadas categorias, observa-se uma migração consistente para produtos que priorizam densidade nutricional, funcionalidade e bem-estar digestivo. Ingredientes como os peptídeos de colágeno ganham protagonismo."

*Ludmilla Celine, Gerente Comercial da Gelco*





# 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:



CHEGOU!

# MÍDIA KIT

2 0 2 6

Seus **POTENCIAIS COMPRADORES**  
te encontram aqui!

NEWS **INSTA** TV REVISTA

PORTAL EMAIL MKT

GUIA de FORNECEDORES

COTAÇÃO de INGREDIENTES

Reserve os melhores espaços para sua marca

**CONFIRA** 

# 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](mailto:contato@analiticinsumos.com.br)

 **ANALITIC**  
INSUMOS

# CARBOIDRATOS ERGOGÊNICOS: A BIOTECNOLOGIA QUE REDEFINE O MERCADO NA NOVA ERA DA SACIEDADE

Novas possibilidades estão transformando o gerenciamento de energia através da cinética de absorção controlada e da estabilidade glicêmica.

*O mercado de endurance não busca mais apenas calorias, mas sim "inteligência glicêmica". Entenda como a engenharia de carboidratos está permitindo que atletas superem limites fisiológicos através de ingredientes com cinética de absorção controlada.*



Nos últimos anos, o setor de nutrição esportiva passou por uma mudança: saímos da era do “açúcar rápido” para entrar na era da **gestão de fluxo energético**. O consumidor atual, que vai do maratonista amador ao triatleta de elite, está cada vez mais instruído sobre o impacto da insulina na performance e o risco dos distúrbios gastrointestinais. Para a indústria, isso significa que a escolha do carboidrato não é mais apenas sobre custo ou doçura, mas sobre a **geometria molecular** e a **osmolaridade** da solução final.

## O PESO ECONÔMICO DA PERFORMANCE

A busca por **carboidratos ergogênicos** está ditando o ritmo não apenas dos atletas, mas também da economia. De acordo com dados da **Fortune Business Insights**, o mercado global de nutrição esportiva foi avaliado em **US\$ 59,13 bilhões em 2025** e projeta-se que alcance **US\$ 62,77 bilhões já em 2026**, mantendo uma taxa de crescimento anual (CAGR) de **7,8%** até 2034.

Este crescimento é impulsionado pela "democratização da performance": o consumidor, que inclui desde entusiastas de academias até praticantes de esportes de endurance, agora exige o mesmo que antes era exclusivo de atletas de elite. Esse movimento também justifica o investimento em ingredientes de maior valor agregado; o segmento de carboidratos, que representa cerca de **26% do share total de ingredientes** do setor, está migrando rapidamente para soluções *clean label* e de baixo índice glicêmico, onde a transparência da origem e a eficácia metabólica permitem margens de lucro superiores a outras, como a frutose ou sacarose comum.

## DESAFIOS REOLÓGICOS E OSMÓTICOS

O sucesso de um suplemento de performance está no equilíbrio entre dois fatores essenciais: a **osmolalidade** (pressão das partículas) e o **perfil sensorial (*mouthfeel*)**. No entanto, formular com carboidratos de alta massa molecular exige uma compreensão profunda da física das soluções.

O grande desafio sempre foi a osmolaridade - medida da concentração total de partículas de soluto por litro de solução. Bebidas esportivas tradicionais, saturadas de monossacarídeos como glicose e frutose, criam soluções com alta concentração de partículas. Quando essa concentração supera a barreira dos **300 mOsm/L** (a isotonia do sangue humano), o corpo entra em um modo defensivo, retardando o esvaziamento do estômago e desviando água dos tecidos para o intestino.

Neste ponto, o desafio é matemático: como entregar **90g de carboidrato por hora** sem transformar a bebida em um "bloqueador"

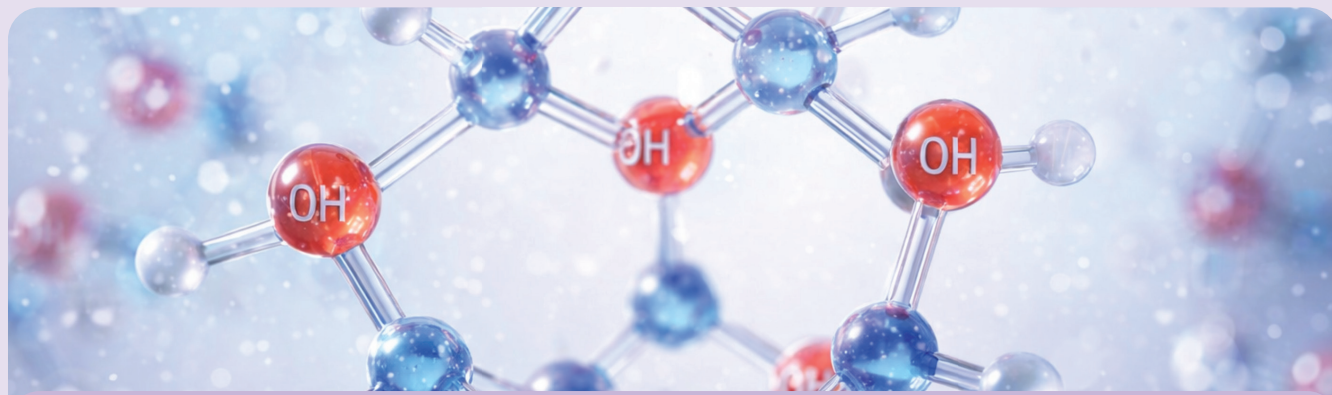


gástrico? A resposta está em ingredientes de alto peso molecular, como a **Dextrina Cíclica Altamente Ramificada (HBCD)** e a **Amilopectina de Milho Ceroso**. Por possuírem moléculas gigantescas — chegando a **400.000 Daltons** no caso da HBCD — elas ocupam um volume físico considerável, mas representam poucas partículas na contagem osmótica. Na prática, isso permite que a solução "deslize" pelo estômago quase tão rápido quanto a água, liberando o fluxo de glicose de forma constante conforme as enzimas quebram suas ramificações no intestino delgado.

No entanto, vencer as barreiras da osmolaridade é apenas parte do problema. A outra parte acontece no paladar com a gestão do *mouthfeel* (percepção sensorial na boca) e da reologia. Carboidratos complexos, por sua natureza ramificada, tendem a aumentar a viscosidade, o que pode resultar em uma bebida "pegajosa" ou pesada, rejeitada por atletas sob estresse térmico. Uma das alternativas é reduzir o raio hidrodinâmico dessas moléculas, garantindo fluidez mesmo em altas dosagens, utilizando principalmente os ingredientes como a **Isomaltulose (Palatinose)**, que oferece um perfil de doçura limpo, com apenas 50% da intensidade da sacarose, ajudando a evitar a "fadiga de sabor".

Uma das alternativas é reduzir o raio hidrodinâmico dessas moléculas, garantindo fluidez mesmo em altas dosagens, utilizando principalmente os ingredientes como a **Isomaltulose (Palatinose)**, que oferece um perfil de doçura limpo, com apenas **50% da intensidade da sacarose**, ajudando a evitar a "fadiga de sabor".

## OS PILARES DA ENERGIA SUSTENTÁVEL



### ISOMALTULOSE: a força da ligação $\alpha$ -1,6

A Isomaltulose (comercialmente conhecida como **Palatinose**) é um dissacarídeo derivado da beterraba, mas com um rearranjo enzimático fundamental. Enquanto a sacarose possui uma ligação  $\alpha$ -1,2, a isomaltulose apresenta uma ligação  **$\alpha$ -1,6-glicosídica**, que é significativamente mais resistente à hidrólise pelas enzimas do intestino delgado. O resultado é uma quebra quatro a cinco vezes mais lenta do que a do açúcar comum.

#### Diferencial:

Fornece glicose de forma constante, mantendo o índice glicêmico baixo (cerca de 32). Além de favorecer a oxidação de gorduras, sua baixa higroscopicidade facilita a estabilidade em misturas de pós para pré-treinos e isotônicos.

**DEXTRINA CÍCLICA ALTAMENTE RAMIFICADA (HBCD): engenharia de fluxo**

A **Cluster Dextrin** representa o auge da tecnologia de amidos modificados. Produzida através de um processo de ciclização enzimática, ela forma estruturas em anéis com ramificações laterais complexas. O segredo é o alto peso molecular e a baixa osmolaridade. Uma solução de 10% de HBCD flui pelo estômago quase tão rápido quanto a água pura.

**Diferencial:**

**Ao minimizar o tempo de contato com a mucosa gástrica, reduz drasticamente o risco de desconforto. Uma vez no intestino, as enzimas atacam as ramificações de forma sequencial, liberando energia de forma linear.**

**AMILOPECTINA DE MILHO CEROSO (WAXY MAIZE): o gigante ramificado**

O **Waxy Maize** é composto quase 100% por amilopectina, uma molécula gigante e altamente ramificada. A promessa é de energia rápida com pico de glicemia menor do que outros carboidratos.

**Diferencial:**

**Devido ao seu tamanho molecular massivo, ele exerce uma pressão osmótica quase nula, permitindo que o atleta consuma uma carga alta de carboidratos sem o desconforto associado a soluções hipertônicas. É ideal para "carregar" outros nutrientes, como creatina e BCAAs, para o intestino de forma rápida.**



## 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

Saiba mais:



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

Por isso, tudo que é bom,  
**tem Denver.**

✉ vendas@denverespecialidades.com.br

☎ (+55 11) 4613-2770 / 4613-2771

📱 @denverespecialidades

## FOCO NO CONSUMIDOR

Objetivo	Ingrediente Chave	Sensação
Energia que dura	Palatinose	Sem picos de cansaço
Estômago leve	Cluster Dextrin	Sem sensação de enjoo
Recuperação rápida	Waxy Maize	Recarga eficiente

## FUTURO SEQUENCIAL E ESTRATÉGICO

À medida que a indústria de nutrição esportiva caminha para um faturamento global superior a US\$ 60 bilhões em 2026, a linha que separa o sucesso comercial do esquecimento nas prateleiras fica cada vez mais fina. O consumidor moderno não aceita mais escolher entre "energia" e "bem-estar gástrico", pois aprendeu que pode ter ambos, o que aumenta a necessidade de não ficar apenas na mistura de ingredientes, e sim evoluir para sistemas de liberação sequencial.

Dominar a ciência dos carboidratos ergogênicos é o que permite às marcas criarem produtos "inteligentes". Além da performance física, esses ingredientes oferecem vantagens operacionais: estabilidade de prateleira, baixa higroscopicidade e um perfil sensorial que favorece rótulos mais limpos. Com isso, a inovação em carboidratos prova que a eficiência no esporte não vem da quantidade bruta de combustível, mas da precisão com que ele é entregue ao organismo.



## 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](http://www.beneo.com)

# 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](mailto:nutricaohumana@mcassab.com.br)

☎ +55 11 93263-5619



## 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](http://www.daxia.com.br)