

REVISTA AAI

aditivosingredientes.com

GELATINAS

MULTIFUNÇÕES E
VERSATILIDADE
NA INDÚSTRIA

LER

FIBRAS
PREBIÓTICOS
PROBIÓTICOS **LER**
NOVA ERA DE BENEFÍCIOS

SUPLEMENTOS
ALIMENTARES **LER**
NUTRIÇÃO FUNCIONAL

Barentz.



Distribuidora
global em soluções
de *ingredientes
especiais.*

Editorial

4



Você
sabia..?

Você sabia?

Curiosidades que fazem parte do dia a dia do mercado.

6



Artigo

Gelatinas

A reinvenção da gelatina: da estrutura tecnológica à revolução dos nutracêuticos.

10



Artigo

Fibras, Prebióticos e Probióticos

Microbioma no centro: fibras, prebióticos e probióticos redefinem suas aplicações

17



Artigo

Suplementos Alimentares

A ciência da entrega: como a tecnologia de ingredientes está redefinindo os suplementos

24

Capa



A Barentz é uma distribuidora global em soluções de ingredientes especiais para a indústria de alimentos, conectando conhecimento técnico, tendências de mercado e aplicação para transformar desafios em soluções reais.

Em um cenário cada vez mais dinâmico e orientado por inovação, desenvolver produtos competitivos vai muito além da escolha de ingredientes. Exige visão de mercado, domínio técnico e a capacidade de transformar desafios de formulação em oportunidades concretas.

Mais do que distribuir ingredientes, trabalhamos em parceria com clientes e Principals para desenvolver soluções que entregam performance, viabilidade e consistência ao produto final.

A escolha correta dos ingredientes impacta diretamente atributos como sabor, textura, estabilidade e *shelf life*, elementos essenciais para a experiência do consumidor e para a construção de marcas relevantes. Por isso, nossa abordagem é orientada à aplicação, combinando expertise técnica com leitura de mercado e geração de insights.

Nosso portfólio evolui continuamente, impulsionado por macrotendências como *clean label*, redução de açúcar, gordura e sódio, soluções *plant-based* e ingredientes com apelo funcional e nutricional. Mais do que acompanhar essas demandas, buscamos antecipá-las, traduzindo-as em soluções práticas, escaláveis e que simplificam a complexidade da formulação.

Com presença em mais de 70 países e uma rede global de laboratórios e centros de aplicação, conectamos um portfólio robusto a uma equipe técnica especializada, capaz de apoiar desde o conceito até a formulação final. Isso nos permite acelerar o desenvolvimento e aumentar a assertividade das aplicações.

Nosso diferencial está na combinação entre conhecimento, parceria e resultado. É assim que apoiamos nossos clientes a transformar desafios em oportunidades e a impulsionar desempenho de forma consistente. Esse compromisso com a qualidade e evolução contínua também se reflete em nossa atuação responsável, reconhecida globalmente pela classificação Gold da EcoVadis.

Barentz.

Sempre a melhor solução.

brasil.barentz.com | Human Nutrition: info-hn.br@barentz.com | Nutraceuticals: info-nt.br@barentz.com

A ERA DA FUNCIONALIDADE DE PRECISÃO

O setor de ingredientes e aditivos vive um momento de redefinição. Antigamente, o foco da indústria estava na estabilidade de prateleira e na padronização sensorial, mas o cenário atual exige uma entrega mais ambiciosa: a convergência entre a performance tecnológica e o benefício fisiológico comprovado.

Nesta edição, vamos refletir sobre isso através de dois pilares que exemplificam essa transformação: a reinvenção das gelatinas e a fronteira científica das fibras e probióticos.

Nossa matéria sobre **Gelatinas** revela que este ingrediente, velho conhecido da indústria, atravessa um renascimento técnico. Longe de ser apenas um agente de textura, a gelatina consolida-se como a matriz ideal para o crescente mercado de *nutraceutical gummies*. Exploramos como as inovações em processos e o domínio do peso molecular permitem que a indústria vá além através de peptídeos de precisão.

Paralelamente, abordamos a tríade **Fibras, Prebióticos e Probióticos**. Hoje, esses ingredientes são hoje as peças-chave para o desenvolvimento de alimentos funcionais de nova geração. Analisamos os desafios de formulação para manter a viabilidade de cepas probióticas em diferentes matrizes e como a combinação entre fibras solúveis e microrganismos benéficos está permitindo a criação de produtos que atendem ao desejo do consumidor por imunidade e bem-estar.

Unir esses temas nos permite enxergar melhor a nutrição de precisão e falar também dos **Suplementos Alimentares**, que ganham cada vez mais mercado e a preferência dos consumidores.

Aproveite a leitura e descubra como a ciência e o mercado estão costurando o futuro da alimentação!





> 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 | 11 2133-6600 | contato@anastacio.com

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

QUÍMICA
Anastacio

Você sabia...?



que a **liofilização** preserva quase 100% dos nutrientes das frutas? Diferente da secagem pelo calor, esse processo remove a água por sublimação no vácuo, mantendo a estrutura celular, as vitaminas e a intensidade da cor original das frutas e vegetais.



que as **microemulsões** são o segredo da transparência em bebidas funcionais? Ela permite que óleos essenciais e vitaminas lipossolúveis (como a Vitamina E) sejam dispersos em água sem deixar o líquido turvo, garantindo uma bebida cristalina e estável.



que os extratos vegetais ricos em antioxidantes ajudam a estender naturalmente a vida útil de óleos e gorduras? Esses ingredientes substituem antioxidantes sintéticos, retardando a oxidação e prolongando o sabor fresco de snacks e produtos de panificação.



que o **soro de leite (whey)** é um dos ingredientes mais utilizados para melhorar a maciez de pães e bolos? Além de enriquecer o valor proteico, ele ajuda na retenção de umidade da massa e contribui para uma coloração dourada mais atraente na casca.



que **fibras solúveis** são usadas em bebidas para reduzir o açúcar sem perder a sensação de "preenchimento" na boca? Elas atuam como agentes de corpo, mimetizando a textura do açúcar e permitindo a criação de bebidas de baixa caloria.



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



**FABRICADO PARA ATENDER AOS MAIS
ALTOS PADRÕES DE QUALIDADE**

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

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

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

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

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



Lubrificantes Lubriplate®

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

Distribuidor autorizado no Brasil:

LEIDINGER REPRESENTAÇÕES E SERVIÇOS LTDA.

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





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 360º | Ação integrada para o corpo todo



Genu-in® | s k i n

EFEITO 360º | Com ação potencializadora na pele




SAIBA MAIS EM:



A REINVENÇÃO DA GELATINA: DA ESTRUTURA TECNOLÓGICA À REVOLUÇÃO DOS NUTRACÊUTICOS

A ciência molecular e novos processos redesenham o papel desse ingrediente na indústria.

Da funcionalidade estrutural à inteligência biológica, o setor de ingredientes responde à demanda por saudabilidade e ESG, elevando a gelatina ao status de veículo premium na era dos nutracêuticos, do clean label e da exigência por uma cadeia produtiva cada vez mais sustentável.



Longe de ser apenas a base para a sobremesa clássica, a gelatina reafirma-se como um dos ingredientes mais resilientes da indústria. Em um mercado que busca funcionalidade tangível, sua capacidade única de fornecer estrutura e atuar como veículo de saúde a coloca no centro das inovações em confeitaria e produtos voltados ao bem-estar. Embora compartilhem a mesma origem, a distinção entre gelatina e colágeno é fundamental: enquanto a primeira possui maior peso molecular para atuar

em textura e estabilização, o colágeno de baixo peso molecular é direcionado a alegações funcionais específicas suportadas por estudos clínicos.

A CIÊNCIA POR TRÁS DA ESTRUTURA: COLÁGENO E GELATINA

Para compreender a aplicação industrial, é preciso diferenciar as macromoléculas. Tanto a gelatina quanto o colágeno originam-se da mesma matéria-prima, mas o processo de fabricação define o tamanho final de suas moléculas e, conseqüentemente, seus benefícios.

A gelatina é um polímero derivado da hidrólise parcial do colágeno. Ela possui um alto peso molecular, o que a torna um agente de textura inigualável. Sua estrutura é



composta por cadeias de aminoácidos (principalmente glicina, prolina e hidroxiprolina) que, ao se-

rem aquecidas e resfriadas, formam uma rede tridimensional que retém água, promovendo a gelificação e estabilização de emulsões.

Já os peptídeos de colágeno passam por um processo de hidrólise enzi-

mática mais intenso, resultando em um baixo peso molecular. Essa característica elimina o poder de gelificação, mas garante alta solubilidade e biodisponibilidade, sendo ideal para produtos com alegações funcionais e clínicas.

EVOLUÇÃO:

DE AGENTE ESPESSANTE A INGREDIENTE MULTIFUNCIONAL

Fase 1 Tradicional (Atuação Físico-Química) → **Fase 2** Funcional (Atuação Sensorial e Dietética) → **Fase 3** Inteligente (Atuação Biológica e Nutracêutica)



Foco: Culinária e sobremesas.

Propriedade: Agente de gelificação e espessante básico.

Aplicação: Gelatinas coloridas, mousses e geleias.

O que mudou: O mercado exigia apenas a formação de gel estável.



Foco: Reformulação de alimentos (Low-fat/Low-sugar).

Propriedade: Mimetizador de gordura e agente de corpo.

Aplicação: Laticínios desnatados, produtos cárneos (retenção de umidade) e confeitaria industrial.

O que mudou: A gelatina passou a ser usada para devolver o *mouthfeel* (sensação na boca) perdido com a retirada de gorduras e açúcares.



Foco: Saúde e Bem-estar (*Self-care*).

Propriedade: Peptídeos bioativos de baixo peso molecular e alta biodisponibilidade.

Aplicação: *Gummies* funcionais, suplementos para pele e articulações, e nutrição de precisão.

O que mudou: O ingrediente agora interage com o metabolismo humano através de estudos clínicos comprovados.



"As maiores oportunidades estão relacionadas aos benefícios que a gelatina pode trazer à saúde. Benefícios esses talvez ainda desconhecidos e que precisam ser explorados pela indústria."

Márcia Silva, Especialista em Desenvolvimento de Negócios da Rousselot

SUSTENTABILIDADE: O PILAR ESTRATÉGICO

No cenário atual, a **sustentabilidade** se tornou um dos principais assuntos e exigências de todo o setor. Grandes players do setor de alimentos operam sob metas globais de **ESG** (*Environmental, Social, and Governance*), o que eleva o rigor sobre toda a cadeia produtiva.

Agora, a origem da matéria-prima (bovina, suína ou marinha) deve ser plenamente **rastreável**. Certificações que comprovem o manejo ético e o bem-estar animal também são requisitos fundamentais para garantir a segurança jurídica e a imagem das marcas perante consumidores conscientes.

No *upcycling* a produção de gelatina e colágeno é um exemplo a ser seguido. Ao

Falar de rastreabilidade e certificações de bem-estar animal deixou de ser um "diferencial" e está se tornando cada vez mais um "pilar básico" durante as decisões de compra.

Márcia Silva, Especialista em Desenvolvimento de Negócios da Rousselot

transformar subprodutos da indústria cárnea em **ingredientes premium de alto valor agregado**, o setor evita desperdícios e contribui para a eficiência do sistema alimentar global.

Além da origem, o foco das indústrias recai sobre a **redução da pegada hídrica e de carbono** durante a extração química e térmica. Processos mais limpos e o uso de energias renováveis nas plantas produtivas são agora métricas acompanhadas de perto por auditores e compradores estratégicos.



O PODER DA GELATINA EM NÚMEROS*



O mercado de **GELATINAS** foi avaliado em **US\$ 3,40 bilhões** em 2025;

Até 2043, o mercado deve atingir **US\$ 6,58 bilhões**

CAGR: 7,83% de 2026-2034



*Fonte: Relatório "Tamanho do mercado de gelatina, participação e análise da indústria 2026-2034" - Fortune Business Insights

O FENÔMENO DAS GUMMIES

A ascensão das balas de goma no setor de suplementos transformou o ato de se cuidar em uma experiência sensorial. No entanto, do ponto de vista de P&D, as *gummies*

representam um dos maiores desafios de formulação da atualidade. Elas deixaram de ser confeitos para se tornarem **Sistemas de Entrega de Ativos** (*Delivery Systems*), onde a gelatina deve atuar como uma matriz inerte e protetora.

O principal desafio tecnológico é o **binômio Tempo x Temperatura**. Bioativos como vitaminas, probióticos e extratos botânicos são sensíveis ao calor e às variações de pH. No processo convencional, a exposição prolongada



a altas temperaturas durante a cocção e a longa permanência em estufas de secagem pode degradar esses componentes. Além disso, a interação química entre os princípios ativos e os aminoácidos da gelatina pode levar à sinérese ou ao endurecimento excessivo da goma (*cross-linking*), reduzindo o *shelf-life* e alterando a textura desejada.



Para mitigar os riscos de degradação, a indústria tem migrado para tecnologias de **gelificação rápida**. Esta evolução redefine a produção sob dois aspectos: um é a redução do estresse térmico, pois novas formulações de gelatina permitem que a massa atinja o ponto de corte e estabilidade em poucos minutos, reduzindo o tempo de exposição dos ativos ao calor; outro é a higiene e pureza, dado que a moldagem em formas de silicone ou metal (sem o uso de bandejas de amido) elimina o risco de contaminação cruzada.

Diferente das cápsulas, onde o sabor é irrelevante, nas *gummies* o perfil sensorial define a recompra. Ingredientes como ferro ou certos extratos herbais possuem *off-notes* amargos, enquanto a gelatina, por sua natureza neutra e excelente capacidade de liberação de aroma (*flavor release*), facilita o mascaramento desses sabores, permitindo produtos com alta carga nutricional e sabor premium.

CIÊNCIA QUE FAZ A DIFERENÇA

Para aprofundar as pesquisas em gelatinas, a **Rousselot** criou a plataforma **Nextida**, voltada à ciência para explorar diferentes composições específicas de colágeno com a finalidade de revelar mensagens ocultas vinculadas a funções fisiológicas do nosso corpo. O primeiro produto lançado pela empresa derivado das pesquisas na plataforma foi em 2024, adiantando tendências do mercado.





Alcançando a formulação ideal para a sua bala de gelatina

Com SiMoGel, sua produção de balas de gelatina ganha mais eficiência e liberdade criativa.

A tecnologia patenteada pela Rousselot permite deposição rápida e limpa, ampliando possibilidades em formatos, texturas e aplicações.

SiMoGel viabiliza balas fortificadas, reduzidas em açúcar e estruturas 3D sempre com excelente estabilidade e definição.



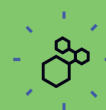
Mais higiene para o seu processo

Produção livre de moldes de amido: segurança e redução do risco de contaminação



Altamente eficiente

Gelifica em até 30 minutos: processo mais rápido e produtivo



Explore todo o potencial de inovação

Crie e transforme com novos formatos: 3D, camadas e cores



Explore nossas soluções completas escaneando o QR Code

Rousselot
| by Darling Ingredients

MICROBIOMA NO CENTRO: FIBRAS, PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS REDEFINEM SUAS APLICAÇÕES

Diferenças biológicas, funções tecnológicas e a escolha correta desses ingredientes definem a estabilidade e a eficácia do produto final.

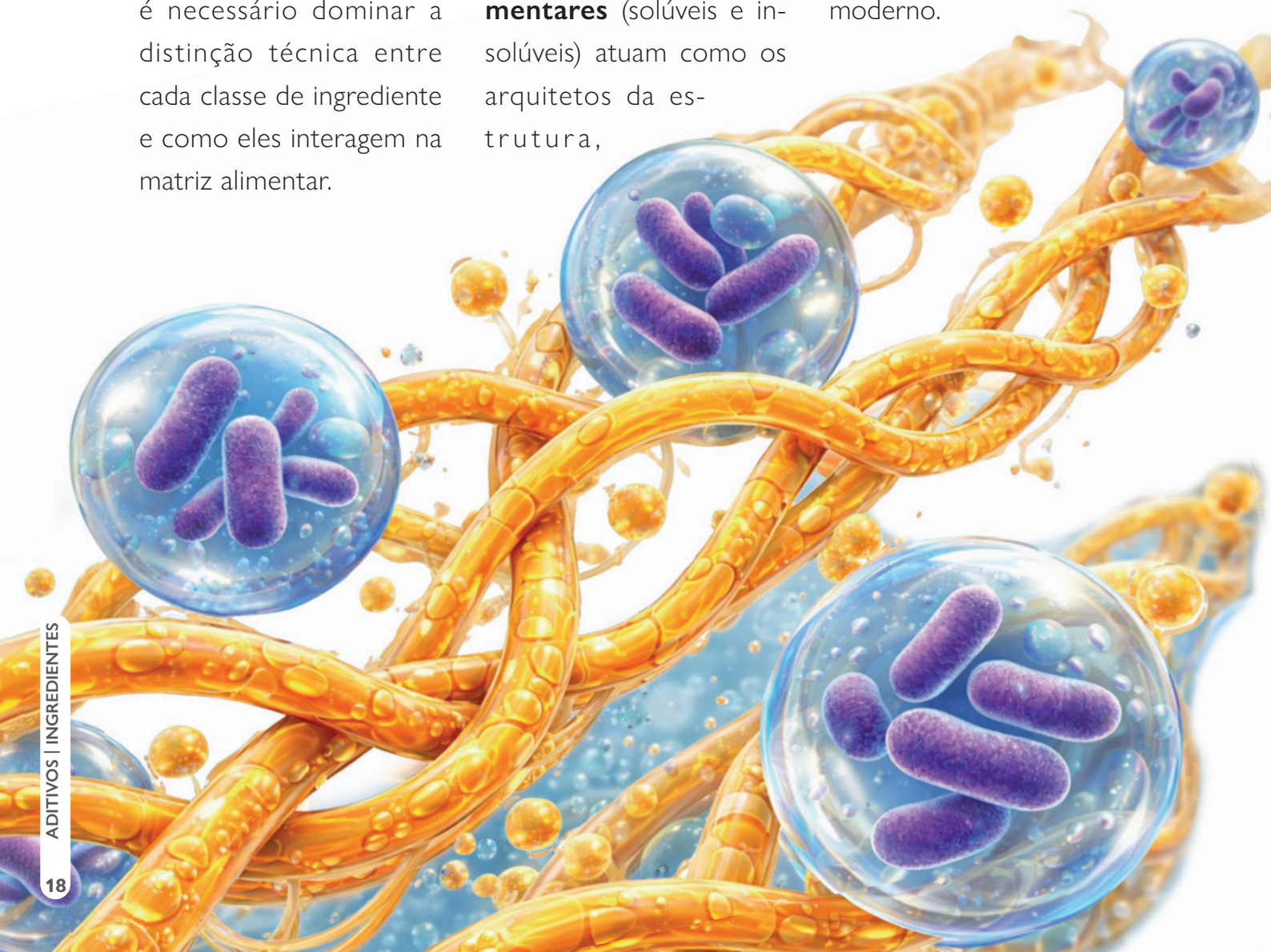
Da engenharia de sobrevivência dos microrganismos à arquitetura de fibras, a seleção de ingredientes está resolvendo os desafios de textura, shelf-life e rotulagem na indústria brasileira e mundial.

No cenário atual da indústria brasileira, entender a fundo o "triângulo da saúde digestiva" é essencial. O mercado global de probióticos, avaliado em **US\$ 76,59 bilhões em 2025**, deve atingir **US\$ 114,95 bilhões até 2030**, segundo pesquisas da Introspective Market Research. No entanto, para converter esses números em produtos de sucesso, é necessário dominar a distinção técnica entre cada classe de ingrediente e como eles interagem na matriz alimentar.

Historicamente, o consumidor brasileiro associava fibras e probióticos exclusivamente à regularidade intestinal. Contudo, impulsionado pelo conceito de *Food as Medicine* (alimento como remédio), o **comportamento de compra mudou** e faz desses ingredientes ainda mais importantes na busca pela vitalidade.

Enquanto as **fibras alimentares** (solúveis e insolúveis) atuam como os arquitetos da estrutura,

os prebióticos funcionam como o combustível seletivo para as bactérias benéficas. Já os probióticos são os operários dessa estrutura, exigindo **tecnologias de microencapsulação** ou o uso de cepas esporuladas. A integração inteligente desses três pilares é o que permite criar produtos que equilibram eficácia biológica com a experiência sensorial exigida pelo mercado moderno.





O ABC DA FUNCIONALIDADE: O QUE SÃO E COMO AGEM

Para dominar a formulação de produtos saudáveis, é preciso primeiro compreender a natureza distinta — e complementar — dos componentes que formam a base da saúde digestiva. No primeiro pilar, estão as **fibras alimentares**, polímeros de carboidratos complexos de origem vegetal que desafiam o sistema digestivo humano ao resistirem à absorção no intestino delgado. Tecnicamente, elas atuam como ferramentas versáteis na indústria: enquanto as fibras insolúveis, como a celulose, conferem volume e auxiliam mecanicamente no trânsito intestinal, as solúveis possuem a capacidade de formar géis viscosos. Essa característica as torna aliadas

estratégicas para o **controle glicêmico e a redução da densidade calórica**, garantindo a textura desejada em produtos reformulados.

Os **prebióticos** aprofundam a complexidade dessas fibras. Trata-se de um grupo de fibras solúveis fermentescíveis que atuam de forma seletiva e podem ser definidos como o "alimento" específico para as bactérias benéficas que já habitam o nosso corpo. Para que um ingrediente, como a Inulina, o FOS ou o GOS, receba a classificação de prebiótico, ele deve obrigatoriamente resistir à digestão gástrica para ser fermentado exclusivamente pela microbiota saudável no cólon, estimulando o crescimento de colônias positivas.

Este ecossistema se completa com os **probióticos**,

os microrganismos vivos — geralmente bactérias ou leveduras — que são como os verdadeiros "operários" do trato intestinal. Diferente das fibras e prebióticos, que são substâncias inertes, os probióticos são biopartículas ativas que, se administradas em quantidades adequadas (as chamadas Unidades Formadoras de Colônias ou UFC), colonizam o intestino e produzem compostos essenciais para a saúde do hospedeiro, como ácidos graxos de cadeia curta e vitaminas. É a interação fluida entre essas três classes que permite à indústria criar soluções que não apenas nutrem, mas modulam biologicamente o organismo do consumidor.

APLICABILIDADE NA PRÁTICA

INGREDIENTE	TIPO	FUNÇÃO PRINCIPAL	APLICAÇÃO PRÁTICA
 <p>Inulina</p>	Prebiótico	Mimetizador de gordura e agente de textura.	logurtes, queijos cremosos e sorvetes com redução de gordura.
 <p>Polidextrose</p>	Fibra Solúvel	Agente de corpo e substituto de sólidos.	Bolos, biscoitos e barras de cereais (mantém o volume sem açúcar).
 <p>FOS / GOS</p>	Prebiótico	Umectante e leve dulçor residual.	Bebidas lácteas, fórmulas infantis e néctares de frutas.
 <p>B. coagulans</p>	Probiótico	Resistência térmica (esporulado).	Panificação, snacks extrusados e gomas de suplementação.
 <p>Fibra de Acácia</p>	Fibra Solúvel	Baixa viscosidade e estabilidade em pH baixo.	Águas saborizadas, bebidas clarificadas e "Beauty Drinks".
 <p>Lactobacillus</p>	Probiótico	Modulação biológica (exige refrigeração/proteção).	logurtes frescos, bebidas fermentadas e sobremesas refrigeradas.

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



O NOVO CONSUMIDOR: A BUSCA PELA VITALIDADE

O crescimento exponencial deste mercado — que deve atingir **US\$ 114,95 bilhões globalmente até 2030** — não é fruto do acaso. Ele reflete uma mudança no comportamento do consumidor brasileiro e global.

A nutrição deixou de ser algo “passivo” e se tornou “ativa” na vida da sociedade. Atualmente, o consumidor não quer apenas saciar a fome: ele busca **"densidade nutricional"**. Houve uma migração do conceito de produtos "livres de" (zero açúcar, zero gordura) para produtos "ricos em" (com fibras, com probióticos). O alimento passou a ser visto como uma ferramenta de performance e longevidade.

O que também aumentou foi a **consciência sobre a microbiota**, popularizando esse termo que designa o conjunto de micro-organismos que

habitam o corpo humano, como bactérias e fungos. O consumidor atual entende que o **intestino é o "segundo cérebro"** e busca ativamente por ingredientes que sustentem esse ecossistema, impulsionando a demanda por iogurtes funcionais, kombuchas e snacks prebióticos.

Outro fator é o efeito da nova rotulagem, uma vez que a introdução da lupa de alerta para altos teores de açúcar, gordura e sódio no Brasil criou uma necessi-

dade urgente de reformulação. As fibras surgiram como a solução tecnológica perfeita: elas permitem reduzir o açúcar (mantendo o corpo do produto) e, simultaneamente, adicionar uma alegação de saudabilidade que atrai o olhar do consumidor.



SIMBIÓTICO: O FUTURO DA ENTREGA



A fronteira final da formulação é o **SIMBIÓTICO**: um sistema onde o prebiótico e o probiótico são combinados no mesmo produto. Tecnicamente, isso garante que o probiótico já chegue ao trato digestivo acompanhado do substrato necessário para sua colonização, aumentando a eficácia da entrega funcional prometida no rótulo.



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



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

A CIÊNCIA DA ENTREGA: COMO A **TECNOLOGIA** DE **INGREDIENTES** ESTÁ **REDEFININDO** OS **SUPLEMENTOS**

Impulsionado pela busca por longevidade e personalização, o mercado de suplementos alimentares se tornou um pilar de estilo de vida

Da otimização da biodisponibilidade ao design de formas galênicas indulgentes, a indústria de nutracêuticos utiliza a alta tecnologia para transformar ativos complexos em soluções de alta performance biológica e sensorial.



Não há mais dúvidas do potencial do mercado de suplementos alimentares. Ao nível nacional, em 2025 o setor movimentou cerca de R\$ 7,6 bilhões, segundo a Associação Brasileira de Suplementos Alimentares (BRASNUTRI), marcando um ritmo de crescimento de 15% a cada 12 meses. Os números não devem parar de subir pelo menos até 2030, quando podem chegar a R\$ 13,8 bilhões e consolidar o Brasil entre os top 5 do mercado de suplementos no mundo.

A mudança vem impulsionada pelo próprio consumidor. Conforme ele se torna mais instruído, a pergunta "o que este suplemento contém?" é substituída por "quanto disso o meu corpo realmente absorve?". Neste cenário, a indústria vive uma corrida para inovar e atender as expectativas novas a cada ciclo de desenvolvimento de novos produtos.

ALÉM DA TABELA NUTRICIONAL: O DESAFIO DA BIODISPONIBILIDADE

O sucesso de um suplemento nutracêutico no mercado atual não é mais medido apenas pela dosagem declarada no rótulo, mas pelo seu **índice de bioacessibilidade e biodisponibilidade**. Na prática, muitos ativos de alto valor agregado enfrentam barreiras biológicas: a instabilidade frente ao pH gástrico, a baixa solubilidade em meio aquoso e o metabolismo de primeira passagem no fígado. Sem a tecnologia adequada, um ingrediente "premium" pode ser excretado antes mesmo de exercer sua função biológica.

Para superar essas barreiras, a indústria de ingredientes tem migrado de misturas simples para sistemas de entrega complexos. O objetivo é proteger o composto ativo e garantir que ele seja liberado no local de absorção ideal (geralmente o intestino delgado).

Alguns exemplos incluem o **uso de fosfolipídios** para criar vesículas que mimetizam as membranas celulares. caso da curcumina — conhecida por sua baixíssima absorção —, a tecnologia de fitossomas (onde o ativo é complexado à fosfatidilcolina) pode aumentar a biodisponibilidade em comparação ao extrato seco padrão. Já através do **uso de hidrocolóides e polímeros naturais**, é possível criar barreiras físicas que protegem vitaminas sensíveis à oxidação (como a Vitamina C e a K2) e minerais que poderiam causar irritação gástrica ou interagir negativamente com outros componentes da fórmula. As **nanoemulsões**, por sua vez, são eficazes para óleos funcionais (Ômega-3, Astaxantina e Vitamina D3) pois reduzem o tamanho das partículas para a escala nanométrica, aumentando a área de superfície e facilitando a formação de micelas no lúmen intestinal, o que acelera a absorção lipídica.



O SUBSTITUTO
DE CACAU
DA SAPORITI

gruposaporiti.com

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

Mais informações



Descubra porque substituir!

OS PROMOTORES DE ABSORÇÃO E A SINERGIA METABÓLICA

Além do encapsulamento físico, utiliza-se a combinação química para "enganar" os mecanismos de defesa do corpo. Um exemplo técnico é a utilização da **pipерina** para inibir as enzimas de glucuronidação no fígado, que normalmente eliminariam compostos fenólicos rapidamente.

Outra estratégia em ascensão é o uso de **quelatos minerais**. Ao ligar um mineral (como o magnésio ou o zinco) a aminoácidos (glicina, por exemplo), o nutriente deixa de ser reconhecido como um íon inorgânico instável e passa a ser transportado pelos canais de absorção de proteínas, evitando a competição por transportadores iônicos e reduzindo efeitos colaterais gastrointestinais.

O FIM DO "GOSTO DE REMÉDIO"



A tendência de *pill fatigue* (fadiga de comprimidos) impulsionou o surgimento de novas formas de apresentação: gomas funcionais (*gummies*), shots prontos para beber e pós de dispersão instantânea. Contudo, ingredientes como magnésio, colágeno ou extratos botânicos possuem off-notes metálicos ou residuais de sabor. Aqui, o uso de sistemas de aromas avançados e agentes mascaradores, aliados a edulcorantes de nova geração (como a taumatina), permite que a funcionalidade coexista com o prazer sensorial.

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



COMBINAÇÃO DE ATIVOS: QUANDO 1+1 É MAIOR QUE 2

Na formulação moderna de nutracêuticos, o conceito de ingrediente isolado está dando lugar ao design de **matrizes sinérgicas**. A sinergia ocorre quando a combinação de dois ou mais compostos produz um efeito biológico superior à soma dos seus efeitos individuais.

Para a indústria, isto significa a oportunidade de criar produtos com alegações de saúde mais robustas e resultados fisiológicos mais rápidos e perceptíveis pelo consumidor. Porém, ela não deve ser apenas uma estratégia de marketing, e sim fundamentada em mecanismos bioquímicos precisos que otimizam a farmacocinética dos nutrientes.

Além disso, a tendência de **"Mood Food"** (alimentos para o humor) trouxe a tendência de sinergias que cruzam diferentes categorias de ingredientes. Formulações que combinam Probióticos específicos (Psicobióticos) com prebióticos (fibras solúveis) e aminoácidos como o L-Triptofano ou o L-Teanina visam modular a produção de serotonina e dopamina. O desafio tecnológico é **garantir que a interação química entre esses ativos dentro da embalagem** (estabilidade de prateleira) não resulte em degradação mútua, mas sim em uma entrega sequencial após a ingestão.



Conceito	Combinação de ativos	Mecanismo de ação	Resultado funcional
Facilitação da Absorção 	Vitamina D3 + Magnésio	O Magnésio atua como cofator enzimático essencial para a ativação metabólica da Vitamina D no fígado e rins.	Ativação da vitamina D armazenada; prevenção da ineficácia por deficiência mineral.
Direcionamento de Tecidos (Bio-Targeting) 	Vitamina D3 + Vitamina K2 (MK-7)	A D3 promove a absorção de cálcio, enquanto a K2 ativa proteínas (osteocalcina) que direcionam o mineral para a matriz óssea.	Fortalecimento ósseo e prevenção da calcificação arterial (inteligência de destino).
Inibição de Enzimas Degradativas 	Curcumina + Piperina	A piperina inibe as vias de glucuronidação hepática que eliminariam os curcuminoides precocemente.	Aumento da biodisponibilidade da curcumina.

COMPLIANCE E O RIGOR DA RDC 243/2018

Não se pode discutir suplementos no Brasil sem abordar as questões regulatórias. A RDC 243/2018 da ANVISA estabeleceu critérios claros para as alegações de saúde e segurança. O desafio para os fabricantes hoje é inovar dentro destes limites, utilizando ingredientes que já constam na lista positiva ou submetendo novos ativos com comprovação científica. O rigor normativo, embora desafiador, serve como um filtro de qualidade que profissionaliza o mercado e protege o consumidor.

GRUPO MCASSAB E NUTROR®

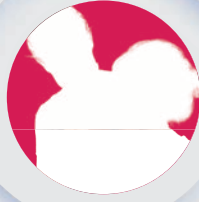
Sinergia que dá gosto!

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

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