

REVISTA AI

aditivosingredientes.com



South America
O BALANÇO PÓS-FEIRA

ESTRELAS da FiSA
O CONCURSO DO EXPOSITOR

E MAIS:

TARIFAÇO
OS IMPACTOS NO SETOR NACIONAL

PROTEÍNA DO SORO DE LEITE
PARA ALÉM DA NUTRIÇÃO ESPORTIVA



Confiança em Soluções Nutricionais

A Primeira empresa a
**produzir lactose e
WPC80 instantâneo**
no Brasil



SAIBA MAIS



nutrifontingredientes.com

Editorial

04



Branded Content

DANISCO® GRINDSTED® CAROB:
A SOLUÇÃO ESTRATÉGICA
Meio à volatilidade de preços do Cacau

06

Você?
sabia..?

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

08



Branded Content

Qualidade, flexibilidade e performance para a panificação
Escolha de alimentos está sendo guiada pelo custo-benefício
ao perceber valor em opções premium

10



Artigo

Proteína do soro de leite
Os diferentes tipos de whey e suas combinações com
ingredientes em alimentos e bebidas está revolucionando a
indústria e o mercado.

13



Artigo

Tarifaço
Os impactos no setor de ingredientes e alimentos brasileiros.

26



38

Capa



A Nutrifont, marca da Lactalis do Brasil, é pioneira na produção do *concentrado proteico de soro de leite - WPC 80 instantâneo* e *lactose* no Brasil, com fábrica localizada na cidade de Três de Maio (RS) a Nutrifont utiliza como matéria-prima o soro gerado no mesmo parque industrial proveniente da produção de nossas muçarelas o que confere qualidade aos ingredientes lácteos Nutrifont.

QUALIDADE E TECNOLOGIA

A Nutrifont visa oferecer ingredientes lácteos de alta qualidade, a partir da matéria-prima leite coletado de animais saudáveis e processado por alta tecnologia. Assim, garante uma produção sustentável. Com equipamentos de última geração, a moderna planta de processamento possui tecnologia de ultrafiltração por membranas para produzir o WPC80 instantâneo, desidratado através do processo de secagem tipo "Spray Dry". A lactose Nutrifont é obtida por cristalização, purificação e secagem, mantendo a padronização. Com o sistema de envase automático, os produtos são embalados em volumes de 20kg a 1.000kg. A planta automatizada assegura o fornecimento de produtos que respeitam as especificações, normas e legislações, além de ter uma estrutura moderna de laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, e de processos, com equipe técnica qualificada para avaliar e acompanhar os produtos desde o recebimento da matéria-prima até a expedição final. O portfólio de ingredientes lácteos Nutrifont permite desenvolver produtos saudáveis e nutritivos, respondendo às tendências de saudabilidade e redução de custos. Assim, de commodities a ingredientes de valor agregado, a Nutrifont acrescenta valor aos negócios de seus clientes com sua experiência global, ingredientes de qualidade e suporte local.



Nutrifont confiança em soluções nutricionais.

www.nutrifontingredients.com.br
mariza.santana@br.lactalis.com

DAS TARIFAS À FORÇA DA PROTEÍNA DO SORO DE LEITE

O consumidor mudou, e a indústria de ingredientes precisa ser mais inteligente do que nunca para acompanhar o ritmo. A busca por alimentos e bebidas já não se resume a sabor, conveniência nutrição básica. Mas essas exigências não são a única preocupação do mercado: o cenário global tarifário também importa.

Nesta edição, trazemos um panorama sobre o impacto das tarifas do governo dos Estados Unidos, que entrou em vigor no início de agosto. Agora, mais de um mês depois, como será que a indústria de alimentos e bebidas está reagindo? O que mudou? Esse é o nosso tema principal nas próximas páginas.

Mas esse não é o único tema da vez! Com a participação das empresas Arla Foods Ingredients, Daxia, Grupo Saporiti, Sooro Renner Nutrição S.A. e Tratho Ingredients, revisitamos um velho conhecido sob uma nova perspectiva: a proteína do soro de leite. O que antes era o domínio quase exclusivo de atletas, tornou-se um dos ingredientes mais versáteis e estratégicos para a indústria. Impulsionado por avanços tecnológicos que refinaram a sua funcionalidade e sabor, o whey protein está fortalecendo iogurtes, enriquecendo snacks e melhorando a textura de produtos de panificação.

Para encerrar, trazemos ainda um especial com as estrelas da FiSA 2025, o evento que movimentou toda a América Latina e trouxe novas reflexões que estão definindo o mercado.

O futuro pertence a quem entender como as questões geopolíticas interferem no mercado e tiver sabedoria para vencer esses desafios. Com essa mensagem, desejamos uma ótima leitura a todos!

A/I

Equipe Aditivos | Ingredientes

LEVEDURAS QUE CONECTAM

Biorigin



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!**



www.biorigin.net
biorigin@biorigin.net

DANISCO® GRINDSTED® CAROB: A SOLUÇÃO ESTRATÉGICA MEIO À VOLATILIDADE DE PREÇOS DO CACAU

À medida que o preço do cacau atinge máximas históricas—triplicando em 2024¹—a indústria alimentícia enfrenta um ponto de inflexão crítico. Os fabricantes de alimentos e bebidas estão buscando alternativas sustentáveis e econômicas que não comprometam a qualidade.

Chegou **DANISCO® GRINDSTED® CAROB**, um ingrediente à base de plantas, naturalmente obtido, pronto para transformar como as marcas lidam com a volatilidade do cacau. Com mais de 60 anos de experiência em alfarroba, a IFF desenvolveu um portfólio versátil de **GRINDSTED® CAROB**, com soluções específicas para sorvetes, bebidas, panificação e inclusões ou coberturas de chocolate. Minimamente processado através de uma técnica

simples de moagem, **CAROB** é derivado do fruto das alfarrobeiras, mantém suas qualidades naturais enquanto oferece uma “alternativa amigável” ao rótulo como substituto do cacau.

INTEGRIDADE SENSORIAL, DESEMPENHO COMPROVADO

Em uma análise sensorial de biscoitos usando **GRINDSTED® CAROB IC** com substituição de 30% do cacau, os resultados mostraram **nenhuma diferença estatisticamente significativa** em sabor, odor, doçura ou residual em comparação com uma formulação 100% cacau³. Isso valida a capacidade de **GRINDSTED® CAROB** entregar sabor enquanto reduz custos—em até 18% nesta aplicação⁴.



Perfil sensorial descritivo



À MEDIDA QUE O PREÇO DO CACAU ATINGE MÁXIMAS HISTÓRICAS—TRIPLICANDO EM 2024¹—A INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA ENFRENTA UM PONTO DE INFLEXÃO CRÍTICO. OS FABRICANTES DE ALIMENTOS E BEBIDAS ESTÃO BUSCANDO ALTERNATIVAS SUSTENTÁVEIS E ECONÔMICAS QUE NÃO COMPROMETAM A QUALIDADE.

UMA INOVAÇÃO OPORTUNA PARA UM MERCADO EM MUDANÇA

À medida que o fornecimento de cacau se torna mais restrito e a sustentabilidade quase inegociável, **GRINDSTED® CAROB** oferece aos fabricantes uma vantagem estratégica. Apoiado pela rede global dos cientistas de aplicação da IFF e laboratórios de ponta, o portfólio inclui variantes especializadas como **GRINDSTED® CAROB MAS, MAS 10, IC, FLEX e BAK**, cada um desenvolvido conforme o desempenho ideal.

Agora é o momento de repensar a dependência do cacau e para os fabricantes de alimentos abraçarem a alfarroba não apenas como

uma alternativa, mas como um catalisador para inovação e crescimento responsável. **GRINDSTED® CAROB** oferece uma solução realista e oportuna, proporcionando um caminho comprovado para economia de custos e redução de emissão de carbono, sem comprometer o sabor. Explore como suas formulações podem evoluir e se manter à frente das demandas do mercado.

EQUILIBRANDO CUSTO E EMISSÕES DE CARBONO SEM PERDER O INTERESSE DO CONSUMIDOR

Os fabricantes de alimentos e bebidas podem reduzir o uso de cacau em até 50%, dependendo da formulação, em potencialmente até 24% de economia de custos, enquanto reduzem significativamente sua pegada de carbono. Por exemplo:
SUBSTITUIR 20% DO CACAU pode **reduzir as emissões de CO₂ em até 18%**
SUBSTITUIR 60% DO CACAU pode **reduzir as emissões de CO₂ em até 55%**

Esses números² são especialmente importantes para marcas comprometidas com metas climáticas e sustentabilidade.

¹Fonte: tradingeconomics.com;

² Estudos baseados substituição parcial de cacau em formulações de sorvete da IFF, considerando o ciclo de vida do produto, desde a origem até a fábrica, com base em dados da base europeia World Food Life Cycle Database v3.5 e metodologia EF 3.1. Para GRINDSTED® CAROB, foi utilizado como referência o LBG produzido pela IFF, avaliado em estudo detalhado de Análise de Ciclo de Vida (ACV) realizado em 2023. Os resultados variam conforme a proporção substituída e a região geográfica. Para estimativas específicas, recomenda-se consultar a equipe da IFF. Vale destacar que os dados apresentados não passaram por auditoria externa;

³ ANOVA, Fisher; 95% LoC;

⁴ Baseado em 100 MT de cacau, com 3% de dosagem de cacau na formulação padrão de biscoito da IFF e um preço de cacau de 10 \$/Kg

VOCÊ SABIA?

Você sabia...?

que o pó de camu-camu, fruta amazônica, é uma das maiores fontes naturais de vitamina C do mundo, chegando a ter até 60 vezes mais que a laranja? Com sabor ácido e refrescante, ele é utilizado em bebidas, doces, sorvetes e suplementos. Sua produção sustentável também contribui para a conservação da floresta e para a geração de renda em comunidades ribeirinhas.



que a farinha de castanha-de-baru, fruto do cerrado, é rica em proteínas, fibras e gorduras boas, além de apresentar sabor que lembra amendoim com chocolate? Ela é usada em chocolates, granolas, pães e snacks nutritivos. A valorização desse ingrediente incentiva a preservação do bioma e gera renda para comunidades extrativistas.



que o soro de leite, antes descartado pela indústria de laticínios, é hoje um dos ingredientes mais valorizados no setor de suplementos esportivos? Rico em proteínas de alto valor biológico, ele é usado em shakes, barras proteicas e produtos para recuperação muscular. Além de nutritivo, seu reaproveitamento reduz significativamente o desperdício.



que a gelatina é usada na indústria não apenas em sobremesas, mas também para encapsular vitaminas e minerais? Essa aplicação ajuda a proteger os nutrientes da oxidação e controlar sua liberação no organismo. Além disso, a gelatina confere textura e estabilidade a confeitos, iogurtes e outros produtos lácteos.

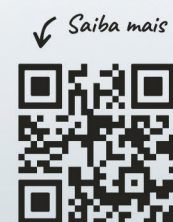


O futuro *importa.*



A Corbion está completando 70 anos de América Latina da mesma forma como nasceu: olhando pra frente. Pesquisando e desenvolvendo soluções inovadoras para tornar os alimentos mais nutritivos, saudáveis e seguros. Trabalhando lado a lado com os clientes para tornar seus produtos mais competitivos e atraentes para os consumidores, preservando o que realmente importa: **os alimentos, a vida e o planeta.**

corbion-food
 CorbionCompany
 contato_br@corbion.com



70
anos
Latam

Corbion

We preserve what matters

Qualidade, flexibilidade e performance para a panificação

Escolha de alimentos está sendo guiada pelo custo-benefício ao perceber valor em opções premium



Benefícios nutricionais também são levados em consideração, mostrando às indústrias oportunidades para desenvolvimento de opções mais nutritivas

O crescente interesse dos consumidores por saúde e bem-estar tem impulsionado uma transformação importante: a busca por maior qualidade nos alimentos, representada por ingredientes mais naturais e funcionais, tem atingido também os pães industriais. Segundo o relatório Global Innovation Opportunities in Bakery, da Innova Market

Insights, 38% dos consumidores globais afirmam que a qualidade dos produtos, seja ela boa ou premium, é decisiva para que um produto seja percebido como uma opção de alto valor. Entre as opções apontadas estão pães com grãos e sementes, adição de proteína, fibras, e foco na textura mais macia.

No caso dos pães, a qualidade vai muito além do sabor. Ela é a combinação de características que garantem uma experiência completa: maciez e textura agradável, aroma convidativo, frescor prolongado e uma aparência que desperte o desejo de consumo.

Para os brasileiros, especificamente, o frescor e um sabor mais aprimorado são os principais fatores de escolha, segundo a pesquisa Now & Next in Health & Wellness Drivers in Brazil 2024, mostrando que a indulgência é tão importante quanto o interesse por rótulos limpos.

Com 70 anos de presença na América Latina e guiada pelo compromisso de Preservar o que importa, a Corbion é referência em ingredientes sustentáveis e soluções baseadas em fermentação. Seu portfólio contribui para ampliar a vida útil, estender o frescor e assegurar a segurança alimentar e a nutrição, sempre aliando inovação, tecnologia e sustentabilidade.

Nesse contexto, a empresa expande sua linha Ultra Fresh®, reconhecida por oferecer soluções enzimáticas que prolongam a maciez e elevam a experiência sensorial

dos pães. Atendendo diferentes perfis de clientes e demandas de mercado, a Corbion passa a incluir em seu portfólio o Ultra Fresh® Premium 330 I RF.

A nova solução da linha Ultra Fresh® oferece maior flexibilidade de aplicação, adaptando-se às necessidade de diferentes processos industriais, viabilidade em diferentes volumes de produção, competitividade em custo sem perder a performance, consistência tecnológica, assegurando maciez prolongada e textura uniforme aos pães.

Padronizar a qualidade de produtos de panificação, atingindo o equilíbrio entre oferecer opções com ingredientes percebidos como de alta qualidade, como sementes, grãos, proteínas, fibras, sem perder os atributos essenciais como sabor, textura, maciez, ficou mais prático com a nova solução, que auxilia as indústrias a combinarem tecnologia e qualidade, atingindo resultados mais estáveis, pães com textura uniforme e extensão do frescor.

Para desenvolver produtos de panificação que atraiam os consumidores, conte com a Corbion e suas soluções para as indústrias.

ENTRE EM CONTATO


Corbion
corbion.com

WPC80 Instantâneo Nutrifont

O WPC80 Nutrifont é um concentrado proteico instantâneo, é produzido em uma planta moderna com equipamentos de última geração, utilizando como matéria-prima o soro de leite fresco de alta qualidade processado no mesmo parque industrial.

Com perfil de sabor característico, o WPC80 Nutrifont é uma excelente fonte de proteína, sua pureza e alto teor de aminoácidos de cadeia ramificada (BCAAs) conferem excelentes propriedades funcionais e nutricionais.

Características

- Matéria-prima de alta qualidade produzida a partir de soro fresco
- GMO FREE
- 100% natural
- Sabor suave e natural
- Clean label
- Excelente biodisponibilidade
- Naturalmente rica em aminoácidos de cadeia ramificada (BCAAs): leucina, isoleucina e valina fundamentais para a construção e recuperação muscular
- Fonte de aminoácidos essenciais (EAA) para o bom funcionamento do corpo.

Nós agregamos valor ao negócio de nossos clientes com nossa experiência global, ingredientes de qualidade e suporte local.

PROTEÍNA DO SORO DE LEITE

ALÉM DA NUTRIÇÃO ESPORTIVA:

A versatilidade da
PROTEÍNA DO SORO DE LEITE
conquista novos mercados



Em resposta à procura do consumidor por saudabilidade, a indústria redescobre o derivado proteico do soro como um ingrediente estratégico.

De ingrediente essencial para atletas a um pilar funcional para o envelhecimento saudável, controle de peso e alimentos do dia a dia, essa proteína renova-se. Analisamos as tecnologias, os tipos de whey e as aplicações que estão expandindo o seu reinado na indústria de alimentos e bebidas.

Esqueça aquela tradicional imagem do fisiculturista no pós-treino. Embora a nutrição esportiva continue sendo um mercado de destaque, a **proteína do soro de leite**, antes um coproduto da indústria de queijos, completou a sua jornada para se tornar um dos ingredientes mais funcionais e versáteis do mercado. Hoje, ela impulsiona a inovação em categorias que vão muito além dos esportes, redefinindo o que os consumidores esperam dos seus alimentos e bebidas diários.

O MERCADO REINVENTA-SE: DE NICHOS A MAINSTREAM

A expansão da proteína de soro de leite é impulsionada por uma mudança fundamental na percepção do consumidor e na estratégia da indústria. A busca por um **estilo de vida saudável** e por conveniência consolidou um novo paradigma onde a proteína é sinônimo de valor acrescentado, o chamado “protein halo”.



Especialistas do setor observam uma procura crescente em categorias inovadoras, com destaque para aplicações em **laticínios, como iogurtes e sorvetes, bem como em bebidas enriquecidas, barras nutricionais e snacks funcionais**. O dinamismo do mercado é também alavancado pelo modelo de terceirização e desenvolvimento de marcas próprias (private label), o que facilita a entrada de novos players e aumenta a competitividade.

"Essa diversificação gerou uma pulverização no padrão de consumo: hoje, é comum vermos clientes demandando lotes menores, com foco em testes, validação de formulações e lançamentos de produtos com ciclos de vida mais curtos. Essa fragmentação, por sua vez, exige maior flexibilidade logística, agilidade na distribuição e capacidade de resposta rápida das indústrias."

Eduardo Brito,
Diretor de Ingredientes
Tratho Ingredients



As empresas estão atentas a essas demandas lançando novos produtos para aplicações e mercados variados que vão desde o **reforço nutritivo para crianças até bebidas de recuperação pós-treino, café da manhã ou voltadas a idosos**. A Arla Foods Ingredients identificou essas tendências através de uma pesquisa com 4 mil consumidores na Argentina, Brasil, Chile e Colômbia, e colocou em prática aquilo que os dados mostram.

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

BRAS-CHEMICAL

(11) 3623-1550

www.braschemical.com.br

vendas@braschemical.com.br

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



"Os consumidores sul-americanos estão cada vez mais buscando alternativas tipo suco que combinam ingredientes naturais, sabor excelente e refrescância com benefícios da proteína, como a saciedade."

Facundo Martin Cozzi

Application Project Manager, South América

Arla Foods Ingredients

CENÁRIO NO MERCADO SUL-AMERICANO

Expectativa de atingir um
CAGR de **8,75%**
entre 2025 e 2030.*

31% dos consumidores de Argentina, Brasil, Chile e Colômbia gostariam que os SUCOS tivessem mais proteína.
Fatores mais levados em consideração na compra de alimentos: sabor, naturalidade e alto teor proteico

Fonte: Mordor Intelligence, "South America Functional Beverage Market & Share Analysis - Growth Trends; Forecasts (2025-2030)", 2025

Fonte: "Consumidores na América do Sul – Opiniões sobre alimentos e whey protein" (Pesquisa quantitativa online da Arla Foods Ingredients, distribuída pela Lindberg International), 2025



DECIFRANDO O SORO DE LEITE

Para atender a esta nova gama de aplicações, a indústria precisa ir além do valor nutricional e dominar as propriedades funcionais de cada tipo de soro de leite.

PROTEÍNA DE SORO DE LEITE ISOLADA (WPI)

Com maior pureza (>90% de proteína) e menor teor de lactose e gordura, o WPI é a escolha para produtos de linhas *premium*. A sua alta solubilidade e perfil de sabor limpo são essenciais para aplicações que exigem clareza, como águas proteicas (*clear whey*), ou para fórmulas clínicas e produtos destinados a consumidores com intolerâncias.



PROTEÍNA DE SORO DE LEITE CONCENTRADA (WPC)

É o destaque para a fortificação em larga escala. Oferece uma excelente concentração de proteína com boa solubilidade, a um custo mais acessível. Suas propriedades funcionais fazem ele ser ideal não apenas para o enriquecimento nutricional, mas também para melhorar a textura e a sensação na boca em panificação, refeições prontas, lácteos, sopas e massas.



VERSATILIDADE FUNCIONAL INTRÍNSECA

O soro de leite é muito mais do que uma fonte de aminoácidos. Por ser uma molécula anfifílica, a sua proteína age como um emulsificante natural eficaz, estabilizando a interface óleo-água e permitindo a redução de outros aditivos no rótulo. A sua capacidade de gelificação e aeração é explorada para dar estrutura e leveza a sobremesas e mousses, enquanto a sua afinidade com a água (capacidade de retenção de água) contribui para a suculência e o frescor em produtos de panificação.



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

TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO:

O segredo por trás da funcionalidade

As diferenças entre WPC, WPI e a Proteína Hidrolisada (WPH) não são apenas de concentração, mas o resultado direto de tecnologias de processamento que definem a sua performance. **Entender este processo é o caminho para a escolha do ingrediente correto.**

O pilar da produção moderna de proteínas de soro é a **tecnologia de filtração por membranas**. Utilizando processos como a ultrafiltração (UF) e a microfiltração (MF), a indústria consegue separar as moléculas de proteína de outros componentes do soro, como a lactose, gorduras e minerais. A ultrafiltração é o processo principal para produzir o WPC, concentrando as proteínas. Para se obter o WPI, com sua alta pureza, são utilizadas tecnologias como a microfiltração de fluxo cruzado (CFM) para remover resíduos de gordura e lactose, resultando em ingredientes de sabor mais limpo e maior solubilidade, ideal para bebidas claras.

Por outro lado, a **hidrólise enzimática** é a tecnologia que dá origem ao WPH. Neste processo, enzimas específicas servem para quebrar as longas cadeias de proteína em peptídeos menores. O resultado é uma proteína de absorção mais rápida, altamente valorizada na nutrição clínica e infantil. O grande desafio técnico da hidrólise é o surgimento de peptídeos amargos, o que exige um controle rigoroso do processo e, frequentemente, o uso de sistemas de sabor para mascarar notas indesejadas na formulação final.

O investimento por parte das empresas é constante, como o caso da Sooro Renner Nutrição S.A., que irá inaugurar ainda em 2025 um **Centro de Desenvolvimento Tecnológico e Inovação**, no Paraná, com plantas-piloto de diversos segmentos onde será possível participar e desenvolver projetos em parceria. É desse tipo de iniciativa que vem nascendo a transformação da produção nacional, que hoje é responsável por mais de **58,53% do mercado na América do Sul** (Fonte: Mordor Intelligence, Tamanho do Mercado de Proteína de Soro de Leite do Brasil e Análise de Participação - Tendências e Previsões de Crescimento 2024-2029).

"Segmentos de produtos voltados à nutrição infantil (infant formulas), nutrição sênior (população da terceira idade) e nutrição enteral (nutrição hospitalar), baseados nos benefícios proporcionados pela combinação de aminoácidos presentes nos whey proteins, apresentam um crescimento de mercado sólido e consistente."

Hélio Alves Garcia,
Diretor de Tecnologia e Inovação
Sooro Renner Nutrição S.A.





CENÁRIO ATUAL

Onde o SORO DE LEITE ESTÁ BRILHANDO

FORTIFICAÇÃO INVISÍVEL E MELHORIA SENSORIAL

A verdadeira disrupção vem do reposicionamento do soro de leite em categorias inesperadas. Produtos como sumos, chás e águas aromatizadas começam a incorporar proteína, surpreendendo o consumidor. Ao mesmo tempo, indulgências como gelados e chocolates são revisitadas para combinar prazer e nutrição, utilizando o whey para aumentar o teor proteico e melhorar a cremosidade, muitas vezes permitindo a redução de gorduras.

ENVELHECIMENTO ATIVO E NUTRIÇÃO CLÍNICA

O envelhecimento populacional, especialmente na América Latina, acelera a procura. Isso amplia a demanda por alimentos funcionais voltados para o combate à sarcopenia (perda de massa muscular) e para a manutenção da saúde óssea - áreas em que a proteína de soro de leite tem um papel cientificamente comprovado.

SUBSTITUIÇÃO FUNCIONAL

O soro de leite ganha espaço como substituto de ingredientes como leite em pó e ovos, não apenas por custo, mas por saudabilidade e funcionalidade. Em gelados, panificação e massas, ele pode melhorar a textura e o perfil nutricional, embora a sua aplicação exija um trabalho cuidadoso para equilibrar o perfil sensorial final.



O DUELO DAS PROTEÍNAS

WHEY VS PLANT-BASED Concorrência ou Harmonia?

Não se pode falar da expansão do soro de leite sem abordar o fenômeno paralelo: a ascensão das proteínas vegetais. **O mercado plant-based capturou a atenção do consumidor com apelos de sustentabilidade, bem-estar e ética.** No entanto, para fabricantes de alimentos e bebidas, a escolha entre whey e alternativas vegetais vai muito além do marketing.

Do ponto de vista técnico, a proteína de soro de leite mantém vantagens competitivas claras. O seu perfil de aminoácidos é completo, com altas concentrações de aminoácidos essenciais, especialmente a leucina, importante para a síntese de proteína muscular. Isso reflete-se em pontuações de digestibilidade e valor biológico (PDCAAS e DIAAS) superiores à maioria das fontes vegetais isoladas. Funcionalmente, a sua solubilidade, capacidade de emulsificação e perfil de sabor neutro são padrões de ouro que as alternativas vegetais, muitas vezes com notas terrosas ou adstringentes, lutam para igualar.

Contudo, a indústria percebe que o futuro não é necessariamente uma batalha entre um e outro, mas uma oportunidade para combiná-los de maneira inteligente. **A tendência de blends híbridos ganha força, aproveitando o melhor dos dois mundos.** A adição de whey a uma base vegetal pode complementar o perfil de aminoácidos, melhorar a textura e suavizar o sabor do produto, enquanto a inclusão de proteínas vegetais numa formulação à base de whey pode melhorar o apelo de sustentabilidade e atrair o consumidor flexitariano. Essa abordagem híbrida permite a criação de produtos inovadores que respondem a múltiplas exigências do consumidor: performance nutricional, experiência sensorial e consciência ambiental.

DESAFIOS TÉCNICOS E OPORTUNIDADES DE INOVAÇÃO

Adicionar proteína a novas matrizes, especialmente as salgadas ou de pH neutro, traz desafios sensoriais significativos. O principal obstáculo é o *off-note* lácteo característico, que pode sobressair em produtos de sabor delicado. **A solução está na tecnologia de aromas e sistemas de ingredientes.** Segundo a experiência do Supervisor de Vendas Sport Nutrition do Grupo Saporiti, Emerson Galhardi, as soluções de alta performance, incluindo *seasonings* e óleos essenciais, estão sendo desenvolvidas justamente para mascarar notas indesejadas e criar uma experiência de consumo agradável.

A indústria de ingredientes evoluiu para oferecer **sistemas completos**, que combinam o soro de leite com vitaminas, minerais, enzimas (para redução de lactose) e **sistemas de sabor**, entregando uma solução prática que reduz etapas de formulação e acelera o tempo de lançamento de novos produtos no mercado.

"Ao longo dos anos o whey protein vem ganhando espaço não apenas como um ingrediente de apelo nutricional, mas também pela sua funcionalidade em formulações, permitindo substituir parcialmente leite em pó e ovos em aplicações como sorvetes, panificação e massas alimentícias. Essa substituição traz grandes desafios sensoriais já que o whey pode impactar textura, sabor e até a percepção de cremosidade."

Emerson Galhardi, Supervisor de Vendas
Sport Nutrition
Grupo Saporiti

"Indulgências tradicionais como sorvetes, mousses e até chocolates estão sendo revisitadas sob uma nova ótica: a combinação entre prazer e nutrição. O whey protein se torna, nesse cenário, um aliado estratégico não apenas para elevar o teor proteico, mas também para contribuir com atributos sensoriais, como cremosidade, ao mesmo tempo em que reduz lipídios."

Hildegard Silva,
Diretor Técnico Industrial

Daxia



TARIFAÇÃO

OS IMPACTOS
NO SETOR DE
INGREDIENTES E
ALIMENTOS
BRASILEIROS

Em um movimento que repercute por toda a cadeia de suprimentos global, a recente imposição de novas tarifas pelos Estados Unidos sobre uma gama de produtos brasileiros acende um alerta. Para o setor de aditivos e ingredientes, os efeitos vão além do custo direto sobre os produtos considerados chave, desenhando um novo cenário de desafios competitivos, reajustes estratégicos e oportunidades inesperadas.



O CENÁRIO MACRO ECONÔMICO MUDOU?

No início do segundo semestre de 2025, o governo dos Estados Unidos, através de uma determinação do U.S. Trade Representative (USTR), formalizou a aplicação de sobretaxas tarifárias a uma lista de produtos importados do Brasil. A medida, justificada como uma forma de proteger a indústria local e equilibrar a balança comercial em setores considerados estratégicos, afeta diretamente alguns dos pilares da exportação brasileira.

Embora a lista seja extensa, o foco recai sobre produtos que são tanto commodities quanto matérias-primas essenciais para a indústria de alimentos e bebidas norte-americana. Produtos como o suco de laranja concentrado, açúcar bruto, certas preparações de café e carnes processadas tiveram suas alíquotas de importação elevadas, em percentuais que variam de 10% a 25%, mas sujeitos a alterações a qualquer momento.

Os efeitos já começam a ser sentidos no setor. De acordo com um balanço divulgado pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), até o momento os produtos mais afetados na comparação com julho são os açúcares (-69,5%), as proteínas animais (-45,8%) e preparações alimentícias (-37,5). No caso do suco de laranja, setor que não foi taxado diretamente, o crescimento da indústria alcançou 6,8% em agosto em relação ao mesmo período de 2024, mas com 11% de queda em relação a julho.

Segundo as expectativas da ABIA, a perda acumulada devido aos produtos alimentícios afetados pelas tarifas deve chegar a 80% entre agosto e dezembro. Portanto, os maiores efeitos poderão ser avaliados a partir de janeiro de 2026.



IMPACTO DIRETO NOS INGREDIENTES DE ALTO VALOR

AÇÚCAR E ADOÇANTES

O mercado de açúcar dos EUA é protegido por cotas. **As tarifas sobre o volume extra-cota limitam o potencial de crescimento das exportações brasileiras**, impactando, segundo a UNICA (União da Indústria de Cana-de-Açúcar e Bioenergia), toda a cadeia de ingredientes derivados da cana.

CACAU E DERIVADOS

Ingredientes como manteiga e pó de cacau, essenciais para a indústria de confeitaria, também foram afetados. O Brasil, que busca expandir sua participação nesse mercado de maior valor, enfrenta agora uma **barreira de preço adicional**.

CERAS E GOMAS NATURAIS

A cera de carnaúba, um **produto quase exclusivo do Brasil** e fundamental como agente de brilho em confeitos e revestimentos, é um exemplo de ingrediente de nicho que pode sofrer com a medida, **encarecendo a produção de diversos itens** da indústria de doces e farmacêutica.

MEL E PRODUTOS APÍCOLAS

O setor, que já enfrenta **forte concorrência internacional**, vê nas **tarifas um obstáculo adicional** para acessar o mercado de varejo e industrial dos EUA, que valoriza o produto para uso em cereais, barras e molhos.

CAFÉ E EXTRATOS

O **Brasil, líder mundial em café, é vulnerável principalmente nos produtos de maior valor agregado, como o café solúvel**, ingrediente importante para a indústria de bebidas prontas. O Cecafé (Conselho dos Exportadores de Café do Brasil) aponta que a medida **desestimula a industrialização para exportação**.

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



BALANÇA COMERCIAL EM FOCO

Exportações do Agronegócio Brasileiro (2024):

Receita total: US\$ 165,13 bilhões

30,2%

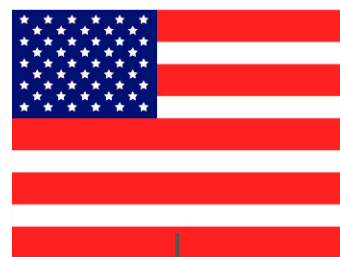
US\$ 49,7 Bilhões



CHINA

7,4%

US\$ 12,1 Bilhões



EUA

Fonte: Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços (MDIC) / SECEX, consolidado pela Datagro.

ANÁLISE DAS ENTIDADES E DO MERCADO

As entidades já se movimentam desde o início do anúncio das tarifas. De acordo com a **Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos (ABIAM)**, não existe ainda uma quantificação dos impactos em exportação ou importação, embora as exportações brasileiras de ingredientes para alimentos se concentrem mais na América Latina do que nos Estados Unidos.

“Vemos com preocupação a situação, não só pela exportação referente ao nosso setor como também pela exportação de alimentos que portam em suas composições produtos nossos. A melhor receita para tentar uma solução disso passa pelo acordo entre empresas, sejam importadoras, exportadoras, e setores. Se deixarmos isso do lado político, é claro que a prioridade está nos grandes casos, e nós, por volume, não nos encaixamos.”

Helvio Tadeu Collino

PRESIDENTE DO CONSELHO DIRETOR DA ABIAM

Em nota, a **Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA)** reforçou que "medidas desta natureza prejudicam as economias dos dois países, causando danos a empresas e consumidores".

Já a **Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos - CITRUS BR**, ressaltou que as **consequências são graves**, incluindo a **interrupção de colheitas, desorganização do fluxo das fábricas e paralisação do comércio**. Em nota oficial, ressalta que a Europa é o principal mercado do suco brasileiro, com 52% de participação nas exportações da safra 2024/2025, mas é pouco provável que o continente seja capaz de absorver os excedentes do mercado americano "sem que haja **grave deterioração de valor** para todo o setor". Com relação ao mercado asiático, especificamente Japão e China, alerta que ambos também não são suficientes para absorver os excedentes - no caso japonês, as exportações diminuíram 30% no último ano.

A situação do café também é preocupante, já que **1/3 do café consumido nos EUA é originado do Brasil**, segundo o **Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé)**. A entidade tem trabalhado em conjunto com a **Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel (Abics)** para reverter a situação, articulando-se ainda com a **National Coffee Association (NCA)**, traders, importadoras e redes de cafeteria dos EUA. Contudo, o café, ao contrário de outros produtos, **não é cultivado em larga escala nos EUA**, por isso as entidades seguem com a esperança de novidades em breve.

ENTRE AS EMPRESAS FABRICANTES E DISTRIBUIDORAS DE INGREDIENTES...

... e aditivos para alimentos e bebidas ainda não se observou o repasse dos custos tarifários aos clientes, baseado nas especulações do governo brasileiro com a recém aprovada **lei de Reciprocidade Econômica**. Contudo, se a tarifa for aprovada, **poderá haver reajuste no preço de venda proporcional à taxação**. Parcerias com empresas de outros países para diversificar o portfólio também já são adotadas no mercado, como o caso da Barentz, que comenta já ter se preparado dessa forma há algum tempo.

“Vemos com preocupação a situação, não só pela exportação referente ao nosso setor como também pela exportação de alimentos que portam em suas composições produtos nossos. A melhor receita para tentar uma solução disso passa pelo acordo entre empresas, sejam importadoras, exportadoras, e setores. Se deixarmos isso do lado político, é claro que a prioridade está nos grandes casos, e nós, por volume, não nos encaixamos.”

Felipe Linares

Principal Manager | South América da Barentz

REFLEXOS DO

TARIFAÇO

US\$ 300
MILHOES

de queda na
exportação
de alimentos
industrializados
em agosto na
comparação com
julho.*

18,5%

de queda nas
exportações totais
brasileiras aos
Estados Unidos no
mês de agosto em
relação ao mesmo
período no ano
anterior.**

Governo do
BRASIL
anunciou um plano de
contingência de
R\$ 30
MILHÕES
EM
CRÉDITOS
para os setores mais
atingidos.

CHINA aumentou **29,9%**
as compras do **BRASIL**,
absorvendo parte do que teria os
EUA como destino.*

*Fonte: Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA)

**Fonte: Secretaria de Comércio Exterior do Ministério do
Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços (MDIC).

POSSÍVEL
E\$PERANÇA?

Nas últimas semanas, uma nova esperança na
tensão da guerra tarifária surgiu: **a mobiliza-
ção de senadores americanos com um pro-
jeto de lei para tentar revogar o tarifaço.**

A proposta reuniu tanto membros do partido
Democrata quanto Republicano sob a justifi-
cativa de que a manutenção das altas tarifas
poderá elevar o preço dos alimentos e prejudi-
car a economia norte-americana – **o preço do
café no país, por exemplo, já subiu 21% em
comparação com o mesmo mês de 2024.**

Como o projeto tem caráter privilegiado, **a pro-
posta obrigatoriamente tem que ser votada**,
mas os democratas precisam conquistar os
votos de pelo menos quatro republicanos, uma
vez que o partido de Trump tem a maioria no
Senado. Após isso, para que as tarifas sejam
realmente derrubadas, **a proposta ainda teria
que passar pela Câmara**, onde Trump tam-
bém possui maioria.

» **O Brasil é o maior exportador
de alimentos Halal do mundo**

» **Maximize os lucros do seu negócio com a
certificação Halal um mercado com
2 bilhões de consumidores
ao redor do mundo.**

» **Certifique sua empresa!**



FAMBRAS HALAL

DA AMÉRICA LATINA PARA O MUNDO
FROM LATIN AMERICA TO THE WORLD
من أمريكا اللاتينية إلى العالم

fambrashalal.com.br

OPORTUNIDADES EM NOVOS

ÁSIA

Imenso potencial de crescimento para ingredientes de maior valor agregado. Dados da Scot Consultoria, baseados na SE-CEX, mostram que as exportações para o Sudeste Asiático já são robustas, com destaque para farelos de soja (US\$ 3,2 bilhões) e açúcares (US\$ 2,55 bilhões).

ORIENTE MÉDIO

Representa um mercado em expansão para alimentos processados, principalmente para os setores de carnes, aves e lácteos, segundo a ABPA (Associação Brasileira de Proteína Animal). A demanda por ingredientes para a indústria local de alimentos também é uma oportunidade a ser explorada.

HORIZONTES

UNIÃO EUROPEIA

Segundo o CBI (Centre for the Promotion of Imports from developing countries), é o maior importador global de frutas e vegetais processados, absorvendo 47% do total mundial. A demanda por produtos com certificações de sustentabilidade, orgânicos e de comércio justo é uma porta de entrada para ingredientes brasileiros de alto valor, especialmente se confirmado o acordo Mercosul-União Europeia.

MÉXICO

Enquanto as exportações para os Estados Unidos caíram, o México foi o destaque de agosto. O país comprou 43% a mais dos produtores brasileiros em comparação com julho, representando o mercado de maior aumento da sua participação, segundo a ABIA.



South America

Edição 2025 superou expectativas e consolida protagonismo no setor de Ingredientes para A&B

A 27ª edição da Food ingredients South America (FiSA), realizada de 26 a 28 de agosto no São Paulo Expo, reafirmou sua posição como o mais importante encontro da América Latina voltado a ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas. O evento reuniu mais de 12 mil profissionais, superando a previsão inicial de 11 mil visitantes, e contou com a participação de 800 marcas expositoras de mais de 40 países.

Ao longo de três dias, a FiSA 2025 promoveu discussões sobre os temas em destaque no dia a dia de quem faz essa indústria movimentar o continente: regulação, consumo consciente, personalização alimentar, biotecnologia e sustentabilidade. A feira também apresentou soluções que já começam a moldar o futuro do mercado, com destaque para o uso de inteligência artificial, avanços em proteínas funcionais e o fortalecimento de ingredientes naturais e sustentáveis.

Além de movimentar empresas de mais de 40 países, o evento destacou o Pet Food com um espaço próprio a essa nova tendência.

SUMMIT FUTURE OF NUTRITION: CIÊNCIA E INOVAÇÃO EM PAUTA

O Summit Future of Nutrition, congresso de referência da FiSA, ofereceu uma programação diversificada, reunindo especialistas nacionais e internacionais. Entre os temas debatidos estiveram a nutrição de precisão, com estudos que integram genética, microbioma e estilo de vida; o impacto dos medicamentos GLP-1 sobre hábitos alimentares e novas categorias de produtos; o protagonismo das proteínas na alimentação cotidiana; o fortalecimento do conceito de “Food as Medicine”, que conecta nutrição e saúde preventiva; e os avanços científicos relacionados aos probióticos, do desenvolvimento infantil ao envelhecimento saudável.



South America

ARENA FISA E EXPERIÊNCIAS IMERSIVAS

A edição de 2025 contou com a Arena FiSA, espaço central do pavilhão que concentrou as principais atrações. Além do congresso, o ambiente recebeu o Women's Networking Meeting e a cerimônia do Fi Awards 2025, que destacou as inovações mais relevantes do setor.

O Innovation Hub consolidou-se como um dos pontos mais visitados da feira, com iniciativas que aproximaram ciência, sabor e tendências de mercado. Entre os destaques estiveram o Innovation Tour, o New Product Zone, o Tasting Experience, o Plant-Based Experience e o Sustainability Experience, além de um dos momentos mais aguardados: o lançamento do Pet Food Experience, espaço dedicado às inovações da indústria de nutrição animal, setor que deve movimentar R\$ 78 bilhões em 2025, com mais da metade proveniente de alimentos para pets.

ANOTE NA AGENDA! FiSA 2026
4 a 6 de Agosto na São Paulo Expo

NÚMEROS DA EDIÇÃO

+ de 12 mil visitantes
800 marcas expositoras
+ de 40 países representados





ESTRELASda South America

O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR

A FiSA 2025 (Food Ingredients South América) foi um sucesso, e o pós-feira segue a todo vapor com o lançamento da 15ª edição do ESTRELAS DA FiSA. O tradicional CONCURSO celebra a participação dos expositores - a dedicação dos times, os stands cuidadosamente desenhados, lançamentos apresentados e números conquistados. Nas próximas páginas, apresentamos cada um dos participantes, e você é convidado a escolher quem merece a estrela deste ano. Além de entrar para o "hall da fama" do setor, as três empresas vencedoras terão o reprint do seu perfil publicados na edição de novembro da Aditivos | Ingredientes, celebrando ainda mais o seu sucesso.

CONFIRA O BALANÇO DA
PARTICIPAÇÃO DOS PRINCIPAIS
EXPOSITORES, PRESTEGIE SEUS
RESULTADOS E
**ESCOLHA QUEM MERECE
NOSSA ESTRELA!**

COMO FUNCIONA? Nas páginas a seguir você aprecia o compilado da participação dos principais expositores da FiSA 2025 e escolhe aquele que em sua opinião se destaca. Os 3 EXPOSITORES MAIS VOTADOS são coroados com nossa Estrela e ganham 1 anúncio de página inteira de presente na próxima edição da Revista AI.

CLIQUE E CONHEÇA OS CONCORRENTES



Estrelas da FISA II
2025 VOTAR

AKRON
PHARMA

Estrelas da FISA II
2025 VOTAR

ALMAD

AKRON
PHARMA



Akron Pharma: tradição, qualidade e inovação que transformam vidas.

ALMAD



Mais de 30 anos de História e Nutrição Saudável.

Com mais de 25 anos de experiência, a empresa é referência nacional em suplementos e ingredientes alimentares, oferecendo um portfólio diversificado que inclui cápsulas moles e duras, comprimidos, líquidos, pós e gomas. A Akron Pharma atende tanto o mercado de cápsulas em granel quanto por meio de terceirização do produto acabado, ou seja, a sua marca própria prontinha e desenvolvida especialmente para sua empresa, com o máximo de excelência, rastreabilidade e qualidade em todos os processos produtivos. Além disso, possui sua própria linha de suplementos alimentares: a Global Suplementos, que está presente em diversas lojas de suplementos, produtos naturais, farmácias e supermercados de todo o país.

Localizada no Daia, polo farmoquímico de Anápolis/GO, Akron possui uma estrutura de 7.000 m², atendendo a diversos mercados como o de alimentos, indústrias e de farmácias magistrais.

A participação na FISA 2025 foi uma oportunidade estratégica para a Akron Pharma fortalecer sua presença no mercado food, destacando sua expertise em matérias-primas, ingredientes, coadjuvantes e aditivos.

O compromisso da Akron Pharma vai além da entrega de produtos mas sim a busca frequente na transformação de vidas com ética, responsabilidade e lealdade, valores que sustentam as parcerias sólidas construídas ao longo de nossa trajetória.

Na FISA 2025, segurança alimentar e inovação responsável, ganham uma nova perspectiva entre as áreas de nutrição humana e animal — movimento que promete ganhar força na FISA 2026, quando o segmento PET terá espaço dedicado no evento.

Antecipando essa tendência, a Almad apresenta ingredientes já consolidados no mercado, mas que se destacam por sua aplicação versátil em ambos os setores como: Aminoácidos, Tocoferol, Glicerina, Lecitinas e Ácidos Graxos, entre outros. Essenciais para formulações que buscam alto valor nutricional sem perder sabor, esses componentes contribuem para desempenho, saúde e bem-estar.

Com mais de 30 anos de mercado a Almad combina segurança alimentar com inovação através de um rigoroso controle de qualida-

de e certificação em toda a cadeia produtiva, posicionando-se como parceira estratégica para uma indústria de alimentos e rações mais segura e integrada, com Fabricação, Distribuição e Trade de matérias-primas para diversos setores, como nutrição humana e animal, cosméticos, agronegócio e produtos renováveis. A Almad opera com quatro plantas fabris, estrutura logística global e HUB's de distribuição para atender o mercado nacional e internacional com agilidade.

Durante o evento, a abordagem sobre a conexão entre nutrição humana e animal despertou grande interesse dos visitantes, pois é um facilitador de caminhos, que reconheceram na proposta da empresa um passo à frente nas demandas do mercado e visão de futuro. Fornecer mais que produtos, e sim suporte a nossos clientes e seus projetos.



Química Anastacio apresenta soluções inovadoras na FISA

A Química Anastacio marcou presença na Food Ingredients South America, reforçando seu papel como referência na distribuição de ingredientes e soluções para a indústria de alimentos e bebidas. No evento, a empresa apresentou um portfólio diversificado, destacando inovações desenvolvidas em parceria com distribuidores estratégicos.

No Brasil, a companhia representa a Robertet, oferecendo uma completa linha de aromas, moduladores e extratos botânicos que permitem criar produtos diferenciados e personalizados. Entre os destaques esteve o CoQ10 LEO-HB®, distribuído em parceria com a Eleonor. Este pó laranja, dispersível em água fria, é um potente antioxidante natural, fundamental para o metabolismo e proteção

do coração, cérebro e músculos, atuando também contra danos celulares.

A Química Anastacio também apresentou a linha de oleoresinas Henry Lamotte, extratos naturais obtidos de frutos, sementes, cascas, flores e outras partes de plantas, por técnicas como extração por solvente e fluido supercrítico. Esses produtos garantem sabor, aroma e propriedades funcionais únicas, ampliando as possibilidades para desenvolvimento de alimentos inovadores.

A participação na FISA reforça o compromisso da Química Anastacio em oferecer soluções inovadoras, conectando tecnologia, qualidade e tendências de mercado.



Barentz destaca soluções inovadoras em ingredientes na FISA 2025

A Barentz, distribuidora global em soluções de ingredientes especiais, marcou presença na Fi South America 2025. Com inovação e experiências sensoriais, a empresa apresentou soluções que reforçaram sua atuação como parceira estratégica.

Com o tema “O futuro da nutrição no universo gamer”, conectando tendências, tecnologia e bem-estar a um público em crescimento mundial, a Barentz destacou dados que mostram como esse nicho quebrou o estereótipo do gamer sedentário. Hoje, esse público busca bem-estar e ingredientes funcionais que promovem qualidade de vida.

Atenta a esse cenário, as aplicações apresentadas unem conveniência, funcionalidade e indulgência. Como o PowerDrink, com cafeína micronizada e Carnosyn® (beta-alanina), que juntos entregam energia e força, além de

melhora no desempenho físico, redução na sensação de fadiga e auxilia na recuperação muscular. Com Nutriose® (fibra de milho), colorido naturalmente, também inovando em aromas, trazendo o BURST FRUIT, uma mistura de limão, laranja e framboesa.

No estande, a Barentz também apresentou outros protótipos voltados às principais tendências de consumo atuais, em especial aquelas para saúde holística e gerenciamento de peso. Entre elas, destacaram-se soluções relacionadas ao estímulo da produção do hormônio GLP-1, que promove saciedade, equilíbrio metabólico e controle do apetite. A fibra solúvel de milho e proteínas vegetais de alto valor nutricional mostraram-se opções eficazes para este objetivo, permitindo que a indústria desenvolva produtos que atendam às expectativas do consumidor moderno.



Caldic leva à FISA 2025 experiências para cada dia da semana



Líder em soluções de açúcar líquido, açúcar líquido invertido, xarope invertido e xarope de caramelo.

A Caldic, player global em ingredientes e soluções para a indústria de alimentos e bebidas, marcou presença na FISA, realizada de 26 a 28 de agosto em São Paulo.

A empresa apresentou o conceito “Nutrição, sabor e bem-estar todos os dias da semana”. A proposta levou o público a uma jornada sensorial com protótipos para diferentes momentos de consumo, trazendo soluções voltadas à imunidade, performance física, energia e vitalidade, saúde cognitiva, beleza de dentro para fora e equilíbrio entre nutrição e indulgência. Esses desenvolvimentos contaram com o apoio de nossas representantes Ajinomoto, Mara, Biorigin, Rousselot, NPA, Ingredion, Synergy e Oxiteno, que contribuíram com ingredientes e expertise.

Entre os destaques estiveram chocolate com melatonina, barra proteica com

colágeno, energético com arginina, amendoim com redução de sódio, maionese vegana com 50% menos gordura e gummy de ômega 3, entre outros.

A feira também marcou a estreia da Mr. Malt no Brasil, marca da Caldic especializada em insumos para cerveja. O público pôde degustar duas cervejas exclusivas, desenvolvidas em parceria com cervejarias estratégicas — sendo que uma delas foi recentemente premiada com medalha de prata no World Beer Awards.

A participação na FISA 2025 reforçou a estratégia da Caldic de ampliar sua atuação e consolidar sua posição como referência no setor de alimentos e bebidas na América Latina, com investimentos em inovação, parcerias estratégicas e um portfólio cada vez mais completo — de soluções funcionais a indulgentes — personalizadas para seus clientes.

Há mais de 10 anos, a Centrosucar é referência global na transformação de matérias-primas em soluções de alta performance, atendendo indústrias alimentícias, farmacêuticas, de bebidas, químicas e diversos outros setores.

Somos a maior do setor, reconhecida pela combinação de tecnologia avançada, inovação contínua e responsabilidade ambiental, entregando produtos de alta pureza, confiabilidade e segurança em cada etapa do processo.

Transformamos açúcar e xarope em soluções que otimizam processos, padronizam resultados e elevam a eficiência industrial.

Inovação e precisão em cada produto da nossa linha. Glutex — xarope invertido composto por frutose e glicose, para desempenho industrial superior; Gludex,

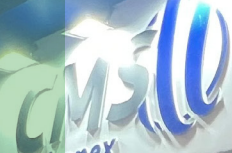
açúcar líquido invertido, versátil e estável em diversas aplicações; Xarin, xarope de caramelo, que garante sabor, cor e textura consistentes; e Dulci, açúcar líquido, que assegura processos ágeis e uniformes

Cada solução nasce da proximidade com nossos clientes, unindo conhecimento técnico, inovação e sustentabilidade.

Com certificações internacionais e presença consolidada na América do Sul, América do Norte, Europa, Ásia e África, a Centrosucar entrega eficiência, segurança e consistência reconhecidas mundialmente, tornando-se sinônimo de confiança, performance e inovação em escala global.

Nosso propósito é claro: transformar desafios em soluções inteligentes, agregando valor, produtividade e excelência a cada cliente que acredita em nós.

Estrelas da FSAAI
2025 VOTAR



Mais que insumos: soluções completas para sua produção

Estrelas da FSAAI
2025 VOTAR



Inovação em ingredientes que transformam alimentos

A CMS Impex viveu um marco especial em sua história com sua primeira participação na FISA. Mais do que estar presente em um grande evento do setor, essa conquista simboliza a evolução de uma empresa que nasceu jovem, mas que em 8 anos já alcançou grandes resultados.

O número 8, que na cultura chinesa simboliza prosperidade e sucesso, traduz o nosso ciclo de crescimento. Nesse período, consolidamos parcerias sólidas com clientes e fornecedores, expandimos nosso portfólio e reforçamos o compromisso de oferecer muito mais do que insumos: entregamos soluções completas, adaptadas às necessidades de cada indústria.

Na FISA 2025, mostramos ao mercado a força de uma estrutura construída para gerar confiança: estoque local, pronta

entrega, flexibilidade logística e suporte técnico em todas as etapas. Essa combinação nos permite estar mais próximos dos clientes, garantindo qualidade, agilidade e segurança em cada negociação.

Encerramos a feira ainda mais motivados a seguir impulsionando a indústria brasileira de alimentos, bebidas, nutrição e saúde. Nosso agradecimento especial a todos que confiam na CMS Impex. Seguiremos trabalhando com dedicação para transformar cada entrega em oportunidade de crescimento conjunto.

No evento, a DAXIA apresentou soluções que unem tecnologia e criatividade. Saudabilidade, indulgência e performance sensorial foram traduzidos em protótipos que mostraram como é possível inovar sem abdicar do sabor.

Destacamos o Overnight Oats, um iogurte zero lactose, sem adição de açúcares e rico em fibras prebióticas, trazendo funcionalidade e sabor. Sua formulação conta com enzimas das linhas **Lactofree** e **Daxzyme**, além do **Milkcorp Pro**, que assegura cremosidade, estabilidade e textura colherável, mesmo na presença de soro de leite.

O Power Muffin foi desenvolvido para trazer fonte de proteínas, mantendo o sabor e maciez. Proteico, sem glúten e sem adição de açúcares, equilibra indulgência e funcionalidade, com **Docemix Bd Natus**, blend de edulcorantes naturais para substituição de açúcar e **Daxpan-**

cake e **Daxzyme Soft**, blends enzimáticos que garantem uma textura macia.

Já o DaxBrioche Artesano trouxe a tendência dos pães artesanais com sabor amanteigado. Formulado com blends enzimáticos clean label da linha **Daxzyme**, que promovem melhor estrutura, maciez e excelente performance tecnológica, para a criação de um pão de fermentação natural com rótulo mais limpo e de alta qualidade.

O **DaxEnergy** atende à demanda por bebidas que promovem energia e foco. Sem açúcar, une o sabor do cajá com a cafeína e taurina. Formulado com **Docemix Neo**, garante um dulçor equilibrado.

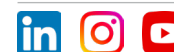
Em mais uma edição de grande sucesso, fortalecemos o relacionamento com nossos clientes e parceiros. Agradecemos a todos que visitaram nosso estande.

Estrelas da FISA II
2025 VOTAR



Denver Especialidades reforça sua trajetória de inovação e relacionamento na FiSA 2025

Estrelas da FISA II
2025 VOTAR



São 25 anos de história, uma nova identidade: FDF brilhou na FISA 2025!

Com mais de seis décadas de atuação no setor químico, a Denver Especialidades, integrante do Grupo Formitex, marcou presença na FiSA 2025 apresentando seu portfólio consolidado de soluções à base de Carboximetilcelulose de Sódio (Denvercel FG), Acetato de Polivinila (Neugum) e Triacetato de Glicerina (Triacetina). Reconhecida pela qualidade e versatilidade de seus produtos, a empresa atende diferentes segmentos de alimentos, cosméticos e higiene pessoal a aplicações industriais como papel, tintas, petróleo, mineração e cerâmica, sempre com compromisso ambiental e social.

Mais do que expor soluções já reconhecidas pelo mercado, a FiSA representou para a Denver Especialidades um espaço estratégico de relacionamento e fortalecimento de parcerias.

Durante os dias de feira, nossa equipe recebeu clientes, prospectou novos contatos e participou de conversas relevantes sobre tendências, sustentabilidade e inovação. Esse diálogo direto com o público reforçou a confiança na marca e ampliou perspectivas para novos negócios no Brasil e no exterior.

O evento também destacou o crescimento contínuo da empresa, que investe na ampliação da capacidade produtiva e no desenvolvimento de pessoas para garantir não apenas excelência em atendimento, mas também a construção de soluções químicas de alto valor agregado. A participação reafirmou o posicionamento da Denver Especialidades como referência no mercado, unindo tradição, inovação e proximidade com seus parceiros.

A participação da FDF na FiSA 2025 foi um marco inesquecível. Além de celebrarmos 25 anos de presença na América Latina, tivemos a oportunidade de fortalecer laços com nossos clientes, conquistar novos contatos e apresentar ao mercado nossa nova identidade de marca.

Durante a feira, recebemos em nosso estande mais de 600 visitantes e geramos mais de 300 novos leads qualificados, resultados que confirmam o crescente interesse pelas nossas soluções em ingredientes desidratados. Essa conexão direta com o público nos motiva a seguir inovando e ampliando nossa presença junto à indústria de alimentos.

Apresentamos uma seleção estratégica de vegetais, especiarias, ervas e frutas lio-

filizadas, reforçando nosso compromisso em entregar ingredientes globais adaptados às necessidades locais, sempre com qualidade, eficiência e sustentabilidade.

Outro destaque foi o reconhecimento com o Prêmio Prata entre os melhores estandes da feira, consolidando nossa posição como parceiro confiável e inovador, comprometido com a redução de impacto ambiental e com o futuro da alimentação.

Celebrar nosso 25º aniversário com tantas conquistas é apenas o começo.

Seguiremos lado a lado com nossos clientes, desenvolvendo soluções que impulsionam o bem-estar e transformam a indústria.



Peptide Profile Tailoring: Inovação Exclusiva Genu-in

Na Food Ingredients South America (FiSA) 2025, a Genu-in marcou presença apresentando inovação e ciência aplicadas à nutrição e à saúde.

Como parte da JBS, maior produtora de proteína animal do mundo, temos acesso direto e privilegiado às matérias-primas e suas origens, garantindo controle total de cadeia, frescor e integridade do colágeno, do campo ao ingrediente final. Durante o evento, os visitantes puderam degustar soluções desenvolvidas com tecnologia de ponta: bebida de colágeno (10g de Genu-in Life Skin por porção) com sabor açaí e snacks proteicos, como o Puff Collagen (5g de Genu-in Life Skin por porção), que demonstram como aplicamos ciência para transformar colágeno em experiências funcionais, saborosas e versáteis. Nosso grande

diferencial está na tecnologia exclusiva PEPTIDE PROFILE TAILORING, que alia três pilares fundamentais:

- Controle desde a origem, assegurando qualidade e frescor da matéria-prima;
- Hidrólise enzimática direcionada, que gera perfis de peptídeos consistentes e reprodutíveis;
- Caracterização molecular completa, permitindo identificar e quantificar sequências peptídicas com precisão.

Essa combinação assegura previsibilidade de absorção, eficácia clínica e reprodutibilidade lote a lote, oferecendo resultados confiáveis para o mercado. Na FiSA, reforçamos nossa missão de unir ciência, tecnologia e qualidade para entregar soluções inovadoras em colágeno, consolidando a Genu-in como parceira estratégica no futuro da nutrição e saúde.



IMCD aposta em indulgência e nutrição com Coffee Station

Na FiSA 2025, a IMCD Brasil apresentou o Coffee Station, conceito que conquistou a atenção de clientes, parceiros e visitantes ao reunir soluções que unem indulgência, praticidade e equilíbrio nutricional.

Inspirado no conceito de cafeteria, o espaço trouxe formulações desenvolvidas a partir do portfólio de fornecedores da IMCD. Entre os destaques estiveram o Pão de Queijo com solução clean label para redução de queijo, o Cookie de Chocolate com tecnologias naturais de menor teor de cacau e maior resistência à quebra, o Chocolate Enriquecido com Fibras, além de bebidas como o Frappuccino de Doce de Leite com TCM. Cada aplicação mostrou como é possível repensar ingredientes sem comprometer sabor e textura, oferecendo alternativas mais equilibradas e alinhadas às tendências de consumo.

Esse resultado é fruto da combinação entre um portfólio robusto e a expertise técnica da equipe de Food & Nutrition, que atua em laboratório de aplicação local em São Paulo e conta com especialistas capazes de desenvolver protótipos sob medida para os desafios da indústria. Com presença global e proximidade com clientes e fornecedores, a IMCD oferece inovação e soluções sustentáveis ao setor.

Segundo Rafael Ferrarese, Diretor da Unidade de Negócio de Food & Nutrition da IMCD Brasil, “nosso objetivo foi demonstrar que é possível entregar produtos saborosos, nutritivos e acessíveis, mantendo a experiência do consumidor como prioridade. A receptividade do público confirmou o acerto dessa proposta e esperamos inspirar novos projetos com nossas soluções.”



Kalium Chemical: Conectando ciência e indústria para gerar soluções que transformam.



Líbero Ingredientes na FISA 2025: inovação e resultados

A Kalium Chemical, com 18 anos no mercado, se consolidou como referência em importação e distribuição de insumos químicos. Atuando em setores estratégicos que vão além do alimentício como poliuretanos, tinta, vernizes e resinas, limpeza doméstica e cosméticos. Destaca-se oferecendo soluções ágeis, confiáveis e eficazes, alinhadas às necessidades da indústria e às tendências. Com uma trajetória marcada pelo crescimento sustentável e pela ampliação constante do portfólio, a Kalium vem fortalecendo sua presença no mercado ao unir expertise técnica e excelência em atendimento, construindo relações sólidas com clientes e parceiros.

Em 2025, a Kalium reafirmou esse compromisso ao participar pela primeira vez da Food Ingredients South America (FISA), o maior evento de ingredientes da América Latina.

Apresentou seu novo portfólio para o setor de alimentos buscando agregar valor, performance e qualidade às indústrias de alimentos e bebidas. “Participar da FISA 2025 foi um marco importante para a Kalium. Tivemos a oportunidade de estreitar relacionamentos, compartilhar conhecimento e mostrar como nosso portfólio pode contribuir para o futuro da indústria alimentícia. Estar entre os indicados na premiação Estrelas da FISA é o reconhecimento do trabalho de toda a nossa equipe”, destaca Dennis dos Santos, Diretor. Com um olhar voltado para o futuro, a Kalium segue investindo em inovação, pessoas e na expansão de mercados, consolidando-se como parceira estratégica para empresas que buscam qualidade e confiança no fornecimento de insumos químicos.

A Líbero Ingredientes encerrou a FISA 2025 em alta: estande cheio, networking de qualidade e reencontros com parceiros. No pós-evento, mapeamos mais de 250 solicitações para serem atendidas de informações adicionais a pedidos de amostras. Foram destaques na FISA:

- **Proteína de batata PerfectaSol S300 (Avebe):** substitui ovo em confeitaria e molhos, com ótima emulsificação e aeração; os macarons servidos no estande foram um sucesso.
- **LiberCream Cacao:** substituto de cacau para formulações estáveis, com perfil sensorial consistente, **previsibilidade de custo e garantia de fornecimento** — essencial diante da escassez e do preço elevado do cacau.

- **Colágeno QBind Pork CG90 (Sonac):** proteína suína de alta pureza (≈88–91%) que entrega **viscosidade a frio e gel firme após aquecimento**, favorecendo padronização com redução de custo; e sem alergênicos regulados (leite, soja, glúten).
- **Antiespumante para indústria:** solução **solúvel em água** para processos líquidos e linhas de fritura/cozimento; reduz transbordo e perdas, estabiliza a operação e melhora rendimento com **baixas dosagens**.

A FISA foi um sucesso para prospectar negócios e fortalecer relações. Obrigado a todos que passaram pelo nosso estande!



Lonza



Por que escolher a Lonza

Lorenz



Inovação em cada aplicação:
soluções que transformam a
indústria

A Lonza participou da FISA 2025 reforçando seu papel como referência em inovação e sustentabilidade no setor de saúde e nutrição. Durante o evento, a companhia apresentou iniciativas e soluções que traduzem sua visão de futuro, unindo ciência, tecnologia e responsabilidade socioambiental.

Um dos destaques foi a ênfase nas ações voltadas à sustentabilidade, tema central para a Lonza. A empresa vem implementando práticas consistentes em toda a sua cadeia de valor, com projetos em andamento e novas metas que visam reduzir impactos ambientais e contribuir para um futuro mais sustentável.

No campo da inovação, a Lonza apresentou suas cápsulas de gelatina coloridas livres de dióxido de titânio, uma alternativa pioneira e segura que acompanha as tendências regulatórias e de consumo, sendo considerada um

marco no mercado.

Outro ponto de grande relevância foi o UC-II®, colágeno tipo II não desnaturado que se consolidou como referência global para a saúde articular, reafirmando o compromisso da empresa em oferecer ingredientes de eficácia comprovada e alto valor agregado.

O portfólio da Lonza também se destacou pela variedade de cápsulas de origem vegetal, atendendo às demandas crescentes de consumidores que buscam alternativas mais alinhadas ao estilo de vida plant-based.

Por fim, a empresa apresentou sua solução Licaps®, tecnologia exclusiva em cápsulas líquidas que permite desenvolver formulações inovadoras e eficazes, mesmo para os projetos mais desafiadores.

A Lorenz, empresa centenária do grupo GTF e pioneira na indústria de fécula de mandioca da América Latina, marcou presença na FISA 2025 com um estande que uniu inovação, proximidade e experiências únicas para o público.

A companhia atua com mais de 1.200 produtores parceiros, garantindo qualidade, regularidade e soluções personalizadas a partir de fécula de mandioca, amido de milho, waxy (ceroso), fécula de batata e amido de ervilha.

Um dos destaques foi o Lorenz Lab, espaço interativo com demonstrações práticas. Nele, os visitantes puderam conferir a performance e a versatilidade dos ingredientes em diversas aplicações, reforçando a proposta da marca de unir tecnologia, eficiência e resultados superiores.

Os lançamentos chamaram atenção: o relançamento do Amido Hidroxipropilado, com máxima performance para produtos congelados; novas versões do Malto Zero Açúcar e da Malto de Ervilha; soluções para o setor de lácteos, como Lorenz HTA, WTA e MTA; além de novidades para cárneos, como Lorenz MS e VNM. Também chegaram o Lorenz 360B para queijos, Lorenz QVS (linha clean label) e Lorenz ODP, opção vegana que substitui ovos em maionese. Retornaram linhas reconhecidas como NoSug, LowFat, Lytecol e pré-misturas para pão de queijo, alinhadas às tendências da indústria.

“Nossa essência é criar o que transforma. A FISA 2025 foi a oportunidade de mostrar, na prática, como a inovação está presente em cada solução”, destaca Rafael Tortola, CEO da GTF.

Estrelas da FISAAI
2025 VOTAR



Especializada em importação, distribuição, desenvolvimento e fabricação de matérias-primas.

Com mais de 40 anos de trajetória no mercado internacional, a Maian se consolidou como referência em importação, distribuição e desenvolvimento de matérias-primas inovadoras e de alta qualidade. Nosso compromisso é oferecer soluções inteligentes que atendem às demandas de segmentos como agricultura, alimentos, beleza, farmacêutica, pet, entre outros, sempre com foco em desempenho, sustentabilidade e inovação.

Temos o maior portfólio de substitutos naturais, com mais de 30 opções para silicones, além de alternativas para isododecano, óleo mineral, vaselina, lanolina e cera de abelha, mantendo sensorial e desempenho equivalentes às opções tradicionais. Essa busca por soluções inovadoras fortalece nosso posicionamento como parceiro estratégico de marcas que desejam alinhar performance e responsabilidade ambiental.

Seguimos normas internacionais de qualidade e adotamos o conceito clean beauty, garantindo produtos seguros e alinhados às tendências globais. Essa postura nos trouxe importantes premiações e certificações como ISO 9001, ISO 22000, SMETA e EcoVadis.

A inovação está em nosso DNA: conquistamos o Top 10 no prêmio de Ingredientes Inovadores da In-Cosmetics Global, em Paris, colocando a Maian entre as empresas mais respeitadas do setor em nível mundial.

Nosso propósito é unir a essência da natureza aos avanços da ciência e tecnologia, criando valor real para nossos parceiros. Cada solução inspira transformações positivas, fortalece negócios e impulsiona resultados consistentes. Conte com a Maian para construirmos juntos confiança, inovação e sucesso.

maian.com.br

11 95063-1082
marketing@maian.com.br

Estrelas da FISAAI
2025 VOTAR



Inteligência, Confiabilidade e Experiências Únicas no Stand da MCassab e NUTROR®

Na FiSA 2025, a MCassab e a NUTROR® reafirmaram seu papel como parceiras estratégicas no desenvolvimento de produtos, levando o conceito “Da ideia ao mercado com inteligência e confiabilidade” a um espaço interativo e moderno. O estande criou conexões por meio de experiências visuais, tecnológicas e informativas, evidenciando a atuação do grupo em toda a jornada: leitura de tendências, idealização, aprovação regulatória e acompanhamento industrial. Guiada pela sinergia entre tecnologia nutricional, prazer e saúde, a participação apresentou dois protótipos: a Pasta de Pistache sabor chocolate branco, que combina whey protein, leite de coco e pistache em pó à pré-mistura NUTROR® de vitaminas A, D, E e zinco; e o True Energy, bebida láctea sabor caramelo salgado com

vitaminas do complexo B, TCM, café verde, concentrado de maçã e aromas exclusivos, proporcionando energia e sabor na medida certa. “Participar da FiSA é sempre uma experiência única. Reforça nosso papel como parceiros da indústria, com soluções que unem inovação, ciência e nutrição. Neste ano destacamos pilares que orientam nossa atuação: Dados de Mercado & Inovação, Suporte Regulatório, Desenvolvimento Técnico, Ciência Sensorial, Escala Industrial, Laboratório Analítico e NUTROR®, Soluções em Misturas. Estar próximos dos clientes em um ambiente de troca tão relevante fortalece nosso compromisso em desenvolver produtos alinhados às novas demandas do consumidor.” — Marina Nosé, Head de Nutrição Humana da MCassab

nutricaohumana.mccassab.com.br
nutrorblends.com

11 93263-5619
nutricaohumana@mccassab.com.br

Estrelas da FISA II
2025 VOTAR



Rousselot
by Darling Ingredients



Nextida GC: inovação em saúde metabólica e estilo de vida ativo

Estrelas da FISA II
2025 VOTAR



SL ALIMENTOS



SL Alimentos é tricampeã no Fi Innovation Awards 2025

Com mais de 130 anos de experiência em soluções à base de colágeno, a Rousselot é líder mundial em ingredientes inovadores para saúde e nutrição. Seu portfólio reúne gelatinas e colágenos reconhecidos pela qualidade, segurança e respaldo científico, desenvolvidos para atender às demandas da indústria e dos consumidores.

Na FiSA 2025, a empresa apresentou os peptídeos de colágeno Nextida GC, o primeiro lançamento de uma nova geração de colágeno voltada ao bem-estar metabólico.

Com comprovação científica, Nextida GC atua de forma natural no controle da glicose pós-refeição, estimulando a secreção dos hormônios GLP-1 e GIP, que auxiliam na redução de picos glicêmicos e na promoção de maior estabilidade após as refeições. Em um mercado dinâmico e em expansão, im-

pulsionado pela busca por saúde preventiva, nutrição personalizada e soluções naturais, Nextida GC surge como oportunidade para marcas que desejam inovar e se diferenciar.

"Na Rousselot, inovar faz parte da nossa essência. Com Nextida GC, damos um passo além do colágeno tradicional, inaugurando uma nova era em saúde metabólica, com benefícios comprovados, como a redução do pico glicêmico e o estímulo natural à secreção dos hormônios GLP-1 e GIP. Nextida GC redefine o papel do colágeno na nutrição moderna: mais do que estrutural, é um aliado estratégico para o bem-estar. Estamos prontos para transformar o mercado ao lado de nossos parceiros e clientes." Anderson Rodrigues, Latin America Marketing Manager

SL Alimentos brilhou na Food Ingredients South America (FiSA) 2025. Além de apresentar um portfólio que vai muito além da aveia – com soluções integrais, plant-based e clean label – a companhia conquistou, pelo 3º ano consecutivo, prêmios no Fi Innovation Awards, que reconhece as soluções mais criativas e promissoras em pesquisa e desenvolvimento para a indústria de alimentos e bebidas.

Entre os destaques premiados estão o SL BioOat Xylitol, 1º lugar em Inovação em Sustentabilidade, desenvolvido a partir da casca de aveia; o SL BioOat Fiber, que garantiu 2º lugar como Ingrediente Mais Inovador e 3º lugar em Inovação em Saudabilidade, por seu alto teor de -glucana e benefícios cardiovasculares; e o SL Bio

Blend Brasil Feijão & Arroz, 3º lugar como Ingrediente Mais Inovador, inspirado na clássica combinação brasileira em uma formulação nutritiva e clean label.

A presidente Roberta Meneghel destacou o momento de expansão da empresa:

"Estamos aqui para mostrar que a SL vai muito além da aveia. Somos movidos pela inovação, pelo crescimento e pela vontade de nos conectar com todos vocês. Hoje contamos com quatro unidades no Brasil e já estamos presentes na América Latina, América do Norte, Europa e Ásia."

Essas conquistas reforçam o compromisso da SL Alimentos em liderar o setor, construindo um futuro de alimentação mais saudável e sustentável, em sintonia com os consumidores e os mercados globais.

FERRAMENTAS DE CONVERSÃO ONLINE

**Seus POTENCIAIS COMPRADORES
te encontram aqui!**

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

Confira a seguir como se destacar:

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

Boas Vendas

