

ESPECIAL COLÁGENO 2



Inovação, ciência e lifestyle
em alta performance

ESTRELANDO O SUPER COLÁGENO 360°

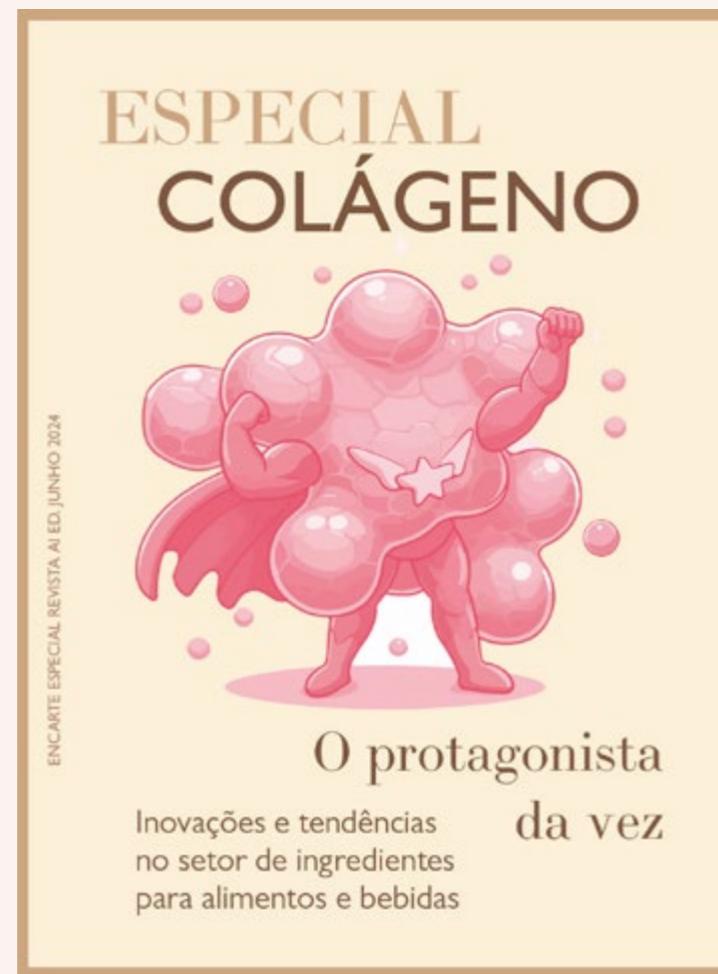
Navegue clicando nos temas
abaixo em cartaz e Boa Leitura!

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

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

RELEMBRANDO...

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



CONCEITOS E FUNÇÕES

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

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



INOVAÇÕES

Processos avançados de hidrólise para obtenção de peptídeos bioativos

Formulações sinérgicas com vitaminas, minerais e superfoods

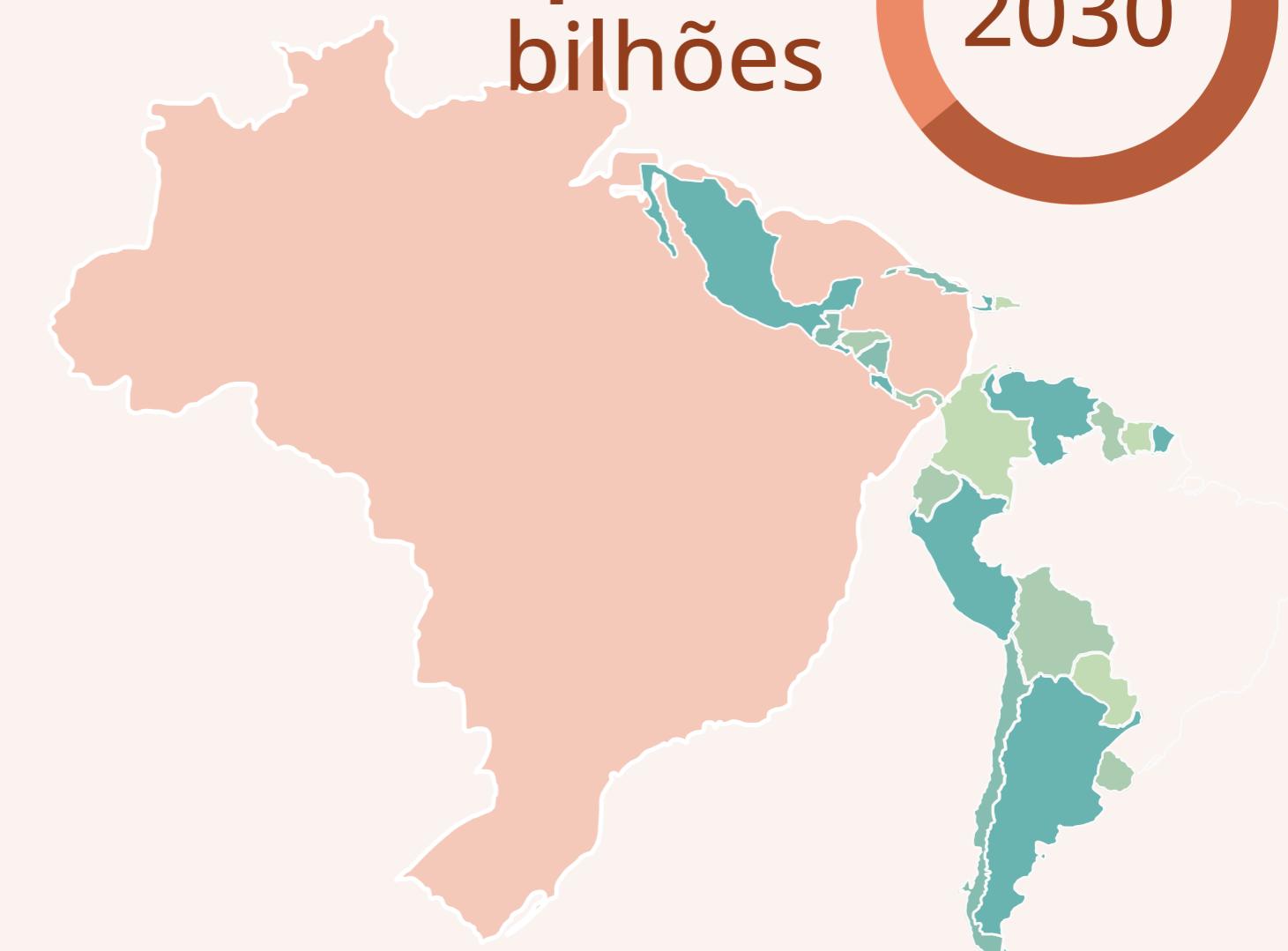
Desenvolvimento de colágenos alternativos, como o vegetal (via fermentação microbiana) e o animal-free (por agricultura celular)

DADOS DO SETOR

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

\$20
bilhões

2030



ESTRELAS

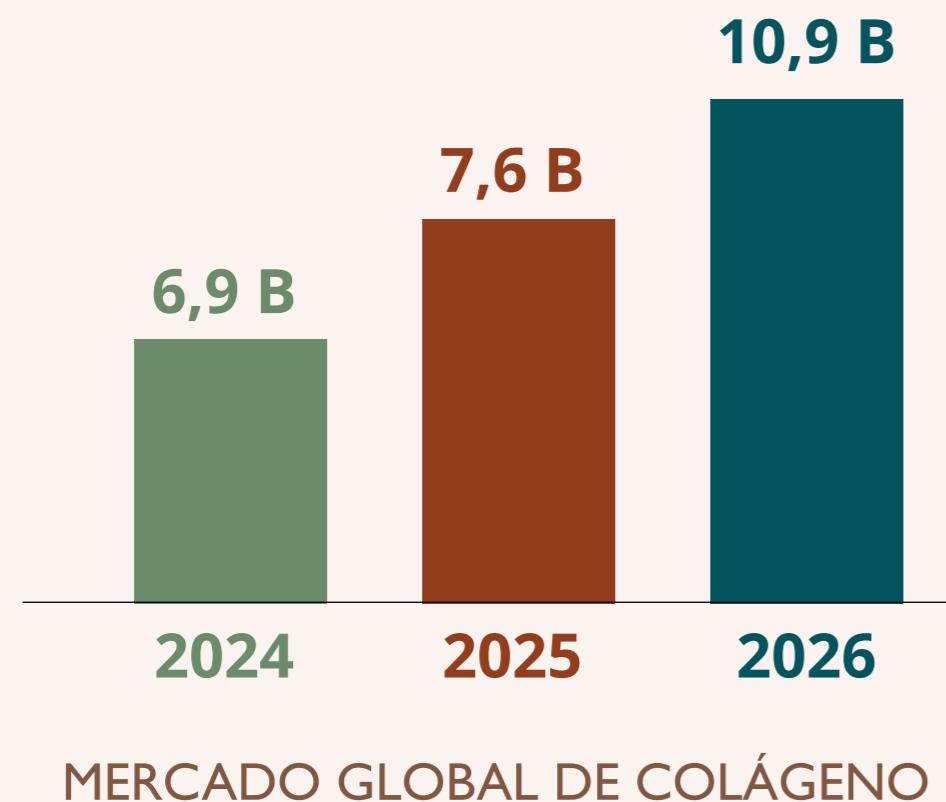
Entre os ingredientes apresentados, destacaram-se o **Genu-in® Life**, **GelcoPEP® Beauty**, **Verisol®** e **Veconare**, além das aplicações práticas em *bebidas, gomas, snacks e alimentos enriquecidos*.

O QUE TORMA UM COLÁGENO “SUPER”

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

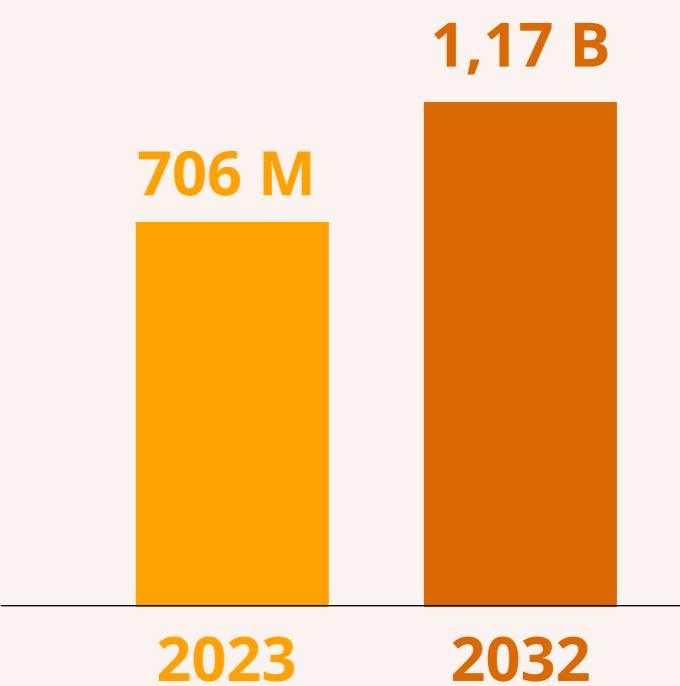
Esse comportamento reflete a sua transição de ingrediente tradicional para protagonista das inovações em alimentos, bebidas e suplementos de alta performance.

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



Fontes: Mordor Intelligence / GlobeNewswire / Persistence Market Research

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



Fonte: Collagen Peptides Market Research Report, da SNS Insider

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

Estrutura molecular otimizada

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

Funções específicas além da pele

Estudos recentes demonstram efeitos no sistema nervoso central.

Comprovação clínica

A solidez científica garante os avanços em diversas áreas.

Essa combinação

MERCADO CRESCENTE + ESTRUTURA BIOATIVA + EVIDÊNCIA CIENTÍFICA

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

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

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

Rousselot



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

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

Sustentamos com firmeza três compromissos essenciais:

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

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

Mantemos elevados padrões de responsabilidade



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

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

Rousselot | Gelnex
 by Darling Ingredients

www.rousselot.com

PEPTÍDEOS QUE PENSAM: SUPER COLÁGENO E SAÚDE COGNITIVA

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

POTENCIAL DE APLICAÇÃO COMERCIAL

Formatos noturnos premium

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

Segmento esportivo de alto desempenho

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

Nutrição funcional avançada

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

Rotas de uso sinérgico

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

Insight

Implicação para P&D

Peptídeos de baixo peso molecular facilitam a absorção no sistema nervoso

Glicina como cofator funcional

Evidências de tempo curto (~1 mês)

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

Combos com antioxidantes ou adaptógenos podem potencializar efeito neuroativo

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

Nova era dos peptídeos de Colágeno

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

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

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



Genu-in®
from JBS

www.genu-in.com

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

Z, POP E BIOATIVO

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



ADITIVOS | INGREDIENTES

O QUE BUSCA A GERAÇÃO Z?*

60%

buscam produtos com impacto direto na autoestima e saúde mental

Mais de

45%

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

*Fonte: McKinsey & Company (2024)

ADITIVOS | INGREDIENTES

Z, POP E BIOATIVO

POSSIBILIDADES PARA O MERCADO:

Formatos divertidos e portáteis:

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

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

Digitalização da experiência:

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

O PAPEL TÉCNICO POR TRÁS DA ESTÉTICA

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

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

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

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

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

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



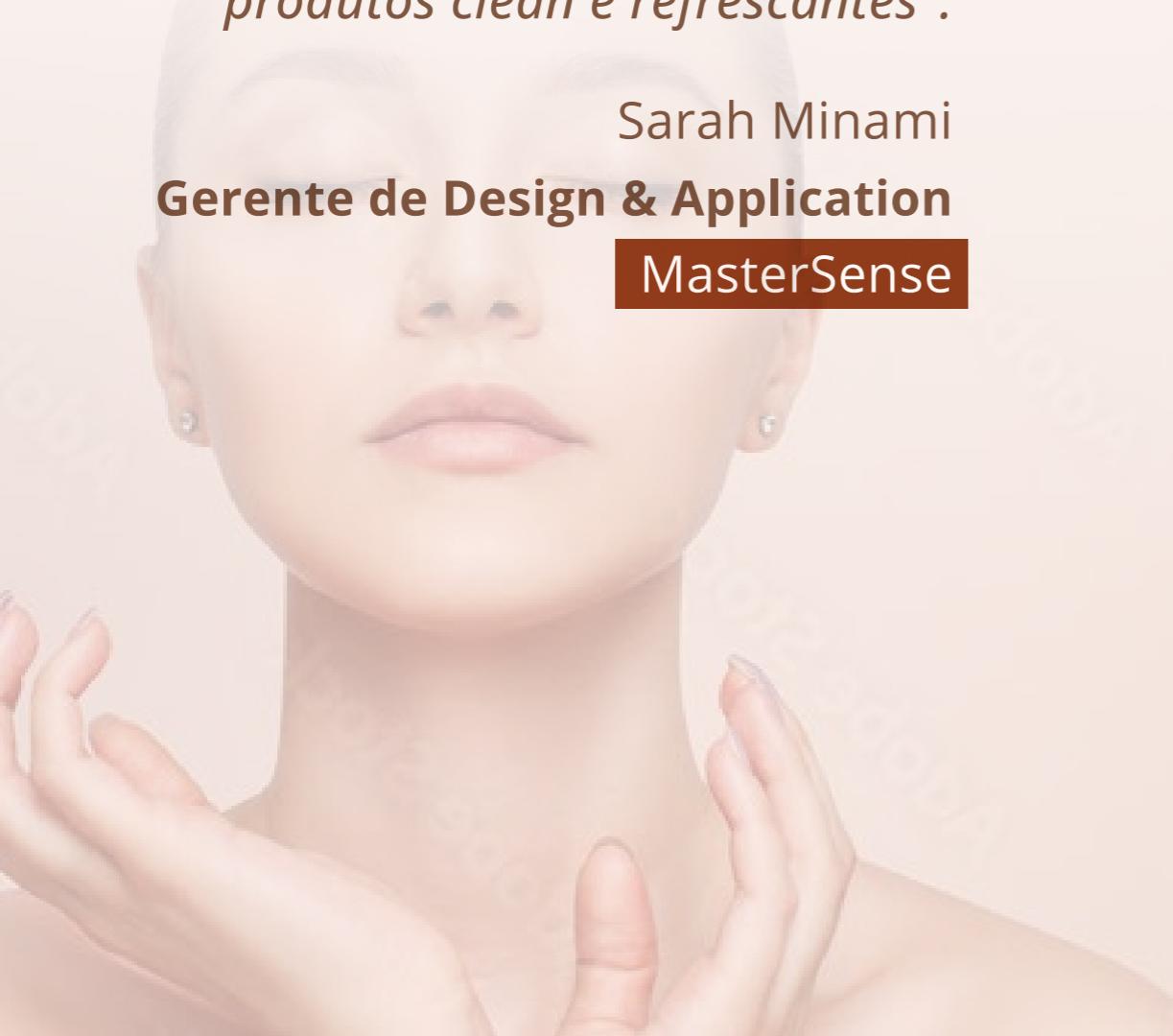
Tradicionalmente conhecido por sua funcionalidade biológica, o **COLÁGENO** agora entra em uma nova fase em que **SENSORIALIDADE** e **PERFORMANCE** precisam andar juntas. Conforme o ingrediente se incorpora a formatos mais versáteis e se aproxima do consumo cotidiano, cresce a demanda por soluções que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

+ TEXTURA
+ SUCULÊNCIA
+ MACIEZ

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

- SOJA

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



Sarah Minami
Gerente de Design & Application
MasterSense

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

SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS APLICADAS

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

Microencapsulação

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

Máscara de sabor (*flavor masking*)

O uso de agentes naturais de mascara-
mento, como compo-
stos fenólicos e
extratos botânicos,
tem sido eficaz em
colágenos combina-
dos com vitaminas ou
minerais, equilibrando
o perfil gustativo final
do produto.

Otimização da hidrólise enzimática

Ajustes no pro-
cesso de quebra
proteica geram
peptídeos menores,
com menor carga
aromática e melhor
dispersibilidade,
além de contribuir
para propriedades
sensoriais mais su-
aves em aplicações
líquidas.

Sistemas de pré-dispersão

Formulações solúveis
instantaneamente em
água fria ou bebidas
claras estão se tornan-
do padrão na indústria,
com incorporação faci-
litada, sem deixar resí-
duos ou turbidez.

E OS CONSUMIDORES?

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

52%

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

39%

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

47%

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

IA NA FORMULAÇÃO DE PEPTÍDEOS PERSONALIZADOS

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

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

Sarah Minami - Gerente
de Design & Application da
MasterSense



COMO A IA ATUA NA ENGENHARIA DO SUPER COLÁGENO

1 Identificação de sequências bioativas promissoras

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

2 Otimização molecular

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

3 Simulações pré-clínicas e testes in sílico

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

4 Aplicação em matrizes complexas

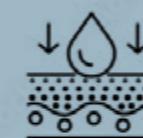
Em alimentos e bebidas, a IA pode prever a estabilidade sensorial do colágeno em diferentes condições (pH, temperatura, teor de gordura ou açúcar), otimizando sua performance sem comprometer textura ou sabor.

TECNOLOGIA NA RASTREABILIDADE

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

IA E PERSONALIZAÇÃO DE BENEFÍCIOS

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



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



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



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



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

DESTAQUES DA INDÚSTRIA

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

Plataforma Nextida - Rousselot

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

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

Inovação

Exploração Saúde



Beleza

GelcoPEP®Beauty - Gelco

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

Versatilidade

Biodisponibilidade

Genu-In® Life - MasterSesnse

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

Confiabilidade

Tecnologia

Precisão

Colágeno com alta absorção para saúde e beleza

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

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

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

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



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

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



GelcoPEP®2000

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



Performance

BODYBALANCE® - GELITA

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

Evidência

Genu-in® Life Skin - Genu-in

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

Precisão

Expansão

Comprovação

54

O papel invisível do Colágeno Funcional

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

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

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

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

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

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

Ele alia tecnologia e natureza, respeitando a tradição



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

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

novapron⁺
www.novapron.com.br

DE OLHO NAS REGULAMENTAÇÕES

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

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

O QUE DIZ O SETOR

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

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

Carolina Rezende
Gerente de Desenvolvimento de
Negócios para América do Sul

GELITA

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

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



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

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

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

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

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

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

GELITA
Improving Quality of Life
www.gelita.com

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

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



1 Funções combinadas: o colágeno multifocal

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

Colágeno +

Antioxidantes naturais +

Adaptógenos → **foco em beleza, imunidade e equilíbrio emocional**

Colágeno +

Prebióticos +

Minerais →

foco em microbiota, saúde digestiva e absorção aprimorada

Colágeno +

Peptídeos de arroz ou vegetais →

Para estratégias de transição plant-based com performance comparável

2 Bioengenharia e peptídeos de precisão

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

Geração de peptídeos sintéticos ou recombinantes com estrutura idêntica à humana

Personalização de colágeno por faixa etária, perfil genético ou microbioma

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

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

3 Acesso facilitado e formatos disruptivos

A tendência de conveniência se aprofundará com:

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



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

SUPER COLÁGENO incorporado em **plataformas de assinatura ou kits wellness integrados**

