

REVISTA **AI**

Especial | Panificação

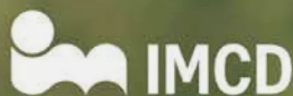
LEIA

LEIA

Adoçantes
Tendências e inovações

Pré-misturas
Combinações que fazem a diferença

LEIA



Inspirando
indulgências saudáveis



Conheça a
IMCD Brasil
Food & Nutrition



South America

CARNE CUSTOMIZADA SOLUÇÃO DE SABOR

Com Extrato de Levedura



Angel Yeast Latin America



angella@angelyeast.com



en.angelyeast.com



Editorial

4



Entrevista

Qualidade, inovação e atendimento personalizado

“O objetivo da IMCD é estar sempre alinhada às tendências de consumo, a fim de inspirar nossos clientes a criarem produtos inovadores e cada vez mais saudáveis.”

Rafael Ferrarese, Diretor de Food & Nutrition do Grupo IMCD Brasil

7



Artigo

As diferenças entre os adoçantes.

À medida que os consumidores buscam reduzir o consumo de calorias e adotar dietas mais equilibradas, os adoçantes estão redefinindo as fórmulas de alimentos e bebidas, com inovações e muita tecnologia.

14



Artigo

Pré-misturas - Combinações que fazem a diferença.

Solução estratégica para otimizar processos e garantir produtos de alta qualidade, as pré-misturas têm ganhado destaque por suas vantagens significativas, posicionando-se como uma ferramenta essencial para acompanhar as demandas do mercado.

24

**Você
sabia...?**

Você sabia?

Curiosidades que fazem parte do dia a dia do mercado.

34

Suplemento

Panificação

Temas relevantes abordados pelos principais players desse setor.

36

EXPLORANDO NOVOS HORIZONTES COM ADOÇANTES E PRÉ-MISTURAS

Bem-vindos à nova edição da revista A|I, onde exploramos as tendências e inovações que estão moldando o futuro da indústria de alimentos e bebidas.

Com a demanda por alternativas aos açúcares tradicionais em contínuo crescimento, esta edição traz um artigo sobre adoçantes, apresentando as últimas inovações, desde os avanços nas formulações até as tendências emergentes que estão moldando o mercado global e brasileiro. Agradecemos a Beneo por sua participação, relevando como a inulina e a oligofrutose da raiz da chicória podem ser usados em formulações que buscam reduzir o teor de açúcar.

Também trazemos o universo das pré-misturas e como a combinação de ingredientes pode proporcionar soluções práticas e inovadoras que atendem às necessidades atuais e específicas dos consumidores. Neste artigo, contamos com a colaboração das empresas Azelis | Vogler, Barentz e Kerry, que enriqueceram nossa análise sobre esse tema.

Além desses dois artigos relevantes para o mercado atual, destacamos a entrevista com Rafael Ferrarese, Diretor de Food & Nutrition do Grupo IMCD Brasil, empresa Top Distribuidor BIS 2024, que nos traz uma visão sobre demandas e novas tendências do mercado.

Boa leitura!



A IMCD Brasil recentemente comemorou 10 anos de presença nas Américas, fortalecendo, assim, a sua posição como distribuidora líder, formuladora e provedora de soluções em especialidades químicas e ingredientes. A equipe de Food & Nutrition acompanha as tendências de mercado e o comportamento do consumidor para desenvolver ideias para estimular a inovação com expertise e oferecer a oportunidade de cocriação para desenvolver produtos com impacto positivo. Em 2021, iniciamos o programa Sustainable Solutions, orientado para o mercado, que promove o uso de produtos mais ecológicos.

Presente na 26ª edição da FISA, os especialistas da IMCD inovaram, levando propostas que convidam você a descobrir indulgências saudáveis. Nesse ano, o destaque se deu pela brasilidade do soft de açaí proteico, com colágeno hidrolisado, leite de coco e com toppings customizados, como gummies plant-based, em sabores tropicais. Para recriar a experiência completa da categoria, os visitantes também puderam acrescentar crisps proteicos, bem como o famoso “leite” em pó, desenvolvido com o driver de custo e melhoria sensorial. Para viabilizar as propostas apresentadas no espaço exclusivo de “Indulgence Corner”, contamos com uma infraestrutura de ponta e com uma equipe técnica que tem o conhecimento atualizado da ciência e insights criativos!



imcdgroup.com

REVISTA A I

aditivosingredientes.com

CEO & FUNDADOR
Michel A. Wankenke, MBA
wankenke@insumos.com.br

COO
Jean-Pierre Wankenke
jean-pierre@insumos.com.br

EDITORA
insumos

www.insumos.com.br
Tel.: (11) 99834-5079

Av. Sargento Lourival Alves de Souza, 130
04675-020 - São Paulo, SP

Aditivos | Ingredientes é uma publicação mensal da Editora Insumos Ltda. Referência no setor de ingredientes para alimentos e bebidas há mais de 26 anos, oferece conteúdo confiável e de qualidade sobre temas relevantes para tomadores de decisão do setor. Com amplo e diversificado calendário editorial, traz análises aprofundadas das tecnologias, processamentos, aplicações e participação de mercado dos ingredientes utilizados na indústria.

Publicações da Editora Insumos:
Aditivos | Ingredientes, especializada em ingredientes para alimentos e bebidas;
Guia de Fornecedores Aditivos | Ingredientes, o mais completo banco de dados de fornecedores de ingredientes alimentícios; Funcionais | Nutracêuticos, com quatro edições anuais incorporadas à Aditivos | Ingredientes;
Guia de Funcionais | Nutracêuticos, com informações sobre produtos, ingredientes e fornecedores do setor;
Plant-Based BR, publicação que traz as últimas novidades e tendências nacionais e internacionais do mercado à base de plantas; e Prêmio BIS - Best Ingredients Suppliers -, a mais cobiçada premiação do setor de ingredientes para alimentos e bebidas.

anatec

FERRAMENTAS DE CONVERSÃO ONLINE

A|I

GUIA DE FORNECEDORES

COTAÇÃO DE INGREDIENTES

**A sua
conversão é
a nossa meta.**

O principal Portal do MERCADO DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS E DE BEBIDAS da Am. Latina vai além da informação. Somos aliados do Fabricante, parceiros do Distribuidor e referência como FONTE DE CONSULTA da Indústria de Alimentos.

ENCURTAMOS DISTÂNCIA. FACILITAMOS DIÁLOGO.
CONECTAMOS FORNECEDOR e COMPRADOR.

www.aditivosingredientes.com

Entrevista: RAFAEL FERRARESE



QUALIDADE, INOVAÇÃO E ATENDIMENTO PERSONALIZADO

Com mais de 10 anos de presença local e recentemente reconhecida como TOP Distribuidor no BIS 2024, a IMCD se destaca por oferecer soluções inovadoras e sustentáveis. Em entrevista à A|I, Rafael Ferrarese, Diretor de Food & Nutrition do Grupo IMCD Brasil, fala sobre a atuação da empresa na distribuição e formulação de ingredientes, os desafios na adequação da nova legislação de rotulagem, às demandas do mercado e às novas tendências.

Rafael Ferrarese,
Diretor de Food & Nutrition do
Grupo IMCD Brasil

A IMCD é uma empresa global de distribuição e formulação de produtos químicos e ingredientes especiais. Quais os principais ingredientes e tecnologias oferecidos para a indústria de alimentos e bebidas no Brasil?

A IMCD está presente em mais de 50 países e isso nos dá acesso a ingredientes e tecnologias disponíveis em todo o mundo. Atendemos os diferentes segmentos de mercado com aromas, hidrocolóides, edulcorantes naturais, fibras, amidos, proteínas, emulsificantes, gorduras, entre muitos outros. Trabalhamos em parceria com nossos fornecedores para ofertar aos nossos clientes o que existe de mais moderno no mercado. Nossa equipe de especialistas está pronta para ajudar a combinar todos esses ingredientes e soluções e otimizar formulações, fazendo um trabalho personalizado para o cliente, garantindo a funcionalidade desejada dentro de um custo competitivo. O objetivo da IMCD é estar



O objetivo da IMCD é estar sempre alinhada às tendências de consumo, a fim de inspirar nossos clientes a criarem produtos inovadores e cada vez mais saudáveis.



sempre alinhada às tendências de consumo, a fim de inspirar nossos clientes a criarem produtos inovadores e cada vez mais saudáveis

Quais as principais tendências observadas pela empresa no mercado de alimentos e bebidas atualmente? Como tem sido a adaptação a essas novas tendências, principalmente com relação a demanda por ingredientes mais saudáveis e sustentáveis?

Um grande desafio que a indústria brasileira tem enfrentado nos últimos anos é a adequação a nova legislação de rotulagem, que destaca na embalagem os alimentos com alto teor de açúcar, gordura e sódio por meio do símbolo de uma lupa frontal. A IMCD oferece a seus clientes, tecnologias em aromas, fibras, adoçantes e diversos outros ingredientes que permitem reduzir grande parte do açúcar em bebidas, mantendo o sabor e sensação na boca. Da mesma forma, em produtos lácteos, conseguimos reduzir a gordura proveniente de creme de leite, manteiga e até queijo, por meio de proteínas lácteas especiais, possibilitando aos nossos clientes uma indulgência saudável.

Na IMCD, estamos empenhados em fornecer ingredientes e tecnologias que vão além de melhorar seus produtos, também respeitam o meio ambiente e promovem o bem-estar social. Todos os nossos parcei-



Um grande desafio que a indústria brasileira tem enfrentado nos últimos anos é a adequação a nova legislação de rotulagem, que destaca na embalagem os alimentos com alto teor de açúcar, gordura e sódio por meio do símbolo de uma lupa frontal.



ros fornecedores trabalham com os mais rigorosos padrões de Qualidade, Serviço e comprometimento com a Sustentabilidade. Para gordura de palma, por exemplo, nosso fornecedor possui certificação RSPO, que garante a produção sustentável com o objetivo de minimizar os impactos negativos da produção de óleo de palma no meio ambiente e nas comunidades locais. Além disso, uma de suas plantas atingiu zero emissão de carbono já no ano de 2015. Quando falamos de proteínas de origem animal, como o colágeno hidrolisado, nosso fornecedor consegue garantir 100% da rastreabilidade da matéria-prima, evitando o uso de animais que foram criados em terras desmatadas.

Esses são apenas alguns exemplos que destacam o compromisso da IMCD, enfatizando práticas ambientais, iniciativas sociais

e inovações sustentáveis que beneficiam a indústria de alimentos e bebidas.

O que diferencia a IMCD no mercado, em termos de oferta de produtos e atendimento?

A IMCD se destaca no mercado global de distribuição oferecendo uma combinação única de qualidade, inovação e atendimento excepcional. No último ano, inauguramos dois novos laboratórios de aplicação junto ao nosso escritório em São Paulo - um exclusivo para aplicações de ingredientes alimentícios, garantindo que nossos clientes tenham acesso às tecnologias mais avançadas e soluções eficazes. Nossa equipe de especialistas trabalha em estreita colaboração com os clientes, oferecendo suporte técnico e consultoria personalizada para desenvolver soluções que atendam às suas necessidades específicas.

Valorizamos e cultivamos relacionamentos de longo prazo com nossos clientes, baseados em confiança, transparência e colaboração contínua. Também adaptamos nosso serviço às necessidades individuais de cada cliente, garantindo um atendimento ágil, eficiente e focado na resolução de problemas. Temos estoque local de diversos insumos e uma rede logística robusta e eficiente, assegurando a entrega pontual dos produtos, mantendo a continuidade das operações dos nossos clientes.

A IMCD foi reconhecida como Top Distribuidor BIS 2024 pela Pesquisa Preferência de Marcas. Qual o impacto dessa premiação para a empresa em termos de valorização da marca e posicionamento no mercado?

A IMCD está no Brasil há pouco mais de 10 anos e já ser reconhecida pela indústria de alimentos como TOP Distribuidor de Ingredientes, entre tantos nomes tradicionais deste mercado, é uma grande honra e alegria. É um reconhecimento significativo dos nossos esforços contínuos.

A premiação atrai novos clientes que buscam trabalhar com as referências do setor, ampliando nossa base comercial, impulsionando o crescimento dos negócios e reforçando ainda mais nossa reputação,

“

A IMCD está no Brasil há pouco mais de 10 anos e já ser reconhecida pela indústria de alimentos como TOP Distribuidor de Ingredientes, entre tantos nomes tradicionais deste mercado, é uma grande honra e alegria.

”

comprovando, assim, nossa dedicação ao trabalho conjunto e à inovação. Outro ponto importante é que nossos parceiros fornecedores também se beneficiam ao associar-se a uma marca premiada, o que pode abrir novas oportunidades de colaboração e expansão. ■



Rafael Ferrasse e equipe recebem troféu no Prêmio BIS 2024



Preservando o que Importa para um Futuro Sustentável

Com mais de um século de experiência global, a Corbion está comprometida em **preservar os alimentos, a vida e o planeta.**

Repense seus produtos com a Corbion.



ESTRELAS DA



É expositor da FiSA e ainda não garantiu participação no concurso pós-show?

Prolongue seu investimento na feira!

Reserve sua página na PRINCIPAL REVISTA DO SETOR. Os stands mais votados ganham a **NOSSA ESTRELA** e, **de quebra, REPRINT DO ANÚNCIO!**

**FOTO
DO ESTANDE**

**LANÇAMENTOS
DA FEIRA**

RESERVE JÁ

TODA AGILIDADE,
QUALIDADE E
PREÇOS COMPETITIVOS

**VOCÊ ENCONTRA
COM A GENTE.**

A Analitic vem
fazendo a diferença
trazendo o que há de
melhor em insumos
para as indústrias
brasileiras



- Aminoácidos
- Antibióticos
- Corantes
- Conservantes
- Fitoterápicos
- Químicos
- Suplementação
- Vitaminas
- Enzimas
- Aditivos Alimentares
- Excipientes
- Lubrificantes
- Espessantes
- Insumos farmacêuticos
- Cosméticos
- Nutrição Animal e Humana
- Alimentos
- Farmácias de manipulação e farmacêuticas

analiticinsumos.com.br



AS DIFERENÇAS ENTRE OS ADOÇANTES

Tendências, inovações e oportunidades no mercado

À medida que os consumidores buscam reduzir o consumo de calorias e adotar dietas mais equilibradas, os adoçantes estão redefinindo as fórmulas de alimentos e bebidas, com inovações e muita tecnologia.

PASSANDO PELA HISTÓRIA...

Historicamente, o açúcar era o principal agente adoçante utilizado na indústria alimentícia. No entanto, pesquisas revelaram que o seu consumo excessivo estava associado ao aumento dos índices de obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares. Em resposta, a indústria começou a explorar uma variedade de adoçantes para substituir ou reduzir o açúcar.

PRIMEIROS FORAM OS ADOÇANTES ARTIFICIAIS NO **FINAL DO SÉCULO XIX**
SACARINA
ASPARTAME
SUCRALOSE



A TRANSIÇÃO PARA ADOÇANTES NATURAIS A PARTIR DA **DÉCADA DE 2000**
ESTÉVIA
ERITRITOL
XILITOL



HOJE, ESSA LISTA ESTÁ MAIS ROBUSTA
ALULOSE
TAGATOSE
FRUTA DO MONGE



Os primeiros foram os adoçantes artificiais.

Sacarina - Um dos adoçantes mais antigos, com poder adoçante até 300 vezes maior que o açúcar. Descoberta no final do século XIX, possui como componentes principais o ácido orto-sulfâmico e seus derivados.

Aspartame - Composto por ácido aspártico e fenilalanina, é aproximadamente 200 vezes mais doce que o açúcar.

Sucralose - É derivada do açúcar, mas com uma estrutura química modificada para ser 600 vezes mais doce.

A transição para adoçantes naturais começou a ganhar força a partir da década de 2000, com alguns ganhando destaque como alternativas atraentes aos adoçantes artificiais.

Estévia - Derivada da planta *Stevia rebaudiana*, contém glicosídeos de esteviol que oferecem sabor doce sem calorias. Pode ser até 300 vezes mais doce que o açúcar.

Eritritol - É um poliol encontrado naturalmente em frutas e alimentos fermentados. Fornece 70% da doçura do açúcar e quase nenhuma caloria.

Xilitol - Também é um poliol com propriedades similares ao açúcar, mas com 40% menos calorias. Possui poder adoçante 100% da doçura do açúcar.

Hoje, essa lista está mais robusta, com novos adoçantes naturais ganhando popularidade por suas propriedades únicas e benefícios potenciais.

Alulose - É um monossacarídeo, semelhante à frutose e glicose, mas com um perfil calórico muito baixo. Açúcar raro encontrado em pequenas quantidades em alimentos como frutas secas e trigo, é até 70% tão doce quanto o açúcar convencional.

Tagatose - É um açúcar raro que ocorre naturalmente em pequenas quantidades em alguns alimentos, como maçãs e produtos lácteos. É um isômero da frutose, com propriedades semelhantes, mas com um perfil calórico reduzido. É aproximadamente 90% tão doce quanto o açúcar convencional.

Fruta do Monge - Sua popularidade vem crescendo, devido a doçura intensa e ao fato de não conter calorias, oferecendo uma alternativa atraente ao açúcar e aos adoçantes artificiais. Os principais compostos responsáveis por essa doçura intensa são os glicosídeos de triterpeno, que podem ser até 150 a 250 vezes mais doces que o açúcar, mas sem calorias.



INOVAÇÕES EM GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL

Extraídos da planta *Stevia rebaudiana*, nativa da América do Sul, são uma classe de compostos que incluem vários tipos, cada um com características específicas de doçura e sabor. Os mais conhecidos são o Esteviosídeo, aproximadamente 50 a 100 vezes mais doce que o açúcar; os Rebaudiosídeos (A, C e D), conhecidos por seu perfil de sabor limpo e menos amargo em comparação com outros glicosídeos de esteviol; e o Dulcosídeo, menos conhecido, mas utilizado por suas propriedades adoçantes e sabor menos amargo.

Nos últimos anos, várias inovações têm melhorado o perfil de sabor, eficiência de produção e aplicabilidade dos Rebaudiosídeos, também conhecidos como Rebs.

Desenvolvimento de novos glicosídeos de esteviol

A adição mais recente é o Reb M, que está ganhando popularidade devido a seu sabor extremamente limpo e doce, com menos amargor ou retrogosto metálico, comparado a outros glicosídeos de esteviol. É aproximadamente 150 a 200 vezes mais doce que a sacarose (açúcar comum); estável sob diversas condições de processamento, incluindo temperaturas elevadas e pH ácido; e, devido à sua pureza e perfil de sabor, pode ser utilizado em uma variedade de produtos, sem alterar o sabor original.



"No que se refere à rotulagem frontal (FOP) no Brasil, a Beneo oferece opções de fibra de raiz de chicória que são ideais para serem usadas em produtos zero adição de açúcares, que se enquadram na nova legislação."

Renata Cassar,

Gerente de Comunicações em Nutrição para América Latina na BENEEO.

Produção por fermentação

A fermentação de precisão vem se destacando como um método eficiente para produzir glicosídeos de esteviol de alta pureza, como Reb M, reduzindo a presença de compostos amargos ou indesejáveis, o que resulta em um sabor mais limpo e agradável. O processo controlado garante uma consistência na composição, resultando em um perfil de sabor mais uniforme em diferentes lotes de produção. Também permite a otimização da formulação para minimizar efeitos de retrogosto, bem como ajustes finos no perfil de doçura, possibilitando a produção de variantes com diferentes intensidades de doçura e características organolépticas.

Modificação enzimática

A aplicação de enzimas específicas pode converter glicosídeos de esteviol

menos desejáveis, como Reb A, em compostos mais preferidos, como Reb M e Reb D. Este processo enzimático melhora o perfil de sabor dos adoçantes de estévia sem a necessidade de engenharia genética extensiva.

Blends personalizados

São misturas ajustadas de diferentes compostos extraídos da planta de estévia. Esses blends são projetados para alcançar um equilíbrio específico de doçura e sabor, atendendo às necessidades de diversas aplicações alimentícias e bebidas.

Aplicações ampliadas

Inovações têm melhorado a estabilidade dos Rebs em diferentes condições de processamento e armazenamento, permitindo que os adoçantes de estévia sejam utilizados em uma gama mais ampla de produtos, incluindo aqueles que exigem resistência ao calor e variações de pH.

INULINA E OLIGOFRUTOSE NA REDUÇÃO DE AÇÚCAR

A inulina e a oligofrutose da raiz da chicória podem ser usados em formulações que buscam reduzir o teor de açúcar. Ambas são fibras alimentares com propriedades prebióticas, conhecidas por sua capacidade de substituição do açúcar e de gorduras em diversas formulações de alimentos e bebidas.

Além da redução de açúcar, promovem a saúde digestiva ao alimentar as bactérias benéficas no intestino. Alguns benefícios do seu uso em alimentos e bebidas, incluem aumento do teor de fibras; redução de calorias; e controle glicêmico; também contam com outros inúmeros estudos nas áreas de controle de peso, imunidade, bem-estar mental, e saúde óssea.



"A inulina e a oligofrutose podem efetivamente contribuir para a redução de açúcar em várias formulações e oferecer melhorias significativas tanto na qualidade nutricional, como também nas características sensoriais de textura e sabor, oferecendo opções agradáveis ao consumidor."

Renata Cassar,

Gerente de Comunicações em Nutrição para América Latina na BENEIO.



Miraculina

A PRÓXIMA GERAÇÃO EM ADOÇANTES

Impulsionadas por avanços tecnológicos e mudanças nas preferências dos consumidores, as inovações no campo dos adoçantes estão proporcionando alternativas mais saudáveis e com perfis de sabor melhorados.

Adoçantes de proteínas:

adoçantes à base de proteínas, como brazeína e miraculina, têm o potencial de oferecer uma doçura natural sem calorias e com perfis de sabor melhorados em comparação com alguns adoçantes existentes.

Adoçantes de fibra solúvel:

podem oferecer benefícios adicionais, como a melhora da saúde digestiva e controle glicêmico, além de fornecerem doçura semelhante ao açúcar.

Adoçantes com liberação controlada: liberam sua doçura de maneira controlada, proporcionando um sabor mais

próximo ao açúcar e melhorando a experiência sensorial de consumo.

Blend de adoçantes:

combinações inteligentes de diferentes adoçantes estão sendo formuladas para otimizar o sabor, reduzir o amargor e melhorar a estabilidade do produto final.

Adoçantes customizados:

adaptados a necessidades específicas, como produtos para diabéticos, opções para dietas cetogênicas ou adoçantes que melhoram a saúde bucal.

Perfis de sabor personalizados:

criados para atender às preferências regionais e individuais dos consumidores.

Adoçantes funcionais: além de fornecerem doçura, oferecem benefícios adicionais à saúde, como propriedades antioxidantes, prebióticas ou anti-inflamatórias.

Brazeína

MERCADO DE ADOÇANTES

MERCADO
GLOBAL

CRESCIMENTO
CONTÍNUO

2023
US\$ 112,75 BI

ATÉ **2033**
US\$ 164,5 BI

BRASIL

2023
R\$ 1,8 BI

PODENDO
ALCANÇAR

ATÉ **2026**
R\$ 2,5 BI



ESTÉVIA CONTINUA A SER O ADOÇANTE NATURAL
MAIS AMPLAMENTE UTILIZADO NO BRASIL

ERITRITOL TEM GANHADO POPULARIDADE, COM
PESSOAS DIABÉTICAS

XILITOL PRODUTOS DE SAÚDE BUCAL E EM ALIMENTOS
E BEBIDAS COMO SUBSTITUTO DO AÇÚCAR



**FRUTA DO
MONGE** ALULOSE E TAGATOSE, ESTÃO
COMEÇADO A GANHAR ESPAÇO

O TAMANHO DESSE MERCADO

O mercado global de adoçantes está em crescimento contínuo, refletindo a mudança nas preferências dos consumidores e a inovação no setor de alimentos e bebidas. Estimado em aproximadamente US\$ 112,75 bilhões em 2023, tem projeção de alcançar US\$ 164,5 bilhões até 2033, crescendo a uma CAGR de 3,85% durante esse período. (Fonte: Regional Research Reports).

No Brasil, o mercado de adoçantes naturais foi avaliado em aproximadamente R\$ 1,8 bilhões, em 2023, refletindo um crescimento contínuo, impulsionado pela demanda por produtos com baixo teor de açúcar e menor impacto calórico. Com uma CAGR de cerca de 7% nos últimos anos, a previsão é de que esse crescimento continue, com o mercado podendo alcançar R\$ 2,5 bilhões até 2026. (Fontes: Euromonitor International e Nielsen).

A estévia continua a ser o adoçante natural mais amplamente utilizado no Brasil. Sua popularidade é impulsionada pela doçura intensa e perfil de sabor relativamente limpo.



O eritritol tem ganhado popularidade, especialmente em produtos destinados a pessoas com diabetes ou que seguem dietas com baixo teor de carboidratos.

O xilitol é frequentemente utilizado em produtos de saúde bucal e em alimentos e bebidas como substituto do açúcar. Embora seu crescimento não seja tão rápido quanto o da estévia, ainda desempenha papel significativo no mercado.

Outros adoçantes naturais, como fruta do monge, alulose e tagatose, estão começando a ganhar espaço no mercado brasileiro.

O futuro do mercado de adoçantes é promissor, com empresas investindo em pesquisa e desenvolvimento para melhorar os perfis de sabor, aumentar a eficiência da produção e atender às expectativas dos consumidores por produtos mais saudáveis. ■

Mercado Halal e as empresas brasileiras

A **FAMBRAS HALAL** possui alto nível de confiança por parte das indústrias brasileiras. Já são mais de 400 casos de sucesso de empresas certificadas.

Faça como elas, certifique com a **FAMBRAS HALAL!**



FAMBRAS HALAL

DO BRASIL PARA O MUNDO
FROM BRAZIL TO THE WORLD
من البرازيل لجميع أنحاء العالم

BRASIL - COLÔMBIA - PARAGUAI

fambrashalal.com.br

@fambrashalal



Mais que uma distribuidora de produtos químicos, somos a extensão do seu negócio.

Contamos com 8 centros de distribuição estrategicamente localizados no Brasil, expandimos nossa presença além das fronteiras, alcançando mercados na Argentina e no México e representamos cerca de 400 fornecedores globais, solidificando nossa posição como uma das principais distribuidoras de produtos químicos na América Latina.

Somos uma parceira global de confiança, comprometida em impulsionar o desenvolvimento dos nossos clientes através de serviços e soluções inovadoras.

Conheça nossas soluções e descubra como podemos ajudar com sua próxima criação!

www.anastacio.com
contato@anastacio.com
11 2133-6600



> **Nutrição Humana e Esportiva**



PRÉ-MISTURAS **COMBINAÇÕES** que fazem a **DIFERENÇA**

Consistência, redução de custos e flexibilidade na
formulação de alimentos e bebidas

*Solução estratégica para otimizar processos e garantir produtos de alta
qualidade, as pré-misturas têm ganhado destaque por suas vantagens
significativas, posicionando-se como uma ferramenta essencial para
acompanhar as demandas do mercado.*

O QUE SÃO E QUAIS SÃO

Pré-misturas são combinações de ingredientes formuladas para atender necessidades específicas na produção de alimentos e bebidas. O seu objetivo principal é simplificar o processo de formulação, garantindo uniformidade e qualidade em larga escala, o que facilita a produção e manutenção de padrões elevados em todos os lotes.

Existem diversos tipos de pré-misturas de ingredientes, cada uma projetada para atender a necessidades específicas de produção, formulação e aplicação.

Pré-misturas de ingredientes secos: são compostas por farinhas, açúcares, especiarias, vitaminas, minerais, entre outros. São frequentemente usadas em panificação, confeitaria, e na produção de alimentos em pó, como

sopas e sobremesas instantâneas.

Pré-misturas de ingredientes líquidos:

incluem óleos, emulsificantes, corantes líquidos, aromatizantes e outros líquidos, que são pré-misturados para facilitar a adição durante o processo de produção. São comumente usadas em produtos como molhos, bebidas energéticas e na fabricação de sorvetes.

Pré-misturas funcionais: desenvolvidas para conferir funcionalidades específicas aos produtos alimentícios, como estabilização, texturização, fortificação nutricional, entre outras. Exemplos incluem pré-misturas para alimentos enriquecidos com fibras, proteínas ou probióticos.

Pré-misturas para dietas especiais: formuladas para atender a necessidades dietéticas específicas, como dietas sem glúten, sem lactose, ou com baixo teor de açúcar.



Podem incluir substitutos de ingredientes tradicionais para garantir que o produto final seja seguro e adequado para consumidores com restrições alimentares.

Pré-misturas personalizadas: desenvolvidas sob medida para atender às especificações exatas do fabricante, podendo incluir a combinação precisa de ingredientes para alcançar um perfil sensorial específico, como sabor, cor e textura.

Pré-misturas de pós para bebidas: combinam ingredientes como vitaminas, minerais, aromas e adoçantes em formas que se dissolvem facilmente em água ou outros líquidos. São utilizadas na fabricação de bebidas instantâneas, como shakes de proteína, bebidas esportivas e suplementos alimentares.

BENEFÍCIOS OPERACIONAIS E FUNCIONAIS

Uma das principais vantagens do uso de pré-misturas é a redução do tempo de preparação e dos custos operacionais. Ao combinar ingredientes de forma precisa e pré-dosada, eliminam a necessidade

"A formulação de pré-misturas redefine o padrão de eficiência e qualidade na produção industrial, garantindo homogeneidade, qualidade nutricional e consistência entre diferentes lotes."



Mariangela Missio, Human Nutrition Business Development Manager, Barentz

de medições complexas e repetitivas, permitindo que os processos de pro-

dução sejam mais rápidos e eficientes.

Além disso, garantem consistência na qualidade do produto final. Ao utilizar proporções padronizadas de ingredientes, é possível obter um produto uniforme em sabor, textura e nutrição.

Simplificar os processos produtivos é outra grande vantagem das pré-misturas. Ao eliminar a necessidade de pesar e incluir cada ingrediente isoladamente, é possível otimizar as etapas produtivas, tornando o processo mais eficiente e econômico.

A gestão de estoques também se torna mais simples, pois o menor número de matérias-primas reduz a necessidade de controle de validades, descartes e espaço de armazenamento, além de evitar armazenamento especial para itens sensíveis a temperatura e

umidade. Com a redução da quantidade de componentes, consequentemente, diminui a necessidade de homologar diversos fornecedores, economizando tempo e recursos.

Essas características impactam diretamente na redução do custo operacional e de mão de obra, além de acelerar o tempo de entrada do produto no mercado.

Além das suas diversas aplicações na indústria alimentícia e bebidas, oferecendo soluções práticas e eficazes para diferentes segmentos do mercado, as pré-misturas desempenham papel fundamental no processo de fortificação, oferecendo uma solução eficiente e eficaz para garantir que os alimentos fortificados contenham níveis



consistentes e adequados de vitaminas, minerais e outros nutrientes essenciais.

A segurança alimentar é outra área em que as pré-misturas são essenciais, garantindo que todos os produtos de uma mesma linha tenham uma distribuição uniforme de nutrientes, promovendo a consistência e a confiança nos produtos fortificados.

Do ponto de vista operacional, simplificam o processo de fortificação para os fabricantes, ao facilitarem a incorporação de nutrientes em larga escala, tornando o processo mais eficiente e econômico. Sua utilização reduz a variabilidade e os erros de dosagem, resultando em uma produção mais uniforme e de maior qualidade.

ACOMPANHANDO A DEMANDA DO MERCADO

As mudanças no comportamento e nas preferências dos consumidores têm exigido que os fabricantes se adaptem rapidamente

"A precisão na dosagem de nutrientes é essencial para evitar tanto deficiências quanto excessos, promovendo segurança alimentar e benefícios consistentes para os consumidores."



Rui Takahashi, Innovation & Application Manager, Ingredients Solutions, TTH LATAM, DSM-Firmenich

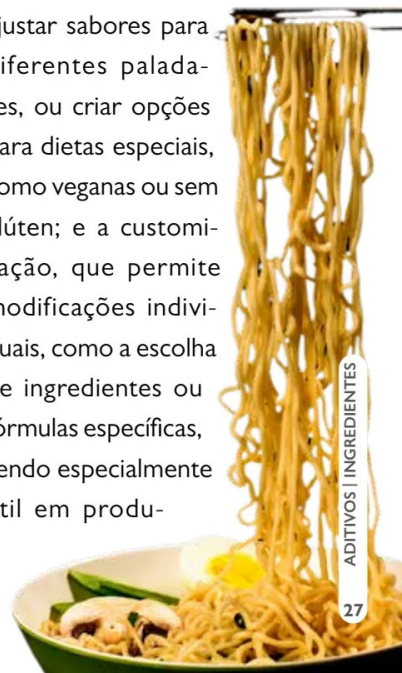
para atender a novas demandas e expectativas em vários aspectos. Nesse contexto, as pré-misturas surgem como uma solução para ajudar a se ajustarem a essas mudanças e a atenderem às exigências do mercado de maneira eficaz.

Algumas das principais tendências incluem a personalização, que refere-se à adaptação de produtos para atender

Barentz

A Barentz dispõe de um portfólio com mais de 3 mil moléculas, abrangendo uma ampla gama de produtos, como aromas, ingredientes funcionais, naturais, substâncias bioativas, aditivos e coadjuvantes de tecnologia. A empresa fornece soluções de pré-misturas que visam atender tanto às necessidades atuais quanto a possíveis demandas futuras.

às necessidades e preferências específicas de grupos de consumidores, incluindo a incorporação de ingredientes funcionais para melhorar a saúde, ajustar sabores para diferentes paladares, ou criar opções para dietas especiais, como veganas ou sem glúten; e a customização, que permite modificações individuais, como a escolha de ingredientes ou fórmulas específicas, sendo especialmente útil em produ-



tos sob demanda ou em nichos de mercado onde as necessidades são muito específicas.

"No cenário atual, a principal inovação nas soluções de pré-misturas é a capacidade de oferecer soluções customizadas para atender às necessidades específicas de cada cliente. Essa tendência está revolucionando o mercado ao permitir que empresas adaptem suas pré-misturas para atender a requisitos nutricionais, funcionais e operacionais exclusivos."

Mariangela Missio, Human Nutrition Business Development Manager, Barentz

A incorporação de ingredientes funcionais, também está se tornando uma tendência popular,

com produtos enriquecidos com probióticos, fibras e antioxidantes, refletindo a crescente preocupação com a saúde e o bem-estar.

Já entre as tecnologias emergentes, a microencapsulação, a blendificação personalizada e as tecnologias de processo avançadas se destacam como soluções que transformam a maneira como ingredientes e nutrientes são incorporados e utilizados em formulações alimentícias.

A microencapsulação é uma tecnologia que envolve a cobertura de ingredientes ativos com uma camada protetora, o que melhora a estabilidade e permite a liberação controlada dos nutrientes no corpo, podendo aumentar a eficácia dos nutrientes e prolongar sua duração de ação.

A blendificação personalizada refere-se ao desenvolvimento de pré-misturas sob medida para atender às necessidades

específicas de diferentes produtos alimentícios e populações-alvo, levando em consideração fatores como estabilidade, compatibilidade e eficácia; possibilita a criação de soluções nutri-

"O novo consumidor também busca produtos mais saudáveis, que incluam fibras, vitaminas, menos açúcar, sódio e gorduras saturadas e há uma grande tendência na valorização de produtos com alto conteúdo em proteínas. Nesse cenário, cabe lembrar que há o consumidor com demandas específicas como por exemplo os veganos, com intolerância alimentar a certos ingredientes e que cada vez mais demandam produtos que os atendam."

*Ana Lúcia Barbosa Quiroga
Gerente de Inovação
Azelis | Vogler*

cionais altamente específicas e eficazes.

As tecnologias de processo avançadas, como a secagem por pulverização e a granulação, são utilizadas para melhorar a estabilidade e a solubilidade dos nutrientes nas pré-misturas. Esses métodos permitem a produção de pré-misturas com melhores propriedades físicas e funcionais.

Do ponto de vista do consumidor, a conveniência e praticidade estão no topo da lista. As pré-misturas respondem a essa demanda ao simplificar o processo de preparação, integrando múltiplos ingredientes em uma única fórmula, permitindo que os fabricantes ofereçam produtos que se alinhem com as tendências emergentes de praticidade e versatilidade.

LOGÍSTICA E DISTRIBUIÇÃO

A logística desempenha papel fundamental na eficiência da distribuição de pré-misturas,

DSM-Firmenich

A DSM-Firmenich utiliza ciência avançada, inovação tecnológica e conhecimento em nutrição para desenvolver pré-misturas de alta qualidade que visam promover a saúde e o bem-estar dos consumidores. Seus processos incluem pesquisa científica e desenvolvimento, colaboração com parceiros industriais, desenvolvimento de produtos personalizados, e suporte técnico e consultoria.

impactando diretamente a qualidade do produto e a satisfação do cliente.

"A secagem por pulverização de emulsões de óleo de peixe, por exemplo, resulta em pós ricos em ômega-3 que são estáveis e facilmente incorporados em diversos alimentos."

Rui Takahashi, Innovation & Application Manager, Ingredients Solutions, TTH LATAM, DSM-Firmenich



Nesse contexto, alguns aspectos importantes devem ser considerados:

Armazenamento Adequado: devem ser armazenadas em condições controladas, como temperaturas apropriadas e ambientes secos, para preservar suas propriedades e evitar contaminação. A escolha de embalagens adequadas é essencial para manter a integridade do produto.

Gerenciamento de Inventário: Um gerenciamento eficaz de inventário é crucial para evitar rupturas de estoque e garantir que as pré-misturas estejam disponíveis quando necessário. Sistemas modernos de gestão de inventário ajudam a monitorar a demanda e otimizar o reabastecimento.


Transporte e Distribuição: O transporte deve considerar as condições específicas das pré-misturas para

"Nessa área, as inovações envolvem produtos estáveis em temperatura ambiente, sem necessidade de armazenamento específico e que sejam prontos para finalizar. A palavra chave é simplificar e não errar."

Ana Lúcia Barbosa Quiroga
Gerente de Inovação
Azelis | Vogler

minimizar o risco de danos. A organização da distribuição é vital para garantir que os produtos cheguem aos clientes em boas condições e no prazo adequado.

Rastreamento e Monitoramento: Tecnologias de rastreamento permitem o monitoramento em tempo real do transporte das pré-misturas, proporcionando visibilidade e controle sobre a cadeia de suprimentos. Isso ajuda



a identificar e resolver problemas rapidamente.

Coordenação com Fornecedores e Clientes: A comunicação eficiente com fornecedores e clientes é essencial para coordenar a entrega e resolver quaisquer problemas que possam surgir, estabelecendo parcerias sólidas e processos de comunicação claros.

Com um mercado global avaliado em aproximadamente US\$ 11,5 bilhões em 2023, com uma previsão de crescimento anual composto (CAGR) de 6,8% até 2028, impulsionado pela crescente demanda por produtos alimentícios e bebidas personalizados e funcionais, que exigem fórmulas complexas e ingredientes especializados, as pré-misturas representam uma solução inovadora e

Azelis | Vogler

A Azelis | Vogler apoia a indústria no desenvolvimento de conceitos voltados para as necessidades do novo consumidor, incluindo formulações mais saudáveis que atendem as demandas nutricionais específicas e o uso de ingredientes que oferecem flexibilidade no preparo e proporcionam texturas inovadoras.

prática para a formulação de alimentos e bebidas, oferecendo uma gama de benefícios que vão desde

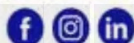
a eficiência operacional até a capacidade de atender às demandas emergentes do mercado. ■

**60 anos de
evolução e
excelência.**

Conheça
nosso site:



@denverspecialidades



 **DENVER**
ESPECIALIDADES QUÍMICAS

Vem aí

BIS
2025

Best Ingredients Suppliers

Vote já! :-)



A|I

Quiesper

Comércio e Distribuição Ltda



TEMOS AS MARCAS QUE SUA EMPRESA APROVA

- Qualidade
- Segurança
- Pontualidade
- Agilidade
- Credibilidade
- Sustentabilidade

LINHA DE PRODUTOS

- Acidulantes
- Aditivos
- Alcóois Graxos
- Antiespumantes
- Antioxidantes
- Antiumectantes
- Conservantes
- Corantes
- Emulsificantes
- Espessantes
- Estabilizantes
- Extratos Vegetais
- Fosfatos
- Realçadores de Sabor
- Silicones
- Umectantes

IMPORTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA AS INDÚSTRIAS

- ◆ Cosméticas
- ◆ Farmacêuticas
- ◆ Alimentícias
- ◆ Química Geral

Profissionais com mais de

40 ANOS

de experiência,
altamente qualificados.

Quiesper
Comércio e Distribuição Ltda

Licenças Ambientais



Produtos Controlados



Vigilância Sanitária



Certificados de Qualidade



(11) 5513-3980 | 5511-2540

Rua Arthur Bliss, 385 - Jardim Casablanca - SP



vendas@quiesper.com.br

www.quiesper.com.br

Você sabia..?

... que as sementes de chia são conhecidas por suas propriedades gelificantes quando misturadas com líquidos? Também são uma excelente fonte de ácidos graxos ômega-3, antioxidantes e minerais, como cálcio e magnésio.



... que a técnica de conservação conhecida como enlatamento foi desenvolvida no início do século XIX, revolucionando a preservação de alimentos? A técnica evoluiu para o uso de latas de metal, que são agora amplamente utilizadas em todo o mundo.



... que a demanda por produtos com ingredientes naturais e sustentáveis está crescendo? Os consumidores estão cada vez mais conscientes do impacto ambiental dos alimentos que consomem e preferem produtos que utilizam ingredientes cultivados de maneira sustentável e embalagens recicláveis.



... que a tendência das águas saborizadas pode ser rastreada até práticas antigas de infusão de água com frutas e ervas? Culturas ao redor do mundo, desde os romanos até os orientais, usavam métodos semelhantes para melhorar o sabor da água e adicionar propriedades medicinais. A prática de adicionar sabores à água para tornar a hidratação mais atraente e agradável tem uma longa história e continua a evoluir com novas combinações e inovações no mercado moderno.



... que frutas exóticas, como pitanga e graviola, estão se tornando mais comuns em produtos alimentícios e bebidas? Valorizadas por seus sabores únicos e benefícios nutricionais, estão sendo incorporadas em uma variedade de produtos, desde sucos até sobremesas.





Peptan

PARA BELEZA
DA PELE

A beleza da pele é fundamental!

Colágeno hidrolisado com inovação, segurança e qualidade para a indústria de nutricosméticos. O colágeno hidrolisado Peptan® é seguro e otimizado para ser facilmente digerível e biodisponível. Além disso, estudos científicos demonstraram que Peptan® atua nas camadas internas da pele e melhora a hidratação.

Contate-nos para conhecer mais soluções inovadoras.

www.peptan.com/pt

rousselet.brasil@rousselet.com

 PeptanLatam  @RousseletHealth  @Peptanlatam

Rousselet
A Darling Ingredients Brand

Panificação

O mercado de aditivos e ingredientes utilizados na formulação de produtos destinados ao setor de panificação é bastante amplo.

Neste suplemento especial são apresentados artigos técnicos sobre temas relevantes para este ramo específico de atividade, redigidos pelo departamento competente de empresas que atuam no setor. Seu conteúdo tem caráter informativo, sendo de inteira responsabilidade de seus autores.



Vogler

Barentz.
Always a better solution.


Corbion



Confira a seguir as principais inovações para o setor

SOLUÇÕES PARA REDUZIR SÓDIO NA PANIFICAÇÃO

O desafio da redução de sódio é que ele está presente em várias fontes na formulação de produtos de panificação



A Azelis | Vogler oferece ingredientes e soluções para ajudar a indústria alimentícia a se adaptar à nova legislação de rotulagem frontal e a reduzir açúcar, sódio e gorduras.

CENÁRIO: ALIMENTAÇÃO E SAÚDE

A Organização Mundial de Saúde vem alertando sobre o papel da alimentação e o impacto na Saúde da população mundial. Segundo a OMS, até 2025, a estimativa é de que 2,3 bilhões de adultos ao redor do mundo estejam acima do peso, sendo 700 milhões de indivíduos com obesidade. No Brasil, a obesidade vem aumentando, mas também as doenças relacionadas a hipertensão, que têm correlação com o consumo excessivo de sódio, presente principalmente no sal.

Neste contexto, surge um olhar mais atento para a alimentação, através de programas de conscientização e medidas como a rotulagem nutricional, que tem como objetivo facilitar a compreensão de rótulos e ajudar consumidor em melhores escolhas alimentares. Com a chegada da nova rotulagem nutricional frontal no Brasil RDC N° 429, de 8 de outubro de 2020 - ANVISA

(Agência Nacional de Vigilância Sanitária), as indústrias de alimentos já se movimentam para adaptar suas formulações em sódio, açúcar e gorduras. Mas a pergunta é: Como atender o consumidor oferecendo alimentos saudáveis e saborosos? Como apoiar a indústria através de soluções que não impactem em custos e processos?

ROTULAGEM NUTRICIONAL, O ALERTA

No Brasil, o modelo adotado para informar ao consumidor sobre quantidades excessivas de açúcar, sódio e gorduras saturadas foi o design de Lupa, de acordo com a RDC N° 429, de 8 de outubro de 2020, ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que regulamentam alimentos embalados na ausência do consumidor.

Entre os principais impactos da nova legislação, estão a tabela de informação nutricional, alegações nutricionais e rotulagem nutricional frontal, de acordo com os seguintes parâmetros:

Açúcares adicionados:

≥ 15g por 100g de produtos (em alimentos) sólidos, ≥ 7,5g por 100ml em alimentos líquidos.

Ácidos graxos saturados:

≥ 6g por 100g de produtos (em alimentos) sólidos, ≥ 3g por 100ml em alimentos líquidos.

Sódio: ≥ 600mg por 100g de produtos sólidos (em alimentos), ≥ 300 por 100ml em alimentos líquido.

A rotulagem frontal no modelo de lupa será incluída quando um dos ingredientes acima estiver acima do limite estabelecido, de forma a conscientizar a população sobre o consumo excessivo de cada um deles.



Figura: Modelo de rotulagem "símbolo de lupa"

Caso o alimento tenha alerta frontal, as alegações nutricionais não podem estar na parte su-

perior do painel principal. Além disso, alimentos com rotulagem frontal não podem ter alegações relacionadas ao ingrediente. Por exemplo, um alimento “alto em sódio” não pode alegar que é reduzido em sódio, mesmo que o produto tenha menos sódio que uma versão anterior ou que os concorrentes. (Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA).

SOLUÇÕES PARA EVITAR A LUPA - REDUZINDO O SAL E O SÓDIO

O grande desafio na redução do sódio, é que ele não é encontrado apenas no sal, mas em diversas fontes que compõe a formulação de um produto de panificação.

O sal de cozinha (NaCl) é a principal fonte de sódio usada na formulação de alimentos, contém cerca de 38,8% de sódio. É um ingrediente com perfil sensorial de referência da população, conhecemos seu sabor e apreciamos produtos salgados. A principal alternativa

para reduzir o sal é o cloreto de potássio (KCl), mas, dependendo do nível de substituição do sal e da base a ser aplicada, o cloreto de potássio altera o perfil sensorial, conferindo notas metálicas, sobretudo para reduções importantes.

O grande esforço para redução do sódio se baseia principalmente na substituição do sal (NaCl), mas outros ingredientes também contribuem para o conteúdo de sódio, como descrito abaixo.

Considerando a redução de sódio com foco em reduzir o sal e conferir sabor salgado, temos:

Aromas moduladores, que potencializam o sabor salgado do sal e interagem sinergicamente com os aromas presentes na formulação.

Misturas sinérgicas de cloreto de potássio, cloreto de sódio e aromas moduladores da linha INNOBLEND Salt da Vogler.

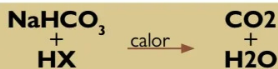
Extrato de levedura.

O extrato de levedura ou os extratos, já que existem vários tipos obtidos de diferentes cepas e vários processos de obtenção, é um ingrediente natural. Obtido do conteúdo da levedura com ou sem a parede celular, é considerado seguro e clean label; é declarado como ingrediente, não é declarado como aditivo. Os extratos de levedura são resistentes aos processos de acidificação, congelamento, forneamento e autoclave.

Os extratos de levedura melhoram o sabor do alimento, substituindo o “glutamato monossódico na função de realçar o sabor. Trazem o intenso gosto Umami, que traz salivação, intensificação dos sabores, e o Kokumi, que confere sensação de riqueza, preenchimento. Conferem notas específicas de carne ou frango, assim como notas tostadas ou grelhadas, reduzem a adição de sal e sódio na formulação, pois intensificam notas salgadas.

SOLUÇÕES PARA EVITAR A LUPA - REDUZINDO O SÓDIO ATRAVÉS DA ESCOLHA DO FOSFATO IDEAL

Fermentos químicos para uso em panificação são formulados com bicarbonato de sódio e fosfatos. Os fosfatos têm caráter ácido e a função de neutralizar o bicarbonato de sódio, que é básico e regula a liberação de gás carbônico, responsável pela textura e desenvolvimento de volume de bolos, pães, massas de pizza e biscoitos produzidos com fermentação química.



Onde:

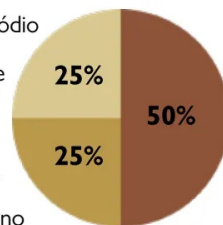
NaHCO₃: bicarbonato de sódio
HX: fosfatos, agentes levedantes

Figura: Fontes de sódio em panificação

Fato importante é que os fosfatos podem contribuir de forma importante no conteúdo de sódio de uma formulação, apesar de sua função não ser salgante. O fosfato, agente levedante, pode contribuir com níveis de cerca 25% do sódio na formulação.

Um olhar em alternativas para reduzir o sódio desta fonte e manter o crescimento, textura e estabilidade em produção de produtos de panificação produzidos com fermentação química, é uma abordagem que deve ser considerada no esforço de produzir alimentos mais saudáveis e sem o alerta de “alto conteúdo em sódio” da LUPA.

Figura: Conteúdo de sódio em fosfatos - Agentes levedantes



Como alternativas, no quadro comparativo, temos as comparações de fosfatos que tecnicamente entregam textura, crescimento da massa e estabilidade em processo:

FOSFATO	COMPOSIÇÃO	SÓDIO (%)
Pirofosfato ácido de sódio (SAPP 28)	Pirofosfato ácido de sódio	21
Levaír - SALP (*)	Fosfato de alumínio e sódio	2,1
Calrise (*)	Processo patenteado - Pirofosfato ácido de cálcio e fosfato monocálcico	0
V90 (*)	Fosfato monocálcico de estabilidade melhorada	0

Estas alternativas de fosfatos são todas tecnicamente viáveis, já estudadas e validadas em nosso Centro Tecnológico. A Azelis | Vogler possui um amplo portfólio de ingredientes e soluções personalizadas para apoiar a indústria de alimentos na adaptação à nova legislação de rotulagem frontal, na redução de açúcar, sódio e gorduras em diversas aplicações.

***Ana Lúcia Barbosa Quiroga**
Gerente de Inovação Azelis | Vogler



FRESCOR, SABOR E REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO NA PANIFICAÇÃO

Indústrias de panificação podem tornar produtos mais competitivos ao utilizar ingredientes que colaborem com os desejos dos consumidores

De clean label a shelf life: soluções Corbion estão alinhadas com principais tendências de consumo.



O mercado de panificação em toda a América Latina está crescendo, em especial no Brasil, onde o CAGR estimado para 2024 é de 6,9%, com um consumo

per capita de produtos de panificação na casa dos U\$ 103,62 dólares anuais, segundo o relatório “Top Ten Trends 2023 - Bakery”, da Innova Market Insights.

O mesmo relatório também mostrou que alegações de ingredientes naturais são decisivas para a compra e que 3 em cada 4 consumidores buscam transparência nos rótulos.

Dados da pesquisa “Embracing Transparency: Unveiling the Global Trends in Clean Label Products”, da Innova Market Insights, revelou que 50% dos consumidores pagariam mais por rótulos limpos, refletindo uma crescente valorização da transparência e da simplicidade nas escolhas alimentares.

“Notamos que os consumidores estão buscando uma alimentação mais saudável e natural, avaliando cada vez mais os rótulos dos alimentos. Essa informação é essencial para que as indústrias reformulem seus produtos e desenvolvam novos alinhados com essa realidade, oferecendo opções clean label sem perder os atributos de qualidade. É nisso que focamos na Corbion, em oferecer às indústrias soluções que unem as tendências do setor, ao mesmo tempo que mantemos o sabor, textura e qualidade dos produtos”, explica Paola Lopes, cientista de panificação do Centro Técnico de Panificação na unidade de Araucária da Corbion.

Outro fator que para os consumidores é essencial é o frescor. Dados da Innova Market Insights apontam que 92% dos consumidores gostariam que seus pães se mantenassem frescos por até 14 dias; 46% dos entrevistados também disseram que incluiriam mais variedades às compras de produtos se os pães permanecerem frescos por mais tempo.

“As soluções para aumento de shelf life, frescor e combate ao mofo da Corbion são essenciais para o desenvolvimento de um mercado mais sustentável, com produtos que entregam aos consumidores o que eles buscam. Poder lançar nas gôndolas opções que estão alinhadas com o que os consumidores buscam é um diferencial poderoso para as indústrias”, destaca Ingrid Spengler, Marketing Communication Manager Latam da Corbion.

Para auxiliar as indústrias no desenvolvimento de produtos

de panificação que se mantêm frescos por mais tempo, a linha Ultra Fresh® possui enzimas devidamente balanceadas que melhoram significativamente a maciez e a sensação de frescor dos produtos de panificação. Já a Linha Pristine® limpa rótulos, removendo emulsificantes e oxidantes, e é voltada para o desenvolvimento de pães integrais e brancos, bisnaguinhas, brioches, bolos e muffins clean label.

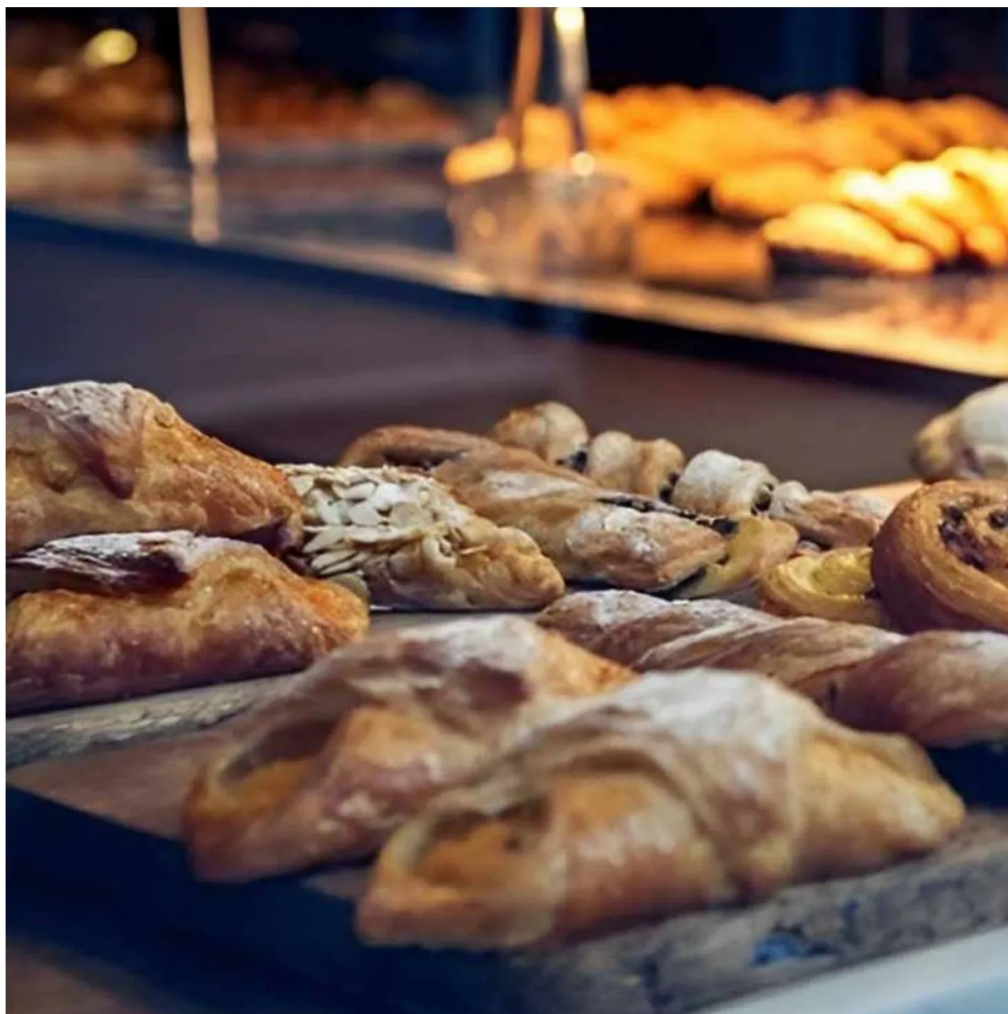
Outro destaque são os inibidores naturais de mofo, que auxiliam as indústrias na redução do desperdício de alimentos, como o Verdade® MP 100, primeiro inibidor de mofo com rótulo limpo a equiparar-se em desempenho ao propionato de cálcio, e a Linha Purac®, de ácido láctico para preservação de produtos de panificação.



REDUÇÃO DE OVOS EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Soluções para substituir ovos com qualidade e sustentabilidade

A redução de ovos nas formulações de panificação está ganhando força no Brasil, impulsionada por preocupações com saúde, custos e alergias alimentares



Atualmente, além dos rótulos mais limpos que as empresas fabricantes de alimentos buscam, uma nova tendência, que se iniciou nos Estados Unidos e México, começa chegar às indústrias brasileiras para a redução de ovos nas formulações de produtos de panificação, como bolos e pães de forma, impulsionada por vários fatores, incluindo preocupações de saúde, custos, alergias alimentares, preferências dietéticas e a sustentabilidade do processo como um todo.

A redução de ovos nas formulações de alimentos começou a ganhar relevância em diferentes momentos, influenciada por diversas tendências e acontecimentos, destacando-se mais forte a partir dos anos 2000, com as tendências de dietas vegetarianas, e após, com as dietas veganas.

A redução de ovos nestas formulações pode influenciar em parâmetros sensoriais como cor, textura macia, *shelf life*, homogeneidade do miolo, aeração e volume. Para

um ingrediente tão versátil como o ovo, se faz necessário o uso de tecnologias que garantam as mesmas propriedades sensoriais, uma vez que a redução de ovos em uma formulação de panificação compreende um dos maiores desafios na indústria de alimentos.

Como opção, o mercado de ingredientes e soluções tecnológicas apresenta opções de blends de gomas, gorduras vegetais e outros ingredientes, garantindo estabilidade da massa, da estrutura e extensão de *shelf life*, trazendo mais umidade ao produto final, além de padronização do processo, maior controle do estoque e redução da dependência de matérias-primas de origem animal.

A Barentz, distribuidor global em soluções de ingredientes especiais, acompanhando as tendências mundiais e em trabalho conjunto com parceiros e representadas no Brasil, possui soluções para a redução da dosagem de ovos in natura nas formulações de panificação, atenta às necessidades de seus clientes.

Barentz.
Always a better solution.
barentz.com/pt/brasil/

INDULGÊNCIA ALIADA À SAUDABILIDADE IMPULSIONA MERCADO DE PANIFICAÇÃO

Brasileiros querem sabor em pães e snacks com menos sal, açúcar e gordura

Duas Rodas oferece portfólios de soluções tecnológicas e ingredientes naturais para ajudar a indústria a atender aos novos padrões de consumo



A indulgência aliada à saudabilidade está entre os principais fatores considerados pelos brasileiros na escolha de produtos como pães, snacks, bolachas doces e salgadas, biscoitos recheados, segundo estudo de 2024 da Mintel sobre o segmento de panificação no Brasil. Enquanto buscam produtos com baixos teores de sal, açúcar e gordura e adição de ingredientes naturais em suas formulações, os consumidores não querem abrir mão do sabor.

Para ajudar as indústrias de alimentos a vencerem o desafio de reduzir a utilização de ingredientes estratégicos nas formulações e assegurar, ao mesmo tempo, uma experiência sensorial completa no consumo dos produtos, a Duas Rodas conta com a plataforma Taste Full Technologies (TFT).

As soluções tecnológicas desenvolvidas pela equipe

de especialistas em sabor da Duas Rodas, líder brasileira na fabricação de aromas e ingredientes alimentícios, oferecem opções para formulações reduzidas em açúcar (T-Sweet), gorduras (OFF-SAT) e sódio (NaLess e Flor de Sal), além de ingredientes que proporcionam um arredondamento de sabor, eliminando off-notes indesejados de produtos integrais ou com inclusões de fibras (DR-IMA), por exemplo.

APLICAÇÕES DE SOLUÇÕES E MODULADORES TFT

Confira alguns exemplos de aplicação do portfólio TFT em produtos de panificação:

- **TFT T-Sweet:** tecnologia de aroma 100% natural e isenta de edulcorantes, que potencializa a sensação de dulçor em produtos reduzidos em açúcar, sem deixar residuais desagradáveis. Pode ser

aplicada em biscoitos e misturas para bolos.

- **TFT NaLess:** a partir do estudo de várias fontes de matérias-primas que oferecem ativos de palatabilidade do sal, foi criada a linha NaLess, em duas versões: NaLess e NaLess sem Glutamato Monossódico. Cada item desenvolvido combina ingredientes que suprem a demanda de sal tradicional e oportuniza a redução de sódio no alimento processado. Biscoitos salgados, pães e snacks estão entre suas principais aplicações.

- **TFT Flor de Sal:** aroma natural que auxilia o desenvolvimento de produtos com redução de sódio na composição, potencializando as notas salgadas. A tecnologia está alinhada com a saudabilidade, promovendo a percepção salgada, mantendo os padrões de produtos que buscam se adequar à nova rotulagem frontal.

Entre as aplicações, estão snacks e biscoitos salgados.

- **TFT OFF-SAT:** com a capacidade de reduzir as gorduras saturadas em alimentos, o OFF-SAT combinado com óleos vegetais, como o de soja ou de girassol, garante maquinabilidade, sabor, crocância e baixo impacto nos custos da formulação. Biscoitos doces estão entre as principais aplicações.

- **DR-IMA:** formulações com ingredientes integrais fazem parte da dieta de quem busca uma alimentação mais saudável. Porém, muitas vezes, residuais de sabor específicos acabam desagradando o consumidor, tornando o consumo apenas uma ocasião temporária. O DR-IMA harmoniza as notas de sabor em formulações doces, posicionando a indulgência ao lado da saudabilidade com o máximo de energia. As principais aplicações são em biscoitos, bolos e pães integrais.

AROMAS NATURAIS, EXTRATOS BOTÂNICOS E DESIDRATADOS DE FRUTAS E VEGETAIS

A Duas Rodas utiliza a sua expertise de quase 100 anos na fabricação de ingredientes a partir de plantas em seu portfólio dotNAT, que oferece aromas naturais, desidratados de frutas e outros vegetais e de extratos também para produtos de panificação.

A inclusão, por exemplo, de aromas naturais, de desidratados em flocos de cenoura, de abóbora ou tomate em pó em pães e biscoitos salgados, pode aportar sabores únicos e apelos de saúde e bem-estar aos produtos.

Vale também destacar o benefício clean label que o extrato de acerola, antioxidante natural, permite trazer às formulações de pães.



AI | Aditivos
Ingredientes

Sua empresa na principal vitrine
de Ingredientes da Am. Latina

+ de 55.510 compradores

+ de 1.000 fornecedores

Confira agora

MÍDIA KIT

A| 2024