

# REVISTA A|I

## Especial **FN** | Funcionais Nutracêuticos

### Ácidos graxos

Aplicações para a  
saudabilidade

LEIA

### Atividade Esportiva

Suplemento

LEIA

### Condimentos e especiarias

Novas tendências para  
uma vida saudável

LEIA

TATE & LYLE

Novidade!

## NUTRAVA® Fibra Cítrica

- \ Produzida no Brasil
- \ Upcycled Certified® \*
- \ Apoia a ingestão de fibras
- \ Multifuncional e sustentável

Saiba mais

\*Upcycled Certified® é uma marca registrada do Upcycled Food Association/Where Food Comes From



# 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



Editorial

**Você  
sabia..?**

Você sabia?

Curiosidades que fazem parte do dia a dia do mercado.

30.000  
animais de fazenda  
alimentados por ano

100%  
dos fertilizantes doados a  
pequenas propriedades rurais

Artigo

**NUTRAVA® Fibra Cítrica: case de sucesso**

Conheça a inovação 100% brasileira e upcycled



Artigo

**Ácidos graxos**

Com as mudanças na legislação quanto ao uso de determinados tipos de gorduras, os ácidos graxos ocupam um novo espaço na indústria alimentícia.



Artigo

**Condimentos e especiarias**

Desde a personalização de misturas até a valorização dos ingredientes funcionais, a forma de usar esses insumos tem se transformado cada vez mais.

Suplemento

**Atividade esportiva**

Temas relevantes abordados pelos principais players desse setor.

29

4

8

10

15

21



# A EVOLUÇÃO DOS INGREDIENTES NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

Nos últimos anos, a indústria de alimentos tem passado por uma transformação acelerada. Ingredientes antes coadjuvantes agora assumem papéis estratégicos no desenvolvimento de formulações inovadoras, trazendo benefícios nutricionais sem abrir mão da experiência sensorial. Nesta edição, exploramos como os ácidos graxos, condimentos e especiarias vêm moldando esse novo cenário.

Abrimos nossa edição com uma análise sobre os ácidos graxos no mercado da saudabilidade. Do ômega-3 ao MCT (triglicerídeos de cadeia média), esses lipídios têm conquistado espaço não apenas na nutrição esportiva, mas também em formulações para saúde cardiovascular, cognitiva e metabólica. Novas tecnologias estão ampliando seu uso em produtos funcionais e nutracêuticos, garantindo maior biodisponibilidade e eficácia.

Na sequência, entramos no universo dos condimentos e especiarias, que deixaram de ser apenas elementos de sabor para se tornarem protagonistas na alimentação saudável. Para abordar o tema, contamos com a colaboração das empresas BCFOODS, Sylvestre Ingredientes Naturais, Lalsai Global e Corantec, que compartilharam suas recentes inovações.

A inovação na indústria de ingredientes alimentares não para. Tudo isso está aqui para você conhecer e se aprofundar. Boa leitura!

# A/I

Equipe Aditivos | Ingredientes



## FORMULAMOS SOLUÇÕES PERSONALIZADAS

### CORANTES NATURAIS E ADITIVOS

Soluções hidrosolúveis, oleosas e pós a base de Urucum, Cúrcuma, Carmim, Clorofila, Caramelo e Carvão Vegetal

### VEGETAIS DESIDRATADOS

Espinafre, Tomate, Cenoura, e Beterraba desidratados

### CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

Colorau, Cúrcuma, Curry entre outras

**SÃO NOSSOS PRODUTOS PARA APLICAÇÃO EM ALIMENTOS, BEBIDAS, RAÇÕES, COSMÉTICOS E FARMACÊUTICOS.**



R. Javaés, 166 - Bom Retiro,  
São Paulo - Sp, Cep: 01130-010  
Fone: 55 11 3224-0078  
atendimento@corantec.com.br  
www.corantec.com.br

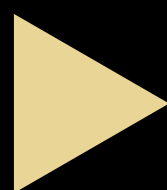




# BIS 2025

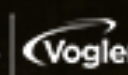
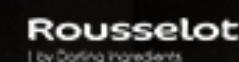
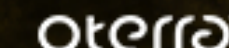
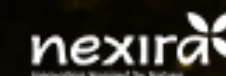
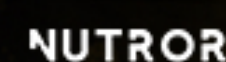
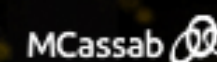
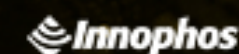
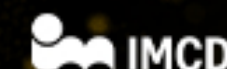
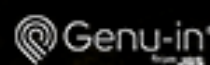
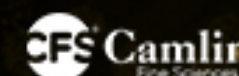
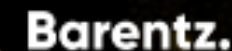
## COBERTURA OFICIAL

9ª Edição Best Ingredients Suppliers



**CONFIRA JÁ a cobertura completa da PRINCIPAL PREMIAÇÃO DO MERCADO DE INGREDIENTES da Am. Latina.**

COBERTURA COMPLETA



Visite: [premiobis.com](https://premiobis.com)



# Você sabia...?

que o uso de **fibras prebióticas**, como a inulina e os frutooligossacarídeos (FOS), está aumentando na indústria de alimentos? Elas ajudam na saúde intestinal e são adicionadas a produtos como iogurtes, barras de cereais e bebidas funcionais.



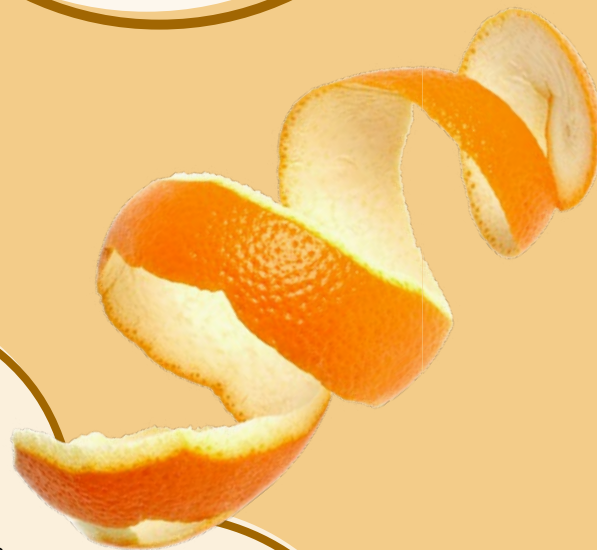
que a **spirulina**, uma microalga rica em proteínas e antioxidantes, está sendo usada como ingrediente natural para intensificar a cor azul em alimentos e bebidas? Além da cor vibrante, ela oferece benefícios nutricionais.



que a **casca do café**, conhecida como "cascara", está sendo reaproveitada para produzir chás e bebidas energéticas? Rica em antioxidantes e com um sabor levemente adocicado, ela reduz o desperdício na produção de café.



que a **casca de frutas** como laranja e banana pode ser utilizada para produzir fibras alimentares? Esses ingredientes são aproveitados pela indústria para enriquecer pães, bolos e barras de cereais, reduzindo o desperdício de alimentos.



que a **melancia** está sendo usada como base para bebidas esportivas naturais? Rica em eletrólitos e antioxidantes, ela ajuda na hidratação e recuperação muscular, sendo uma alternativa sem aditivos artificiais aos isotônicos tradicionais.



que o **amido resistente** é cada vez mais utilizado como um ingrediente funcional?

Encontrado em alimentos como bananas verdes e batatas resfriadas, ele atua como uma fibra alimentar, ajudando na saúde intestinal e no controle da glicemia. Além disso, pode ser incorporado em pães, massas e biscoitos para aumentar o valor nutricional sem alterar o sabor ou a textura.



que o **leite vegetal feito de aveia** tem ganhado espaço por ser mais sustentável que outras opções, como amêndoas e soja? Ele requer menos água para produção e tem um sabor suave que agrada ao público vegano.





# Apresentamos NUTRAVA® Fibra Cítrica, Um Caso de Sucesso 100% Brasileiro

**T**emos o prazer de anunciar o lançamento do nosso novo ingrediente de fibra, de última geração, recentemente aprovado pela Anvisa. O que o diferencia é sua história de multifuncionalidade e sustentabilidade.

As fibras vêm ganhando destaque como elementos essenciais da dieta, e atendem às crescentes demandas dos consumidores por produtos de valor agregado, que promovam estilos de vida mais saudáveis. A proposta de valor da Fibra Cítrica NUTRAVA®

concentra-se em viabilizar o desenvolvimento de produtos e rótulos mais saudáveis, apoiando a ingestão de fibras alimentares e substituindo emulsificantes, gomas, gorduras e açúcares, recuperando o sensorial perdido, quando há redução destes itens na formulação. A NUTRAVA® também auxilia os formuladores na resolução de desafios da cadeia de suprimentos, substituindo ovos, polpas vegetais ou de frutas, sem afetar a qualidade visual ou sensorial final.

**30.000**  
animais de fazenda  
alimentados por ano

**100%**  
dos fertilizantes doados a  
pequenas propriedades rurais



A NUTRAVA® é um ingrediente “*upcycled*”, obtido a partir de cascas de frutas cítricas provenientes da indústria de sucos brasileira, a primeira fibra cítrica certificada pela Upcycled Certified® Association.\* Orgulhosamente produzida no Brasil, seu processo de produção circular reduz o desperdício e foca na regeneração da natureza, apoiando às comunidades rurais. O subproduto da casca é transformado em ração, sustentando 30.000 animais de fazenda por ano, e os nutrientes da água do processo fertilizam plantações localizadas próximo às nossas plantas.

\*Upcycled Certified® é marca registrada do Upcycled Food Association/Where Food Comes From.

\*Upcycled Certified® é uma marca registrada do Upcycled Food Association/Where Food Comes From

## NUTRAVA® FIBRA CÍTRICA: OPORTUNIDADE PARA INOVAR E AGREGAR VALOR A ALIMENTOS E BEBIDAS

Quando consideramos a inovação em produtos alimentícios, a busca por melhores texturas, perfis sensoriais e nutricionais aprimorados e rótulos mais limpos está em constante evolução. A Fibra Cítrica NUTRAVA® pode transformar e agregar diferenciação a uma variedade de categorias de produtos.

Em sorvetes de base láctea e de origem vegetal, esse ingrediente inovador permite substituir mesclas, controlar a formação de cristais, otimizar o sensorial e cremosidade, garantindo o perfeito equilíbrio entre firmeza, overrun e degelo.

Já em produtos de panificação e snacks, a Fibra Cítrica NUTRAVA® é um recente avanço tecnológico que otimiza a formação e qualidade da crosta, maior textura e frescor ao longo da vida útil do produto, incluindo-se aqueles sem glúten. Em bebidas, esta fibra versátil pode proporcionar experiências sensoriais prazerosas, mesmo em sistemas reduzidos em açúcares, bem como estabilização e suspensão de agentes fortificantes minerais e nutrientes essenciais.

Além disso, a Fibra Cítrica NUTRAVA® atua como um excelente agente de emulsificação e gelificação, assim como de extensão de polpa em uma variedade de aplicações, incluindo-se balas de goma funcionais e suplementos fortificados, molhos, condimentos, geleias e preparados de fruta.

Conheça mais sobre os benefícios únicos que a Fibra Cítrica NUTRAVA® proporciona a alimentos e bebidas: valor agregado e diferencial antenados às demandas dos consumidores mais exigentes. Interessado em conhecer mais sobre a Fibra Cítrica NUTRAVA®? Contate-nos!

**TATE & LYLE**

[tateandlyle.com.br](http://tateandlyle.com.br)

CHEGOU!  
**MÍDIA**  
**KIT** **A|I**  
2 0 2 5

Seus **POTENCIAIS COMPRADORES**  
te encontram aqui!

**NEWS**A|I **INSTA**A|I **TV**A|I **REVISTA**A|I  
**PORTAL**A|I **EMAIL MKT**A|I  
**GUIA de FORNECEDORES**A|I  
**COTAÇÃO de INGREDIENTES**A|I

Reserve os melhores espaços para sua marca

**CONFIRA** 



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

Com 9 centros de distribuição estrategicamente localizados no Brasil, presença consolidada na Argentina e no México, e uma rede de cerca de 400 fornecedores globais, somos uma das principais distribuidoras de produtos químicos na América Latina.

Nossa missão é ser uma parceira global de confiança, oferecendo serviços e soluções inovadoras para impulsionar o desenvolvimento do seu negócio.

Descubra como nossas soluções podem transformar sua próxima criação!

[www.anastacio.com](http://www.anastacio.com)

11 2133-6600 | [in](#) [f](#) [@](#)

Canal digital exclusivo para pedidos de cotações: ☎ (11) 96623 0075



## OS ÁCIDOS GRAXOS NO MERCADO DE SAUDABILIDADE

Esses componentes se tornaram essenciais para a indústria de aditivos e ingredientes alimentares, apesar dos desafios na formulação

*Desde 2023, quando a ANVISA proibiu os ácidos graxos trans industriais, as empresas precisaram buscar alternativas para que hoje novos produtos estejam ganhando a preferência dos consumidores*



Nos últimos anos, o papel dos ácidos graxos na alimentação tem sido reavaliado graças à crescente demanda por produtos mais saudáveis e funcionais. Do ponto de vista bioquímico, os ácidos graxos são componentes estruturais essenciais das membranas celulares com funções metabólicas importantes. A sua classificação em saturados, monoinsaturados e poli-insaturados influencia diretamente sua funcionalidade nos alimentos e seus impactos na saúde humana.

Para a indústria de ingredientes e aditivos, compreender e aplicar corretamente esses compostos é o caminho para desenvolver produtos

que atendam às novas exigências do mercado.

## CLASSIFICAÇÃO E ESTRUTURA DOS ÁCIDOS GRAXOS

Os ácidos graxos são cadeias de hidrocarbonetos com um grupo carboxila terminal. A sua classificação varia conforme o grau de saturação das ligações carbono-carbono:

### Saturados:

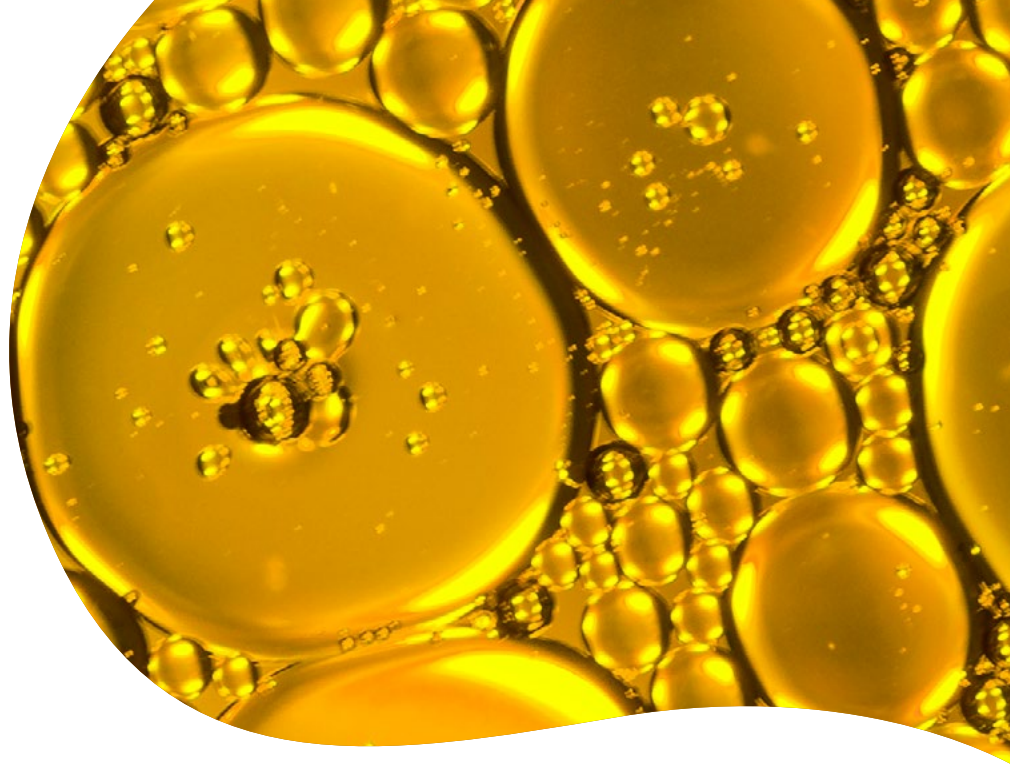
Possuem apenas ligações simples entre os carbonos, conferindo maior estabilidade oxidativa, mas também uma associação com riscos cardiovasculares quando consumidos em excesso. Presentes em manteigas, gorduras animais e óleos tropicais, como o óleo de palma e de coco.

### Monoinsaturados:

Contêm uma única ligação dupla, o que lhes confere benefícios metabólicos, como a melhora da sensibilidade à insulina. Destacam-se o ácido oleico (ômega-9), presente no azeite de oliva e no óleo de abacate.

### Poli-insaturados:

Possuem múltiplas ligações duplas, sendo mais suscetíveis à oxidação, mas fundamentais para funções fisiológicas essenciais. Incluem os ácidos graxos essenciais ômega-3 (ácido eicosapentaenoico - EPA e ácido docosaexaenoico - DHA) e ômega-6 (ácido linoleico).



## APLICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

A escolha do ácido graxo adequado em formulações alimentícias depende de fatores como estabilidade térmica, impacto na textura, biodisponibilidade e funcionalidade sensorial. **A estabilidade térmica influencia a resistência do ácido graxo à oxidação e degradação durante o processamento e armazenamento**, sendo um fator decisivo para produtos como frituras e panificados.

O impacto na textura está ligado à capacidade dos ácidos graxos de conferir cremosidade, crocância ou maciez aos alimentos, como nos emulsificantes em sorvetes e margarinas. Já a biodisponibilidade determina a eficiência de absorção pelo organismo, por isso **é fundamental na fortificação nutricional de produtos enriquecidos com ômega-3 e ômega-6**.



## COMO SÃO APLICADOS?

**Substituição de gorduras trans:** com a proibição de gorduras trans, em 2023, a indústria aposta em alternativas como óleos interesterificados e emulsões lipídicas ricas em ácidos graxos insaturados para substituir parcialmente a gordura hidrogenada em margarinas e produtos de panificação.

**Enriquecimento funcional:** produtos enriquecidos com ômega-3 vêm crescendo, especialmente em categorias como leites, bebidas vegetais e barras de cereais. O óleo

de algas, rico em DHA, é uma opção para fortificação de alimentos sem sabor residual de peixe.

**Emulsificantes e estabilizantes:** derivados de ácidos graxos, como monoglicerídeos e diglicerídeos, ajudam a melhorar a textura e estabilidade de sorvetes, maioneses e produtos de panificação.

**Proteção antioxidante:** a oxidação lipídica é um desafio técnico para óleos ricos em ácidos graxos poli-insaturados. Soluções como microencapsulação e adição de antioxidantes naturais (tocoferóis e extrato de alecrim) são empregadas para prolongar a vida útil de produtos fortificados com ômega-3.







## MERCADO POSITIVO

A relação entre ácidos graxos e saúde não é recente. Enquanto dietas ricas em gorduras saturadas estão associadas ao aumento do LDL (colesterol ruim), a ingestão de ácidos graxos mono e poli-insaturados auxilia a reduzir inflamações e melhora da saúde cardiovascular. Tudo isso também afeta o setor. Segundo a Grand

View Research, o mercado global de ômega-3 deve alcançar US\$ 4,5 bilhões até 2027, refletindo o aumento na busca por ingredientes funcionais. No Brasil, a Euromonitor International cita que a categoria de alimentos enriquecidos com lipídios funcionais cresce a uma taxa de 6% ao ano, impulsionada pelo aumento da conscientização dos consumidores sobre os benefícios de ácidos graxos essenciais.

## REGULAMENTAÇÃO

A legislação brasileira para ácidos graxos e lipídios em alimentos segue as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Em 2023, o órgão proibiu a adição de ácidos graxos trans industriais, obrigando as empresas a reformularem seus produtos para atender aos novos padrões.

Apesar dos avanços, **ainda existem desafios na**

**regulamentação de alegações nutricionais para ácidos graxos**, especialmente em relação à rotulagem de ômega-3 e ômega-6. De um lado, está a necessidade de mais comprovação científica para que as marcas possam diferenciar os seus produtos. De outro lado, a presença de fontes sustentáveis desses ácidos graxos, como óleos de microalgas e alternativas vegetais, está em pauta para futuras normativas.

Outro aspecto regulatório é quanto ao **controle de qualidade e à estabilidade oxidativa dos produtos com altos teores de ácidos graxos insaturados**. Para garantir a segurança alimentar e a conformidade com a legislação, muitas empresas estão investindo em tecnologias como encapsulação lipídica e antioxidantes naturais para evitar degradação e prolongar a vida útil dos produtos. ■

# Inovações em ingredientes para toda a indústria de alimentos e bebidas



27ª Edição

## South America

26 a 28 de agosto 2025

São Paulo Expo, SP - Brasil

## Construindo o sabor do amanhã

### Garanta seu ingresso

f @fisouthamerica in Fi South America www.fi-events.com.br



Canal de Conteúdo Oficial

**FOOD CONNECTION**

Parceiro Estratégico

**ABIAM**  
Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos

Filiado à

**UBRAFE**  
União Brasileira de Feiras e Eventos de Negócios

Promoção e Organização

**informa**markets



## Os ingredientes que não podem faltar em um produto perfeito

1

### Qualidade

Atendendo às mais  
rigorosas exigências das  
maiores indústrias.

2

### Comprometimento

Com a inovação das  
soluções, para agregar  
eficiência ao seu produto.

3

### Responsabilidade

Oferecendo segurança para  
sua empresa, garantida por  
certificações rígidas.



Laticínios: sais fundentes,  
estabilizantes, reguladores  
de pH, fonte de cálcio.



Panificação: fermentos,  
agentes de elasticidade  
e viscosidade.



Pet Food: fonte  
de cálcio.



Cárneos: ingredientes  
que melhoram a textura  
e o sabor, aumentando o  
shelf life.



Farma:  
suplementos.

## CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: SABOR COM BENEFÍCIOS SAUDÁVEIS

Diversas empresas do setor estão  
transformando esses insumos em ainda  
mais sinônimo de saúde e sabor

*Com insumos sustentáveis, certificações  
internacionais de alto padrão de qualidade  
e propriedades funcionais, a indústria  
alimentícia vive um momento positivo na  
produção desses ingredientes, especialmente  
no cenário nacional*



A busca por alimentos naturais e saudáveis impulsiona, cada vez mais, o uso de condimentos e especiarias na indústria alimentícia. Além de conferir sabor e aroma diferenciados, esses ingredientes agregam benefícios à saúde que vão além da simples experiência sensorial. Com um mercado global em expansão, projetado para atingir US\$ 22,5 bilhões até 2027, segundo a Research and Markets, **os condimentos e as especiarias se consolidam como aliados estratégicos no desenvolvimento de produtos inovadores e alinhados às demandas dos consumidores.**

## O MERCADO DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

O segmento de condimentos e especiarias tem apresentado um **crescimento médio anual de 5,2%**. De acordo com um levantamento da Mordor Intelligence, a região da Ásia-Pacífico lidera a produção global de especiarias, com

os países como Índia, China e Vietnã entre os principais exportadores.

Os principais “culpados” por essa tendência positiva são fatores como o **aumento da preferência dos consumidores por alimentos naturais, a valorização da culinária global e a maior conscientização da sociedade sobre os benefícios à saúde** de ingredientes funcionais e a preocupação com a sustentabilidade.

**"Observamos uma crescente tendência ao upselling, com clientes buscando especificações cada vez mais rigorosas para ingredientes anteriormente comercializados sem padrões internacionais claros." e bem-estar."**



Lucas Müller, **Diretor Executivo de Negócios da BC Foods Brasil**

A incorporação dos ingredientes funcionais na formulação de alimentos industrializados se tornou um diferencial competitivo, especialmente diante da crescente exigência regulatória para a redução de sódio, açúcares e aditivos artificiais. **Pontos como a rastreabilidade da produção e o uso de matérias-primas de alta qualidade também se alinham às tendências mais saudáveis de consumo.** As empresas investem cada vez mais nas certificações, como a Lalsai Global, que possui reconhecimento da BRC FOOD, FDA, KOSHER (KLB), APE-DA, SEDEX, FSSAI, HALAL além de ser membro da Sustainable Spice Initiative.



## REALIDADE NACIONAL

No Brasil, o mercado acompanha essa tendência, principalmente graças ao impulso no setor de food service e à expansão do segmento de produtos saudáveis e gourmet.



O relatório "Mercado de Temperos: Tradição, Inovação e Saúde", do Sebrae, destaca que o crescimento anual do setor de condimentos e especiarias no país é de **4,61%**, e deve seguir assim até 2028.

Especiarias como **açafrão, gengibre e alho** estão entre as preferidas da culinária brasileira.

## PROPRIEDADES FUNCIONAIS E APLICAÇÕES

Especiarias e condimentos são conhecidos não apenas por sua capacidade de realçar sabores, mas também por suas propriedades antioxidantes, antimicrobianas e anti-inflamatórias, por isso impactam na saúde metabólica, cardiovascular e digestiva. O uso adequado desses ingredientes contribui para a melhora da resposta imunológica, regulação do me-

TATE & LYLE

## NUTRAVA® Fibra Cítrica

Ingrediente inovador, produzido no Brasil de maneira sustentável! NUTRAVA® apoia a ingestão de fibras e substitui emulsificantes, gomas, gorduras e açúcares. É um ingrediente “upcycled”, obtido a partir de cascas de frutas cítricas provenientes da indústria de sucos, a primeira fibra cítrica certificada pela Upcycled Food Association\*.

Conheça todos os benefícios de NUTRAVA® Fibra Cítrica.

**Fale conosco!**

\*Upcycled Certified® é uma marca registrada do Upcycled Food Association/Where Food Comes From



tabolismo e proteção contra doenças crônicas. Alguns dos mais utilizados na indústria e seus benefícios incluem:



### CÚRCUMA

**(Curcuma longa):**

fonte de curcumina, um potente antioxidante e anti-inflamatório natural. Estudos apontam que ela pode modular processos inflamatórios ao inibir a expressão de citocinas pró-inflamatórias, sendo promissora para a saúde articular e neurológica. Seu uso em formulações pode ser potencializado com a adição de piperina, aumentando a biodisponibilidade em até 2000%.



### PIMENTA-PRETA

**(Piper nigrum):**

rica em piperina, que não só auxilia na absorção de nutrientes como também apresenta efeitos termo-

gênicos, estimulando o metabolismo e favorecendo a queima de gordura corporal. Além disso, tem propriedades digestivas e pode melhorar a secreção de enzimas pancreáticas.



### CANELA

**(Cinnamomum spp.):**

possui compostos bioativos, como os polifenóis e o cinamaldeído, que demonstram efeitos na regulação dos níveis de glicose no sangue e na melhora da sensibilidade à insulina.



### ALHO

**(Allium sativum):**

rico em compostos sulfurados, como a alicina, que apresentam propriedades antimicrobianas e benefícios cardiovasculares. Estudos indicam que o consumo de alho pode reduzir a pressão arterial e os níveis de colesterol LDL, promovendo saúde cardiovascular.



### GENGIBRE

**(Zingiber officinale):**

o gingerol, composto bioativo do gengibre, possui forte ação anti-inflamatória e antioxidante, contribuindo para a redução da dor muscular e inflamações crônicas. Também auxilia na digestão e pode ser usado no tratamento de náuseas e distúrbios gastrointestinais.



### ORÉGANO

**(Origanum vulgare):**

contém compostos fenólicos, como o carvacrol e o timol, que possuem propriedades antioxidantes e antimicrobianas. Além disso, há evidências de seu potencial na modulação da microbiota intestinal, podendo atuar como prebiótico natural.

Esses ingredientes são incorporados principalmente em molhos, caldos, temperos prontos, snacks saudáveis e em suplementos alimentares, agregando valor funcional aos produtos. Blends antioxidantes para fortalecer a imunidade combinando frutas vermelhas e capim limão com terpenos e polifenóis são algumas das inovações produzidas pela Sylvestre Ingredientes Naturais. Beatriz Nicole Martins Sampaio, Analista de Pesquisa e Desenvolvimento Pleno da empresa, salienta que o uso das especiarias nas bebidas funcionais, shots matinais, suplementos em pó e gomas enriquecidas deve seguir em alta.

Para garantir a estabilidade dos compostos bioativos durante o processamento, **a indústria adota técnicas avançadas, como a extração hidroalcoólica e a secagem por spray dryer**, que minimizam perdas térmicas e preservam a integridade dos compostos voláteis. A microencapsulação também é uma estratégia recomendada

para proteger ingredientes sensíveis, como óleos essenciais e flavonoides, contra degradação por luz, oxigênio e umidade, permitindo uma liberação controlada nos produtos finais.

**"Respeitando os padrões de qualidade estabelecidos pela Anvisa, a Corantec Corantes Naturais investe em pesquisa e desenvolvimento de corantes e condimentos com alto teor de pureza, o qual possibilita maior concentração de substâncias bioativas presentes no produto final, resultando em melhores efeitos terapêuticos."**

*Daniel Bonadia, Coordenador da Área Técnica da Corantec*

### INOVAÇÕES DA INDÚSTRIA

Empresas do setor vêm investindo fortemente no desenvolvimento de ingre-

dientes que realçam sabores e adicionam benefícios funcionais e saudáveis. A BCFoods Brasil aposta em soluções como corantes naturais e realçadores de sabor à base de cogumelos desidratados, além de uma linha premium de especiarias com propriedades nutricionais voltadas para mercados exigentes, como chás, suplementos e baby food.

Já a Lalsai Global está focando no uso de tecnologias avançadas de conservação, como a desidratação por ar quente, que preserva melhor os nutrientes das especiarias. A empresa conta com 13 pontos de controle de qualidade desde o recebimento das matérias-primas até o produto final, garantindo alta segurança alimentar. Hoje, os produtos mais trabalhados pela Lalsai Global incluem o alho, cebola, gengibre e salsa desidratados, além de ingredientes desenvolvidos sob medida para atender demandas específicas do mercado.



## DESAFIOS E OPORTUNIDADES PARA A INDÚSTRIA

O uso de condimentos e especiarias na formulação de produtos exige atenção a fatores como estabilidade dos compostos bioativos, interação com outros ingredientes e impacto sensorial. Processos como microencapsulação e extração por CO<sub>2</sub> supercrítico

têm sido adotados para preservar as propriedades funcionais e melhorar a solubilidade e biodisponibilidade desses ativos.

Além disso, o setor enfrenta desafios regulatórios, especialmente quanto à rotulagem e alegações de saúde. A crescente demanda por transparência e clean label exige das empresas maior controle sobre a pro-

cedência dos ingredientes e a adoção de certificações, como as de produção orgânica e fair trade.

Com um mercado em expansão e uma base científica cada vez mais forte, os condimentos e especiarias deixam de ser apenas coadjuvantes para se tornarem protagonistas na formulação de alimentos saudáveis e diferenciados.

### PARA FICAR DE OLHO!

Os temperos sob medida vieram para ficar! A customização é um diferencial para as marcas que visam atender nichos específicos de mercado, desenvolvendo misturas exclusivas para diferentes aplicações:

- Redução de sódio e substituição de realçadores artificiais sem comprometer o sabor.
- Perfis sensoriais adaptados a preferências regionais e gastronômicas, como temperos para dietas asiáticas, mediterrâneas, keto e veganas.
- Funcionalidade específica, como blends voltados para imunidade, digestão ou performance esportiva.



# Barentz.

## Eleve a qualidade do seu produto com soluções especiais e funcionais!

Ácido hialurônico - Haplex® Plus  
 Agente anti-stress - Lactium®  
 Agente de imunidade - Beta glucana de levedura - Wellmune®  
 Agente de imunidade - Lactoferrina - Proferrin®  
 Agente de saciedade - DNF-10®  
 Agentes laxativos - Lactitol e Lactulose  
 Agente para melhoria do sono - Gabarela®  
 Alga marinha antioxidante - TetraSOD®  
 Beta-alanina - CarnoSyn®  
 Bitartarato e citrato de colina  
 Cafeína natural do chá verde - TEÍNA™  
 Cafeína microencapsulada  
 Coenzima Q10 - 98%  
 Controle de glicemia - Pep2dia®  
 Controle de glicemia e emagrecimento - Reducose®  
 Creatina - Creapure® & Creavitalis®  
 DHA e Ômega-3 - Desodorizados, com opções veganas  
 Extrato de açafrão para melhoria do humor - Affron®  
 Extrato de cranberry - Cranpure®  
 Fosfatidilserina - Memree®  
 L-Carnitina - Carnipure®  
 Peptídeos bioativos de colágeno
 

- Melhoria tecnológica, aporte proteico - OPTIBAR®
- Saúde da pele, cabelo e unhas - VERISOL®
- Saúde das articulações - FORTIGEL®
- Saúde dos ossos - FORTIBONE®
- Saúde dos tendões - TENDOFORTE®
- Saúde muscular - BODYBALANCE®

 Peptídeos de colágeno
 

- Melhoria tecnológica, aporte proteico - OPTIBAR®

 Probióticos - BC30®, LC40 e K8  
 Saúde das articulações e pele - Metilsulfonilmetano - OptiMSM®  
 Triglicerídeo de cadeia média - TCM  
 Trans-resveratrol natural - Veri-te™  
 Cogumelo padronizado em vitamina D2 - Earthlight®



### Soluções que também atendemos:

Açúcares  
 Amidos  
 Antioxidantes  
 Aromas e Preparados de Frutas  
 Conservantes e Acidulantes  
 Corantes  
 Edulcorantes e Polióis  
 Emulsificantes  
 Espessantes e Estabilizantes  
 Extratos de chá e café  
 Fibras  
 Gorduras  
 Proteínas  
 Redutores de Sódio  
 Sais Fundentes  
 Tecnologias em pó

[brasil.barentz.com](http://brasil.barentz.com) Always a better solution.

Barentz • Av. Angélica, 2220 • São Paulo • Brasil

Tel: +55 11 2974 7474 • E-mail: [suporte.br@barentz.com](mailto:suporte.br@barentz.com)

Siga-nos nas redes sociais

Barentz

Barentz | Human Nutrition — Solutions



# Quiesper

Comércio e Distribuição Ltda



## TEMOS AS MARCAS QUE SUA EMPRESA APROVA

- Qualidade
- Agilidade
- Segurança
- Credibilidade
- Pontualidade
- 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

# AI | Aditivos Ingredientes

## Atividade esportiva

As soluções do setor de aditivos e ingredientes para atividades esportivas estão cada vez mais aprimoradas e voltadas a necessidades específicas. No suplemento especial desta edição 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.

**Barentz.**  
Always a better solution.

**Corbion**

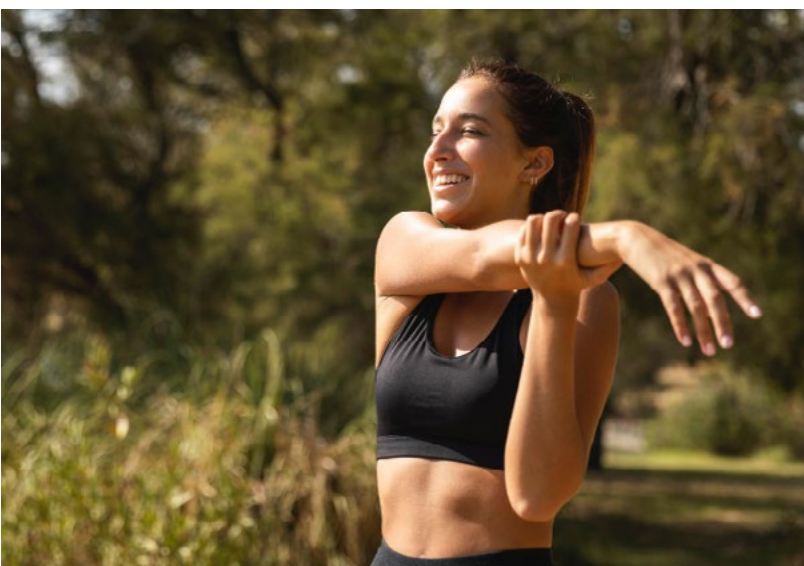
**GELCO**  
GELATIN AND COLLAGEN EXCELLENCE

**Rousselot** | **GELnEX**  
by Darling Ingredients

Confira a seguir as principais inovações para o setor



# Mais do que Fitness: A Revolução do Bem-Estar Integrado



A prática de atividade física é um dos pilares fundamentais para uma vida equilibrada e saudável. Independentemente da idade, movimentar-se regularmente traz benefícios expressivos para o corpo e a mente. Desde a infância até a terceira idade, exercitar-se contribui para a prevenção de doenças, melhora da mobilidade e aumento da qualidade de vida. Quem adota uma rotina de atividades físicas não apenas fortalece seu organismo, mas também desenvolve disciplina, supera desafios e melhora seu bem-estar emocional.

Quando praticamos exercícios físicos, nosso corpo responde de diversas maneiras: a capacidade cardiorrespiratória aumenta, os músculos se fortalecem e a coordenação motora se aprimora. No

aspecto mental, a liberação de endorfinas durante a prática esportiva promove sensações de bem-estar, reduz o estresse e melhora a qualidade do sono. Além disso, a atividade física está diretamente associada ao aumento da disposição, ao aprimoramento do foco e à prevenção de transtornos como ansiedade e depressão.

Entretanto, o conceito de bem-estar esportivo vai além da performance física. No Brasil, segundo dados da Mintel do relatório “Bem-estar: um estilo de vida” de 2024, os consumidores têm incorporado cada vez mais práticas complementares, como yoga e meditação para promover equilíbrio mental e reduzir os impactos do cotidiano. Esse movimento abre espaço para as marcas explorarem novos momentos de consumo, indo além do público tradicional fitness e ampliando sua presença no mercado. A crescente busca por um estilo de vida holístico reflete a tendência de integrar o bem-estar mental à atividade física, reforçando a importância de um equilíbrio entre corpo e mente.

Uma alimentação balanceada é indispensável para potencializar os benefícios da atividade física. O consumo adequado de macronutrientes (proteínas, carboidratos

e gorduras) e micronutrientes (vitaminas e minerais) auxilia na recuperação muscular, na reposição energética e na prevenção de lesões. Entretanto, a suplementação também desempenha um papel crucial. Produtos como concentrados proteicos, creatina, aminoácidos, entre outros, ajudam a otimizar o rendimento e a acelerar o processo de recuperação.

O consumo de suplementos vem crescendo significativamente, impulsionado pelo maior interesse dos consumidores em melhorar seu desempenho físico e otimizar os resultados dos treinos. Segundo pesquisas de mercado, uma parcela cada vez maior da população busca produtos que atendam a necessidades específicas de alta performance, como aumento de resistência, força e recuperação muscular. Modalidades esportivas exigentes, como crossfit, corrida e musculação, impulsionam essa demanda, refletindo a tendência de um público mais atento à qualidade dos ingredientes e aos benefícios comprovados da suplementação para aprimorar sua performance.

Contudo, é essencial priorizar a segurança e a qualidade dos suplementos utilizados. O mercado de nutrição esportiva apresenta uma ampla variedade de produtos, mas é necessário que eles atendam aos padrões de qualidade necessários. Para evitar fraudes e garantir a eficácia dos suplementos, é recomendável optar por ingredientes certificados e com selos de autenticidade, como por

exemplo: a Creapure®, uma creatina de alta pureza que auxilia diretamente na produção de ATP, fornecendo energia essencial para atividades de alta intensidade, resistência e recuperação otimizada; a Carnosyn®, uma beta-alanina patenteada que irá retardar a fadiga e melhorar o desempenho físico em treinos prolongados e de alta intensidade; o Fortigel®, um peptídeo bioativo de colágeno que promove a saúde das articulações, estimulando a regeneração da cartilagem, aliviando assim dores e melhorando a mobilidade. Produtos com certificações garantem procedência confiável, contribuindo para um consumo seguro.

Nesse cenário, a Barentz se destaca como uma parceira estratégica no setor de alimentos e suplementação, oferecendo ingredientes inovadores que impulsionam a performance e a recuperação muscular. Investir nesses três pilares (atividade física, alimentação equilibrada e suplementação segura) é garantir saúde, longevidade e bem-estar. Ao optar por fontes confiáveis de suplementação e manter um estilo de vida ativo, os benefícios se tornam expressivos e duradouros, refletindo um compromisso contínuo com a saúde e o desempenho.

**Barentz.**  
Always a better solution.

[brasil.barentz.com](https://brasil.barentz.com)



# 50% dos brasileiros miram no aumento de atividades físicas para melhorar a saúde

Mercado de alimentos fortificados para praticantes de esporte está em alta

*Demanda por produtos com vitaminas e minerais abre oportunidades para indústrias*

**D**e acordo com a pesquisa Now & Next in Health & Wellness Drivers in Brazil 2024, realizada pela Innova Market Insights, 50% dos brasileiros estão incluindo exercícios no dia a dia como alternativa para alcançar uma vida mais saudável.

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), para uma vida saudável é recomendada a prática de exercícios semanais e uma dieta equilibrada que inclua frutas, verduras, legumes, grãos integrais, proteínas magras, gorduras, vitaminas e minerais. Uma alternativa viável e prática para o dia a dia é o consumo de bebidas e alimentos fortificados, que podem ser excelentes aliados aos objetivos individuais de cada praticante de atividade esportiva.

Para Gabriel Falsarella, nutricionista pós graduado em nutrição esportiva, a suplementação de vitaminas e minerais

pode ser importante, especialmente quando a alimentação não supre totalmente as necessidades do organismo. “Existem vários motivos para não se atingir a quantidade de vitaminas e minerais por meio dos alimentos, como falta de variedade na dieta, dificuldade em consumir alguns grupos alimentares, e, a praticidade, já que nem sempre é possível preparar refeições equilibradas ao longo do dia”.

A Pesquisa de Nutrição da Corbion, líder mundial de ácido láctico e seus derivados, realizada em 2023, revelou que 71% dos entrevistados valorizam mais os benefícios de alimentos e bebidas com vitaminas e 50% dos participantes revelaram escolher opções fortificadas com minerais.

O profissional de educação física William Meirelles, especialista em trei-

namento e qualidade de vida, chama a atenção para a importância das vitaminas e minerais aos praticantes de exercícios físicos. **“A suplementação é fundamental para quem pratica atividades físicas regularmente. Idealmente, pessoas que se exercitam por qualidade de vida deveriam obter vitaminas e minerais em níveis adequados por meio da alimentação. No entanto, devido à rotina agitada e à qualidade variável dos alimentos, nem sempre conseguimos suprir todas as necessidades diárias de macro e micronutrientes apenas com a dieta. Nesse contexto, os suplementos podem contribuir para a melhora do desempenho físico, o aumento da massa muscular e da energia para os treinos, além de auxiliarem na recuperação do corpo após a prática de exercícios”,** explica.

As vitaminas mais valorizadas pelos consumidores são as vitaminas A, B, B12 e D3, já os minerais são zinco, ferro e

ácido fólico, segundo dados da pesquisa da Corbion, insights que podem auxiliar as indústrias de bebidas e alimentos no desenvolvimento de opções fortificadas que ofereçam aporte desses nutrientes.

Nutrivan™ é a marca global da Corbion para a fortificação de alimentos, bebidas e suplementos. Com mais de 100 anos de experiência, oferecemos à indústria um amplo portfólio de vitaminas e minerais, combinando tecnologia de ponta e liderança para entregar produtos altamente competitivos. Com Nutrivantm, sua empresa atende às principais alegações nutricionais valorizadas pelos consumidores. Descubra algumas das aplicações que podem agregar valor aos seus produtos.



[corbion.com](https://corbion.com)

Conheça os benefícios da linha Nutrivantm





# Colágeno GelcoPEP® na Nutrição Esportiva: Proteção e Performance

Como o colágeno auxilia na performance de atletas de alto Impacto.

A prática de esportes de alto impacto, como corrida, vôlei, basquete e outros, exige muito do corpo, especialmente das articulações, ossos e músculos. Apesar dos benefícios para a saúde cardiovascular e desenvolvimento muscular, esses exercícios também podem causar desgastes e aumentar o risco de lesões.

O colágeno surge como um aliado essencial para a integridade estrutural do organismo, fornecendo suporte e elasticidade a tecidos como cartilagens, tendões e ligamentos. Sua suplementação pode trazer vários benefícios, incluindo:

## 1. Fortalecimento das Articulações:

*Ajuda na regeneração da cartilagem, tornando as articulações mais resistentes e flexíveis.*

## 2. Redução de Inflamação e Dores Articulares:

*Minimiza microlesões causadas por treinos intensos, promovendo uma recuperação mais rápida.*

## 3. Melhora da Densidade Óssea:

*Ajuda a prevenir a osteoporose e reduz o risco de fraturas.*



## 4. Aceleração na Recuperação de Lesões:

*Favorece a cicatrização e a recuperação de tecidos conjuntivos.*

## 5. Preservação da Massa Muscular:

*Contribui para a síntese de proteínas essenciais, auxiliando na recuperação muscular.*

## Como Consumir o Colágeno Corretamente?

Para maximizar os benefícios, é importante considerar:

- *Escolha do Tipo Correto: o colágeno tipo I fortalece ossos, tendões e pele, enquanto o tipo II atua na cartilagem.*

- *Dieta Balanceada: combinar colágeno com proteínas, carboidratos e gorduras saudáveis potencializa seus efeitos.*

## Influência do Colágeno na Recuperação Muscular

A recuperação muscular pós-treino pode ser otimizada com a suplementação de colágeno, pois ele auxilia na reparação das fibras musculares e reduz inflamações. Estudos apontam que o colágeno hidrolizado pode diminuir marcadores inflamatórios, beneficiando atletas que buscam uma recuperação rápida e eficaz.

## Benefícios na Recuperação Pós-Treino

- *Redução de Inflamação: diminui dores e fadiga muscular.*
- *Fortalecimento de Tendões e Ligamentos: melhora a resiliência do corpo contra impactos repetitivos.*
- *Aumento da Elasticidade e Flexibilidade: contribui para a prevenção de lesões.*
- *Suporte à Saúde Articular: protege cartilagens e previne doenças degenerativas.*

Manter-se hidratado é fundamental para o transporte de nutrientes, como o colágeno, e para a eliminação de toxinas acumuladas durante os treinos.

## Colágeno para Atletas: essencial para performance

Os peptídeos de colágeno GelcoPEP®Flex oferecem suporte à saúde óssea e articu-

lar, proporcionando segurança e eficiência para atletas que desejam potencializar seu desempenho. Seja na prevenção de lesões, na recuperação muscular ou na manutenção da força, a suplementação com colágeno é uma solução cientificamente comprovada para a saúde esportiva.

## Conheça nosso clínico:

[gelcopep.com/segmento/flex](https://gelcopep.com/segmento/flex)

As vitaminas mais valorizadas pelos consumidores são as vitaminas A, B, B12 e D3, já os minerais são zinco, ferro e ácido fólico, segundo dados da pesquisa da Corbion, insights que podem auxiliar as indústrias de bebidas e alimentos no desenvolvimento de opções fortificadas que ofereçam aporte desses nutrientes.

Nutrivan™ é a marca global da Corbion para a fortificação de alimentos, bebidas e suplementos. Com mais de 100 anos de experiência, oferecemos à indústria um amplo portfólio de vitaminas e minerais, combinando tecnologia de ponta e liderança para entregar produtos altamente competitivos. Com Nutrivan™, sua empresa atende às principais alegações nutricionais valorizadas pelos consumidores. Descubra algumas das aplicações que podem agregar valor aos seus produtos.



[gelcopep.com](https://gelcopep.com)



# Vida ativa: uma categoria de mercado vencedora

Peptídeos de colágeno, a estrela em ascensão para a nutrição esportiva e um estilo de vida ativo

*Um cenário em constante evolução, a nutrição esportiva tem testemunhando uma mistura dinâmica de tendências, desafios e possibilidades empolgantes.*

O envelhecimento da população global tem se intensificado nas últimas décadas. Com o aumento da longevidade, o interesse por um estilo de vida saudável também cresce. A busca por uma vida mais ativa não se resume apenas à prática de exercícios físicos, mas também envolve uma abordagem holística que abrange bem-estar mental, social e emocional.

A nutrição esportiva tem ganhado um

amplo espaço junto aqueles que não são atletas de alto rendimento, mas buscam manter um estilo de vida ativo. Dentre as tendências que estão impulsionando o crescimento desse setor é possível destacar as experiências memoráveis e com porções reduzidas. Produtos indulgentes e saudáveis, que ofereçam um momento único através de pequenas porções, possibilitando ao consumidor degustar múltiplas opções e ter diversas experiências. E saciedade associada à melhora da performance, produtos ricos em proteína são um aliado no dia a dia de uma vida ativa.

O colágeno está presente em todo o corpo e é responsável pela sua força, estrutura e flexibilidade. Um dos principais componentes do tecido conjuntivo, presente na pele, nos músculos, nos ossos, nas articulações, nos tendões e nos ligamentos, o colágeno é uma das proteínas mais importantes para os atletas.

Os peptídeos de colágeno Peptan são mais do que apenas outro suplemento de proteína. Eles podem auxiliar a recuperação muscular e reduzir o desconforto após exercícios intensos, melhorando o desempenho. A recuperação não se refere apenas aos músculos, o sono é essencial para manter o desempenho. Mais uma vez, peptídeos de colágeno para o resgate! A Rousselot é a primeira empresa a demonstrar que a suplementação de colágeno pode melhorar a qualidade do sono. Um estudo mostrou a redução nos despertares, medido pela polissonografia, uma técnica que é considerada o padrão ouro em estudos do sono. E esse resultado foi espelhado pela experiência subjetiva dos voluntários. Além disso, uma boa noite de sono também é essencial para a regeneração de ossos, músculos e pele.

Exercícios extenuantes podem causar desconforto gastrointestinal porque afetam a função da barreira intestinal. Isso pode resultar em níveis elevados de endotoxina no sangue, o que causa inflamação, levando a problemas digestivos e afetando o desempenho esportivo. A Rousselot demonstrou que a suplementação com peptídeos de colágeno Peptan podem diminuir o aumento dos níveis de endotoxina no sangue, uma causa conhecida de inflamação.

Cuidar dos ossos também é fundamental para desfrutar de uma vida ativa.

Os ossos são tecidos vivos que são constantemente renovados em um processo cuidadosamente equilibrado de síntese e decomposição. O Peptan estimula a formação dessas células responsáveis pela síntese óssea.

O uso de suplementos proteicos entre atletas, tanto profissionais quanto recreativos, é uma prática bem estabelecida, sendo a proteína do soro de leite, de longe, a escolha mais popular. Um estudo indica que a substituição parcial da dose diária recomendada de proteína por Peptan leva a resultados semelhantes tanto para o desempenho quanto para a recuperação após exercícios extenuantes. Como a ingestão de suplementos dietéticos pode provocar problemas digestivos, a mistura de fontes de proteína, como soro de leite e colágeno, pode ser uma alternativa eficaz. Ao fazer isso, o consumidor pode colher os benefícios de ambas as proteínas e desfrutar de uma vida ativa.

**Rousselot | GELnEX**  
by Darling Ingredients

[rousselot.com](https://rousselot.com)





## LINHA COMPLETA DE CORANTES NATURAIS

Nossa linha DAXCOR possui diversas concentrações de corantes naturais e idênticos aos naturais como betacaroteno, carmim de cochonilha, caramelo, clorofila, cúrcuma, urucum, entre outros, extraídos e preparados em nossa planta industrial. São corantes hidrossolúveis e lipossolúveis desenvolvidos para atender à demanda das indústrias e dos consumidores por ingredientes naturais.

Consulte nosso time de especialistas.



Siga-nos no  
LinkedIn pelo  
QRCode ao lado!

# DAXIA

(11) 2633-3000  
[www.daxia.com.br](http://www.daxia.com.br)

# A|I

## 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**



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



# Tudo que é bom, **tem** **Denver**

## A única fabricante nacional de CMC purificado.

Com qualidade certificada e desempenho excelente, **nosso CMC garante estabilidade**, textura e alta eficiência para a indústria alimentícia. Da produção ao consumidor, **oferecemos a inovação certa para elevar seus produtos ao mais alto padrão.**

- ✓ Padrão internacional
- ✓ Alto desempenho
- ✓ Compromisso com a excelência



Conheça  
nossas certificações



Acesse nosso site e saiba mais.  
[denverespecialidades.com.br](http://denverespecialidades.com.br)

   @denverespecialidades