

# REVISTA A|I

aditivosingredientes.com

Especial | Panificação

LEIA

LEIA

## ADOÇANTES

Diferentes tipos para  
cada demanda

## PRÉ-MISTURAS

Combinações que  
surpreendem o mercado

LEIA

Conheça um pouco do que somos:



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

# 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



Nutrição Humana  
e Esportiva

Capa



A Analitic foi fundada em 1984 como empresa de serviço para atender a comunidade científica nacional, com tecnologia de precisão.

Com o passar dos anos visualizou um potencial de atuação na área de autotestes, iniciando assim a linha Confirme, de fácil manuseio e alta performance, primeiramente com testes de gravidez em diferentes dispositivos e posteriormente ampliando para fertilidade feminina e masculina, menopausa e também testes para uso profissional com a linha Inlab.

Em 2016 notando a carência de alternativas de insumos com alta qualidade a preços acessíveis iniciou sua segunda e terceira divisão, a ANALITIC INSUMOS com a finalidade de tornar acessível insumos para as indústrias brasileiras, com um amplo portfólio de produtos, que inclui desde aditivos alimentares, aminoácidos, antibióticos, conservantes, corantes e enzimas, até fitoterápicos, insumos farmacêuticos, lubrificantes, excipientes, espessantes, químicos, suplementos e vitaminas.



A Analitic faz a diferença em produtos e serviços.

[www.analiticinsumos.com.br](http://www.analiticinsumos.com.br)  
[contato@analiticinsumos.com.br](mailto:contato@analiticinsumos.com.br)

+55(11) 9 3089-9444



## Editorial

05

**Você  
sabia..?**

Você sabia?

Curiosidades que fazem parte do dia a dia do mercado.

06



## Artigo

## Adoçantes

Tratados até pouco tempo como meros substitutos do açúcar, agora os adoçantes ganham o protagonismo na busca pela vida saudável.

09



## Artigo

## Pré-misturas

Combinações inovadoras evoluíram ao longo do último século e hoje se tornaram estratégicas para a indústria.

18



## Suplemento Especial

## Panificação

No suplemento especial desta edição são apresentados artigos técnicos sobre temas relevantes para o ramo de panificação

27

# A FORÇA DA INOVAÇÃO

Neste mês, trazemos nas páginas da Revista A|I dois artigos que refletem o dinamismo e a capacidade de inovação na cadeia de formulação de alimentos e bebidas.

No artigo “As diferenças entre os adoçantes”, reunimos a visão de fabricantes e distribuidores reconhecidos no mercado, como a Barentz, Brenntag Food & Nutrition, ADM e Azelis | Vogler, para mostrar como blends de adoçantes sintéticos, naturais e poliálcoois estão redefinindo sabor, textura e o tão demandado apelo clean label. Através da experiência das fontes, entendemos o papel essencial desses ingredientes na construção de experiências sensoriais, na otimização tecnológica de formulações e no atendimento às novas exigências regulatórias.

Além disso, nesta edição também exploramos o tema “Pré-misturas: Combinações que fazem a diferença”, com contribuições da ADM e Azelis | Vogler. Nesta matéria, detalhamos como soluções pré-formuladas incorporam vitaminas, minerais e bioativos para simplificar o desenvolvimento de produtos, desde bebidas e snacks até suplementos nutricionais, mantendo eficiência produtiva e rastreabilidade de qualidade.

Unindo ambos os temas, não há dúvidas de que os ingredientes inteligentes são hoje a base para a inovação: sejam adoçantes que equilibram redução calórica e prazer sensorial, sejam pré-misturas que agilizam e asseguram performance funcional. A convergência dessas forças salienta a importância de parcerias entre P&D, fornecedores e centros de aplicação, garantindo produtos mais saudáveis, sustentáveis e diferenciados.

Boa leitura!



Equipe Aditivos | Ingredientes

# Você sabia...?



...que a farinha de casca de maracujá é rica em fibras solúveis, como a pectina, que ajudam a controlar o colesterol e a glicemia. Proveniente da indústria de sucos, é usada em pães, bolos e cereais para aumentar o teor de fibras, reduzir o desperdício e promover saciedade em dietas de controle de peso.



... que o pó de casca de cacau, tradicionalmente descartado após a torra, está sendo reaproveitado como ingrediente funcional? Rico em fibras e compostos fenólicos, ele está sendo usado em produtos como cookies, cereais matinais, smoothies e chocolates com formulações sustentáveis e enriquecidas nutricionalmente. Seu uso representa um avanço na economia circular do cacau, gerando valor a partir de resíduos agroindustriais.





... que a farinha de semente de melancia é fonte de proteína vegetal, fibras e minerais, com potencial uso em produtos nutritivos e sustentáveis como pães e smoothies.

... que o xarope de tâmaras vem sendo usado como alternativa natural ao açúcar refinado em produtos premium e funcionais. Com sabor suave, coloração âmbar e baixo índice glicêmico, é rico em antioxidantes e minerais como potássio e ferro, sendo aplicado em granolas, bebidas vegetais, molhos e



... que o pó de casca de manga é rico em fibras e polifenóis, usado para enriquecer alimentos e reduzir desperdícios, promovendo uma produção mais sustentável.





# 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



@fisouthamerica



Fi South America



[www.fi-events.com.br](http://www.fi-events.com.br)



Canal de Conteúdo Oficial



Parceiro Estratégico



Filiado à



Promoção e Organização







# AS DIFERENÇAS ENTRE OS ADOÇANTES

Como blends de alta intensidade, polióis e extratos botânicos vêm redesenhando sabor, textura e clean label na indústria de alimentos e bebidas.

*Através da jornada histórica e tecnológica pelas principais moléculas sintéticas, naturais e poliálcoois que estão moldando produtos mais saudáveis e atraentes, é possível entender os diferentes adoçantes e suas funções. Com perfis sensoriais e tendências que guiam novos desenvolvimentos, o futuro reserva mais novidades para o setor.*

Há alguns anos, **o adoçante deixou de ser apenas um substituto para o açúcar** na indústria de alimentos e bebidas. Hoje, ele é o **protagonista para construir sabor e textura**, formando um movimento que tem muita relação com as novas tendências de consumo, como a busca por alimentos "clean label", levando os fabricantes a repensarem suas formulações. O foco é, cada vez mais, criar combinações inteligentes de ingredientes que equilibrem custo, funcionalidade e experiência sensorial.

Os adoçantes têm importância central nesse novo momento. Para isso, no entanto, é necessário explorar as diferenças

entre as principais classes de adoçantes (naturais, sintéticos, poliálcoois e oligossacarídeos), analisando aspectos históricos, químicos, tecnológicos, regulatórios e de mercado.

## QUÍMICA E SENSORIAL: A BASE DO DESEMPENHO

A estrutura molecular e a solubilidade de cada adoçante são determinantes para o perfil de dulçor e a sensação de corpo — **o chamado mouthfeel** — que os consumidores esperam reproduzir quando se retira o açúcar. Em moléculas de alta intensidade, como sucralose e aspartame, a pureza obtida se traduz em dulçor “limpo”,

mas a baixa massa molecular impede a replicação integral do corpo deixado pelo açúcar.

**Nesse momento, entram os poliálcoois:** eritritol, sorbitol e maltitol trazem pro-

“A Brenntag Food & Nutrition oferece expertise técnica e suporte em formulações para ajudar nossos clientes a escolherem os polióis mais adequados com base nas condições de processamento térmico de seus produtos e no controle de umidade desejado.

Nossa equipe avalia as propriedades físico-químicas de polióis com o sorbitol, maltitol e eritritol, e os relaciona às necessidades da aplicação, como estabilidade ao forno, vida útil e textura.”

Lilian Cristiane Balduino Diez,  
Gerente Lab de Aplicação  
Health Nutrition BLA da Brenntag

# HISTÓRICO DOS ADOÇANTES

## 1ª Geração

(sacarina, ciclamato)

Descobertos ainda no século XIX, tinham perfil de sabor intenso, porém com aftertaste metálico

## 2ª Geração

(aspartame, sucralose, acesulfame-K)

Lançados entre as décadas de 1960 e 1980, trouxeram dulçor mais próximo ao açúcar, mas ainda demandam blends para mascarar off-notes.

## Novas Fronteiras

(stevia, monk fruit, poliálcoois)

A partir dos anos 2000, ingredientes naturais ganharam espaço, e polióis como eritritol, xilitol e sorbitol passaram a ser usados para “restaurar” corpo e boca, características intrínsecas ao açúcar.

priedades higroscópicas e maior massa molecular, restaurando brilho e viscosidade. Na Brenntag, as propriedades físico-químicas de polióis são avaliadas e relacionadas às necessidades da aplicação, como estabilidade ao forno, vida útil e textura, apoiados por testes de estabilidade de conservantes e acidulantes em diferentes condições de pH e temperatura. Já no

campo sensorial, as nuances são fundamentais e não podem ser esquecidas pelos fabricantes.

Esses diferentes requisitos explicam a razão pela qual blends de moléculas intensivas e polióis, potencializados por aromas moduladores, são hoje a estratégia preferida para aproximar o consumidor da experiência do açúcar tradicional.

“A ADM desenvolveu processos patenteados específicos para a purificação de ingredientes como stevia e polióis, o que nos permite oferecer produtos com alto grau de pureza, perfil sensorial consistente e excelente performance em formulações alimentares sempre atendendo aos padrões internacionais de segurança e qualidade.”

**Lin Yiing,**

*Diretor comercial para a América do Sul da ADM*

## COMPARATIVO DE INTENSIDADE E PODER ADOÇANTE

(Intensidade relativa ao açúcar = 1x)

Adoçante	Intensidade (x)	Aftertaste	Solubilidade em água
Sacarina	300	Pronunciado	Alta
Aspartame	200	Moderado	Alta
Sucralose	600	Baixo	Muito alta
Stevia	250	Moderado	Média-alta
Eritritol	0,7	Inexistente	Muito alta
Maltitol	0,9	Leve	Alta

OBS: Os valores de "intensidade relativa" da tabela acima têm como referência padrão o poder adoçante do açúcar de mesa (sucrose), definido como 1x. Em peso equivalente, um adoçante com intensidade 200x é 200 vezes mais doce que a mesma massa de açúcar. Esses números são obtidos por agências como a FDA, JECFA e podem variar conforme a concentração, a temperatura, o pH e a matriz do alimento ou bebida.



## REGULAMENTAÇÃO, ROTULAGEM E SEGURANÇA

No Brasil, a introdução dos selos de advertência intensificou a necessidade de clareza na comunicação dos ingredientes. Em termos de segurança, cada adoçante conta com um ADI (Acceptable Daily Intake) definido por órgãos como ANVISA, FDA e EFSA.

A conformidade rigorosa, que inclui testes toxicológicos e certificações de pureza, é condição óbvia para a comercialização global de moléculas como acesulfame-K e steviol-glicosídeos.

As empresas, no entanto, precisam se adequar a diferentes exigências, priorizando sempre a clareza. No caso do uso de “selos de advertência”, deve-se ter cuidado redobrado na apresentação das informações.

## DESAFIOS E LOGÍSTICA

Embora as moléculas sintéticas dominem o volume total, os adoçantes naturais e os poliólcoois apresentam crescimento de 6,1% ao ano, prevendo-se alcançar US\$ 3.8 bilhões até 2028, segundo uma pesquisa do site Exactitude Consultancy. Um dos fatores que impulsiona esse número é um novo grupo de consumidores que leem rótulos,



"Ao observar o movimento internacional da indústria de alimentos e bebidas, percebemos que o conceito de adoçamento está em constante evolução. Quando falamos em adoçantes, estamos tratando da tentativa de replicar o sabor e a experiência proporcionados pelo açúcar, seja para o público em geral, ou para pessoas com restrições alimentares, como diabéticos."

*Moses Benzaquen Sicsu, Presidente*

**BARENTZ BRASIL**



buscam reconhecer ingredientes e dão preferência aos tipos naturais, segundo Ana Quiroga, Gerente de Inovação da Azelis|Vogler.

No entanto, expandir

a oferta esbarra em desafios logísticos. Lin Yiing, da ADM, observa que a cadeia rodoviária brasileira limita o transporte de grandes volumes de substâncias

sensíveis, por isso os modais aéreos são mais recomendados para manter a integridade dos ingredientes. Com isso, a rastreabilidade, o controle de temperatura e a umidade são pilares de uma cadeia eficiente e sustentável.

Para as empresas que atuam como distribuidoras, a expertise técnica pode fazer toda a diferença: equipes especializadas agregam conhecimentos e condições de testes que abrem mais

## Denvercel, a essência da qualidade em seus alimentos

Como a **única fabricante nacional de CMC há mais de 60 anos**, a **Denver Especialidades** é sinônimo de inovação e confiança. Nosso **CMC** é a solução versátil que seus produtos alimentícios precisam, com total conformidade regulatória.

Com múltiplas funcionalidades - espessante, estabilizante, emulsificante, gelificante e umectante - o **DENVERCEL** entrega mais que performance: garante textura perfeita, estabilidade prolongada e uma experiência sensorial superior. De bebidas e lácteos a pães, bolos, molhos e sorvetes, o CMC eleva a qualidade percebida dos seus produtos e impulsiona a inovação no desenvolvimento de alimentos.

Afinal, tudo que é bom,  
**tem Denver.**

Evolua suas formulações conosco!



Saiba mais:



✉ vendas@denverespecialidades.com.br

☎ (+55 11) 4613-2770 / 4613-2771

📱 @denverespecialidades





possibilidades às criações desenvolvidas pela indústria. Esse se torna um diferencial competitivo no mercado quando as empresas encontram a parceria certa.

## O QUE O FUTURO DOS ADOÇANTES NOS RESERVA?

Índice glicêmico reduzido: alulose e tagatose entrando em P&D para perfis de resposta glicêmica mais amigáveis.

Fontes sustentáveis: microalgas e fermentação microbiana prometem adoçantes “de origem industrial” com menor pegada ambiental.

Inovações sensoriais: moduladores de sabor que intensificam o dulçor sem alterar calorias, além de encapsulamentos para liberação controlada.

“Os edulcorantes são impactados por questões como tratamento térmico, acidez do meio, perfil sensorial dos aromas e tipo de água utilizada. Em bebidas — com notas ácidas e frescas — os adoçantes devem prolongar essa percepção de dulçor juntamente com o frescor típico; já em panificação, precisam resistir ao forneamento, entregar corpo e notas caramelizadas.”

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

# Barentz.

Always a better solution.

## Distribuidora global em soluções de ingredientes especiais.

A Barentz é uma distribuidora global em soluções de ingredientes especiais. A empresa oferece ingredientes e especialidades de fabricantes líderes em todo o mundo, além de suporte técnico de valor agregado, que inclui pré-mistura, mistura, formulação de ingredientes e testes de ingredientes em seus centros de formulação e laboratórios de aplicação de última

geração na EMEA, Américas e Ásia-Pacífico. Para nossos clientes, fornecemos acesso às melhores soluções de ingredientes disponíveis para agregar valor. Impulsionados pela poderosa combinação de empreendedorismo, parceria e conhecimento, colaboramos com as nossas representadas e clientes para criar e entregar sempre a melhor solução, em escala global ou local.



A Barentz foi reconhecida como um distribuidor Top 5% pelo EcoVadis® e recebemos uma classificação Ouro pelo nosso desempenho em CSR (Corporate Social Responsibility).

Entre em contato com a Barentz para saber mais.

11 2974-7474 | suporte.br@barentz.com | [brasil.barentz.com](https://brasil.barentz.com)



O TEMPO PODE ATÉ ESTAR  
FRIO EM SÃO PAULO,  
MAS OS EVENTOS DO  
**FOOD SERVICE**  
ESTÃO QUENTÍSSIMOS.  
E É CLARO QUE  
**DORATTA** ESTARÁ LÁ.

Visite a **Vila dos Salgados na FIPAN 2025** e confira,  
na prática, os resultados incomparáveis que  
**DORATTA** garante para seus preparos e negócios.



PROFISSIONAL



ECONÔMICA



EFICIENTE

Esperamos você!

**FIPAN**

**VILA DOS SALGADOS**

22 e 25 de julho  
Expo Center Norte  
São Paulo/SP

 Siga [@dorattaoficial](https://www.instagram.com/dorattaoficial)

**DORATTA**

**A FRITURA PERFEITA**  
Perfeita para o seu negócio.





# Quiesper

Comércio e Distribuição Ltda



## TEMOS AS MARCAS QUE SUA EMPRESA APROVA

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

## LINHA DE PRODUTOS

- Acidulantes
- Aditivos
- Alcoóis 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



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](http://www.quiesper.com.br)





O futuro  
*importa.*

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

 [corbion-food](#)  
 [CorbionCompany](#)  
 [contato\\_br@corbion.com](mailto:contato_br@corbion.com)

↙ Saiba mais



70  
anos  
*Latam*

  
**Corbion**

*We preserve what matters*





# PRÉ-MISTURAS: COMBINAÇÕES QUE FAZEM A DIFERENÇA

A formulação dessas criações, aliada à tecnologia, não é mais a mesma, e isso tem impactado os processos no segmento de alimentos e bebidas.

*Novas demandas do mercado tornam as pré-misturas cada vez mais aprimoradas e até mesmo inteligentes, graças aos ingredientes que permite combinações que se destacam. A inovação é o motor desse momento positivo e que deve seguir em alta.*

Em um mercado cada vez mais competitivo, a capacidade de padronizar formulações e acelerar a linha de produção não é apenas um diferencial: agora, trata-se de uma obrigação para as indústrias de alimentos e bebidas. As pré-misturas, caracterizadas como combinações calibradas de ingredientes funcionais, nutricionais e sensoriais, podem transformar a eficiência operacional, garantindo consistência de qualidade e redução de erros de dosagem em escala industrial.

Além de simplificar processos produtivos, as pré-misturas potencializam a inovação de produtos ao permitir a incorporação de bioativos, vitaminas, minerais e aditivos tecnológicos de forma controlada (e muito mais inteligente). A aplicação de tecnologias variadas amplia o leque de funcionalidades, assegurando estabilidade físico-química, solubilidade rápida e liberação direcionada de compostos.

# EVOLUÇÃO DAS PRÉ-MISTURAS

## INÍCIO DO SÉCULO XX

Práticas artesanais de padarias e fábricas de laticínios, quando moinhos e pequenos produtores combinavam farinha, fermento e aditivos básicos "na mão" para garantir uniformidade de pães e queijos.

## DÉCADAS DE 1960-70

Avanço dos processos de secagem e granulação originou as primeiras linhas industriais de pré-misturas, permitindo maior escala e ganhos de produtividade.

## ANOS 2000

Tecnologias como microencapsulação e blending de partículas multifuncionais transformaram as pré-misturas em soluções de P&D, com funcionalidades específicas para cada aplicação.

## MERCADO GLOBAL

### Food Premix

Em 2024, o mercado global de food premixes foi estimado em aproximadamente USD 2,15 bilhões e projeta crescer a um CAGR de 7,1 % entre 2025 e 2030, alcançando cerca de USD 3,25 bilhões ao final desse período.

A Ásia-Pacífico detém hoje quase 39 % do volume.

Fonte: Relatório Food Premix Market Size & Trends 2025-2030, Grand View Research

### Beverage Premix

Para bebidas, o segmento de premixes atingiu USD 65,84 bilhões em 2024 e deverá chegar a USD 69,56 bilhões em 2025, com CAGR de 5,6 %.

Suplementos de proteínas e bebidas energéticas lideram a adoção, seguidos por chás e achocolatados instantâneos.

Fonte: Relatório Beverage Premix Global Market Report 2025, The Business Research Company.

# TIPOS E CLASSIFICAÇÃO DE PRÉ-MISTURAS

## Por Função



### Nutricionais

Combinam vitaminas, minerais e aminoácidos para fortificação de farinhas, leites em pó e bebidas.



### Funcionais

Incluem emulsificantes, estabilizantes e agentes de textura que melhoram propriedades reológicas e shelf-life.



### Sensoriais

Contêm aromatizantes, corantes e acidulantes para ajustar sabor, aroma e cor em produtos instantâneos.

## Por tecnologia de fabricação



### Spray-drying

Transforma soluções líquidas em pós uniformes, ideal para vitaminas e extratos sensíveis ao calor.



### Granulação

Agrega partículas com ligantes, conferindo fluxo e consistência superiores — muito usado em misturas de condimentos e preparações para confeitaria.



### Microencapsulação

Reveste compostos bioativos (óleos essenciais, probióticos) com polímeros alimentares, protegendo-os de oxidação e liberando-os de forma controlada.



## CRITÉRIOS DE FORMULAÇÃO E DESAFIOS NAS PROPORÇÕES

A qualidade de uma pré-mistura começa ainda na bancada de formulação, onde a seleção de ingredientes e o equilíbrio de proporções determinam o desempenho e a estabilidade final. Antes de combinar cada componente, é essencial avaliar interações em potencial como complexação de

minerais com fitatos ou antagonismo entre antioxidantes e corantes. Testes preliminares de miscibilidade e ensaios de pH ajudam a evitar precipitações e degradação prematura para obter a melhor compatibilidade físico-química.

A solubilidade rápida em água ou outras bases líquidas (óleo, etanol) é verificada por testes de dissolução em bancada, simulando condições de



processo (temperatura, agitação). Em casos de dissolução lenta, adota-se granulometria controlada ou agentes dispersantes. Da mesma forma, a estabilidade ao calor e à luz merece atenção, já que



## Soluções que se moldam à sua fórmula

Fale com nossos especialistas e encontre os ingredientes ideais para sua produção.

Escolha fosfatos puros ou conte com soluções de misturas para mais praticidade

Produza o seu blend com nossos antiemectantes e fontes de cálcio

- Fosfato Tricálcico (TCP)
- Fosfato Bicálcico (DCP)

Ou escolha uma de nossas linhas para solução que você busca

- Solumeat – Textura (retenção de água) no setor cárneo
- Solumix – Sais fundentes para requeijão e reguladores de pH
- Solulac – Estabilizantes para aplicações lácteas
- Fosfatos Monossódico e Dissódico – Reguladores de pH
- E mais: Agentes de elasticidade e fermentos

Contato: ☎ (11) 96354 0403 🌐 [solutechingredientes.com.br](http://solutechingredientes.com.br)



## MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

### Testes de dispersão

Função: avaliam tempo de dissolução e formação de turbidez em matrizes aquosas, usando espectrofotometria e análise granulométrica via difração a laser.

### Ensaio de shelf-life

Função: submeter amostras a temperaturas aceleradas (40–60 °C) e ciclos de umidade, monitorando retenção de cor, potencial antioxidante e propriedades sensoriais ao longo do tempo.

### Análise reológica

Função: medir viscosidade, tixotropia e comportamento sob cisalhamento, fundamentais para pré-misturas destinadas a produtos como molhos, cremes e massas, onde textura e bombeabilidade influenciam usabilidade na linha de produção.

muitos aditivos, especialmente vitaminas lipossolúveis e extratos botânicos, são sensíveis à oxidação e fotodegradação. A microencapsulação ou uso de antioxidantes sinérgicos (combinação de tocoferóis e ácido ascórbico) pode prolongar vida de prateleira e garantir a liberação de nutrientes no momento certo.

O cálculo de dosagem de cada componente deve considerar fatores como biodisponibilidade de seja-

da e limites regulatórios. Ferramentas de modelagem estatística (DoE – Design of Experiments) permitem identificar sinergias entre ingredientes, estabelecendo “zonas de robustez” onde variações de  $\pm 5\%$  na formulação não comprometem o desempenho. Índices de liberação controlada são quantificados por ensaios de dissolução sequenciais, medindo a cinética de liberação de compostos ativos em diferentes faixas

de tempo.

Na ADM, uma das medidas para não perder uniformidade nos produtos é não misturá-los com soluções de outras empresas. Já para manter aos padrões esperados, há certificações como a FSSC 22.000, que atestam a segurança em todas as etapas da cadeia produtiva.

## PROCESSOS E TECNOLOGIAS DE PRODUÇÃO

Transformar uma fórmula em um produto consistente e escalável depende da escolha adequada de equipamentos e do rigor nos controles de processos. Recursos como misturadores de alto cisalhamento, que garantem a homogeneidade imediata em lotes de 50 kg a vácuo, toneladas, granuladores por leito fluidizado

# Foam Blast® & KFO®

Antiespumantes de alta performance,  
isentos de silicone. Eficácia no  
controle de espuma.



Maior precisão  
e produtividade



Controle de  
espuma eficaz



Certificação  
Kosher e Halal



Alta performance



Eficaz em processos  
de fermentação

Conheça  
nossos produtos!

TI 3623-1550  
[www.braschemical.com.br](http://www.braschemical.com.br)  
[vendas@braschemical.com.br](mailto:vendas@braschemical.com.br)



35 ANOS  
BRASCHEMICAL



"Entre as principais tendências em pré-misturas que têm guiado o desenvolvimento de novos produtos estão as fibras, que estão em alta por conta do apelo funcional e das qualidades pré-bióticas. Dentro dessa vertente de saúde e bem-estar, podemos citar também os pós-bióticos, que são muito utilizados no mercado de suplementos alimentares e por farmacêuticas."

*Lin Yiing, Diretor comercial para a América do Sul*

ADM

e secadores de spray que convertem emulsões e suspensões em pós estáveis.

Algumas empresas apostam em misturas tecnológicas nas quais o cliente pode tanto trabalhar com blends já existentes como iniciar um novo projeto adequando a mistura específica conforme a sua necessidade. No Brasil, a Azelis | Vogler já trabalha dessa forma, com foco em usar a tecnologia para entregar produtos com alta

performance.

A automatização também tem sido fundamental para melhorar a estabilidade e solubilidade em pré-misturas vitamínicas e proteicas. Algumas empresas já possuem fábricas com equipamentos 100% automatizados operando totalmente sem interferência humana, como a ADM, que utiliza ferramentas de inteligência artificial para aumentar a precisão de processos que levariam mais tempo

quando conduzidos por misturadores tradicionais.

## FUTURO DAS PRÉ-MISTURAS

A complexidade logística das pré-misturas, em especial aquelas com ingredientes de alta intensidade ou compostos sensíveis, exige cadeias de suprimento com controle rigoroso

"O cacau. Hoje possuímos diversas possibilidades para apoiar nossos clientes em quaisquer que sejam suas necessidades, sejam elas inovar através da sustentabilidade ou buscar ganhos de produtividade e sempre de performance."

*Viviane Alburquerque, Gerente do Centro Tecnológico*

AZELIS | VOGLER





## DE OLHO NAS REGULAMENTAÇÕES E NORMAS TÉCNICAS

No Brasil, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, categoria na qual se enquadram muitas pré-misturas, são regulamentados pela Lei n.º 9.782/1999 e pelas Resoluções RDC nº 263/2005 e RDC nº 273/2005, que definem funções, limites de uso e requisitos de rotulagem. Em 2025, a Anvisa consolidou essas diretrizes na página de Aditivos Alimentares, alinhando-as a referências internacionais como Codex Alimentarius e FDA. No âmbito Mercosul, as normas GMC/RES. 52/98 e IN 211/2023 garantem harmonização regional e maior previsibilidade para inclusão de novos aditivos.

de temperatura, umidade e rastreabilidade ponta a ponta. Modais mais rápidos, como aéreo ou rodoviário refrigerado, ajudam a garantir a integridade do produto, ao custo de fretes mais elevados.

A sustentabilidade representa, simultaneamente, um desafio e uma oportunidade. A pressão por formulações com menor pegada de carbono e origem transparente faz dos critérios ESG uma necessidade desde a seleção de

matérias-primas. A ADM, por exemplo, apoia a produção agrícola sustentável no Brasil junto aos seus parceiros no programa "Re:geração", com o objetivo reduzir as emissões de carbono no campo. O projeto já mensurou reduções de mais de 50% na emissão de carbono das áreas de plantio de soja analisadas comparado ao valor base utilizado no mercado.

O futuro das pré-misturas ainda está ligado aos

novos hábitos dos consumidores, que demandam soluções veganas sem glúten ou low carb, e ainda exigem blends cada vez mais personalizados. As empresas já estão atentas: na Azelis|Vogler, os novos blends são desenvolvidos a curto prazo assim que surgem alterações nas regulamentações existentes. ■

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

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

» **Certifique sua empresa!**



**FAMBRAS HALAL**

DA AMÉRICA LATINA PARA O MUNDO  
FROM LATIN AMERICA TO THE WORLD

من أمريكا اللاتينية إلى العالم

fambrashalal.com.br



# 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)



Trazendo as **cores**  
da natureza até você!



**SOLUÇÕES PERSONALIZADAS**  
para aplicações em alimentos,  
bebidas, rações entre outros...

### **Corantes naturais e aditivos**

Soluções hidrossolúveis, oleosas e pós à base de urucum, cúrcuma, carmim, clorofila, caramelo e carvão vegetal.



### **Vegetal desidratados**

Espinafre, tomate, cenoura e beterraba desidratados.



### **Condimentos especiais**

Colorau, cúrcuma, curry entre outros.

Rua Javaés, 166 - Bom Retiro - São Paulo, SP  
cep: 01130-010 | atendimento@corantec.com.br  
www.corantec.com.br | +55(11) 3224-0078





# AI | Aditivos Ingredientes

## Panificação

O setor de panificação aperfeiçoa cada vez mais o seu desenvolvimento de novos produtos, ampliando a importância de escolher os ingredientes e aditivos certos para alcançar a melhor formulação.

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.



Confira a seguir as principais  
inovações para o setor



# Lecitinas: o Emulsificante Natural Essencial

Entenda como as versões de soja, não-OGM, girassol e em pó impulsionam textura, estabilidade e performance nutricional.



**As lecitinas** — de soja (convencional e não-OGM), girassol e em pó — promovem estabilidade, textura e valor nutricional aos diversos alimentos. Derivadas de fontes vegetais, atuam como emulsificantes naturais nas vitórias que exigem a melhor entre elas: a própria natureza. Sua estrutura molecular (cadeia hidrofílica + cadeia lipofílica) permite formar emulsões estáveis, com uso de

aditivos artificiais.

**Mais do que o produto ideal** — produzido com ingredientes mais simples e reconhecíveis — as lecitinas acompanham um mercado em expansão. Estima-se que esse valor alcance US\$ 2 bilhões em 2025, e US\$ 3,4 bilhões em 2035. Em paralelo, os emulsificantes naturais devem ultrapassar US\$ 5 bilhões até 2033.

## CHOCOLATE E DIFERENÇAS PLACIOPLAS

- Soja tradicional, não com PE (antioxidantes), reduz viscosidade — ideal para chocolates.
- Soja alta-Ω3 é menos performante, mas com estabilidade fora da embalagem.
- Germe fora da embalagem, indicado para produtos infusos e “leites-creme”.
- PE desengordurado evita o óleo, tem 80% de água, rápido de produzir e menor impacto ambiental.

## SEM DEFECOS TÉCNICAS

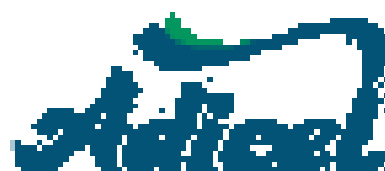
- Chocolate/moldável: reduz viscosidade (B, 1–0,300), aumenta estabilidade de cura, melhora flavor e evita fat. Máx.
- Plastificante: (B, 2–0,300) aumenta volume, protege melhor o shell B, melhora durabilidade.
- PE instantâneo: melhora estabilidade e dissolve melhor.
- Melão, uva-passa e licor vegetal estabilizam emulsão com menos gordura e sem estabilizantes artificiais.
- Óleo/fermentado: retarda coagulação, reduz sinérese e aumenta estabilidade.
- Mistura seca: em 0,5–1,5%, melhora gosto de pasta e converte alimentos em até 7–80%.
- Defumação vegetal: aroma característico, melhora dispersão de água. Espalhável em estabilidade de cura.

## EMULSÃO COM OUTROS SEM BOM SORTE

São desenvolvidos 4 potenciadores com mono- e difenóis (E 401), polisorbato 80 (E 483) e sacaratos vegetais. Existem até um gradiente de HLB e incluem melhora flavor. Espécies, a E 471 previne o envelhecimento do produto, a E 483 estabiliza a fase aquosa, e os sacaratos atuam como estabilizantes em pó via spray-dry.

## PODI QUE APRESENTA ADOÇAR

A lactose vegetal ativa os açúcares artificiais com eficiência, reduz teor de gordura nos chocolates e melhora, melhora rapidamente em pastilhas e bolachas e atende à demanda por naturalidade e funcionalidade. É versátil e atua em alimentos, sucos e fermentos ácidos, agregando valor com sustentabilidade e performance técnica.



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

# A base da sua linha de pães artesanais: Fermdor® Active



Ao redor do mundo, o sabor é rei e nada entrega isso melhor do que os produtos da marca Fermdor® da Bakels.

Assim como uma ampla e extensa linha de práticos fermentos secos ao redor do mundo, a marca agora tem uma nova adição — Fermdor® Active, e graças a isso, fazer pão nunca foi tão fácil e eficiente. E mais: não há necessidade de adicionar fermento biológico à receita.

O novo Fermdor® Active da Bakels, disponível para padeiros em todo o mundo, é um concentrado em pó com componentes ativos ao qual só é preciso adicionar farinha, sal e água para obter uma ampla variedade de pães artesanais premium, encorpados e com textura excepcional.

Seja qual for o pão que você esteja produzindo, uma constante permanece: a qualidade. Graças ao Fermdor® Active, agora você pode produzir de forma



consistente pães com a autenticidade associada aos pães tradicionais, junto aos benefícios operacionais de conveniência, simplicidade e consistência. O produto também é adequado para um processo direto.

Com o fermento de trigo duro que contém, cada pão tem um sabor único difícil de resistir. O produto apresenta a mais recente tecnologia enzimática, que garante um produto satisfatório, sem emulsificantes.

#### Benefícios para os clientes

- Ótimo custo-benefício e flexibilidade na aplicação.
- Período de produção mais curto para máxima conveniência e simplicidade.
- O mesmo resultado perfeito toda vez.
- Ajuda quando há pouca mão de obra qualificada na produção e é essencial um resultado confiável.
- Para padeiros que querem maximizar o potencial de vendas com pães de nível premium.

#### Benefícios para os consumidores

- Sabor autêntico de um pão tradicional de fermentação natural.
- Sabor encorpado e maltado.
- Excelente crosta e textura de miolo.
- Conservação do frescor.



Lançado para venda em todo o mundo, o Fermdor® Active oferece uma solução conveniente para padeiros que atendem a diversas demandas de consumidores, mas todos com o mesmo desejo por pães com sabor autêntico.

 **BAKELS**  
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

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

# Conectar, nutrir e emocionar: o consumo guiado por propósito

Consumidores estão lendo rótulos, buscando naturalidade, prazer no que comem e exigindo transparência



Ao escolher ingredientes reconhecíveis e naturais, a indústria de panificação, atende um chamado por alimentos para nutrir o corpo e preservar o planeta

Os consumidores estão cada vez mais atentos aos produtos que escolhem incluir em suas dietas, segundo a pesquisa Now & Next in Health & Wellness Drivers in Brazil 2024, realizada pela Innova Market Insights, no Brasil, 1 em cada 3 consumidores acredita que a melhor forma de tornar

alimentos indulgentes mais saudáveis é limitar ingredientes não saudáveis e usar ingredientes naturais.

A mesma pesquisa também revelou que para 53% dos brasileiros o frescor e um

sabor rico são os principais fatores que determinam a escolha por consumir um alimento, demonstrando que a preocupação por rótulo limpo existe, mas, que a indulgência segue sendo determinante para a escolha de produtos

Para entender mais a fundo as preferências de consumo dos brasileiros em relação a produtos de panificação, a Corbion, empresa de ingredientes sustentáveis que defende a preservação por meio da aplicação da ciência, conduziu o estudo Pesquisa de Consumo de Alimentos de Panificação, realizado em julho deste ano, que investigou as práticas mais comuns para conquistar bem-estar, quais itens mais impactam na decisão de compra de alimentos e bebidas, características que definem os alimentos adequados para consumo, a fim de mapear os hábitos que podem oferecer insights para as indústrias no desenvolvimento de produtos.

Os entrevistados apontaram que as cinco alegações de rótulo mais importantes para escolher um produto de panificação são: "rico em proteínas, fibras, vitaminas e minerais", "natural e fresco", "baixo teor de açúcar", "preço justo e bom custo-benefício" e "sem aditivos ou conservantes", reforçando as tendências de mercado por pães, bolos, biscoitos e outros produtos de panificação que ofereçam qualidade, sabor, ingredientes naturais e frescor por mais tempo.

Ao serem questionados sobre o que buscam em produtos que consideram de alta qualidade, os respondentes apontaram que "benefícios saudáveis", "conteúdo nutricional", "segurança alimentar" e a "origem dos ingredientes" são, respectivamente, mais importantes do que o fator "preço", oferecendo às indústrias de alimentos insights importantes sobre como os consumidores estão priorizando mais a qualidade do que o valor anunciado nas gôndolas das redes varejistas.

Para que as indústrias de panificação desenvolvam produtos que entregam aos consumidores alimentos que permanecem mais frescos ao mesmo tempo que possuem uma lista de ingredientes mais naturais, a Corbion oferece as linhas Pristine®, que elimina emulsificantes e oxidantes dos rótulos, e Ultra Fresh®, com soluções que prolongam o frescor e a qualidade, garantindo que permaneçam macios por mais tempo.

Para desenvolver produtos de panificação que atraiam os consumidores, conte com a Corbion e suas soluções para as indústrias. Entre em contato pelo e-mail:

[contato\\_br@corbion.com](mailto:contato_br@corbion.com)



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



# Soluções inovadoras da Duas Rodas para a nova geração de biscoitos

Na corrida por diferenciação e valor agregado, os biscoitos deixaram de ser apenas um snack e vêm se tornando aliados versáteis na rotina de alimentação do brasileiro



Doces ou salgados, crocantes ou macios, os biscoitos conquistaram de vez o paladar e o dia a dia dos brasileiros. Mais do que um lanche rápido, a categoria vem se reinventando e ganhando espaço em novas ocasiões de consumo, que vão de presentes em datas especiais a alternativas práticas no café da manhã.

Presente em quase 100% dos lares brasileiros, os biscoitos ainda representam um mercado promissor, atendendo demandas

por indulgência e também por saudabilidade com versões proteicas, funcionais entre outras, revelando um cenário fértil para inovação e oportunidades.

De um lado, as gerações mais jovens buscam experiências sensoriais diferenciadas em sabores ousados, inesperados e com texturas inovadoras. De outro, consumidores mais maduros priorizam atributos funcionais e saudáveis, como redução de açúcar, sal e gorduras, além da inclusão de proteínas e ingredientes

naturais, segundo o relatório “The Future of Biscuits, Cookies and Crackers: 2025”, da Mintel.

Atentando aos movimentos, as marcas têm investido na diferenciação. Novas combinações de ingredientes, releituras de clássicos com um toque gourmet, uso de aromas naturais e desidratados de frutas, adição de fibras e proteínas, por exemplo.

Neste cenário em expansão, a Duas Rodas é uma parceira estratégica da indústria. Com quase um século de expertise em sabores e texturas, a empresa combina tradição e tecnologia para oferecer soluções que impulsionam a inovação: aromas, desidratados de frutas e soluções tecnológicas. Os aromas estão disponíveis tanto em versões em pó como líquidas – hidro e lipossolúveis – capazes de se adequar a todos os processos produtivos.

Entre os destaques de sabor para biscoitos doces estão grande diversidade de perfis sensoriais, como baunilhas, cítricos e de chocolates para amanteigados, recheados, waffers, cobertos com chocolate, cookies, entre outros.

O portfólio exclusivo de ingredientes naturais dotNAT reúne linhas de aromas e desidratados de frutas. São excelentes opções para as marcas atenderem demandas por ingredientes naturais, clean label e também com texturas diferenciadas, como os desidratados. A linha GranFlavor, tecnologia exclusiva de encapsulação de aromas em pó com alto impacto sensorial frente às usuais tecnologias de microencapsulação, é outro destaque do portfólio.

Para as aplicações salgadas, como aperitivos e biscoitos cream cracker, há diversas opções

de perfis sensoriais de manteiga, queijos, pimentas, tomate com manjerição, bruschetta, ervas finas, entre outros. O portfólio reúne aromas para aromatização na massa e também aspensão na superfície.

Para atender as demandas de saudabilidade, os especialistas em sabor desenvolveram o Taste Full Technologies (TFT), com soluções tecnológicas que promovem melhorias sensoriais em produtos reduzidos de sódio, açúcar e gorduras saturadas. A plataforma tem, também, produtos que modulam resíduos indesejados em formulações com adições de nutrientes como ingredientes integrais e proteínas.

O TFT – IMA auxilia a encobrir resíduos indesejados provenientes de ingredientes integrais, promovendo o arredondamento do sabor. Para formulações que buscam a redução de açúcar, o aroma natural TFT – T-Sweet R é excelente solução para ajudar a potencializar o dulçor dos biscoitos, preservando a indulgência característica da categoria. E o preparado em pó TFT – OffSat, ao ser combinado com óleo com baixa saturação, forma uma emulsão estável que pode ser utilizada para substituir gorduras com alta saturação sem afetar a maquinabilidade e crocância do biscoito.



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

# 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**





# BIS 2026

EDIÇÃO ESPECIAL 10 ANOS

**FABRICANTES**

**TOP DISTRIBUIDORES**

**EXECUTIVO DO ANO**

**EMPRESA DO ANO**

**INICIAR VOTAÇÃO**



10th

**BEST INGREDIENTS SUPPLIERS**