

AS TENDÊNCIAS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO SEGUNDO A TATE & LYLE



INTRODUÇÃO

Os especialistas da Tate & Lyle acabam de divulgar as principais tendências mundiais que moldarão o setor de alimentos e bebidas em 2011. A empresa, fornecedora global de ingredientes, tem por objetivo principal apoiar os fabricantes de alimentos a impulsionar suas marcas, para que atendam às preferências dos consumidores, em constante mudança.

“É parte de um esforço contínuo da Tate & Lyle estar atualizada sobre novas tecnologias e tendências do setor de alimentos e bebidas”, diz Oreste C.



Fieschi, gerente geral para América Latina, de Ingredientes Especiais para Alimentos, da Tate & Lyle. *“Compartilhar esse conhecimento com nossos clientes é nossa missão e visão, já que novas linhas de produtos podem ser lançadas, sempre atendendo à crescente demanda pela saudabilidade”, completa.*

AS TENDÊNCIAS PARA 2011

Tendência número 1- Menos é mais

De acordo com a empresa de pesquisas Datamonitor, os consumidores estão cada vez mais exigentes quando se trata de revisar o rótulo dos alimentos, dando preferência aos produtos com o mínimo de aditivos possível, além de sempre escolherem ingredientes já conhecidos e estudados. *“O conceito saudável mudou a cara dos novos produtos. A tendência do ‘menos é mais’, se acelera*

e é crucial que os fabricantes entendam o desejo dos consumidores por produtos simples e naturais, tais como as fibras solúveis de milho e a frutose cristalina, ao formular alimentos e bebidas”, diz Dave Tehler, vice-presidente global de Marketing, Inovação e Desenvolvimento Comercial, da Tate & Lyle.

Tendência número 2-

Pouco açúcar e calorias, muito sabor

Para os consumidores, a importância do sabor é igual à preocupação com a redução das calorias e do açúcar. De acordo com o co-fundador da H3 Global Advisors, Mathew Kaleel, consultor internacional na área de alimentação, os preços do açúcar vão subir em 30% a 40%, nos próximos 12 a 28 meses, levando os preços da commodity a níveis nunca vistos. Levando esses dois fatos em consideração, James Blunt, vice-presidente dos gerentes de Produto para Ingredientes Especiais para Alimentos da Tate & Lyle, explica que os fabricantes podem reduzir a quantidade de açúcar, as calorias e os custos de fabricação, utilizando uma mistura de adoçantes, como por exemplo, o líder de mercado Splenda® sucralose com a sacarose. Os fabricantes também podem usar a frutose cristalina Krystar®, um adoçante nutritivo à base de frutose cristalina, com poder de adoçar de 117, em comparação com a sacarose com 100, em uma mistura 50% frutose e 50% sacarose, que proporciona doçura relativa de 128, em uma solução aquosa de 10% de sólidos.



“Ao misturar os ingredientes de forma customizada, com um perfil mais elevado de doçura, o resultado final é um produto com menos açúcar, menos calorias, 100% de sabor e sem o risco de aumentar os custos de produção, que ocorreriam utilizando o açúcar. É uma situação em que todos ganham”, resume Blunt.

Tendência número 3- Um produto, vários benefícios

Os ingredientes que enriquecem os alimentos e bebidas agregam valor ao

produto. “Em um mercado ultra competitivo, ter ingredientes saudáveis na prateleira pode decidir a compra. Por isso é tão importante formular produtos que forneçam, por exemplo, benefício à saúde digestiva, ao mesmo tempo em que reduz o consumo de calorias, e acima de tudo, sem comprometer o sabor”, diz Paul Cornillon, vice-presidente global de Aplicação de Ingredientes Especiais para Alimentos, da Tate & Lyle, “É tam-

bém muito importante que os fabricantes tenham em mente a necessidade de comunicar de forma efetiva os benefícios nutricionais dos produtos”, finaliza.

Tendência número 4- Alimentos prontos, mais baratos e com mais sabor

As dificuldades econômicas mundiais continuarão a fazer com que os consumidores se preocupem em gastar menos. Para isso, será preciso reduzir as despesas ao comprar alimentos, o que



torna imprescindível que sejam fáceis de preparar e com o mesmo sabor de feitos em casa. Com os ingredientes da Tate & Lyle, a capacidade de recriar pratos com aromas audaciosos e criativos ajudará a marca a conquistar os consumidores. De



acordo com Ijones Constantino, diretor de vendas para América Latina da Tate & Lyle, os fabricantes poderão oferecer uma grande variedade de produtos já prontos, para consumir em casa, com muito mais sabor e qualidade. Os altos custos de produção e distribuição de alimentos com texturas e sabores de alta gastronomia acabavam sendo comercialmente inviáveis, já que não é apenas uma questão de embalar receitas de restaurantes. *“A chave para recriar um prato gourmet em casa é incorporar a mistura certa de amidos e estabilizantes de alimentos, que tenham efeito sinérgico com outros ingredientes”*, diz Constantino.

em casa, com muito mais sabor e qualidade. Os altos custos de produção e distribuição de alimentos com texturas e sabores de alta gastronomia acabavam sendo comercialmente inviáveis, já que não é apenas uma questão de embalar receitas de restaurantes. *“A chave para recriar um prato gourmet em casa é incorporar a mistura certa de amidos e estabilizantes de alimentos, que tenham efeito sinérgico com outros ingredientes”*, diz Constantino.

ATATE & LYLE

A Tate & Lyle é uma empresa global de fornecimento de ingredientes e soluções para os setores de alimentos e bebidas, entre outros. Com cerca de 30 unidades de produção, ao redor do mundo, a empresa tem uma produção



em larga escala e eficiente, podendo converter matérias-primas em ingredientes diferenciados de alta qualidade para a indústria de alimentos e bebidas. Seus ingredientes e soluções dão mais sabor e textura, são nutritivos e aumentam a funcionalidade dos produtos que são consumidos todos os dias por milhões de pessoas ao redor do mundo.

O portfólio de ingredientes alimentícios incluem as marcas líderes de mercado Splenda® sucralose, fibra alimentar Promitor™ e Polidextrose Sta-Lite®. A Tate & Lyle também produz ingredientes industriais, tais como os amidos de papel Bio-PDO™, Ethylex® e Sta-Lok®; além de ingredientes básicos, tais como xarope de milho de alta frutose, etanol, ácido cítrico e amidos básicos. O Grupo de Inovação e Desenvolvimento Comercial também apóia os clientes no desenvolvimento de produtos, na assessoria técnica e em estudos exclusivos de percepção do consumidor.

TATE & LYLE
CONSISTENTLY FIRST IN RENEWABLE INGREDIENTS

Tate & Lyle S.A.
Av. Iraí, 438 - 11° - Indianópolis
04082-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5090-3960
Fax: (11) 5090-3952
www.tateandlyle.com