



FOOD
INGREDIENTS
BRASIL

A REVISTA OFICIAL da  South America



South America

FISA 2025

A MAIOR EDIÇÃO
DE TODOS OS TEMPOS

ENTREVISTA

DIANE COELHO

COMENTA A 27ª EDIÇÃO DA FEIRA

ESTREIA

PET FOOD INNOVATION HUB

NOVO ESPAÇO PARA ALIMENTOS
DE ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO

E MAIS

ARTIGO

TEXTURAS E FERMENTOS LÁCTEOS

Conteúdo

Editorial

04



09



South America
2025

A MAIOR EDIÇÃO DA HISTÓRIA debate
O "EFEITO OZEMPIC" À INOVAÇÃO EM PET FOOD



Fi South America

O HUB inovador do
sistema alimentar

A Gerente da FiSA, Diane Coelho,
fala sobre os desafios e o que
espera para o evento

16



Fi South America

Escuta o mercado e lança área para Pet Food

Com os animais de estimação sendo cada vez mais parte da rotina das famílias, o cuidado com o bem-estar deles acompanha essa tendência.

21



Agentes de texturas e
fermentos lácteos

Como a união inteligente entre
texturizantes e fermentos está
redefinindo o mouthfeel dos lácteos.

28

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

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

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



 **QUÍMICA**
Anastacio > **Nutrição Humana e Esportiva**

A revista Food Ingredients
Brasil é publicada por:

AI | Aditivos
Ingredientes

JL Aditivos Ingredientes
Comunicações LTDA.
CNPJ: 57.879.101/0001-00
Av. Paulista, 1636 CJ.5
Bela Vista São Paulo, SP 01.310-
200
Tel.: (11) 99834-5079

Emails:

Atendimento:
atendimento@aditivosingredientes.com.br

Financeiro:
financeiro@aditivosingredientes.com.br

Comercial:
jean-pierre@aditivosingredientes.com.br

CEO

Jean-Pierre Wankenke

jean-pierre@aditivosingredientes.com.br

Os artigos assinados não
necessariamente traduzem
a opinião da editora. Sua
publicação obedece a redação
original, apenas obedecendo o
padrão visual da revista.

Sob licença da:



Informa Markets
Avenida Dra. Ruth Cardoso, 7.221 - 22º
São Paulo, SP

Presidente | Informa Markets
Brasil
Marco Basso

Show Director | Informa
Markets
Clélia Iwaki

FISA 2025: ONDE A INOVAÇÃO SE ENCONTRA

Em uma indústria que se move na velocidade de uma nova formulação, os momentos de encontro são mais do que oportunidades de negócio: eles apontam a direção do futuro. É nesse clima de conexão, aprendizado e inovação que o setor de ingredientes alimentícios da América Latina volta os seus olhos para São Paulo, na Food ingredients South America (FiSA).

Nesta edição da FIB - Food Ingredients Brasil, a publicação oficial da FiSA, você encontra uma cobertura especial que serve como um guia estratégico e um aquecimento para os dias intensos que vamos viver. Mais do que apenas antecipar o que está por vir, queremos analisar as forças que movem o nosso mercado e que estarão no centro das discussões nos corredores da feira.

Para nos dar uma visão privilegiada, conversamos em uma entrevista exclusiva com Diane Coelho, gerente da FiSA, que comenta sobre bastidores e as expectativas para uma edição que promete ser histórica.

Aprofundando na ciência que tanto nos apaixonamos, trazemos um conteúdo sobre a sinergia entre agentes de textura e fermentos lácteos. A matéria reflete o tipo de discussão de alto nível que a FiSA fomenta: a busca pela experiência sensorial perfeita através da combinação inteligente de tecnologia e biotecnologia.

Dedicamos ainda uma análise especial à grande novidade deste ano: a criação de uma área exclusiva para o mercado de pet food. Em um setor que cresce e adota tendências da alimentação humana, a FiSA posiciona-se de forma pioneira ao ouvir o mercado e reunir os players para gerar ainda mais oportunidades.

Esta edição é o seu ponto de partida para o principal evento da indústria de alimentos e ingredientes da América Latina.

Boa leitura e nos encontramos pelos corredores da FiSA!



Equipe FIB

Agilidade, qualidade e preços competitivos você encontra com a gente



- Aminoácidos
- Antibióticos
- Corantes
- Conservantes
- Fitoterápicos
- Químicos
- Suplementação
- Vitaminas
- Enzimas
- Aditivos Alimentares

- Excipientes
- Lubrificantes
- Espessantes
- Insumos Farmacêuticos
- Insumos para o Agro
- Insumos para Cosméticos
- Nutrição Animal e Humana
- Farmácias de Manipulação

Telefone/WhatsApp
+55 (11) 93089-9444

contato@analiticinsumos.com.br

ANALITIC
INSUMOS



Toda receita de sucesso começa com ingredientes de excelência

— Conheça nossas
soluções multióleos



Óleos e gorduras para as indústrias de alimentos, cosméticos, oleoquímicos e orgânicos. Amplo e versátil, nosso portfólio conta com a solução ideal para empresas que buscam alta performance, do manuseio na linha de produção à entrega do produto final ao consumidor.



**Conte com nossa experiência para encontrar
a melhor solução para seus desafios.**

Com um time de P&D dedicado e tecnologia de ponta, também desenvolvemos soluções customizadas para atender às mais diversas demandas dos nossos clientes.



Saiba mais:
agropalma.com.br

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

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



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**

**Fi**

South America 2025

A MAIOR EDIÇÃO DA
HISTÓRIA DEBATE
O "EFEITO
OZEMPIC" À
INOVAÇÃO EM
PET FOOD

A 27ª edição da Food Ingredients South America (FiSA) se prepara para ser um marco. Em 2025, a feira se posiciona não apenas como a maior dos últimos anos, mas também como o grande epicentro das discussões que estão definindo o futuro da indústria de alimentos e bebidas. Em um cenário de intensa transformação, o evento trará novidades, como um espaço exclusivo para o bilionário mercado de pet food, que segue crescendo a cada ano, além de painéis que abordarão desde o impacto dos medicamentos análogos ao GLP-1, como o Ozempic, nos hábitos de consumo, até as inovações em sustentabilidade e biodiversidade. Organizada pela Informa Markets, empresa global especializada na promoção de eventos de negócios, a FiSA 2025 deve ficar na memória de quem passar pelos seus corredores.

“ A cada ano, buscamos renovar a programação com temas que refletem as oportunidades de mercado e ampliam a visibilidade das principais inovações em ingredientes, trazendo à tona as novidades que encontramos nas prateleiras, e em 2025 não será diferente. Queremos oferecer aos visitantes e expositores uma jornada completa de conteúdo, relacionamento e oportunidades. ”

Diane Coelho, Gerente da FiSA

RETROSPECTIVA E CRESCIMENTO: A CONSOLIDAÇÃO

A FiSA não se caracteriza como um evento estático. A cada edição, a programação acompanha a relevância de um setor que é um pilar da economia nacional, e se adapta ao que surge de novo, mas também ao que se consolida ao longo dos anos.

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia), a indústria

alimentícia movimentou mais de R\$ 1,2 trilhão em 2024, o que equivale a mais de 10% do PIB brasileiro. É nesse contexto que o evento projeta consolidar novamente a sua maior edição, com a expectativa de reunir mais de 11 mil profissionais da indústria e 800 marcas expositoras de dezenas de países. Essa força reflete a busca incansável do mercado por inovação, networking

SUMMIT FUTURE OF NUTRITION: O CÉREBRO DO EVENTO DEBATENDO AS GRANDES TRANSFORMAÇÕES

Como o principal núcleo de conteúdo e inovação da FiSA, o Summit Future of Nutrition é um dos momentos mais aguardados e, desta vez, trará especialistas para debater sobre o tema das “Inovações científicas e tecnológicas em ingredientes: o equilíbrio entre saúde, sustentabilidade e segurança dos alimentos”.



DESTAQUES

O “EFEITO OZEMPIC” A disseminação de medicamentos análogos ao GLP-1, como o Ozempic, está provocando uma revolução nos hábitos alimentares e será tema de um painel especial para debater como a indústria deve responder a um consumidor que come menos, de forma mais seletiva e busca nutrição concentrada.

SUSTENTABILIDADE A riqueza da biodiversidade brasileira estará em destaque para explorar o potencial subutilizado de biomas como Amazônia e Cerrado, refletindo ainda sobre as normas legais de uso de recursos naturais.

VISÕES GLOBAIS O congresso terá a presença de dois renomados cientistas japoneses. O professor Hisanori Kato, da Universidade de Nutrição de Kagawa, é uma referência em nutrigenômica e abordará os limites e as possibilidades da nutrição de precisão.

UMA EXPERIÊNCIA COMPLETA: AS ATRAÇÕES CONSAGRADAS DA FiSA

Além do Summit e da nova área para pet food, considerada a principal novidade desse ano, a FiSA oferece uma jornada completa de conteúdo e experiências para os visitantes.

INNOVATION HUB, INNOVATION TOUR E NEW PRODUCT ZONE

Espaços dedicados à imersão em cases pioneiros, visitas guiadas e aos principais lançamentos dos expositores.

WOMEN'S NETWORKING MEETING

Um encontro para debater a liderança feminina e a equidade de gênero no setor, promovendo conexões estratégicas.



PLANT-BASED EXPERIENCE

Vitrine para os principais lançamentos e conceitos à base de plantas, veganos e vegetarianos.

SUSTAINABILITY EXPERIENCE

Plataforma exclusiva para empresas e produtos sustentáveis e upcycled, com curadoria da Upcycling Solutions.



TASTING EXPERIENCE

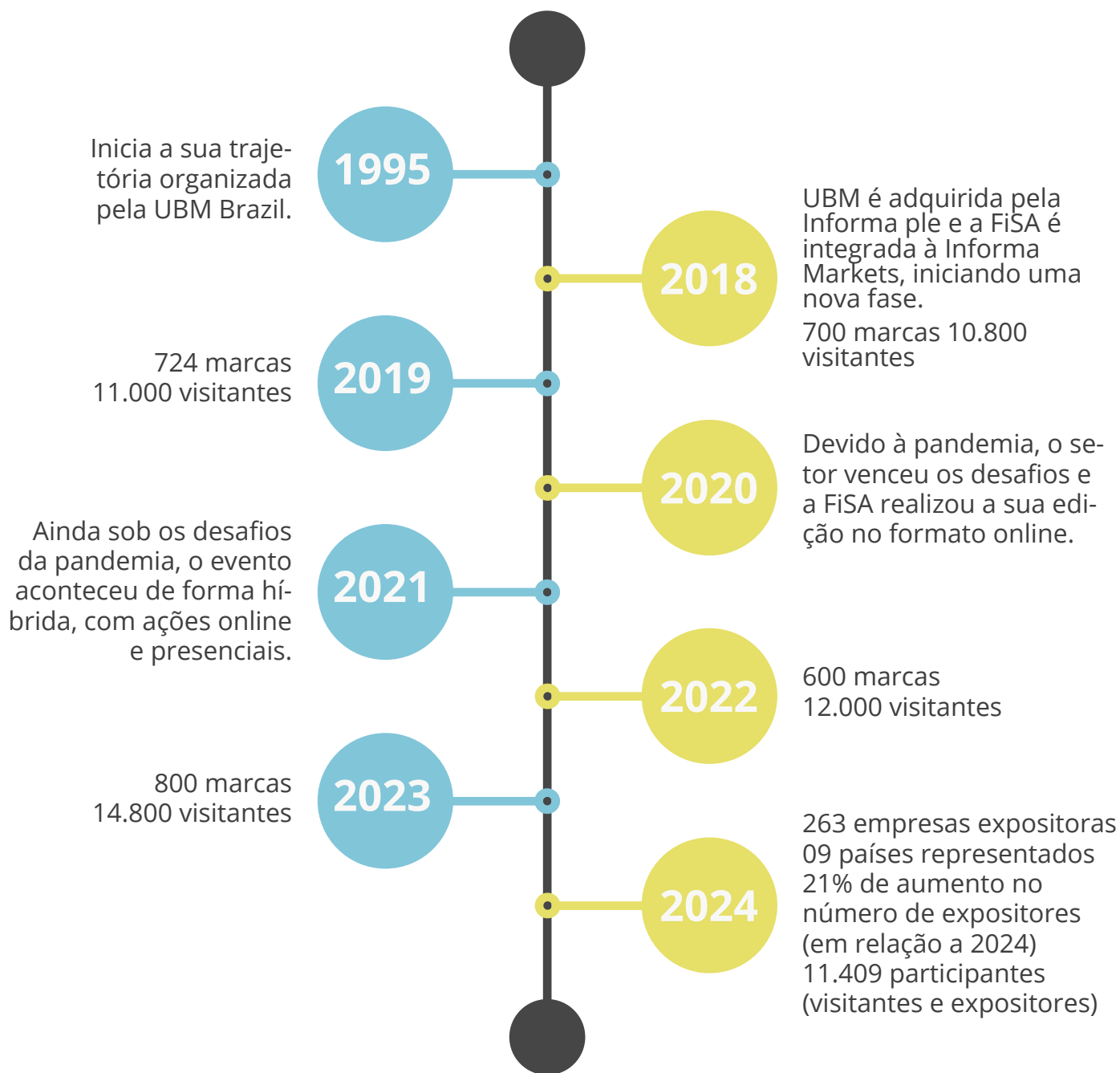
Área dedicada à apresentação das principais novidades em saborização.

SPOT REGULATÓRIO BY REGULARIUM

Parceria que reforça o debate e a atualização sobre os procedimentos de aprovação de novos ingredientes junto à Anvisa.



A HISTÓRIA POR TRÁS DO EVENTO DE SUCESSO



2025

A HISTÓRIA ESTÁ SENDO ESCRITA!

Genu-in® from JBS

O PRIMEIRO COLÁGENO PADRONIZADO DO MERCADO COM **TECNOLOGIA PEPTIDE PROFILE TAILORING**, PROPRIETÁRIA E EXCLUSIVA



REPRODUTIBILIDADE
LOTE A LOTE



PREVISIBILIDADE
DE ABSORÇÃO



COMPROVAÇÃO DA
EFICÁCIA CLÍNICA

CONTROLE DE CADEIA

Como parte da JBS, a maior produtora de proteína animal do mundo, temos acesso direto e privilegiado às matérias-primas e suas origens.

Este controle assegura o frescor, qualidade, integridade molecular e total transparência – **do campo ao ingrediente final**.



 Genu-in® | l i f e

EFEITO 360° | Ação integrada para o corpo todo



 Genu-in® | s k i n

EFEITO 360° | Com ação potencializadora na pele



SAIBA
MAIS EM:



Fi South America **O HUB INOVADOR DO SISTEMA ALIMENTAR**

A FiSA chega à sua **27ª edição** com muitas expectativas sobre novos rumos que o setor de ingredientes, alimentos e bebidas tem buscado. A feira será fundamental para ajudar a traçar esse futuro. A Gerente da FiSA, Diane Coelho, falou sobre os desafios e o que espera para o evento neste ano.

A Gerente da FiSA, Diane Coelho, fala sobre os **desafios e o que espera** para o evento

Revista Food Ingredients Brasil (FIB) - Após uma edição de tanto sucesso como em 2024, o que podemos esperar de inovador para ser o grande legado da FiSA neste ano? O que promete surpreender os visitantes?

Diane Coelho - Após o sucesso de 2024, a FiSA 2025 pretende consolidar seu legado por meio de uma jornada ainda mais integrada entre conteúdo, inovação e negócios. A expectativa é que a nova edição se consolide como a maior dos últimos anos. A previsão é reunir mais de 11.400 visitantes, mais de 200 expositores de 39 países e 10 experiências

focadas em atualizar os profissionais quanto às tendências e oportunidades mais relevantes para as indústrias de alimentos e bebidas. Como sempre, a FiSA vai proporcionar um ambiente altamente propício para networking e a realização de negócios.

Quanto às surpresas, um destaque será o Petfood Hub, um espaço inédito e dedicado à inovação em nutrição de animais de estimação. A novidade reforça o compromisso da FiSA com o aprimoramento contínuo, no sentido de tornar o evento cada vez mais com-

A PREVISÃO É REUNIR MAIS DE 11.400 VISITANTES, MAIS DE 200 EXPOSITORES DE 39 PAÍSES E 10 EXPERIÊNCIAS



DAIANE COELHO, GERENTE DA FISA

“ Quanto às surpresas, um destaque será o Petfood Hub, um espaço inédito e dedicado à inovação em nutrição de animais de estimação. ”

pleto e disruptivo. Além disso, uma grande novidade deste ano é que o Summit Future of Nutrition será realizado dentro do pavilhão do evento, na nova Arena Future of Nutrition. Isso promoverá mais visibilidade para as atrações de conteúdo e ainda mais conexão entre os participantes.

Neste ano, o tema do Summit Future of Nutrition é “Inovações científicas e tecnológicas em ingredientes: o equilíbrio entre saúde, sustentabilidade e segurança dos alimentos”. Como ele foi escolhido e de que forma ele reflete os desafios e as oportunidades que a indústria latino-americana enfrenta hoje?

O macrotema do Summit Future of Nutrition foi cuidadosamente selecionado para refletir os principais desafios e oportunidades

da cadeia de valor de alimentos e bebidas não apenas em nível regional, mas também global. Nossa equipe de curadoria trabalha alinhada e conectada com o que acontece na indústria de ingredientes em todo o mundo. Fizemos, por exemplo, imersões na Health Ingredients do Japão e na VitaFoods Europe para trazer essa conexão dos mercados, através das temáticas identificadas, além de pesquisadores e especialistas internacionais para enriquecer as discussões aqui na América do Sul.

Nesta edição, as palestras e painéis vão abordar tópicos estratégicos como proteínas alternativas, personalização de alimentos, saúde e bem-estar, novos marcos regulatórios e a aplicação de inteligência artificial no setor, além de novas tendências de consumo influenciadas por fenômenos como o “efeito Ozempic” – com um número crescente de consumidores que comem menos, de forma mais seletiva e que busca nutrição concen-

trada e funcional. Quem faz uso das chamadas “canetas emagrecedoras” pode diminuir consideravelmente a quantidade de comida ingerida diariamente, o que pode acarretar deficiências nutricionais, constipação, alteração da flora intestinal e perda de massa muscular. A indústria de alimentos, bebidas e suplementos deve estar atenta a esse movimento, de modo a desenvolver novas soluções capazes de oferecer suporte nutricional adequado.

Também serão destaques do Summit Future of Nutrition as sessões Scientific Talks, que abordarão temas como a sinergia de ingredientes para potencializar formulações e a relação entre sistemas alimentares e o clima, e as keynotes internacionais com dois nomes de destaque da ciência japonesa: o professor Hisanori Kato, da Universidade de Nutrição de Kagawa, referência internacional em nutrigenômica; e o Dr. Fumiaki Abe, diretor de P&D da Morinaga Milk.

Uma das grandes novidades para 2025 é a estreia do Petfood Hub. O que motivou a criação deste espaço dedicado e qual é a expectativa?

A criação do Petfood Hub é uma das principais novidades da FiSA 2025 e nasce da necessidade de acompanhar o crescimento acelerado do setor pet no Brasil, que projeta faturamento de R\$ 78 bilhões em 2025, crescimento de 3,5% em relação a 2024, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Produtos para Animais de Estimação (ABINPET). Desse

“ A indústria de ingredientes para humanos apresenta soluções que podem ser integradas às formulações de alimentação pet, respeitando as particularidades nutricionais dos animais ”

total, mais da metade do faturamento, 53%, é composto por alimentos para animais de estimação, o pet food.

O Petfood Hub será um espaço para reunir especialistas e empresas com foco em formulações inovadoras, nutrição funcional e soluções. A indústria de ingredientes para humanos apresenta soluções que podem ser integradas às formulações de alimentação pet, respeitando as particularidades nutricionais dos animais. Outra relação significativa entre

O setor pet no Brasil projeta faturamento de **R\$ 78 bilhões** em 2025, crescimento de **3,5%** em relação a 2024. Desse total, **53%**, são compostos por alimentos para animais de estimação, o pet food.

as indústrias de alimentação humana e pet ocorre na oportunidade de conexão através de ingredientes upcycled, gerando maior oportunidade de consumo e aproveitamento integral dos nutrientes de alimentos, bem como, novas fontes de receita de produtos que poderiam ser inicialmente descartados. A expectativa é que o espaço se transforme num ponto de convergência para inovações e networking qualificado no universo pet.

Temos observado um crescente interesse global pelos sabores e ingredientes nativos da América Latina. De que maneira a FiSA está facilitando a conexão entre os produtores desses ingredientes únicos e o mercado global?

A FiSA está promovendo essa conexão por meio de espaços de conteúdo que destacam biodiversidade, sustentabilidade e inovação, com foco no valor agregado dos ingredientes brasileiros e latino-americanos. No Summit Future of Nutrition, haverá painéis como “Biodiversidade Brasileira e os Desafios para Inovação”, que abordam o potencial dos biomas e o respeito às comunidades tradicionais.

Além disso, atrações como o Innovation Tour, New Product Zone, e o Tasting Experience proporcionam visibilidade direta aos ingredientes locais, unindo inovação a experiências sensoriais e oportunidade de negócios.

Olhando para além de 2025, onde você enxerga a FiSA daqui a cinco anos? Qual é a sua visão para a evolução do evento e seu

impacto na indústria?

Projetando a FiSA para os próximos cinco anos, imaginamos o evento como uma referência ainda mais sólida em inovação alimentar, potencializando marcas e ingredientes regionais para serem cada vez mais reconhecidos globalmente, o mundo saberá a qualidade e variedade das soluções oferecidas em nossa região, incluindo o portfólio de multinacionais que elegeram o Brasil para se instalarem e atuam de forma personalizada por aqui também.

Além disso, temos a expansão de áreas temáticas emergentes como tecnologias de ingredientes sustentáveis, personalização alimentar e regulação avançada, além de uma presença ainda mais forte do setor pet e da biodiversidade regional.

A expectativa é que a FiSA amplie ainda mais a sua relevância global, fortalecendo parcerias internacionais e lançando iniciativas de impacto que estimulem pesquisa, desenvolvimento e mercados integrados. A ambição é torná-la o hub latino-americano de transformação do sistema alimentar, com repercussão e influência crescente nas cadeias produtivas globais e a promoção de uma integração cada vez maior das indústrias de alimentos e bebidas com a ciência e o ambiente acadêmico.

Cal-Rise[®]

A leavening alternative
to SAPP and SALP

Non-aluminum based solution

Less sodium, more calcium

No aftertaste



Learn more about
our Bakery Solutions





South America 2025

ESCUTA O MERCADO E LANÇA ÁREA PARA PET FOOD

Com os **ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO** sendo cada vez mais **PARTE DA ROTINA** das famílias, o **CUIDADO COM O BEM-ESTAR** deles acompanha essa **TENDÊNCIA**.



Em um setor que movimenta **QUASE R\$ 80 BILHÕES** e enfrenta novos **DESAFIOS DE COMPETITIVIDADE**, o **PRINCIPAL EVENTO DE INGREDIENTES DA AMÉRICA LATINA** cria um **HUB DE INOVAÇÃO** para a **NUTRIÇÃO ANIMAL**.

O mercado de animais de estimação no Brasil há muito tempo deixou de ser um nicho para se tornar um gigante da economia. Com um faturamento projetado para atingir os **R\$ 78 bilhões em 2025**, o setor demonstra uma resiliência notável e um potencial de crescimento contínuo. O centro deste mercado é a alimentação: o segmento de pet food representa sozinho 53% de todo o faturamento, consolidando-se como a principal força motriz da indústria.

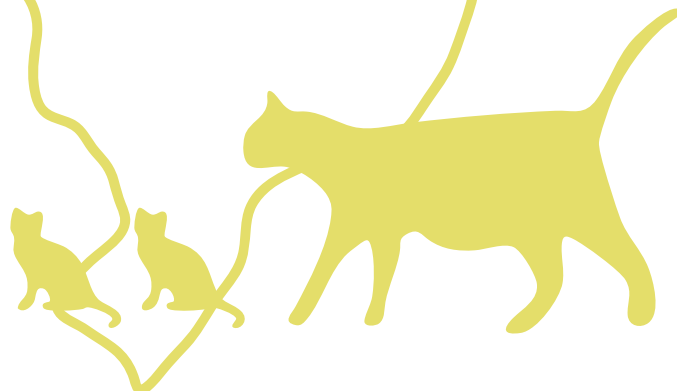
Os números do censo pet confirmam esta realidade: **o Brasil abriga 164,6 milhões de animais de estimação, com uma média de 1,8 por residência**. Este dado revela uma mudança cultural, onde cães e gatos são considerados membros da família. Esta percepção transforma a compra de alimentos de uma simples necessidade para um ato de cuidado, abrindo um amplo campo para a inovação.

“Hoje, o tutor busca alimentar seu pet com formulações que contenham ingredientes notoriamente conhecidos para a saúde humana. ‘O que é bom para mim é bom para o meu pet’. Se sou vegana ou vegetariana quero que a alimentação do meu pet siga esse estilo de alimentação também. O tutor quer conhecer a fundo o que seu pet consome.”

INÊS BLOISE, DIRETORA DE ESTRATÉGIA
E NEGÓCIOS DA AQIA NUTRITION

**EM MÉDIA,
HÁ 1,8 ANIMAL
DE ESTIMAÇÃO POR
RESIDÊNCIA NO
BRASIL**

Fonte: FISA 2025 |
Censo Pet Brasil



O PARADOXO DO CRESCIMENTO

Pela primeira vez na sua história, a indústria de pet food enfrentou um desafio inesperado. Segundo dados da Abinpet (Associação Brasileira da Indústria de Produtos para Animais de Estimação), **A PRODUÇÃO REGISTOU UMA QUEDA DE 0,6% EM 2024**. Este recuo, embora pequeno, é um sinal de alerta e reflete obstáculos significativos que estarão em debate na FiSA 2025.

A principal causa apontada pela associação é a alta do dólar, que impacta diretamente o custo de ingredientes essenciais considerados *commodities*, como as farinhas vegetais e animais. Este cenário de pressão nos custos cria um paradoxo: ***como continuar a oferecer produtos de alta qualidade e a inovar para um consumidor cada vez mais exigente, mantendo a competitividade?*** **A RESPOSTA ESTÁ NA CIÊNCIA DOS INGREDIENTES**. Para continuar a crescer, o setor precisa de soluções inovadoras, mais eficientes e com uma melhor relação custo-benefício sem diminuir a segurança.

“ Um dos grandes desafios da indústria de pet food é garantir formulações seguras e competitivas em custo, enquanto se enfrenta a complexidade logística do gerenciamento de múltiplos ingredientes.

PAULA MINENELLI,
GERENTE DE
DESENVOLVIMENTO
DE NEGÓCIOS DA
NUTROR®



A RESPOSTA DA INDÚSTRIA: O PET FOOD EXPERIENCE HUB

Atenta a este movimento estratégico do mercado, a Food Ingredients South America (FiSA), em sua 27ª edição, apresenta a sua grande novidade: o **Pet Food Experience Hub**. O espaço exclusivo e inédito na feira surge como uma plataforma dedicada a ser o ponto de encontro entre os desafios da indústria de nutrição animal e as soluções mais inovadoras em ingredientes. **SERÁ UM VERDADEIRO HUB COMPLETO DE INOVAÇÃO PARA O MERCADO PET.**

O QUE OS VISITANTES VÃO ENCONTRAR?

VITRINE DE PRODUTOS INOVADORES

Uma seleção de ingredientes e soluções que estão transformando a indústria, focados em melhorar a qualidade e a palatabilidade dos alimentos para animais de estimação.

PALESTRAS COM ESPECIALISTAS

Conteúdos com especialistas de renome que compartilharão insights valiosos sobre as últimas tendências e pesquisas em alimentação animal.

NETWORKING

Oportunidades de interação com empresas líderes, facilitando a conexão entre fabricantes de pet food e fornecedores de ingredientes e tecnologias.



SINERGIA E INOVAÇÃO: AS TENDÊNCIAS EM DESTAQUE

HUMANIZAÇÃO

A tendência de transferir hábitos de consumo humano para os animais de estimação é o principal motor de inovação, levando à busca por **ingredientes funcionais** (para a saúde intestinal, articular e cognitiva), rótulos limpos, naturais e formulações que atendam a necessidades específicas, como dietas para animais seniores ou com sensibilidades alimentares.

UPCYCLING

Uma das sinergias mais inteligentes entre a alimentação humana e a animal está no *upcycling*. Subprodutos da indústria humana, como **bagãos de frutas, farelos de cereais ou tortas da extração de óleos vegetais**, que antes poderiam ser descartados, são revalorizados através da tecnologia e transformados em ingredientes nutritivos e sustentáveis para o pet food. Esta abordagem cria novas fontes de receita e ajuda a mitigar a pressão sobre os custos das matérias-primas.

PROTEÍNAS ALTERNATIVAS

Temas que serão abordados no Summit Future of Nutrition, como o uso de proteínas alternativas, também têm um impacto no setor pet. Ingredientes como **proteínas de insetos, leveduras e algas** começam a surgir como alternativas sustentáveis e de alta qualidade nutricional às fontes tradicionais.

UM ECOSISTEMA DE OPORTUNIDADES

O **FUTURO DA ALIMENTAÇÃO ANIMAL** será decidido pela **INOVAÇÃO EM INGREDIENTES**. Para as empresas, a nova área da FiSA é uma **OPORTUNIDADE DE SE POSICIONAR** no setor e mostrar as suas soluções, mas também de ouvir as necessidades para propor novas alternativas. Além da alimentação, elas também estão atentas no desenvolvimento de ingredientes para a **HIGIENE E BELEZA DOS PETS**.



“ Buscamos entender as demandas do mercado para propor soluções eficazes e sob medida. ”

DIONISIO FERENC,
CEO DA AUNARE



The faba fix for a greener, tasty future. Replacing eggs and saving costs.

Our answer to stricter rules around egg production is a sustainable one. We source faba from a region in which irrigation is not necessary, while improving soil structure and biodiversity. Dive into a delicious future with our faba bean protein – a revolutionary solution to replace or reduce eggs, ensuring stable ingredient costs, and good functionality in your recipes. Crafted by our experts, BENEÓ's plant-based recipes open new doors in the bakery segment, featuring faba bean protein for impeccable texture and taste.



Want to know more about BENEÓ?

Scan here!

www.beneo.com

A Nutrifont é uma empresa do grupo Lactalis do Brasil com fábrica localizada na cidade de Três de Maio - RS é a única indústria a produzir lactose no Brasil.



Lactose Nutrifont

A lactose Nutrifont é proveniente do permeado de soro de leite e é obtida através do processo de cristalização, purificação e secagem. Nossos rigorosos padrões de qualidade, aliados à inovadora estrutura fabril, garantem um processo padronizado, gerando uma lactose grau alimentício com elevado padrão de qualidade e pureza, permitindo sua aplicação em alimentos e bebidas.

Características

- Matéria-prima de alta qualidade produzida a partir de soro fresco processado na mesma planta industrial
- Grau alimentício - mesh 100
- Carboidrato natural
- Embalagem saco 25kg e big bag 1000kg



Aplicações e Benefícios



Confeitaria

Retarda o envelhecimento mantendo o frescor



Lácteos

Padronização do teor de proteína



Chocolate

Realçar o sabor lácteo
Realçar sabor caramelo
Reduzir o dulçor

Nós agregamos valor ao negócio de nossos clientes usando nossa experiência global, ingredientes de qualidade e suporte local.



AGENTES DE TEXTURAS E FERMENTOS LÁCTEOS: O CASAMENTO PERFEITO

Como a união inteligente entre texturizantes e fermentos está redefinindo o mouthfeel dos lácteos

O mouthfeel nunca foi tão decisivo na escolha por um alimento ou bebida. Com essa realidade, a harmonia entre texturas e fermentos lácteos se tornou uma poderosa arma para diferenciar produtos e atrair o consumidor final.



Na corrida para conquistar o consumidor moderno, o sabor reinou soberano por décadas. Hoje, no entanto, a coroa é disputada. A experiência sensorial completa, onde a textura, a cremosidade e a sensação na boca (mouthfeel) são tão decisivas quanto o paladar, tornou-se o novo campo de batalha da inovação. O consumidor não quer apenas um iogurte saboroso: ele deseja uma experiência indulgente, uma cremosidade que preencha a boca, um corte de colher limpo e uma ausência de residual indesejado.

A inovação em lácteos e, principalmente, nos seus análogos vegetais, já não está mais em soluções isoladas. A verdadeira revolução está na combinação estratégica e harmônica de duas frentes da ciência de ingredientes: de um lado, a nova geração de agentes de textura, mais limpos e funcionais; do outro, as culturas de fermentação, que evoluí-

ram de meros coadjuvantes de sabor para verdadeiras “engenheiras” de textura. É a união dessas duas forças que permite aos formuladores desenhar, com precisão

quase artística, a experiência sensorial perfeita que o mercado demanda.



2 em cada 5 consumidores da América Latina afirmam que a textura é um fator tão importante quanto o sabor ao experimentar novos alimentos*

70%

dos lançamentos de iogurtes à base de plantas na América do Sul, de 2023 a 2024, utilizaram um sistema estabilizante com duas ou mais gomas ou fibras para replicar a cremosidade láctea**

62%





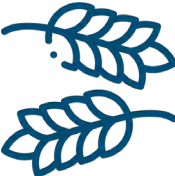



dos consumidores sul-americanos buscam ativamente por rótulos mais curtos e com ingredientes que reconhecem e consideram naturais***

*Fonte: Innova Market Insights

**Fonte: base de dados Mintel GNPD

***Fonte: relatório "Clean Label: The Consumer Demand for Naturalness and Transparency" da FMCG

O ARSENAL DA TEXTURA

	Nome do agente	Como funciona	Principais Aplicações
	Fibras (Cítrica, Bambu)	Aprisionam água em sua estrutura física, criando corpo e estabilidade.	 <i>Iogurtes</i>
	Gomas (Guar, Gelatina, Pectina)	Formam uma rede de gel que controla a água e interage com proteínas.	 <i>Bebidas Lácteas</i>
	Amidos (Nativos, Funcionais)	Seus grânulos incham com o calor, aumentando a viscosidade do produto.	 <i>Sobremesa</i>
	Proteínas (Soja, Ervilha)	Ajudam a formar emulsões estáveis e contribuem para a estrutura do gel.	 <i>Queijos Análogos</i>

A CIÊNCIA POR TRÁS DO “MOUTHFEEL”: A NOVA GERAÇÃO DE AGENTES DE TEXTURA

A busca pela textura ideal levou a indústria a se aprofundar na ciência dos hidrocolóides e estabilizantes. A função principal desses ingredientes é controlar o

comportamento da água em um sistema alimentício, modificando sua reologia e, conseqüentemente, a percepção sensorial. O portfólio moderno é vasto, impulsionado por tendências de saudabilidade, rótulo limpo e a ascensão dos produtos

à base de plantas.

O consumidor moderno lê rótulos e desconfia de nomes “químicos”. Essa realidade impulsionou uma das maiores transformações no setor. Amidos modificados e gomas como a xantana, embora eficientes, dão lugar a

alternativas com apelo mais natural. Fibras, como as cítricas e as de bambu, atuam por um mecanismo físico: suas estruturas porosas aprisionam grandes quantidades de água, formando uma rede tridimensional que confere corpo e estabilidade, além de agregarem

valor nutricional. Amidos nativos e farinhas funcionais, por sua vez, entregam viscosidade através do intumescimento de seus grânulos durante o aquecimento, um processo puramente físico que resulta em um nome amigável na lista de ingredientes.

Talvez nenhum outro segmento deva tanto aos texturizantes quanto o de análogos vegetais. Blends customizados de gomas (como a gelana, que forma géis firmes, e a guar, que confere viscosidade a frio), proteínas vegetais e fibras são capazes de construir

MECANISMOS DE AÇÃO E APLICAÇÕES PRÁTICAS - A ESCOLHA DO TEXTURIZANTE

Para viscosidade e cremosidade em iogurtes e bebidas lácteas: utilizam-se gomas como a guar ou a LBG (goma locusta ou jataí), que se hidratam rapidamente e aumentam a viscosidade. Pectinas de baixo grau de metoxilação (LM) são excelentes em meio ácido e na presença de cálcio, formando um gel suave que contribui para o corpo do produto.

Para estrutura e gelificação em sobremesas e queijos análogos: a carragena é um exemplo de interação específica. Sua molécula se liga às micelas de caseína, formando uma rede de gel robusta. Em produtos plant-based, a goma gelana é usada para criar géis firmes e elásticos que resistem bem a variações de temperatura.

Para otimização de custos e resiliência: a combinação de amidos e gomas é uma estratégia comum. Um amido pode fornecer o “volume” da textura a um custo menor, enquanto uma goma mais cara é usada em menor dosagem para dar o “toque final” de cremosidade e estabilidade, protegendo a formulação da volatilidade de preços de um único ingrediente.

uma matriz que entrega o mouthfeel esperado. O mecanismo envolve criar uma rede polimérica que imita a rede de caseína dos lácteos, controlando a mobilidade da água e das gorduras para garantir uma emulsão estável e uma textura coesa ao longo da vida útil.

FERMENTOS 4.0: MICRORGANISMOS COMO PROTAGONISTAS DA TEXTURA

A visão de que culturas servem apenas para acidificar e gerar sabor está ultrapassada. As cepas modernas são selecionadas por suas múltiplas funcionalidades, com a capacidade de modular a textura se tornando um dos atributos mais valiosos.

A nova geração de culturas de fermentação entrega o perfil de sabor desejado e funcionam como bioprotetores. Cepas específicas produzem compostos naturais, como bacteriocinas e ácidos orgânicos, que

inibem o crescimento de mofos e leveduras, permitindo a remoção de conservantes químicos da fórmula e estendendo o shelf life do produto de forma natural. É a resposta da biotecnologia à demanda por rótulos mais limpos e seguros.

O PODER DOS EPS (EXOPOLISSACARÍDEOS)

O grande trunfo dos fermentos na construção da textura atende pela sigla EPS. Os exopolissacarídeos são polímeros de açúcar de alto peso molecular produzidos e secretados por certas cepas de bactérias durante a fermentação. Eles funcionam como hidrocoloides naturais.

Ao serem liberados no meio (leite ou base vegetal), os EPS se ligam a moléculas de água, aumentando a viscosidade do produto. Eles também interagem com a rede de proteínas (principalmente caseína no leite), formando uma matriz tridimensional mais complexa

e robusta. Essa interação fortalece o gel, aumenta a capacidade de retenção de água e previne a sinérese (separação do soro).

Existem EPS que formam uma textura “longa” ou filamentososa (ropy), ideal para iogurtes de beber, e outros que criam uma textura “curta” e densa, desejável em iogurtes de colher tipo grego. A seleção da cepa correta permite, portanto, modular a reologia do produto final de forma endógena, ou seja, “de dentro para fora”, reduzindo a necessidade de estabilizantes adicionados.

A SINERGIA MOLECULAR: CONSTRUINDO A MATRIZ PERFEITA

É na interação molecular que a sinergia entre texturizantes e fermentos revela seu verdadeiro poder. O desenvolvimento de um produto inovador hoje é um processo integrado, onde as decisões sobre biotecnologia e ciência de ingredientes

se influenciam mutuamente desde a concepção da fórmula.

O primeiro ponto dessa sinergia ocorre com a acidificação. A queda do pH durante a fermentação, que leva à coagulação das proteínas e formação da rede de gel, também altera a carga elétrica e a solubilidade dos hidrocoloides adicionados. Por exemplo, a funcionalidade de uma pectina LM é ativada justamente em pH ácido e na presença de

cálcio, fazendo com que sua adição e a fermentação trabalhem em conjunto para criar um gel mais coeso.

O mecanismo mais poderoso é a criação de uma rede híbrida. A matriz de um iogurte é, primariamente, uma rede tridimensional de micelas de caseína. Quando uma cultura produtora de EPS é utilizada, esses polisacarídeos se entrelaçam com a rede proteica, atuando como “pontes” que a fortalecem e aprisionam mais

água. Se, adicionalmente, um hidrocoloide como a goma LBG é adicionado, suas longas cadeias moleculares também se integram a essa estrutura, criando um sistema de fase tripla (proteína-EPS-hidrocoloide) extremamente robusto, elástico e resistente à sinérese. O resultado é uma cremosidade e estabilidade que seriam impossíveis de alcançar com apenas um dos componentes.

ARGININA:

ENERGIA, IMUNIDADE E PERFORMANCE EM UM ÚNICO AMINOÁCIDO

Aplicações em nutrição esportiva, imunidade, envelhecimento saudável e saúde cardiovascular.

VERSÁTIL

ESSENCIAL

FUNCIONAL

Arginina Ajinomoto:



+ pureza



+ qualidade



Barentz.



Visite-nos na

FiSA
2025


Distribuidora global em soluções de ingredientes especiais.


Visite-nos no estande D-20 para conhecer nossas soluções com ciência e sabor para nutrir o futuro.

brasil.barentz.com **Always a better solution.**

Barentz • Av. Angélica, 2220 • São Paulo • Brasil
T: +55 11 2974 7474 • E: suporte.br@barentz.com

Siga-nos nas redes sociais

 Barentz

 Barentz | Human Nutrition – Solutions



Ingredientes e soluções para seus produtos!

Há mais de 32 anos, desenvolvendo ingredientes elaborados e soluções customizadas para as indústrias de chocolates, sorvetes, biscoitos, iogurtes e snacks.


O que podemos fazer juntos?



 **Carino**
INGREDIENTES

Carinho em tudo o que faz.



 +55 (14) 2105-2104

 /carinoingredientes

 www.carino.com.br



Aponte a câmera
e conheça nossas
Soluções.

