

RELEASE PARA A IMPRENSA

“Efeito Ozempic” no comportamento do consumidor é assunto de destaque no Summit Future of Nutrition

- *Congresso para as indústrias de alimentos e bebidas que buscam inovações em ingredientes faz parte da programação da 27ª edição da FiSA*
- *Os eventos, que ocorrem em paralelo, discutem os principais temas da indústria entre os dias 26 e 28 de agosto, em São Paulo*

O que começou como um medicamento para diabetes tipo 2 está provocando efeitos em toda a cadeia alimentar em escala planetária. O Ozempic e seus similares — que funcionam como análogos do hormônio GLP-1, agindo sobre o apetite dos seres humanos — não apenas modulam a saciedade de milhões de pessoas, mas desencadearam uma transformação profunda nos hábitos de consumo, levando a indústria alimentícia a repensar décadas de estratégias.

Enquanto redes de fast-food registram queda no movimento e fabricantes de ultraprocessados veem suas vendas despencarem, surge um novo perfil de consumidor: aquele que come menos, escolhe melhor e não sente mais a urgência constante por comida. O fenômeno vai além da perda de peso individual e sinaliza uma possível revolução no modo como a sociedade se relaciona com a alimentação, obrigando desde pequenos restaurantes até gigantes multinacionais a se adaptarem a uma nova realidade onde a moderação é a norma.

Esse é um dos principais assuntos que serão debatidos no [Summit Future of Nutrition](#), o principal ambiente de conteúdo da [FiSA – Food ingredients South America](#) e mais tradicional congresso global para inovação e desenvolvimento de produtos para a indústria de alimentos e bebidas na América do Sul. Este ano, ele acontece entre os dias 26 e 28 de agosto no São Paulo Expo e terá como foco o tema *“Inovações científicas e tecnológicas em ingredientes: o equilíbrio entre saúde, sustentabilidade e segurança dos alimentos”*. A organização é da Informa Markets.

O efeito dos análogos de GLP-1 sobre a alimentação em escala global

A disseminação do uso de medicamentos análogos de GLP-1 – as chamadas “canetas emagrecedoras” (embora o termo seja muito contestado pelos profissionais de saúde) –, dentre os quais o Ozempic é o mais conhecido, vem provocando uma revolução no combate à obesidade, ao diabetes tipo 2 e demais males associados ao excesso de peso, com profundos impactos não só para os pacientes, mas para a indústria médica e alimentícia como um todo.

Esse é o tema do painel “Novo perfil de consumo: Como a indústria alimentícia se adapta ao fator Ozempic”, que acontece na manhã do dia 28 de agosto (quinta-feira). Com impacto direto sobre o apetite, saciedade e padrão de consumo, esses medicamentos estão

redefinindo o papel da alimentação na vida das pessoas. O painel abre espaço para discutir como a indústria alimentícia deve responder a um consumidor que come menos, de forma mais seletiva e busca nutrição concentrada e funcional. Como os usuários desses medicamentos chegam a diminuir às vezes 50% da quantidade de comida que ingerem, questões como deficiências nutricionais, constipação, alteração da flora intestinal e perda de massa muscular podem surgir, e a necessidade de oferecer suporte nutricional para que esses efeitos não ocorram tem levado a indústria a desenvolver novas soluções.

“Vamos conversar sobre o que se chama hoje de GLP-1 Nutrition, ou seja, quais são os recursos de suplementação nutricional temos hoje à disposição de pessoas que se preocupam com a sua saúde metabólica. Pessoas que não têm diabetes mas que estão preocupadas em se proteger de um desenvolvimento futuro, ou com oscilação glicêmica, pré-diabetes, excesso de peso. Há um número muito grande de pessoas que se preocupam hoje com essa questão”, afirma o Dr. Roberto Zagury, endocrinologista referência em obesidade e metabolismo.

“Existem hoje soluções do ponto de vista de suplementos nutricionais que podem ajudar essas pessoas a se protegerem contra esse risco de desenvolvimento futuro de diabetes tipo 2. Através da nutrição você consegue imitar o que os medicamentos análogos de GLP-1 fazem”, explica Zagury. “Isso é o que faz a GLP-1 Nutrition: conseguimos, através de suplementos, estimular de forma mais natural, mais fisiológica, a produção endógena de GLP-1.”

Ele dividirá o painel com Ana Grubba, diretora de Medical Affairs da Danone, que apresentará como grandes marcas estão adaptando seus portfólios com foco em porções menores, saciedade e valor nutricional elevado.

Inovação, preservação ambiental e desenvolvimento econômico

Na programação do Summit Future of Nutrition estão previstas diversas apresentações de pesquisas e discussões de inovações em ingredientes, com ênfase em soluções que atendam às crescentes demandas por alimentos mais saudáveis e sustentáveis e todo o arcabouço regulatório que envolve o tema.

“O Summit Future of Nutrition da FiSA faz parte de uma programação da rede global de eventos Food Ingredients. Nossa equipe de curadoria trabalha alinhada e conectada com o que está acontecendo na indústria de ingredientes. Realizamos uma imersão na Health Ingredients no Japão e na VitaFoods Europe para trazer essa conexão dos mercados, através das temáticas que identificamos, pesquisadores e especialistas internacionais que estamos trazendo para enriquecer as discussões aqui na América do Sul”, comenta Suane Lemke, coordenadora de Conteúdo para os Congressos da Informa Markets Latam.

Além do “Efeito Ozempic” no consumo, o encontro vai abordar assuntos como a demanda por produtos naturais, saudáveis e com identidade sensorial diferenciada, que vem crescendo significativamente entre os consumidores. O Brasil possui uma biodiversidade riquíssima, ainda pouco explorada na cadeia de ingredientes alimentícios”, afirma o Dr. Osmar Vaz de Carvalho Netto, sócio-fundador da BioinFood Soluções em Biotecnologia, empresa que desenvolveu uma tecnologia para enriquecer o teor proteico da farinha de babaçu por meio da fermentação com leveduras. Ele vai participar do painel “Biodiversidade

brasileira e os desafios para a inovação (Amazônia, Cerrado, Mata Atlântica)”, na manhã do dia 26 de agosto (terça-feira).

“O babaçu é um ótimo exemplo disso. A farinha obtida dele tem uma coloração avermelhada única, que contribui naturalmente para a aparência de produtos como hambúrgueres vegetais. Nossa proposta é agregar valor a esse ingrediente por meio de uma tecnologia acessível, com foco em fomentar a geração de renda e o desenvolvimento local. Pensamos em soluções que possam ser implementadas diretamente nas comunidades extrativistas, promovendo inclusão produtiva e uso sustentável dos recursos”, comenta Carvalho Netto. “Ao criar cadeias produtivas sustentáveis para ingredientes nativos como o babaçu, contribuimos diretamente para a preservação da floresta em pé, promovendo inclusão, respeito à sociobiodiversidade e geração de renda a partir do conhecimento e do manejo tradicional.”

O representante da BioinFood vai dividir o painel com Graziela Caproni, da Frutificado, Ana Carolina Rossetini, da GFI Brasil, e Liliana Melo, responsável pela divisão Biotech da Vigna Brasil, que tratará de demonstrar a importância do uso sustentável de recursos para preservar a biodiversidade, através das normas previstas em lei. “Isso assegura não só a conformidade legal, mas também abre oportunidades para novos negócios inovadores que atendam à crescente demanda por produtos sustentáveis e eticamente responsáveis”, afirma Liliana. “Ao respeitar essas normas, as empresas podem fortalecer sua imagem no mercado, acessar nichos de consumidores conscientes e garantir a sustentabilidade a longo prazo de suas cadeias.”

“Um ponto central na área regulatória é a busca pela conformidade. Ela envolve o cumprimento de leis, regulamentos e normas estabelecidas por órgãos governamentais e outras entidades reguladoras, abrangendo desde leis federais até políticas internas da empresa”, explica a executiva da Vigna Brasil. Acreditamos que não há como caminhar para o progresso consciente, no desenvolvimento de novos ingredientes, sem que esses três pontos sejam respeitados: conservação de ecossistemas, valorização das áreas de biodiversidade e uso sustentável de recursos naturais.”

Lideranças japonesas apresentam inovações em nutrição de precisão e probióticos

Dois nomes de destaque da ciência japonesa integram a programação do *Summit Future of Nutrition*: 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. Ambos são os keynotes internacionais convidados para compartilhar avanços em suas áreas de pesquisa.

Na palestra “*Nutrição de Precisão: Estratégias Atuais, Fronteiras Futuras*”, Kato abordará os limites e as possibilidades da nutrição de precisão. Com base em décadas de estudos sobre genética, metabolismo e saúde, Hisanori Kato vai oferecer insights valiosos sobre o futuro da ciência nutricional.

Já Fumiaki Abe vai explorar as inovações em probióticos e microbioma na palestra “*Avanços em Probióticos e Microbioma: Exploração das últimas inovações em cepas probióticas e seu impacto na saúde humana*”. Com mais de 30 anos de experiência no

desenvolvimento de cepas funcionais amplamente utilizadas no mundo, Fumiaki é considerado uma autoridade global no tema.

O que há de mais inovador, tecnológico e sustentável no setor de alimentos e bebidas

A [Food ingredients South America \(FiSA\)](#), a maior e principal feira de negócios do setor de ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas na América do Sul, acontece entre os dias 26 e 28 de agosto, com realização da Informa Markets. A 7ª edição do evento é a maior dos últimos oito anos, e vai reunir mais de 800 expositores de 39 países, com um total de mais de 11.400 visitantes, além de oferecer mais de 35 horas de conteúdo e uma agenda diversificada de atrações para apoiar as inovações das indústrias de alimentos e bebidas.

Serviço: Food ingredients South America 2025

Data: de 26 a 28 de agosto de 2025.

Local: São Paulo Expo (Rodovia dos Imigrantes, 1,5 km - Vila Água Funda, São Paulo - SP, 04329-900)

Horário: Terça e quarta-feira, das 13h às 20h; quinta-feira, das 13h às 18h.

Ingressos: www.fi-events.com.br/pt/credenciamento.html

Sobre a Informa Markets

A Informa Markets conecta pessoas e mercados por meio de soluções digitais, conteúdo especializado, feiras de negócios, eventos híbridos e inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Presente em mais de 30 países, atua há mais de 27 anos na América Latina, e conta hoje com três unidades de negócios: Brasil, México e Latam Hub, responsáveis pela entrega de mais de 30 eventos híbridos, 70 eventos digitais, portais de notícia e plataformas digitais de conexão e negócios.

Para saber mais, acesse: www.informamarkets.com.br

Informações para imprensa:

[2PRÓ Comunicação](#)

Carolina Mendes - carolina.mendes@2pro.com.br

Guilherme Kamio - guilherme.kamio@2pro.com.br

Raquel Dutra - raquel.dutra@2pro.com.br