

RELEASE PARA A IMPRENSA

## **Personalização de alimentos, biotecnologia e novidades regulatórias são destaques do segundo dia da FiSA 2025**

*Temas atraíram atenções no segundo dia do principal encontro sobre ingredientes na América Latina. Debates e outras atrações continuam nesta quinta (28/08)*

Não poderia ter sido mais animador o início da 27ª Food ingredients South America (FiSA). Superando todas as expectativas, o principal evento do continente sobre ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas registrou uma visitação 30% maior em seu primeiro dia, em comparação com a abertura da edição de 2024. Entre corredores movimentados, cadeiras ocupadas na Arena FiSA e grande presença de público nas atrações temáticas, o encontro evidenciou o interesse da cadeia de valor de A&B na busca de novas soluções para atender às transformações do mercado e do comportamento do consumidor.

Além de conexões nos estandes e conteúdos de alto nível no Summit Future of Nutrition, o primeiro dia da FiSA 2025 foi marcado pelo anúncio dos oito vencedores da edição de 2025 do Fi Awards. A cobertura completa pode ser conferida [aqui](#).

### **Como inovação e regulação internacional impactam Brasil e Argentina**

O segundo dia do Summit Future of Nutrition teve como tema principal a inovação e a regulação do setor de ingredientes. O primeiro painel do dia abordou o impacto da harmonização regulatória internacional no Mercosul, especialmente entre Brasil e Argentina.

Para discutir os avanços e desafios dessa integração regulatória, o painel teve Alexandre Novachi, diretor da ABIA, como moderador; Eugênia Muínelo, Manager de Regulatory Affairs da EAS Strategies; Luiza Zanatta, empreendedora e proprietária da NutraLíder Consultoria; e Patrícia Fernandes Nantes de Castilho, gerente-geral de Alimentos da ANVISA, como palestrantes.

Segundo Muínelo, a Argentina já deu um passo importante nesse sentido ao aprovar uma nova regulamentação para importação de alimentos. “Se uma agência reconhecida internacionalmente, como a Anvisa, já aprovou determinado produto, o processo de importação pode ser realizado de forma online, sem a necessidade de cumprir todas as regras locais. Se não houver reconhecimento prévio, o processo continua sendo mais burocrático, seguindo os requisitos locais. Essa mudança busca acelerar processos de inovação, facilitar a importação e garantir o abastecimento no país”, explicou. Ela destacou ainda que a Argentina está em processo de reconhecimento das agências reguladoras dos países do Mercosul, o que pode fortalecer a integração do bloco.

Na visão de Castilho, da Anvisa, a convergência regulatória oferece uma série de vantagens, mas precisa ser conduzida com equilíbrio. “A harmonização traz facilidades para a tomada de decisões da Anvisa, mas sempre respeitando a soberania e a independência da agência. Ter confiança e reconhecimento regulatório é essencial, mas é algo que precisa se basear tanto em órgãos nacionais quanto internacionais, prevalecendo a autonomia do órgão regulador brasileiro”, destacou.

Já Zanatta, da NutraLíder, ressaltou que o cenário de comércio exterior no setor de alimentos e suplementos reforça a importância dessa integração. “Hoje, os maiores players do setor no Brasil importam cerca de 50% da matéria-prima que utilizam. Quando existe a possibilidade de otimização regulatória, isso encurta caminhos, acelera a aquisição de ingredientes e mantém a segurança em relação à qualidade. Ainda assim, é importante preservar a autonomia da agência local, considerando experiências anteriores, além da cultura e das características específicas do nosso mercado”, afirmou.

### **Colaboração acelera desenvolvimento de biotecnologia no setor de ingredientes**

O painel “Biotecnologia na Produção de Alimentos” abordou como as tecnologias de Fermentação de Precisão e Engenharia Genética estão transformando a forma como a indústria de alimentos desenvolve ingredientes funcionais, proteínas alternativas e aromas naturais, abrindo caminho para inovações que unem ciência, sustentabilidade e eficiência produtiva. Para discutir os avanços e as oportunidades desse cenário, o painel contou com a Dra Rosana Goldbeck, professora doutora da FEA/UNICAMP; Eduardo Sydney, empreendedor e proprietário da Typcal; e Gleidson Teixeira, executivo da BIOINFOOD. A moderação ficou a cargo de Douglas Dalle Luche, gerente da BioLinker.

Para Teixeira, o Brasil ainda precisa superar um déficit tecnológico que dificulta a produção em larga escala. Ele anunciou o lançamento da startup MinusSugar, em Campinas, previsto para este ano. A nova empresa de biotecnologia nacional atua para modificar leveduras capazes de remover açúcares de sucos, especialmente os de laranja. “Esse tipo de inovação é um exemplo de como a transferência de tecnologia pode alavancar a indústria nacional e ampliar nossa competitividade no mercado global”, destacou.

Sydney ressaltou o papel da Typcal como uma startup que já opera em escala industrial, atuando na interseção com a indústria para acelerar o desenvolvimento de novos ingredientes. “Trabalhamos em todas as etapas, desde o meio de cultura para a fermentação de leveduras até a criação de protótipos alimentícios que testam a funcionalidade desses novos ingredientes. Estamos explorando proteínas derivadas de fungos, um verdadeiro ‘novo reino’, com potencial para revolucionar o

mercado”, explicou. Ele também destacou que a empresa já possui parcerias internacionais para a comercialização do novo ingrediente.

Já Goldbeck reforçou a importância de alinhar a pesquisa acadêmica à viabilidade econômica dos processos. “O primeiro passo é entender se o processo é economicamente viável para a indústria e para a sociedade. A academia ainda está um pouco distante do mercado, mas tem um papel essencial na pesquisa e no desenvolvimento”, afirmou.

### **O impacto da tecnologia no desenvolvimento de dietas sob medida**

Outro destaque do Summit Future of Nutrition nesta quarta-feira (27) foi o painel “Tendências: O uso de novas tecnologias na alimentação personalizada”, que trouxe à tona inovações como inteligência artificial (IA), impressão 3D de alimentos e terapias baseadas no microbioma intestinal. Com mediação de Paulo Silveira, CEO da Food Tech Hub Latam, o debate reuniu nomes importantes da área de tecnologia alimentar, como Cynthia Soares Pereira Andrade, diretora da NotCo, Letícia Charelli, partner da BioEdTech, e Miller Freitas, diretor da NINTX.

O painel abordou como algoritmos de IA estão sendo usados para personalizar dietas, com base em dados nutricionais, composição do microbioma e preferências individuais. Também discutiu as barreiras tecnológicas, regulatórias e de aceitação do consumidor que ainda desafiam a adoção em larga escala da impressão 3D de alimentos.

Cynthia Andrade, da NotCo, destacou que a inteligência artificial vem sendo bem recebida pela indústria e pelos profissionais do setor, especialmente no desenvolvimento de produtos voltados às necessidades do consumidor moderno, cada vez mais exigente.

“Queremos criar produtos melhores e mais personalizados. No futuro, queremos aplicar a IA também em dietas específicas, com base em dados genéticos, por exemplo. Mas, para isso, é essencial ter um banco de dados robusto e *prompts* bem estruturados, que permitam análises eficazes dos ingredientes e seus efeitos no organismo”, explicou Cynthia.

A engenheira de alimentos Letícia Charelli relatou sua trajetória desde os tempos da universidade até a fundação da BioEdTech, onde encontrou na impressão 3D uma aplicação prática para inovar no setor alimentício.

“Qualquer alimento pode ser adaptado para ser impresso. Apesar de a escalabilidade ainda ser um desafio, já conseguimos ampliar o uso desta tecnologia. Em casos como o de crianças com leucemia, por exemplo, conseguimos transformar o momento da alimentação em algo prazeroso”, afirmou.

Miller Freitas, da NINTX, trouxe uma visão voltada à medicina de precisão e ao papel do microbioma intestinal na personalização de alimentos e tratamentos. Segundo ele, a empresa desenvolve simuladores de tratamento gastrointestinal e vem construindo uma base de dados focada em respostas metabólicas.

“Acreditamos que alimentos naturais terão um papel cada vez mais relevante, especialmente para públicos com necessidades especiais. A biodiversidade brasileira é um ativo essencial para nossos estudos, e estamos focados em entender melhor como o microbioma afeta a resposta do corpo aos alimentos e medicamentos”, destacou.

### **Tecnologia, ciência e negócios: o futuro da nutrição passa pelos Hubs**

Por sua vez, o Painel “Conectando Ciência e Negócios: Como Hubs de Inovação Impulsionam Novas Tecnologias” reuniu representantes de hubs, academia e indústria para debater como parcerias estratégicas podem transformar pesquisas em negócios escaláveis. Participaram Paulo Silveira (Food Tech Hub Latam), Vital Yasumaru (Inova Unicamp), Eduard Fontcuberta (Givaudan) e Luciana Hashiba (CCD Circula).

Durante o painel, os especialistas destacaram desafios e oportunidades para integrar ciência e negócios. “Dois caminhos ainda precisam ser traçados no Brasil: tornar o pesquisador empreendedor e alinhar projetos individuais com políticas estratégicas”, afirmou Paulo Silveira.

“Muitos pesquisadores não querem deixar de pesquisar, mas precisam buscar parcerias de negócios, inclusive fora da universidade, como com startups. Há avanços permitindo que pesquisadores sejam sócios de empresas, mas é um processo lento. É também uma questão cultural: nem todos se enxergam como empreendedores. O movimento está começando, sou otimista”, explicou Luciana Hashiba.

O dia também contou com debates sobre biotecnologia, fermentação de precisão, alimentação personalizada e inteligência artificial, além de temas regulatórios envolvendo o Mercosul. O Summit Future of Innovation segue nesta quinta-feira (28/08). O público poderá acompanhar temas como nutrição de precisão, impactos de medicamentos GLP-1 na indústria alimentícia e o painel “Food as Medicine”, que encerra o evento integrando nutrição e saúde preventiva. Confira a programação completa [neste link](#).

### **Tasting Experience traz ciência, sabor e tendências**

Reunindo atrações temáticas no pavilhão, o Innovation Hub segue sendo um local concorrido na FiSA. Dentro da iniciativa, o Tasting Experience oferece um espaço de degustação e experiências que combinam ciência, sabor e criatividade.

No segundo dia do evento, Christine Lopes, Key Accounts & Business Development Manager Latam da Innova Market Insights, abriu a programação com a palestra “O Sabor do Brasil: O que impulsiona as escolhas de sabor do consumidor?” com reflexões sobre as mudanças nos hábitos de consumo. “No Brasil, os consumidores estão mais abertos a conhecer novos sabores. Desde a pandemia de Covid, eles se educam mais, reconhecem os ingredientes e valorizam não só o sabor, mas a história e o impacto do que consomem.”

Entre as principais tendências de sabores para 2025 apresentadas por Christine estão: Terapia Sensorial, Autêntico e Enraizado, Aventuras de Sabores Imaginativos, Prazer Mais Saudável e Qualidade e Enriquecimento. Ela também destacou que sabores mais saudáveis, familiares e tradicionais influenciam fortemente as escolhas dos consumidores brasileiros, e que 62% consideram o sabor mais importante nos últimos 12 meses.

O espaço também reuniu apresentações de Carlos Viana (Gran Moar), Fernando Carmino (Instituto Auá), Ramsés Sanz (Proteico), Georgia Candido (Vigna Brasil) e o painel “Receitas Transformadoras”, encerrando com Diogo Brandão Cotting (Fenchem), Douglas Castro (SVB) e Natasha Monteiro de Pádua (Upcycling Solutions).

No dia 28, o público acompanhará debates sobre proteínas na América Latina, Ômega 3, ingredientes funcionais, frutos sensoriais da Amazônia, adoçantes naturais e sustentabilidade. A programação completa pode ser vista [neste link](#).

### **Spot Regulatório realiza sua quarta edição durante a FiSA 2025**

A quarta edição do Spot Regulatório by Regularium foi realizada no segundo dia da FiSA, reforçando seu propósito de promover a atualização técnica e estratégica sobre o cenário regulatório da indústria de alimentos e suplementos. O evento, que se consolida como um espaço qualificado de diálogo entre empresas, autoridades e especialistas, aborda os impactos das normas recentes, suas implicações para inovação e as perspectivas de mercado, oferecendo uma oportunidade única de troca de experiências e atualização para o setor.

Neste ano, os debates giram em torno de temas centrais como a RDC n. 843/2024 e as Consultas Públicas 1324/2025 e 1325/2025, que tratam da atualização das listas da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), incluindo a discussão sobre especificações proprietárias e públicas. Para Júlia Coutinho, sócia fundadora da consultoria Regularium, essas mudanças representam um marco para o setor. “O setor precisa compreender as exigências e os prazos da RDC 843, que vai redefinir critérios e processos. Estar preparado é essencial para garantir a conformidade e a segurança dos produtos que chegam ao consumidor brasileiro”, afirmou.

Outro ponto de destaque é a RDC 839, que traz mudanças significativas para o detalhamento das especificações de ingredientes. Segundo Máisa Tapajós, sócia de Coutinho, “a revisão é fundamental para aumentar a clareza e a segurança nos processos, estabelecendo critérios de pureza, composição e limites de contaminantes. E também é estratégica para fortalecer programas de fortificação de alimentos consumidos diariamente pela população brasileira”, explicou.

A principal palestra do Spot Regulatório foi conduzida por Kelly Dias Botelho, gerente de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Saneantes e Cosméticos da Anvisa. Em sua apresentação, ela detalhou como se desenrola o processo administrativo, explicou as medidas cautelares e os procedimentos de recolhimento aplicados pelo órgão. A gerente também trouxe um panorama sobre as inspeções realizadas na indústria de suplementos alimentares, reforçando a importância da conformidade regulatória para garantir a segurança dos consumidores e a integridade do mercado.

### **Espaço Pet Food Experience segue movimentado**

Grande novidade da FiSA este ano, o Pet Food Experience, espaço dedicado a soluções em nutrição para animais de estimação, repetiu a movimentação e os olhares de curiosidade do primeiro dia.

A AQIA Nutrition, por exemplo, apresentou uma linha de ingredientes inovadores, todos aprovados pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e desenvolvidos para potencializar a suplementação animal. Entre os destaques, o Osteosil®, um silício orgânico biodisponível estabilizado em fósforo, ideal para suporte osteoarticular e aumento da densidade mineral óssea; Collasil® MS HC, um silício orgânico bioessencial associado a colágeno hidrolisado de peixe, que fortalece as fibras de colágeno, promove saúde cutânea e auxilia na ancoragem dos pelos; e Citarg®, um biopeptídeo funcional derivado da alga *Chondrus crispus invernalis*, fonte de citrulina-arginina, aminoácido essencial para produção de energia e regulação da função mitocondrial.

“Estar na FISA é uma oportunidade única para dar ainda mais destaque ao nosso portfólio voltado para a nutrição animal. Esse evento, que é referência no setor, nos permite não apenas prospectar novos clientes, mas também fortalecer relacionamentos já consolidados. É um momento estratégico, que potencializa nossa presença no mercado e reforça nosso compromisso com a inovação e a qualidade”, destaca Nadark Amorim, representante comercial da AQIA.

A FiSA 2025 continua na quinta-feira (28) com o terceiro dia do Summit Future of Nutrition, da área de exposições e das atrações temáticas do evento. A organização é da Informa Markets.

**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:** 13h às 20h**Ingressos:** [neste link](#).**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](http://www.informamarkets.com.br)

**Informações para imprensa:** [2PRÓ Comunicação](#)Carolina Mendes - [carolina.mendes@2pro.com.br](mailto:carolina.mendes@2pro.com.br)Guilherme Kamio - [guilherme.kamio@2pro.com.br](mailto:guilherme.kamio@2pro.com.br)Raquel Dutra - [raquel.dutra@2pro.com.br](mailto:raquel.dutra@2pro.com.br)