

OPORTUNIDADES EMERGENTES PARA INGREDIENTES PROBIÓTICOS NO CONTROLE DO PESO

IMENSIDÃO DE DIFERENTES CEPAS TRADUZ VERSATILIDADE

Devido aos seus efeitos cepa-específica, os probióticos são alguns dos ingredientes funcionais mais versáteis, assim como um dos mais populares. Dados da Euromonitor International sobre ingredientes mostram que o consumo do volume global subiu de 26.539 toneladas em 2004 para 44.661 toneladas em 2009, superando por mais de três vezes um outro ingrediente de sucesso de público, ou seja, o ômega-3.

A comercialização do produto probiótico está muito bem fixada na saúde digestiva e no reforço da imunidade, mas há uma abundância de outras oportunidades, muito promissoras. Uma delas, é o controle de peso. Como a obesidade é considerada uma crise global em todo o mundo - de acordo com a OMS, até 2015 mais de 1,5 milhões de consumidores estarão acima do peso - os alimentos e bebidas para controle de peso estão posicionados de forma a não correrem perigo de perder a sua relevância.

PARECE QUE FUNCIONA, MAS COMO?

O corpo de evidências sugerindo que algumas cepas de bactérias probióticas podem ser úteis para pessoas que estão tentando perder peso corporal em excesso está começando a desenvolver-se muito bem. Um exemplo é o tão citado estudo da *Stanford University*, em 2006, no qual os pacientes submetidos à cirurgia de perda de peso receberam um suplemento probiótico para tratar um crescimento de bactérias indesejáveis no intestino. Esses pacientes acabaram perdendo mais peso do que aqueles que não recebem os probióticos. Os pesquisadores concluíram que a quantidade de calorias absorvidas na dieta é influenciada pela composição da flora intestinal.

Em junho de 2010, o *European Journal of Clinical Nutrition* publicou um outro estudo promissor, realizado por uma equipe de pesquisadores japoneses, que mostraram que o consumo de um produto de leite fermentado contendo *Lactobacillus gasseri* SBT2055 ao longo de um período de 12 semanas, resultou

em uma significativa perda de gordura corporal em indivíduos com sobrepeso.

Os mecanismos envolvidos permanecem obscuros. Alguns pesquisadores propõem que algumas cepas podem reduzir a absorção de gordura no intestino superior. Em 2008, pesquisadores do *Imperial College London* (Reino Unido) e do Centro de Pesquisas Nestlé, em Lausanne (Suíça) examinaram duas estirpes de probióticos, *Lactobacillus paracasei* e *Lactobacillus rhamnosus*, através do transplante de micróbios do intestino humano em camundongos (há um grande número desse tipo de estudo). O experimento mostrou que os micróbios metabolizados de ácidos biliares, que são produzidos no fígado, promovem a absorção de gordura pelo intestino, de uma maneira bem diferente. Os pesquisadores sugerem, portanto, que a composição de bactérias no intestino influencia o grau em que o metabolismo humano absorve gorduras dietéticas.

Diferentes cepas bacterianas podem atuar de outras maneiras, é claro. Uma pesquisa apresentada pela empresa dinamarquesa *Christian Hansen Ingredients Probiotech*, em junho de 2010, em Paris, deduziu que a sua estirpe *Lactobacillus casei* W8 pode atuar aumentando a produção ou a potência do hormônio intestinal de saciedade GLP-1, induzindo-o.

IOGURTE - BAIXO TEOR DE GORDURA E PROBIÓTICO

Como as evidências de que a obesidade pode ter um componente microbiano continua em evidência, o potencial de probióticos como um ingrediente-chave na gestão de peso de alimentos e bebidas posicionados como funcionais apresenta-se como substancial.

Primeiro, há a aplicação óbvia no segmento de iogurtes, onde as variantes probióticas já estão se tornando padrão na indústria em muitos países. Além disso, dados da Euromonitor International sobre saúde e bem-estar mostram que o mercado global de iogurte com gordura reduzida (isto é, os iogurtes que são principalmente posicionados como de baixo teor de gordura ao invés de “funcionais/probióticos”), teve elevação, nos Estados Unidos, de US\$ 9,4 bilhões em 2009. Esse tipo “vivo”, está emergindo como o novo padrão da indústria em iogurtes, e os produtos na categoria de baixo teor de gordura já estão posicionados na gerência do peso, se beneficiando muito com a adição dessas cepas probióticas, que estão atualmente ganhando apoio de pesquisas científicas à gestão de benefícios ao peso.

PRODUTOS DE EMAGRECIMENTO QUE SUBSTITUEM REFEIÇÕES COM MAIS “VIDA”

Antes de prosseguir, é necessária uma revisão dos probióticos que são produtos de emagrecimento substitutos de refeição. Dados mais recentes da Euromonitor International mostram uma estimativa de vendas tímida da categoria para 2010 nos Estados Unidos, de US\$ 5 bilhões globalmente, mas com fraco desempenho de crescimento em regiões-chave. Na Europa Ocidental, em 2010, utilizando-se taxas de câmbio fixas, o mercado caiu quase 10% no período em análise, de 2005 a 2010. Os probióticos podem ser apenas uma injeção de animo para a categoria.

Não é de surpreender, já que há uma série de produtos no mercado, mas que tendem a ser de nicho ao invés de ofertas regulares. Por exemplo, o alimento Smart Total Nutrition Shake, da norte-americana Technologies iSatori, contém *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium bifidum*, assim como o substituto de refeição de soja Best Sammi's Amazing, da Best Life International Inc., uma outra empresa dos Estados Unidos. Entretanto, a adição de probióticos para esses produtos está sendo promovida como conferindo benefícios para a saúde digestiva, ao invés de constituir um reforço para o seu peso. A iSatori Technologies, por exemplo, declara que os probióticos ajudam na absorção de proteínas e que o seu produto “não provoca dores, inchaço e desconforto gástrico, provenientes das substituições de refeição”.

Embora a adição de probióticos, sem dúvida, agregue valor a estas duas marcas, parece que uma oportunidade para um melhor posicionamento da perda de peso tenha sido perdida. A questão permanece, esperando a adoção de probióticos como parte de sua formulação de ingredientes para substituição de produtos de emagrecimento, sejam eles *shakes*, barras ou outros tipos.



making sense of global markets

Euromonitor International Latin America

Avenida Apoquindo 4501, oficina 1.102
7580125 - Las Condes - Santiago - Chile

Tel.: (+56) 915-7211

Fax: (+56) 915-7201

www.euromonitor.com