

POTÁSSIO

OPORTUNIDADES EMERGENTES PARA OS INGREDIENTES

Existem claros sinais indicando que o potássio, mineral pouco conhecido do público em geral, pode se tornar o próximo ingrediente, assim como foi o cálcio, a ser frequentemente incorporado em produtos alimentícios e bebidas.



FORÇAS CONSPIRAM A FAVOR DE POTÁSSIO

De acordo com dados da Euromonitor International, o cálcio representou, em 2010, 65% dos minerais adicionados aos alimentos, bebidas e alimentos para animais, o magnésio (5%) e o ferro (3%). No entanto, acontecimentos recentes mostram um provável impulso do potássio de uma relativa obscuridade para o reino da consciência da saúde.

Um marco favorável foi a adoção de uma RDA (Dose Diária Recomendada) de 2.000mg de potássio, feita pela União Europeia por meio da implementação de uma nova diretiva da Comissão dos Estados-Membros, em 2009. Antes disso, não havia recomendações quanto a ingestão diária de potássio na União Europeia.

Na sequência desta diretiva, e ainda em curso para análise das alegações de saúde, a *European Food Safety Authority* (EFSA) admitiu, em 2010, que os papéis do potássio na manutenção de uma pressão arterial normal e no bom funcionamento muscular e neurológico foram cientificamente bem estabelecidos, e que as empresas seriam, portanto,

autorizadas a utilizar alegações de saúde para produtos naturalmente ricos em potássio, bem como para produtos com adição de potássio.

A saúde cardiovascular, sendo a pressão arterial um componente chave, e uma importante plataforma de posicionamento e de bem estar, que continua ganhando importância, impulsionada pelo fenômeno do envelhecimento da população global. O mesmo acontece com a saúde neurológica, com ênfase no cérebro e bem estar cognitivo; nesse particular ambas extremidades do espectro etário são envolvidas, devido a sua importância crucial no desenvolvimento fetal e na infância, bem como para os adultos de idade mais adiantada. As alegações referentes a função muscular não somente se aplicam para produtos de nutrição desportiva, mas, novamente, também para os adultos mais idosos, devido a perda gradual de tecido muscular, que é uma parte natural do envelhecimento, tornando-os vulneráveis a perda de sua independência e cada vez mais propensos a lesões, como fraturas ósseas.

A revisão das alegações de saúde da EFSA tem sido amplamente criticada

pela indústria por sua severidade exacerbada e excesso de meticulosidade; com excesso de zelo; mas, o pequeno número de alegações de saúde que receberam aprovação, incluindo aquelas referentes ao potássio, com certeza, se tornará um ponto de grande desenvolvimento de novos produtos para os fabricantes de fortificantes/produtos funcionais e bebidas, em um futuro próximo.

Não é apenas na Europa que o potássio tem se destacado, de repente, como um nutriente essencial. Outro impulso proeminente a favor do potássio veio dos Estados Unidos, país chave no mercado da saúde global e bem estar. Em novembro de 2010, o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) publicou a sua nova *Dietary Guidelines for Americans* (Diretrizes de Dieta para os Americanos), e nesse influente documento, o potássio foi um dos quatro nutrientes identificados como de consumo demasiado baixo, passando a ser motivo de preocupação de saúde pública para adultos e crianças. O USDA recomenda uma ingestão adequada para adultos de 4.700mg por dia, mais que o dobro das recomendações da União Europeia.

ALIMENTOS EMBALADOS

Praticamente todos os alimentos embalados podem ser considerados como um excelente veículo para a fortificação com potássio. Os sais de potássio apresentam um enorme potencial, já que podem ser usados como substitutos do cloreto de sódio (sal de mesa). A ingestão excessiva de sódio foi correlacionada com a pressão arterial elevada (hipertensão), levando à doença cardiovascular. A Organização Mundial da Saúde recomenda que a ingestão diária de sódio de um adulto não deve exceder 5 gramas, contudo, em países altamente industrializados, muitos indivíduos consomem pelo menos o dobro desse valor. Estima-se que aproximadamente 80% do sódio na dieta seja proveniente do consumo de alimentos processados, de forma que a substituição em alimentos processados de pelo menos parte desse sódio por potássio não só reduziria um elemento negativo, mas efetivamente incorporaria os produtos uma funcionalidade positiva.

prontos, carnes processadas e bebidas.

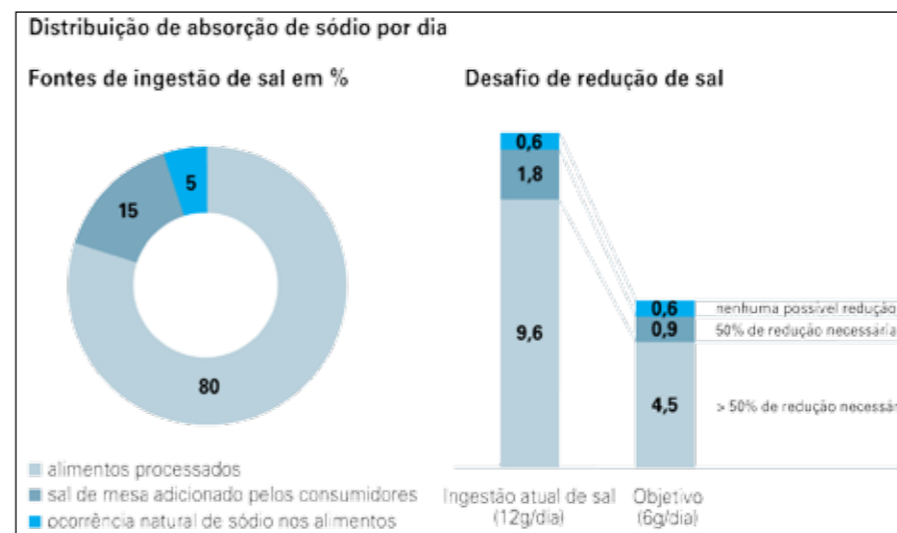
Estatísticas da Euromonitor International sobre saúde e bem estar mostram que o valor das vendas globais de produtos BFY (melhor para você), com teor reduzido de sal, cresceu 40% entre 2004 e 2009, atingindo US\$ 4,3 bilhões em 2009. Algumas categorias demonstraram dinamismo excepcional, por exemplo, as sopas com teor reduzido de sal quadruplicaram o seu valor de vendas durante esse período. Já as refeições prontas com teor reduzido de sal apresentaram um aumento menos acentuado, porém ainda louvável, de 31%. Esses números mostram que a demanda por produtos com baixo teor de sal existe e está crescendo. No futuro, espera-se que os produtos funcionais em geral - e não apenas os de esporte - tragam benefícios extras para a saúde cardíaca, além do baixo teor de sódio (ou seja, através da adição de ingredientes funcionais, como os esteróis vegetais para baixar o colesterol ou a pressão arterial), gerando assim crescimento maior do que aqueles oferecendo apenas redução de sal.

nerais adicionados às bebidas, 54.602 toneladas foram de cálcio, sendo que mais de um quarto foi destinado a sucos de frutas/vegetais.

A empresa alemã de ingredientes, Jungbunzlauer, interessada em capitalizar o boom da fortificação com potássio na categoria de sucos de frutas/vegetais, tem realizado uma série de ensaios técnicos envolvendo suco de laranja, maçã e uva enriquecido com gluconato de potássio e citrato de tripotássio. Os ensaios demonstraram que os sais de potássio foram altamente solúveis em todos os tipos de sucos testados, e que sua adição não compromete o shelf life, aparência ou sabor, de forma significativa, desde que as recomendações de dosagem sejam seguidas. Os sucos possuem uma vantagem inerente com relação ao potássio. Ao contrário do cálcio, que precisa ser adicionado, os sucos feitos de frutas e legumes já contêm níveis úteis de potássio, imbuindo-os de uma credibilidade instantânea. Alguns são, é claro, naturalmente, muito mais ricos nesse mineral do que outros. O relatório *Dietary Guidelines 2010* da USDA lista o suco de ameixa, de cenoura, de tomate e de laranja entre as 12 principais fontes de potássio, em alimentos.

Assim, no futuro, acredita-se que o foco do potássio deverá beneficiar tanto os sucos de frutas/vegetais 100% naturais, quanto a categoria de sucos de frutas/vegetais fortificados/funcionais.

*Exa Hudson é Diretora de Pesquisa de Saúde Global e Bem Estar da Euromonitor International.



Já existe uma forte atividade industrial entre empresas que desenvolvem ingredientes adequados com sais de potássio para atender esse crescente mercado. A empresa alemã K+S Kali, por exemplo, verdadeira especialista em potássio e magnésio, lançou em fevereiro de 2011, o KaliSel, sua nova marca de cloreto de potássio, particularmente adequado para uso em sopas, molhos, produtos derivados do queijo, pratos

O SETOR DE SUCOS E O POTÁSSIO

O setor de bebidas e, em particular o de suco de frutas/legumes, é outra categoria onde se espera um alto crescimento do consumo de potássio no futuro, podendo vir a rivalizar com o de adição de cálcio. De acordo com dados da Euromonitor International, em 2010, das 58.365 toneladas de mi-



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