

AI | Aditivos Ingredientes

LEIA

Suplemento Especial Panificação

Clean label
Os padrões aplicados aos
produtos alimentícios

Óleos e gorduras
As alternativas saudáveis

LEIA

Juntos, criamos
inovações
que alimentam.

INGREDIENTES DIFERENCIADOS QUE AGREGAM VALOR AO SEU PRODUTO FINAL.

Pioneira na produção de:



Soluções alternativas aos queijos



Blends de óleos e gorduras em pó



Caseinatos em pó

Conheça também:

- ✓ Ingredientes *plant based*
- ✓ Soluções para cápsulas de bebidas lácteas expressas e *vending machines*
- ✓ Sistemas proteicos
- ✓ Sistemas estabilizantes e espessantes



Assista nosso
vídeo Institucional

Siga-nos nas redes sociais



/alibra-ingredientes-sa



/alibraingredientes

Conheça todas as nossas soluções em: alibra.com.br





**Os melhores
elementos do
mundo para
uma química
perfeita.**

Com atendimento personalizado, qualidade assegurada, suporte técnico especializado, logística customizada às necessidades do cliente e pontualidade nas entregas, a Química Anastacio atende a todo o mercado brasileiro através de seus 5 Centros de Distribuição, laboratórios próprios, parque de tanques a granel e linhas de envase em ambiente GMP. Por isso, atua há mais de 80 anos e está entre as maiores distribuidoras de produtos químicos da América Latina.



Nutrição

Para mais informações:
11 2133 6600 | contato@anastacio.com



QUÍMICA
Anastacio



*Mais Qualidade
Mais Nutrientes
Menos Resíduos*

Re

Recrie com a Corbion

Trabalhamos ao lado dos nossos clientes para melhorar a aparência, a textura, limpar rótulos, estender a vida útil do produto e oferecer soluções naturais em conservação. Nossas prioridades como consumidores moldam as soluções que criamos. Sentimos orgulho em servir às nossas famílias e aos nossos amigos os produtos que ajudamos a desenvolver.



Conheça nossas soluções
e catálogos em freshbakery.life

(41) 3512-4500 / (11) 5509-3099 | contato_br@corbion.com

[in corbion-food](#)

[@corbion](#)

[CorbionCompany](#)


Corbion
Keep creating

Editorial

4



Entrevista

O mercado de ingredientes e os novos hábitos de consumo.

"A perspectiva da indústria é que haja mais investimentos na utilização de ingredientes naturais e produtos clean label e também na promoção da educação ao consumidor sobre a importância do equilíbrio ao consumir."

Mikaelly Correa, analista de Food & Nutrition na Euromonitor International.

8



Evento FiSA 2022

Food Ingredients South América - O maior evento de ingredientes da América Latina.

Com data marcada para 09 a 11 de agosto, a edição 2022 traz diversas atrações para conectar o mercado de ingredientes alimentícios à inovação da indústria de alimentos e bebidas.

14



Cobertura FIPAN

FIPAN 2022 retorna com novidades para panificação, confeitaria e food service.

Com recorde de visitação, a FIPAN voltou ao formato presencial trazendo muita inovação e atualização profissional.

20



Artigo

Os padrões *clean label* aplicados aos produtos alimentícios.

O conceito *clean label* fornece os benefícios da inovação e da tecnologia, traduzidos em alimentos saudáveis e seguros que fortalecem a relação entre o consumidor e a indústria.

28



Artigo

Alternativas saudáveis em óleos e gorduras.

Diante da modificação dos hábitos alimentares, os fabricantes trabalham com alternativas mais saudáveis em óleos e gorduras, que atendam tanto os requisitos de saudabilidade dos consumidores quanto os aspectos sensorial e tecnológico dos alimentos.

40



A Alibra Ingredientes S.A. é uma indústria brasileira, que desde a fundação em 2000, utiliza a tecnologia e know-how técnico para fornecer ingredientes inovadores às indústrias de alimentos e de bebidas, que possibilitam otimizar ou diminuir custos de formulação e de produção, sem perder o que realmente importa: a qualidade do produto final de seus clientes, independente do nicho de mercado em que atuam.

Com a matriz localizada em Campinas-SP e uma planta fabril versátil, com elevada capacidade produtiva e com importantes certificações, em Marechal Cândido Rondon-PR, a Alibra cada vez mais se consolida em um mercado que exige inteligência e sustentabilidade no desenvolvimento de ingredientes alimentícios. Em sua trajetória, já participou de milhares de projetos junto aos seus clientes. Além disso, possui um portfólio repleto de SKU's desenvolvidos com modernas tecnologias de:

- Spray Dryer para secagem de compostos lácteos, cremes de leite, gorduras & óleos vegetais, TCM, leite de coco, proteínas lácteas, aromas, saborizantes.
- Mistura Seca: sistemas estabilizantes e espessantes, compostos lácteos, achocolatados e farinha láctea, também com embalagens direcionadas ao Varejo e Food Service, e lactose micronizada.
- Mistura Úmida: soluções alternativas aos queijos, recheios cremosos salgados e fluidos doces.
- Aglomerador: soluções lácteas solúveis para cápsulas de bebidas expressas e para vending machines.

No Brasil, a Alibra é pioneira na produção de caseinato em pó e de soluções alternativas aos queijos, que estão revolucionando o mercado devido às vantagens competitivas que proporcionam. Conta, ainda, com modernos laboratórios de Pesquisa & Desenvolvimento e Controle de Qualidade, além do CIA - Centro de Inovação e Aplicação -, e plantas pilotos que simulam condições ideais de plantas industriais com flexibilidade, rapidez e assertividade.

Possibilitar ganhos aos investidores, colaboradores e para a sociedade através de boas práticas de gestão empresarial é o que move a Alibra, que se orgulha por criar inovações que alimentam.



alibra.com.br

AI | Aditivos Ingredientes

CEO & FUNDADOR
Michel A. Wankenke, MBA
wankenke@insumos.com.br

COO
Jean-Pierre Wankenke
jean-pierre@insumos.com.br

EDITORA
Márcia Fani (Mtb) 19.876
editora@insumos.com.br

ATENDIMENTO
Hingreth Danielle
danielle@insumos.com.br

ARTE & DIAGRAMAÇÃO
Jeferson Giacomo
jeferson@insumos.com.br

Rafael Maia
rafael@insumos.com.br

INTERNATIONAL SALES MANAGER
international@insumos.com.br

DEPARTAMENTO DE ASSINATURAS
assinaturas@insumos.com.br

DEPARTAMENTO FINANCEIRO
Marilena Santana Santos
financeiro@insumos.com.br

EDITORIA
insumos

www.insumos.com.br
Tel.: (11) 5524-6931
Av. Sargento Lourival Alves de Souza, 130
04675-020 - São Paulo, SP

A revista Aditivos | Ingredientes é uma publicação mensal da Editora Insumos Ltda. Presente há mais de 20 anos no mercado, é um veículo de informação para tomadores de decisão do setor de alimentos e bebidas. Apresenta amplo e diversificado calendário editorial, com informações confiáveis e de relevância para os profissionais que atuam no setor.

Publicações da Editora Insumos: revista Aditivos | Ingredientes, líder de mercado, especializada em insumos para alimentos e bebidas; Guia do Comprador Aditivos | Ingredientes, imprescindível para quem atua na área de alimentos e bebidas; revista Funcionais | Nutracêuticos, com três edições anuais incorporadas à revista Aditivos | Ingredientes; Guia do Comprador Funcionais | Nutracêuticos, informações essenciais e atualizadas do setor; Prêmio BIS - Best Ingredients Suppliers - o mais abrangente do mercado alimentício; e revista e revista Italian Food, publicação trimestral voltada à culinária italiana.

anatec



Aquecendo o mercado

As feiras de negócios voltaram ao formato presencial, aquecendo o mercado com a mais variada gama de lançamentos, pavilhões lotados de expositores e recordes de visitação.

A Fispal Food Service e Fispal Sorvetes, por exemplo, reuniu mais de 46 mil visitantes para conferirem as novidades das 1.800 marcas expositoras, nos 40 mil metros quadrados de exposição no Expo Center Norte, em São Paulo, entre os dias 7 e 10 de junho.

Com a presença de um público que retornou com vontade de investir, os expositores comemoraram o fechamento de negócios, com alguns citando, inclusive, os mesmos níveis de 2019, ou seja, de antes da pandemia.

Já as feiras Bio Brazil Fair | Biofach America Latina e NaturalTech, realizadas de 8 a 11 de junho, no Pavilhão do Anhembi, em São Paulo, tiveram como missão aproximar empresas, empreendedores e produtores de orgânicos e naturais junto ao público.

Missão cumprida... Receberam 35.600 mil visitantes, que se aproximaram das 772 marcas presentes, as quais representam um universo de mais de oito setores do mercado de orgânicos e naturais.

O mesmo aconteceu na FIPAN, tradicional feira de negócios do setor de panificação, confeitaria e *food business*, que lotou os 42 mil metros quadrados de área de exposição do Expo Center Norte, em São Paulo, nos dias 19 a 22 de julho.

O evento contou com a participação de 350 expositores, cerca de 400 marcas e 58 mil visitantes. Mais uma feira que, definitivamente, retomou os negócios.

Agora, a expectativa se volta para a FiSA - Food ingredients South America -, considerada a plataforma mais completa de conexão, negócios e expansão de conhecimento para as indústrias de ingredientes, alimentos e bebidas da América Latina.

O encontro presencial, que acontece na São Paulo Expo, de 09 a 11 de agosto, conta com mais de 100 empresas expositoras e cerca de 700 marcas de ingredientes que são referência no setor.

Estes são apenas alguns dos eventos que vem agitando o setor de alimentos, bebidas e ingredientes, trazendo muitas novidades, inovação e atualização profissional. E ainda tem muitos outros, o calendário está completo para 2022, com algumas já programadas para 2023.

Boa leitura e bons negócios!

Márcia Fani

Márcia Fani



**PARA
MOBILIDADE**



Solução para mobilidade e envelhecimento saudável

Peptan® é uma proteína única que contribui para a mobilidade, promovendo simultaneamente a saúde das articulações, ossos e recuperação muscular. Fácil de formular e misturar com outros nutrientes e proteínas, Peptan® é um ingrediente que pode ser incorporado de forma eficiente em diferentes tipos de suplementos, alimentos e bebidas.

Contate-nos para conhecer mais soluções inovadoras.

www.peptan.com/pt
rousselet.brasil@rousselet.com

PeptanLatam @RousseletHealth @Peptanlatam

Rousselet
Health & Nutrition

Rousselet é uma marca da Darling Ingredients

Entrevista: Mikaelly Correa

O mercado de ingredientes e os novos hábitos de consumo

Diversos fatores de influência determinam tendências de consumo de produtos alimentícios, o que têm acarretado profundas transformações no setor de alimentos, oferecendo oportunidades únicas para a ampliação de ingredientes inovadores e de maior valor agregado no portfólio de produtos. Para falar sobre essas transformações e oportunidades, Aditivos | Ingredientes entrevistou Mikaelly Correa, analista de Food & Nutrition da Euromonitor International.



Mikaelly Correa, analista de Food & Nutrition da Euromonitor International.

O consumidor vem demonstrando cada vez mais uma abordagem proativa em relação a suas escolhas alimentares. Qual o foco do consumidor hoje? Quais fatores influenciaram essa nova abordagem?

A pandemia fez com que as pessoas prestassem mais atenção ao que estavam comendo, seja por prepararem mais suas refeições em casa, seja por escolherem pratos via aplicativos de *delivery*. Além disso, a preocupação com a saúde e imunidade aumentou, as pessoas perceberam que os casos mais graves da doença

estavam muitas vezes relacionados a condições de saúde precária e, por isso, passaram a tentar adotar práticas mais saudáveis. Por outro lado, a inflação vem corroendo o poder de compra do consumidor, por isso, para a maioria da população brasileira, a priorização no momento vem sendo a de itens básicos da alimentação e embalagens menores que demandam um desembolso menor no momento da compra.

Qual deve ser o foco da indústria alimentícia para atender esse novo consumidor?

A indústria precisa focar em um portfólio de produtos com preços que consigam atender diferentes públicos, pois isso garantirá que mesmo que o consumidor não consiga adquirir um produto da marca “X” mais caro, poderá fazer a migração para uma marca mais barata dentro do portfólio da mesma empresa que confia.

Já para a parcela de consumidores menos impactados com a inflação, o foco deve ser em produtos inovadores e com benefícios para a saúde, inclusive a mental. Pode parecer contraditório, mas esse mesmo consumidor que prioriza saudabilidade está disposto a fazer pequenas concessões indulgentes para se recompensar e aliviar a ansiedade. No topo dessa lista de produtos indulgentes destaca-se o chocolate, que é extremamente atrelado ao sentimento de felicidade para a maioria dos consumidores.

Posicionamentos transparentes em relação a temas como sustentabilidade e bem-estar animal também são importantes. Especialmen-

te os consumidores mais jovens, gerações Z e Millennials, relacionam a alimentação a uma função social. Marcas com selos e certificações confiáveis podem conquistar essa parcela de consumidores.

Diante desse novo perfil, qual o papel da inovação para a indústria de alimentos?

É um grande desafio, pois a indústria também vem sofrendo com o aumento de preços generalizado, por isso, antes da inovação, é essencial que as empresas se aproximem dos seus consumidores e entendam quais são suas demandas e anseios, para depois investirem em inovações com mais segurança. Para isso, devem considerar o ambiente virtual como mais do que apenas um canal de distribuição, as redes sociais, plataformas D2C, blogs e outros são ótimas ferramentas para as empresas entenderem melhor o perfil dos seus consumidores, contarem suas histórias e investirem em inovações mais assertivas.

É importante construir um vínculo com as pessoas para além do consumo do produto, pois isso poderá fornecer pistas do seu padrão de consumo. Um exemplo nesse sentido são as empresas de nutrição infantil. Para manterem uma boa reputação e transmitirem credibilidade, os *players* desse setor investem em disseminação de informações proporcionadas por nutricionistas e médicos, pessoas credenciadas que fornecem orientações aos pais para que eles possam entender melhor os cuidados necessários para os bebês, inclusive incentivando o aleitamento materno.

É importante construir um vínculo com as pessoas para além do consumo do produto, pois isso poderá fornecer pistas do seu padrão de consumo.

Como a indústria de ingredientes vem acompanhando essa mudança no perfil de consumo de forma a oferecer às indústria de alimentos e bebidas matérias-primas que possibilitem o contínuo lançamento de alimentos e bebidas inovadores?

A indústria de ingredientes brasileira está se adaptando a nova legislação da ANVISA que obriga as empresas do setor de alimentos e bebidas a alterarem a tabela de informação nutricional e incluem alertas quando o produto contiver excesso de gordura, açúcar ou sódio. Esse é um primeiro ponto, as indústrias de alimentos e ingredientes estão revisando suas formulações para evitarem, tanto quanto possível, a inclusão desses selos de alerta nos produtos.

O segundo ponto é a saudabilidade, a indústria está buscando unir tecnologia com ingredientes funcionais: proteínas, vitaminas, etc. Um exemplo é o *plant-based*/proteínas alternativas e a quebra de barreiras nos ingredientes utilizados no desenvolvimento de novos produtos. Muito além da soja, hoje, os ingredientes incluem amêndoas, castanhas, ervilha, coco, sementes diversas e até a proteína alternativa proveniente de insetos já está sendo utilizada.

É importante ressaltar, no entanto, que o paladar da maioria dos consumidores brasileiros é mais voltado para produtos com sabores intensos. Por isso, existe o desafio de melhorar as formulações no sentido nutricional, ao mesmo tempo em que deve haver adequação às particularidades do paladar brasileiro, a valorização do sabor.

De que forma essa nova abordagem de consumo pode contribuir para a evolução e crescimento do mercado alimentício?

Essa variedade nos ingredientes utilizados está muito em linha com as demandas por inovações e saudabilidade. A perspectiva da indústria é que haja mais investimentos na utilização de ingredientes naturais e produtos *clean label* e também na promoção da educação ao consumidor sobre a importância do equilíbrio ao consumir.

A criação de vínculo com o consumidor e um posicionamento transparente é benéfico para as duas partes, os consumidores se sentem mais seguros e as empresas contam com um cliente fidelizado. A indústria de alimentos e bebidas poderá agregar mais valor a vida dos consumidores disponibilizando vias para que estes saibam das novidades, se informem sobre

A indústria de alimentos e bebidas poderá agregar mais valor a vida dos consumidores disponibilizando vias para que estes saibam das novidades, se informem sobre saúde, sofisticando os níveis de interação com o seu público de uma forma geral.

Principalmente transparência e sustentabilidade são demandas mais relacionadas aos consumidores jovens, as gerações Z e Millennials. Por isso, são temas que vão adquirir ainda mais relevância nos próximos anos.

saúde, sofisticando os níveis de interação com o seu público de uma forma geral. Há plataformas, por exemplo, para promover o envio de amostras para os consumidores testarem novos produtos, isso empodera o consumidor, ao mesmo tempo que fornece *inputs* para a empresa trabalhar em inovações.

Quais as oportunidades que esse novo cenário de consumo oferece para as indústrias de alimentos e ingredientes?

O Brasil é uma país muito forte no agro-negócio e com potencial para quebrar barreiras nesse quesito de proteínas alternativas. A Euromonitor realizou uma pesquisa com consumidores em 2021, a nível global, sobre qual a fonte preferida deles de proteína, e o quarto ingrediente mais mencionado foram “castanhas e sementes”, a frente de laticínios

(6ª posição) e da carne vermelha (8ª posição). Isso é especialmente interessante quando se pensa na castanha do Pará, por exemplo, que está ganhando o mesmo reconhecimento do açaí mundo afora por aportar benefícios para a saúde. Esse é só um exemplo, há muitas frutas, sementes e grãos que são superalimentos e podem ser mais priorizados pelas equipes de pesquisa e desenvolvimento das empresas de ingredientes e alimentos.

Transparência, sustentabilidade e saudabilidade tem conquistado cada vez mais relevância para os consumidores. Na sua opinião, hoje, esses temas são fundamentais para o bom desempenho das indústrias do setor alimentício?

Sim, principalmente transparência e sustentabilidade são demandas mais relacionadas aos consumidores jovens, as gerações Z e Millennials. Por isso, são temas que vão adquirir ainda mais relevância nos próximos anos, pois estes serão

A perspectiva da indústria é que haja mais investimentos na utilização de ingredientes naturais e produtos *clean label* e também na promoção da educação ao consumidor sobre a importância do equilíbrio ao consumir.

os consumidores tomadores de decisão diante das gôndolas dos supermercados nos próximos 40, 50 e 60 anos. É importante que as empresas invistam em ferramentas de rastreabilidade para garantir que seus processos produtivos sejam sustentáveis e transparentes e comuniquem isso as pessoas. A saudabilidade é uma tema importante para todas as gerações e agora, com a nova legislação da ANVISA que entra em vigor esse ano e obriga a indústria a alterar os rótulos das embalagens, as pessoas devem se atentar mais ainda para os ingredientes que estão na formulação dos produtos que consomem.

Das tendências globais de consumo apontadas este ano, quais permanecerão no próximo ano e além?

Das tendências globais apontadas para 2022, as que devem continuar influenciando o consumo de forma geral são:

1. **Preocupações com o clima e os aficionados financeiros** que visam ferramentas para investir melhor seu dinheiro. São respostas esperadas aos cenários de turbulência ambiental e econômica e não há muita perspectiva para a resolução desses problemas no curto prazo. As incertezas globais em relação ao cenário geopolítico e as alterações climáticas que afetam o agronegócio devem persistir nos próximos anos.

2. **Moderação ao consumir** com o equilíbrio entre saudabilidade e pequenas indulgências, **Metaverso** para engajar mais os consumidores (especialmente os mais jovens) e **melhora de infraestrutura logística** para alcançar regiões que não são metropolitanas através da distribuição **e-commerce**.

3. **Valorização do amor próprio e diversidade**. Ainda há um longo caminho a percorrer em relação ao tema diversidade e igualdade, especialmente no Brasil, um país relativamente conservador. É necessário que as marcas invistam em um posicionamento legítimo e que demonstre comprometimento consistente com essas causas. ■

Das tendências globais apontadas para 2022, as que devem continuar influenciando o consumo de forma geral são: preocupações com o clima; moderação ao consumir, com o equilíbrio entre saudabilidade e pequenas indulgências; valorização do amor próprio e diversidade.

LINHA COMPLETA DE CORANTES NATURAIS E INGREDIENTES DE ALTA PERFORMANCE

Corantes Naturais e Idênticos aos Naturais

- Antocianina
- Betacaroteno
- Beterraba
- Caramelo
- Carbon Black
- Carmim de Cochonilha
- Cenoura
- Clorofila
- Cúrcuma
- Espinafre
- Tomate
- Urucum

Ingredientes

- Acidulantes
- Antioxidantes
- Antiumectantes
- Aromatizantes
- Condimentos
- Conservantes
- Corantes Artificiais
- Edulcorantes
- Emulsificantes
- Especialidades
- Espessantes
- Estabilizantes
- Fosfatos
- E muito mais

DAXIA

Consulte nossas condições: (11) 2633-3000



O maior evento de ingredientes da América Latina

FiSA 2022 oferece uma série de eventos presenciais e digitais para conectar líderes e gerar negócios.

Considerada a plataforma mais completa de conexão, negócios e expansão de conhecimento para as indústrias de ingredientes, alimentos e bebidas da América Latina, a FiSA conecta indústrias e profissionais à inovação, fomentando o fortalecimento e a evolução do mercado.



JORNADA DE INOVAÇÃO

Organizada pela Informa Markets, a edição 2022 da FiSA traz diversas atrações para conectar o mercado de ingredientes alimentícios à inovação da indústria de alimentos e bebidas. Para tanto, uma jornada de eventos terá a missão de conectar especialistas em desenvolvimento de ingredientes alimentícios com a indústria de alimentos e bebidas.

Com a retomada dos eventos ao formato presencial, a FiSA deste ano oferece aos participantes e visitantes uma proposta diferenciada: físico + digital (figital), que possibilita uma experiência completa de conteúdo e negócios no pavilhão, com complementos virtuais. O encontro presencial acontece na São Paulo Expo, de 09 a 11 de agosto, e até o momento estão confirmadas mais de 100 empresas expositoras e cerca de 700 marcas de ingredientes que são referência no setor.

“Nos dois últimos anos, fizemos nossos eventos de forma virtual e conseguimos manter a qualidade e relevância da FiSA para o mercado. Com nossos aprendizados, criamos um conceito inédito e nossos visitantes e congressistas terão acesso a uma experiência única no pavilhão, com networking presencial, e acesso a conteúdo sob demanda, em uma plataforma customizada”, afirmou Diane Coelho, gerente de Negócios da FiSA.

Além das atrações já consagradas, como o Innovation Tour, onde os visitantes

poderão fazer uma visita guiada pela feira e terão acesso em primeira mão às grandes novidades do pavilhão; a área Tasting Experience, com amostras de ingredientes; e o espaço New Product Zone, que apresenta os protótipos futuristas das principais tendências da indústria alimentícia, a grande novidade da FiSA 2022 é o Plant-Based Experience, composto por palestras de 30 minutos em que chefs são convidados para fazer demonstrações e especialistas falam sobre a principal tendência do setor, que é a alimentação à base de vegetais.

ATRAÇÕES FISA 2022

- Innovation Tour
- Tasting Experience
- New Product Zone
- Plant-Based Experience
- Summit of Nutrition
- Health Professional Summit
- Warm Up
- FiSA Xperience Trends To Watch
- FiSA Xperience Suppliers' Day
- Fi Innovation Awards
- Startup Innovation Challenge

A FiSA deste ano oferece uma proposta diferenciada, que possibilita uma experiência completa de conteúdo e negócios no pavilhão, com complementos virtuais

A FiSA oferece ainda seis grandes experiências para os visitantes. O Warm Up, previsto para acontecer entre os dias 02 e 04 de agosto, que permite uma imersão on-line com conteúdo, webinars, debates e salas temáticas focados em negócios inovadores para inspirar líderes a utilizar pesquisa e desenvolvimento para transformar a indústria de ingredientes.

Em outubro, acontecem o FiSA Xperience Trends To Watch e o FiSA Xperience Suppliers' Day, nos dias 19 e 20, respectivamente.

O Trends To Watch acontece dentro da Plataforma FiSA Xperience, ferramenta inteligente e pioneira para o setor de ingredientes, que apoia o especialista de ingredientes em sua conexão com o núcleo de inovação nas indústrias. Além da necessidade de retomar o crescimento do setor, é preciso mudar paradigmas e

construir um novo futuro e nele, as empresas estão à frente da responsabilidade sobre o mundo ao redor. Isso significa ampliar nossa definição de valor para incluir a prosperidade das pessoas, o impacto sobre o meio ambiente, a inclusão social, entre outros tópicos urgentes.

Já o Suppliers' Day permite conexão com os profissionais de alimentos e bebidas de outros países que buscam por novas soluções lideradas pelo Brasil, desejam compreender como superar as barreiras regulatórias para importação e aplicação, querem trocar experiências e se conectar com profissionais de ingredientes que podem ajudá-los nessa jornada.

Para fechar a jornada de eventos, o Fi Innovation Awards e o Startup Innovation Challenge terão este ano sua cerimônia de premiação no dia 27 de outubro, em um novo formato: um jantar de gala, exclusivo para convidados, no restaurante A Figueira Rubayat, em São Paulo. O evento também será transmitido posteriormente na plataforma digital FiSA Xperience, trazendo mais visibilidade aos profissionais e empresas que investem em inovação no Brasil e demais países da América Latina.

O Fi Innovation Awards e o Start-Up Innovation Challenge estão entre os mais tradicionais prêmios de inovação do setor, que incentivam e reconhecem fabricantes de ingredientes, alimentos e bebidas pelas inovações trazidas não só para a indústria,

mas também para o consumidor final. Assim como nas edições anteriores, os concursos deste ano contam com uma comissão julgadora de alto nível, formada por profissionais C-Level e pesquisadores conceituados.

“O Fi Innovation Awards e o Start-Up Innovation Challenge buscam destacar os esforços do setor em prol da saúde, bem-estar, conveniência, sustentabilidade e outras importantes demandas do consumidor. Acreditamos que é fundamental o reconhecimento e o estímulo aos projetos mais promissores em todas essas frentes”, afirmou Diane Coelho.

CONGRESSOS CIENTÍFICOS

Um dos destaques da FiSA 2022 é o Summit of Nutrition, congresso que vai abordar qual o futuro do setor alimentício e como indústrias e governos podem se preparar para atender o consumidor de hoje e amanhã.

Um dos destaques da FiSA 2022 é o Summit of Nutrition, congresso que vai abordar qual o futuro do setor alimentício e como indústrias e governos podem se preparar para atender o consumidor de hoje e amanhã.



O evento tem como norte a sustentabilidade e a tecnologia para criar alimentos cada vez mais nutritivos e com capacidade de escala, em um momento em que o mundo passa por crises de abastecimento e alta dos preços e da demanda por proteínas. “O Summit of Nutrition 2022 chega em um momento-chave para ampliarmos, no Brasil, o debate sobre as principais tendências que vão definir a indústria de alimentos, principalmente na América Latina. Não apenas pela posição do nosso país como grande produtor de alimentos, mas porque nossa indústria é estratégica para toda essa região do globo. Para dar conta de tamanha responsabilidade, dividimos o Summit em três áreas temáticas: *food ingredients*, *health ingredients* e *natural ingredients*”, comentou Diane Coelho.

Entre os destaques da programação estão os debates e apresentações sobre temas como o marco regulatório para alimentos *plant-based*, rotulagem frontal nas embalagens de alimentos, proteínas alternativas, expansão dos orgânicos e inteligência artificial para a formulação de alimentos. Temas atuais e relevantes para o mercado, que serão abordados por alguns dos principais nomes nacionais e internacionais da área, como

“Com nossos aprendizados, criamos um conceito inédito e nossos visitantes e congressistas terão acesso a uma experiência única no pavilhão e a conteúdo sob demanda em uma plataforma customizada.”

Diane Coelho,
gerente de Negócios da FiSA.

Gustavo Chianca, representante-adjunto no Brasil da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura); Glauco Bertoldo, diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (DIPOV-MAPA) e Patrícia Nantes Fernandes Castilho, gerente geral de Alimentos da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária); e Marcos Pupin, diretor de Assuntos Científicos e Regulatórios da Associação Brasileira de Bioinovação (ABBI); entre outros. ■

Quer ser lembrado no Prêmio BIS
e como player nas principais tomadas
de decisão do setor?

Anuncie na Aditivos | Ingredientes.
Garanta seu plano de divulgação
para 2022 com condições especiais

A plataforma
mais completa
e inovadora
no setor de
insumos!

O MAIOR
MAILING:

+ DE 1.000
FORNECEDORES

+ DE 55.510
COMPRADORES



AI | Aditivos
Ingredientes

**MÍDIA
KIT AI
2022**

AI | Aditivos
Ingredientes

FIPAN 2022

retorna com novidades para panificação, confeitaria e *food service*

FIPAN 2022 bate recorde de público nos quatro dias de visita à feira.

Realizada nos dias 19 a 22 de julho, a FIPAN reuniu empresas e profissionais do setor de panificação, confeitaria e food service, em um evento marcado pela inovação e atualização profissional.





INOVAÇÃO E CONTEÚDO

Com 350 expositores, cerca de 400 marcas e 58 mil visitantes, a FIPAN, tradicional feira de negócios do setor de panificação, confeitaria e *food business*, voltou ao formato presencial e lotou os 42 mil metros quadrados de área de exposição do Expo Center Norte, em São Paulo, nos dias 19 a 22 de julho.

Promovida pelo Sampação, sigla que congrega a Associação e o Sindicato dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo e a Escola Técnica de Panificação do I.D.P.C, a FIPAN 2022 foi sucesso absoluto, superando as expectativas de seus promotores e realizadores. *"Tivemos mais de 58 mil visitantes, com lançamentos que surpreenderam a volta da nossa feira presencial"*, disse Rui Gonçalves, presidente do Sampação.

Entre os lançamentos mais procurados, estavam os doces diferenciados voltados à confeitaria e a diversidade de farinhas lançadas na FIPAN 2022 para pães com sabores inovadores e massas de pizzas integrais. *"Máquinas, equipamentos, acessórios, embalagens e até uniformes fizeram sucesso também! Isso, sem falar nos inúmeros cursos ministrados nos stands e pela nossa escola técnica, que atraíram os visitantes e iniciaram negócios para retomar, de vez, a economia no nosso setor"*, acrescentou Rui Gonçalves.

Considerada uma das principais feiras do setor, a FIPAN tem como característica marcante a efetivação de negócios durante a sua realização. Também oferece uma gama de oportunidades aos profissionais do setor, com foco na melhoria de eficiência e conteúdo para aprimorar suas habilidades e ampliar seus resultados.

EVENTOS PARALELOS

A edição 2022 foi recheada por muito conteúdo educacional. Contou com arenas para todos os setores, sendo a maior delas a Arena do Confeiteiro, com foco na confeitaria profissional. Foram mais de 50 aulas gratuitas demonstrativas em dois auditórios, onde foi possível participar de aulas práticas com profissionais de confeitaria e chefs renomados, desvendando suas técnicas e pontuando as tendências do mercado.

O evento, que teve o patrocínio da Progas, Braesi, Finna, Barry Callebaut, Cukin Food Service, Nutella, República del Cacao, Sofiteli, Copra e apoio da Mafran, Maquinbal e SENAI, aconteceu em uma área de 700 m², com três salas destinadas para aulas show e uma onde os alunos colocaram, de fato, a mão na massa e receberam o certificado de conclusão assim que terminaram a aula.

Já a Arena do Pão foi palco de um campeonato inédito

de panificação, com júri composto pelos melhores profissionais do Brasil. Dividido em três etapas - seleção, treinamento e competição -, os concorrentes apresentaram oito tipos de pães do mundo - baguetes, típicos e o nutricional, folhados, escultura em massa de pão, sanduíche feito com o pão nutricional, pão biológico e brioques com tranças diferentes. Os critérios de avaliação incluíram a variedade das receitas, apresentação, sabor e regularidade no formato dos pães.

O campeonato contou com o apoio de uma das mais respeitadas associações de panificação do mundo, a *Ambassadeurs du Pain*, sediada na França. O vencedor da Arena Pão foi Fabrício Lima, de Porto Alegre, que competirá, em 2023, na grande final, que será realizada na sede da associação francesa, depois de passar por treino com a equipe técnica do Centro Técnico da Puratos, em São Paulo, uma das patrocinadoras da Arena do Pão, juntamente com BRF e Motasa.





A FIPAN Pizza, por sua vez, demonstrou aos visitantes inscritos como é a produção de uma pizza profissional e de qualidade, utilizando os ingredientes corretos. Entre eles, destaque para a farinha italiana e o que a pizza italiana tem de diferente.

O ponto alto desse evento, foi a realização do *Campionato Mondiale Della Pizza Selections São Paulo*, que tem como finalidade estimular a produção de pizzas de alta qualidade e permitir que os pizzaiolos talentosos tenham visibilidade, além de selecionar os competidores brasileiros que participarão do *Campionato Mondiale della Pizza 2023*, que acontecerá em Parma, na Itália. Os vencedores da FIPAN Pizza foram Rodrigo Hennemann, na categoria Pizza Clássica, e Thieris Galidino, na categoria Pizza Napoletana. Os patrocinadores deste evento foram a Le 5 Stagioni, Reemaq e Sadia.

A FIPAN 2022 também apresentou a Estação Café, com aulas de até uma hora

de duração aos participantes, com o objetivo de ensinar técnicas de café e descobrir as diferenças entre as qualidades de café disponíveis no mercado, assim como mostrar, na prática, como é o bom funcionamento de cada máquina de café.

Já o tradicional Congresso FIPAN foi composto por palestras, mesas redondas, Talks e debates, que abordaram temas sobre panificação, confeitaria e alimentação fora do lar, com todas as mudanças que aconteceram nesses dois últimos anos, os impactos dessas transformações, o cenário global das tecnologias e como se preparar para os novos modelos de negócios, bem como os inúmeros desafios impostos.

Apresentado por especialistas e líderes do setor, o Congresso compartilhou ideias e estratégias para implementação de negócios, melhoria de produtos, otimização da produção e aumento das vendas e lucros.

NOVIDADES DO SETOR

Etiqueta comestível, farinhas especiais, base vegana para fabricação de pães e tortas, sorvete vegano e gergelim descascado mecanicamente sem agrotóxicos, foram algumas das novidades apresentadas na FIPAN 2022.

Atendendo a tendência vegana, a Kibon lançou o Chicabon, Napolitano e Magnun veganos, todos sem açúcar. A Food Base apresentou uma linha completa de chocolates, mistura em pó, recheio e cobertura veganos, além de uma base para produção de sorvetes veganos com cereais, fibras e proteínas vegetais com baixas calorias, a Vegan Ice Cream; entre os ingredientes, fibra de tapioca, proteína de ervilha e proteína isolada de soja.

A Podium Alimentos, levou para a FIPAN amidos especiais para misturas de pães e pães de queijo, todos produzidos com preocupação socioambiental.



A Fest Vida aprimorou as tonalidades de glitter para decoração de doces e bolos e lançou uma linha em tons que vão do rosa chá ao roxo.

A Vale Coco apresentou sete tipos de coco ralados para serem usados tanto na indústria da panificação como em recheios ou decoração. E a Sésamo Real apresentou o seu gergelim para ser utilizado na panificação. Seu diferencial é o processo de descascamento mecânico que livra o produto de agrotóxicos e químicos, tornando-o mais nutritivo.

A Pamplona Alimentos, empresa especializada no

segmento de carne suína, também esteve presente. A empresa mostrou seu portfólio com um conceito mais prático, voltado para o público *single* e para as famílias menores, apostando em embalagens compactas e com menor desembolso. Entre as novidades: a carne moída suína de 500g e a linguiça calabresa fatiada de 125g. Os visitantes também tiveram a oportunidade de conhecer a linha de linguiças frescas, que em breve estarão disponíveis com novas embalagens, receitas diferentes e variadas gramaturas congeladas e resfriadas. Outros itens que tiveram destaque no

estande da Pamplona foram o Pepperoni fatiado 100g e uma linha de temperados suínos com novo formato, disponível nos cortes Filé da Panceta, Contra filé e Filé Mignon.

A Bunge lançou a Academia de Negócios, um espaço on-line focado em treinamentos, troca de experiências e aprendizados, com o que há de mais atual em tendências para o sucesso dos negócios nos segmentos da panificação, confeitaria e culinária. A plataforma é aberta e pode ser utilizada por todos os interessados, oferecendo capacitação em panificação, confeitaria, refeição, gestão de negócios, matérias-primas, equipamentos e utensílios, ultracongelamento,

receitas especiais, segurança de alimentos, marketing digital, fluxo de caixa, contabilidade, saúde financeira e muito mais.

Durante a FIPAN, a Bunge também anunciou o lançamento de cinco produtos: Melhorador para preparo de pão congelado Pro Pan; Pão de Queijo Pré-Mescla Especialidades; Creme Confeiteiro Pré-Mescla Especialidades; Bolo de Chocolate Artesanal Pré-Mescla Especialidades e Suprema Especial para Confeitaria, que estarão disponíveis no mercado a partir de outubro de 2022.

A linha de farinha de trigo Mirella, pertencente ao Grupo Ocrim, também esteve presente em mais uma edição da FIPAN.

O primeiro dia do evento foi marcado por oficinas práticas no estande da marca, com aulas de panificação e massas de pizza. Como parte do trabalho de reposicionamento da



marca, as novas embalagens da Mirella foram o destaque da participação da empresa no evento.

A Seara participou com todo o seu portfólio de margarinas *food service*. Na ocasião, foram apresentadas as embalagens e os reposicionamentos das marcas Gradina, Cukin Foodservice e Ricca, mais conectadas com o mercado.

Já a M. Dias Branco reforçou o investimento no segmento e participou pela primeira vez da FIPAN. Detentora de marcas voltadas ao segmento *food service*, como Finna, de farinhas, e Medalha de Ouro, de farinhas e margarinas



industriais, apresentou em seu estande aulas show destinadas a cerca de 500 pessoas. Outra iniciativa da M. Dias Branco voltada à especialização profissional foi o patrocínio à Arena Confeiteiro FIPAN, que utilizou as farinhas Adria e Finna. A empresa também apresentou em seu estande um portfólio completo de snacks, biscoitos e Lámen.

A Nutella, marca da Ferrero, foi um dos destaque na FIPAN, com o seu famoso creme de avelã e cacau, oferecido no estande da empresa em

degustações de



pães e sobremesas

que mostram a versatilidade do produto. OS visitantes também puderam saber mais sobre o item

específico para o setor, além de conhecerem os materiais de ponto de venda, desenhados e pensados exclusivamente para o canal *food service*. Nutella também foi uma das marcas participantes da Arena do Confeiteiro.

O Café Santa Monica também marcou presença na FIPAN com vários lançamentos voltados para os segmentos de *food service* e varejo. Em seu estande, a empresa também destacou a parceria com a Philips Walita que já atua no mercado de café no exterior e agora ingressa nesse segmento no Brasil com o lançamento de uma linha de máquinas voltadas principalmente para o uso doméstico. Durante a feira, as empresas dividirão o mesmo espaço para apresentação dos seus lançamentos, onde os visitantes puderam degustar os cafés Santa Monica extraídos nas novas cafeteiras da Philips Walita. Os visitantes também saborearam o Cascara

Edição Especial by Ruama, chá elaborado com casca de café, a linha de Cafés Aromatizados com cinco versões em cápsulas e o Chocolate Santa Monica 32% Cacau, entre outras bebidas, além de conferir o lançamento do Filtro Santa Monica Hario V60.

Aberta a todos os profissionais e gestores do setor de panificação, confeitaria e *food service*, a FIPAN 2022 ofereceu uma enorme gama de oportunidades aos profissionais com foco na melhoria de eficiência e conteúdo para aprimorar suas habilidades e ampliar seus resultados, possibilitando uma infinidade de conexões e parcerias.

“A FIPAN 2022 foi um sucesso e já temos a data da próxima feira. Acontecerá entre os dias 25 e 28 de julho, no Expo Center Norte, no mesmo horário que aconteceu nesse ano. Agradecemos a todos os participantes e aguardamos o retorno deles no próximo ano!”, finalizou Rui Gonçalves.

Redução de açúcar e Moduladores de sabor

Criando produtos melhores para você, com ingredientes funcionais ou açúcar reduzido, os moduladores de sabor fornecem flexibilidade excepcional para restabelecer o equilíbrio em um sistema de alimentos ou bebidas.

Se vale a pena fazer.
Vale a pena fazer bem.



Patented



Clean Label



Non-GMO



Available in
Liquid & Powder



Kosher and Halal



Globally Approved

 **Sweegen**

© 2020 Sweegen. Ver 1.0

www.sweegen.com | latam.sales@sweegen.com

Os padrões *clean label* aplicados aos produtos alimentícios

Para atender à crescente demanda por *clean label*, a indústria alimentícia está criando soluções com alegações mais naturais e formulações com ingredientes mais simples.



O conceito *clean label* pode ter muitos significados, mas o principal é que fornece os benefícios da inovação e da tecnologia, traduzidos em alimentos saudáveis e seguros que fortalecem a relação entre o consumidor e a indústria.



O MOVIMENTO CLEAN LABEL

Embora não possua uma definição legal ou científica e sua origem não seja conhecida, o *clean label* (ou rótulo limpo, em tradução livre), é considerado a maior tendência da década em alimentos. Esse movimento, que começou timidamente em 2015, para descrever uma demanda nutricional que envolve o consumo consciente de produtos mais saudáveis, foi ganhando força e hoje movimenta um mercado avaliado em mais de US\$ 38,8 bilhões, com expectativa de crescimento a um CAGR de 6,8% até 2026, quando deve chegar a US\$ 64,1 bilhões, de acordo com projeções da Allied Market Research.

Endossado pela conscientização ambiental e de saúde e evidenciado pela pandemia da Covid-19, que desencadeou uma busca maior pelos consumidores por produtos saudáveis, o *clean label* se tornou uma tendência impulsionada pelo consumidor, surgindo como uma resposta à sua busca por informações mais claras sobre os ingredientes contidos nos alimentos e bebidas que consomem, de onde vêm e como são produzidos.

Com a crescente demanda, a indústria respondeu a esse apelo definindo dois conceitos básicos para as formulações de seus produtos: uso de ingredientes simples; e maior foco na pureza dos ingredientes, o que de acordo com o *Institute for Food Technologists* (sociedade científica internacional composta por profissionais envolvi-

dos em ciência de alimentos, tecnologia de alimentos e áreas relacionadas na academia, governo e indústria), significa fazer um produto usando o mínimo de ingredientes possível e garantir que esses ingredientes sejam itens que os consumidores reconheçam e considerem saudáveis.



Uma definição mais ampla conceitua o *clean label* em quatro categorias:

Ingredientes naturais: sem sabores artificiais, corantes artificiais, conservantes artificiais ou aditivos sintéticos.

Simplicidade: menos produtos químicos e ingredientes reconhecíveis que não soam químicos ou artificiais.

Transparência: informações sobre como os ingredientes são adquiridos e como os produtos são fabricados.

Processamento mínimo: processamento usando técnicas que os consumidores não entendem como artificiais.

A percepção mais óbvia e comum do conceito *clean label* é o número reduzido de ingredientes, especialmente aqueles com nomes longos, desconhecidos ou difíceis de pronunciar, bem como aqueles considerados artificiais ou sintéticos, ou ainda, que não apresentam nenhum benefício nutricional ou funcional óbvios. Listas de ingredientes simplificadas destacam a ausência de ingredientes sintéticos para corantes, aromatizantes, adoçantes, processamento e transparência nas práticas de abastecimento. Com isso, ingredientes minimamente processados e socialmente responsáveis se tornaram um imperativo inegociável para os rótulos de alimentos.

Além disso, o *clean label* tende a englobar uma ampla gama de termos ambíguos,

como “totalmente natural”, “à base de alimentos integrais”, “minimamente processado”, “livre de OGM” e “cultivado localmente”, que são arbitrariamente equacionados com salubridade e afirmações “melhor para você”. Grande parte do movimento *clean label* é impulsionado pelos consumidores, que estão cada vez mais exigentes com relação aos alimentos e demandam produtos que satisfaçam suas necessidades individuais e ressoem em suas agendas pessoais.

Contudo, o conhecimento dos ingredientes e a sua aceitabilidade podem variar, ou seja, *clean label* pode ter significados diferentes dependendo das próprias expectativas, desejos e percepções do consumidor.

Várias pesquisas buscaram identificar o que o consumidor considera como *clean*

label. De acordo com o *International Food Information Council* (IFIC), os principais pontos que se destacam são a busca por benefícios para a saúde; evitar possíveis efeitos nocivos do consumo de ingredientes químicos e de ingredientes desconhecidos; estar familiarizado com os alimentos e bebidas escolhidos; e a percepção de que são mais nutritivos.

Entendendo a compra de rótulo limpo

(% de consumidores que citam os seguintes motivos para escolher alimentos e bebidas com ingredientes limpos)

25% Para buscar benefícios para a saúde

21% Para evitar possíveis efeitos nocivos do consumo de ingredientes químicos

18% Para evitar possíveis efeitos nocivos do consumo de ingredientes desconhecidos

18% Estar familiarizado com os alimentos e bebidas que escolhe

17% Achar que são mais nutritivos

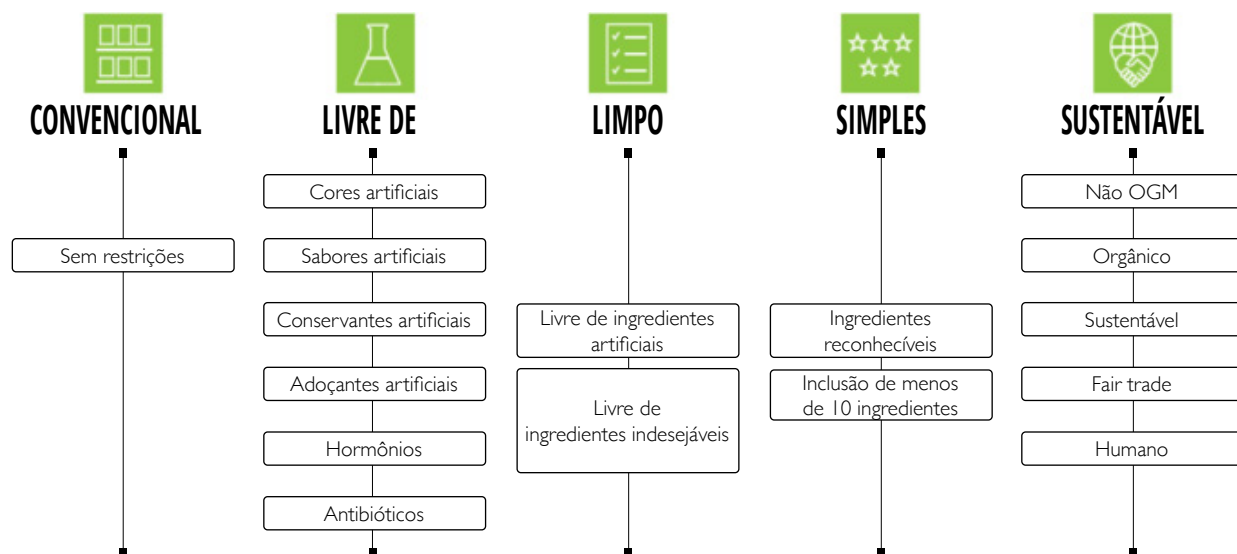
1% Outros

Embora os consumidores procurem alimentos e bebidas com listas curtas de ingredientes naturais, os atributos específicos que os consumidores buscam em produtos de rótulo limpo pode abranger uma ampla gama, com destaque para “não artificiais ou sintéticos”, “orgânicos”, “frescos”, “nutritivos” e “naturais”. Para esses consumidores,

O clean label movimenta um mercado avaliado em mais de US\$ 38,8 bilhões, com expectativa de crescimento a um CAGR de 6,8% até 2026, quando deve chegar a US\$ 64,1 bilhões, de acordo com projeções da Allied Market Research.

uma alimentação limpa significa “livre de aditivos e conservantes”, “apenas ingredientes naturais”, “de origem sustentável”, “não processado” e “eticamente responsável”. Ou seja, os consumidores interpretam os produtos com rótulo limpo como não tendo ingredientes percebidos de forma negativa, ou seja, com rótulos associados a produtos feitos com ingredientes que soam como químicos, que pareçam altamente processados, que contenham ingredientes artificiais e/ou OGM, e que contenham adoçantes artificiais. Para uma grande parcela dos consumidores, estar familiarizado com os ingredientes de um produto é de extrema importância.

Apesar do conceito *clean label* ainda estar mais associado aos ingredientes naturais, vem evoluindo gradualmente para uma rotulagem “clara”, com mais transparência sobre como os alimentos são feitos e o impacto que têm no mundo.



Para os consumidores, uma marca ou fabricante é transparente se oferecer uma lista completa de ingredientes, se a descrição dos ingredientes estiver em uma linguagem simples e de fácil compreensão, se fornecer certificações e se fornecer informações nutricionais detalhadas.

Segundo pesquisas, o consumidor consciente vê a sustentabilidade como um componente-chave dos produtos *clean label* e quer que os alimentos saudáveis sejam mais sustentáveis. Essa demanda por maior transparência e rastreabilidade vem impulsionando conceitos de rótulo limpo em toda a cadeia de suprimentos.

A crescente preferência por ingredientes percebidos como de alguma forma “limpos” vem acompanhando o segmento de consumo extensivamente nos últimos anos, com a maior parte dos lançamentos globais de alimentos e bebidas com rótulos limpos se destacando em seis categorias de mercado definidas: molhos e temperos, panificação, refrigerantes, salgadinhos, laticínios e pratos prontos e acompanhamentos.



FORMULANDO COM INGREDIENTES CLEAN LABEL

Para atender à crescente demanda por *clean label*, a indústria alimentícia está criando soluções com alegações mais naturais e formulações com ingredientes mais simples.

Alternativas vegetais e extratos estão ganhando força como substitutos para inibidores de fungos sintéticos, como o ácido propiônico (propionato de cálcio) em produtos de panificação, entre outros. Amidos funcionais nativos fornecem funcionalidade baseada em textura para produtos de rótulo limpo.

Os hidrocolóides, populares por décadas como estabilizantes em uma série de aplicações, estão estimulando a reformulação com alternativas. Alguns são ingredientes naturais intactos, como a pectina, que é um polissacarídeo encontrado em frutas; e a acácia, que é uma goma que vem da árvore acácia.



Ambos se encaixam facilmente em um rótulo limpo, não apenas porque são naturais, mas também porque a maioria dos consumidores está razoavelmente familiarizada com esses nomes. A goma acácia é usada em bebidas em pó, podendo melhorar o *mouthfeel* e mascarar o sabor residual áspero ou a acidez de outros

Ingredientes de rótulos não limpos	Possíveis alternativas de rótulo limpo
Ingredientes artificiais (por exemplo, TBHQ, lactato de sódio, EDTA)	Extratos botânicos (por exemplo, chá verde, alecrim, frutas cítricas, camomila, acerola); tocoferóis (podem ser rotulados como vitamina E)
Emulsionantes (por exemplo, mono e diglicerídeos, estearoil de sódio, lactilato, polissorbato 80)	Proteína de ervilha, faba ou feijão de lentilha; fosfolipídios; gema de ovo
Ácido málico (sabor natural)	Concentrado de suco de maçã
Agentes texturizantes e espessantes (por exemplo, amidos modificados, hidrocolóides)	Mistura amidos nativos (por exemplo, milho e tapioca); proteína de ervilha e amido nativo; farinha de arroz; fibras cítricas
Fosfatos de sódio (carnes processadas)	Amido de arroz, fibras cítricas; proteína de soja; extrato de anos; purê de ameixa
Óleos vegetais extraídos com solvente	Óleos vegetais prensados à frio

ingredientes. A goma gelana pode substituir com eficácia a carragenina, e as pectinas, assim como a goma xantana e acácia, estão sendo procuradas para proporcionar textura e *mouthfeel*.

Pós e extratos de frutas e vegetais fornecem cores e alteram perfis de sabor, substituindo corantes e saborizantes sintéticos. Alternativas ao açúcar e adoçantes também estão em alta, com destaque para estévia, extrato de fruta do monge, eritritol e alulose, considerados ingredientes-chave devido a semelhança ao sabor do açúcar, pureza, origem natural e custo-benefício.

Os emulsificantes e surfactantes, ingredientes tecnicamente mais complexos e que soam como de origem química para os consumidores, são importantes para a tolerância, qualidade consistente do produto e extensão da vida útil ao fabricar produtos como molhos para salada, condimentos, assados e sobremesas. Nomes como mono- e diglicerídeos, no entanto, não se enquadram bem com as expectativas de rótulos limpos, embora sejam derivados de triglicerídeos naturais tratados com enzimas.

Várias pesquisas buscaram identificar o que o consumidor considera como clean label. Os principais pontos que se destacam são a busca por benefícios para a saúde; evitar possíveis efeitos nocivos do consumo de ingredientes químicos e de ingredientes desconhecidos; estar familiarizado com os alimentos e bebidas escolhidos; e a percepção de que são mais nutritivos.

Na panificação industrial, que já tem o desafio de manter a qualidade durante o processamento, pode ser difícil atender as demandas do consumidor sem adicionar complexidade significativa. A mudança para emulsificantes e estabilizantes naturais, no entanto, foi um impulso para ingredientes como gemas de ovo e sementes oleaginosas, que são naturalmente ricos em fosfolípidos e lecitina.



A abordagem das últimas décadas para aprimorar quimicamente materiais de ingredientes naturais como amidos e gorduras para melhorar a sua funcionalidade, mudou para se concentrar em emulsificantes totalmente naturais, minimamente aprimorados e estabilizantes que são eficazes e compatíveis com rótulos limpos. Paradoxalmente, se utiliza emulsificantes ao remover ingredientes indesejados de uma formulação para compensar a funcionalidade dos ingredientes que estão sendo removidos. Tolerância, qualidade, manuseio da massa e estabilidade de prateleira são apenas alguns dos fatores que os panificadores podem controlar melhor graças a esses ingredientes.

A consistência e o prazo de validade permitem reduzir o desperdício e o envelhecimento do produto, o que beneficia o resultado financeiro, ao mesmo tempo que reduz as emissões e o consumo de recursos naturais. Embora esses benefícios não sejam visíveis nos rótulos dos produtos, podem contribuir para a reputação de uma marca quanto a transparência e sustentabilidade, algo importante para os consumidores conscientes.

MENOS PODE SER MAIS

Os produtos *clean label* provam que menos pode ser mais. No entanto, a formulação de rótulo limpo pode ser tudo,



Vogler
SYSTEMS

Blends **na medida**
da **sua necessidade**
desde 1990

AS MELHORES OPÇÕES EM INGREDIENTES

Nossa divisão de misturas sinérgicas **Vogler Systems** garante a segurança e qualidade nos produtos produzidos pela **Vogler**, além de oferecer aplicações tecnológicas personalizadas que garantem atender às necessidades de cada cliente, como melhorias produtivas, otimização de estoque e redução de custos.

INNO
gum

INNO
dolce

INNO
color

INNO
stabil

INNO
dox

INNO
fiber

INNO
pectin

INNO
flavor

INNO
vegan

INNO
blend

INNO
myl

INNO
vit

INNO
sorb

INNO
profein

Entre em contato com o **nosso time técnico e comercial** e saiba mais sobre as **aplicações e funcionalidades!**

Vogler

55 11 4393 4400
www.vogler.com.br
vendas@vogler.com.br



menos simples. Os fabricantes precisam de ingredientes reais de fontes naturais que possam suportar os rigores do processamento, criar alimentos ou bebidas com sabor e *mouthfeel* atraentes e fornecer uma vida útil aceitável.

Embora os consumidores considerem os produtos com lista de ingredientes mais curta como “mais limpos”, para a indústria de alimentos isso tem implicações mais amplas, que incluem reformulação, remoção e/ou substituição, o que pode levar meses de trabalho para garantir que a lista de ingredientes seja a única mudança perceptível em um produto.

Além disso, ao mesmo tempo que os consumidores exigem uma lista de ingredientes mais curta, não abrem mão das



propriedades organolépticas que esses alimentos proporcionam, como sabor, aroma, textura, etc.

Portanto, é complicado equilibrar os desejos e necessidades do consumidor com a real viabilidade da formulação, mas não é impossível.

Em primeiro lugar, os fabricantes devem ter uma melhor compreensão do que *clean label* significa para os seus consumidores. Por exemplo, estão procurando apenas sabores e cores naturais ou nomes de ingre-

Apesar do conceito *clean label* ainda estar mais associado aos ingredientes naturais, vem evoluindo gradualmente para uma rotulagem “clara”, com mais transparência sobre como os alimentos são feitos e o impacto que têm no mundo.

dientes reconhecíveis? A partir do conhecimento das expectativas dos seus consumidores, os fabricantes podem tomar as medidas necessárias para atender a essas expectativas, como comunicar os ingredientes que os consumidores não reconhecem e percebem como prejudiciais, encontrar alternativas mais naturais ou remover certos ingredientes indesejáveis.

Para os consumidores, uma marca ou fabricante é transparente se oferecer uma lista completa de ingredientes, se a descrição dos ingredientes estiver em uma linguagem simples e de fácil compreensão, se fornecer certificações e se fornecer informações nutricionais detalhadas.

O movimento *clean label* reforçou a demanda por simplicidade e ingredientes de maior qualidade. Ingredientes artificiais, não são populares entre os consumidores que procuram produtos de rótulo limpo. Alguns exemplos de alternativas naturais incluem a acerola, uma ótima fonte de vitamina A e C e antioxidantes, que pode substituir vitaminas e minerais sintetizados quimicamente.

Outra alternativa são os concentrados de suco de limão e ácido tartárico, dois ingredientes acidificantes naturais que podem substituir outros reguladores de

acidez, como o ácido cítrico E330, assim como a estévia e a agave são substitutos populares para o açúcar ou outros adoçantes artificiais.

O açafrão, beterraba, cenoura e spirulina são ingredientes que podem ser usados para substituir os corantes artificiais dos alimentos, fornecendo, ainda, benefícios para a saúde além das suas cores distintas.

Já as farinhas de linhaça e semente de chia são ingredientes naturais que interessam aos fabricantes por suas propriedades emulsificantes, podendo substituir ingredientes como o mono e diglicerídeos.

O movimento *clean label* também afeta os materiais de embalagem e o design. Um exemplo é a preocupação desencadeada nos últimos anos com embalagens contendo bisfenol-A (BPA). Como reação as demandas do mercado por embalagens mais seguras, a maioria das empresas substituiu suas embalagens por recipientes sem esse composto orgânico sintético.

Muito além de ingredientes...

Produtos com consistência, confiabilidade, maior rentabilidade e qualidade no resultado final.



www.horizonteamidos.com.br



Panificação



Lácteos



Molhos e temperos

Com relação a rotulagem e design da frente da embalagem, também é importante transmitir o conceito de rótulo limpo. O texto usado na embalagem do produto pode ajudar os consumidores a tomar uma decisão de compra. Como mencionado, diferentes tendências estão incluídas no conceito de rótulo limpo, como “sem glúten”, “sem OGM”, “orgânico” e “totalmente natural” podem indicar um produto *clean label*.

O rótulo limpo não é apenas sobre as listas de ingredientes ou o que é anunciado em uma embalagem, também se refere aos impactos de um produto no meio ambiente e nas pessoas. Os consumidores estão se tornando mais conscientes das práticas das empresas e têm grandes expectativas sobre como estas lidam com o desenvolvimento de seus produtos. A sustentabilidade e a responsabilidade corporativa são essenciais para que os consumidores avaliem a qualidade do produto. Nesse sentido, todos os aspectos são importantes, desde o fornecimento de ingredientes, práticas trabalhistas justas, bem-estar animal e poluição, até práticas de fabricação. Portanto, os fabricantes devem se esforçar para aumentar a transparência de toda a sua cadeia de suprimentos.



Equilibrar os desejos e necessidades dos consumidores com a real viabilidade da formulação é um desafio, mas não é impossível, e muitos fabricantes já encontraram a solução, através de ingredientes multifuncionais que oferecem a mesma gama de funcionalidades, bem como através da inovação nos processos de produção, atendendo, inclusive, as diretrizes para redução de sódio e açúcar nos alimentos, considerados por muitos consumidores como parte do padrão *clean label*.

A formulação de produtos com rótulo limpo é complexa, mas o mercado já dispõe de várias soluções em sistemas e ingredientes que possibilitam aos fabricantes atender aos padrões *clean label* aplicados aos produtos alimentícios.



Brasil – maior exportador de Frango Halal do mundo

A proteína de frango Halal é o produto mais exportado pelo Brasil. De acordo com a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), 40% do frango exportado pelo Brasil é Halal.

Seja um fornecedor de matérias-primas para a cadeia produtiva Halal. Certifique com a FAMBRA HALAL !



FAMBRA HALAL

DO BRASIL PARA O MUNDO
FROM BRAZIL TO THE WORLD
من البرازيل لجميع أنحاء العالم

BRASIL - COLÔMBIA - PARAGUAI

fambrashalal.com.br

@fambrashalal



AI | Aditivos Ingredientes

COTAÇÃO ONLINE

Receba cotações de compradores de todo Brasil!

 + de 55.510 compradores

 + de 1.100 fornecedores



**Coloque agora sua empresa e produtos
no Guia de fornecedores online**

Acesse agora



jean-pierre@insumos.com.br



+55 11 99834-5079

Alternativas saudáveis em óleos e gorduras

A maior demanda por gorduras e óleos mais saudáveis pode ser observada em todas as categorias de alimentos e bebidas.

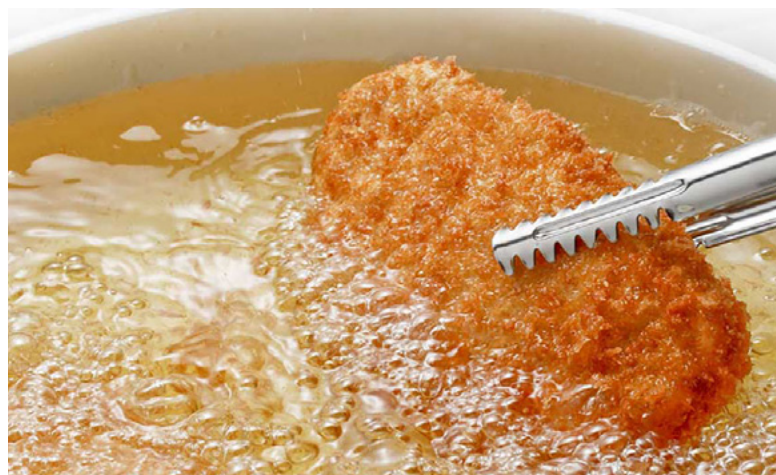


Óleos e gorduras são ingredientes importantes para os aspectos sensorial e tecnológico dos alimentos. Contudo, diante da modificação dos hábitos alimentares e visando a redução da sua ingestão, os fabricantes trabalham com alternativas mais saudáveis que atendam a ambos os requisitos.

A FUNCIONALIDADE DOS ÓLEOS E GORDURAS

Óleos e gorduras são quase onipresentes no processamento de alimentos, sejam naturais ou adicionados como ingredientes para benefícios funcionais e, apesar da impressão dada por várias fontes em contrário, continuam sendo uma parte essencial da dieta humana.

Inúmeros produtos de consumo não existiriam sem a estrutura e o sabor fornecidos pela gordura e pelo óleo, que constituem ingredientes importantes para os aspectos sensorial e tecnológico dos alimentos; desempenham importante função na determinação das quatro principais características sensoriais dos produtos alimentícios, ou seja, aparência (brilho, translucidez, coloração, uniformidade da super-



fície e cristalinidade), textura (viscosidade, elasticidade e dureza), sabor (intensidade de *flavor*, liberação de *flavor*, perfil de sabor e desenvolvimento de *flavor*) e *mouthfeel* (derretimento, cremosidade, lubricidade, espessura e grau de *mouth-coating*).

A gordura é um termo genérico para uma classe de lipídios, que são substâncias insolúveis em água, solúveis em solventes orgânicos e formados por cadeias carbônicas longas, estando presente em organismos vivos ou sendo obtidos deles. Recebem a denominação de óleo quando líquidos à temperatura ambiente, ou a denominação de gordura quando sólidos à mesma temperatura. Podem, ainda, ser denominados como azeite, quando provenientes da polpa de frutos, ou como manteiga, termo reservado para determinadas gorduras vegetais.

A gordura é produzida por processos orgânicos, tanto por vegetais como por animais, e consiste em um grande grupo de compostos, geralmente solúveis em solventes orgânicos e insolúveis em água.

Óleos e gorduras são quase onipresentes no processamento de alimentos, sejam naturais ou adicionados como ingredientes para benefícios funcionais e, apesar da impressão dada por várias fontes em contrário, continuam sendo uma parte essencial da dieta humana.

Para acompanhar as necessidades e preferências do mercado atual, fabricantes se voltaram para o uso de opções de ingredientes mais saudáveis, que não comprometam o sabor ou a função organoléptica dos produtos alimentícios.

A insolubilidade na água deve-se a sua estrutura molecular, caracterizada por longas cadeias carbônicas. Todas as gorduras consistem em três moléculas de ácidos graxos com uma molécula de glicerol, formando uma estrutura conhecida como triacilglicerol.

Fisiologicamente, possuem três funções básicas nos alimentos: agem como fonte de ácidos graxos essenciais (ácidos linolênico e linoleico); agem como portadores de vitaminas solúveis em gordura (A, D, E e K); e são fonte importante de energia. Do ponto de vista nutricional, apenas as duas primeiras funções podem ser consideradas como essenciais, uma vez que outros nutrientes, como carboidratos e proteínas, podem agir como fontes de energia.

As funções físicas e químicas da gordura em produtos alimentícios podem ser agrupadas, uma vez que a natureza química das gorduras determina suas propriedades físicas. Assim, o comprimento da cadeia de carbono de ácidos graxos esterificada com o glicerol, o seu grau de insaturação e a distribuição dos ácidos graxos e a sua configuração molecular, bem como o estado polimórfico da gordura, afetam as propriedades físicas dos alimentos, como por exemplo, viscosidade, ponto e características de derretimento, cristalinidade e espalhabilidade.

A gordura também afeta as propriedades físicas e químicas do produto e, conseqüentemente, apresenta várias implicações práticas, sendo as mais importantes o comportamento do produto alimentício durante o processamento, as características de pós-processamento e a estabilidade de armazenamento, que pode incluir estabilidade física, química e microbiológica.

PERFIS MAIS SAUDÁVEIS

Apesar da sua importância no processamento de produtos alimentícios e, inclusive, na saúde, óleos e gorduras tem sido associados a vários tipos de doenças. Diante da modificação dos hábitos alimentares e visando a redução da ingestão de gordura, os fornecedores trabalham com alternativas que atendam a ambos os requisitos.

A maior demanda por gorduras e óleos mais saudáveis pode ser observada em

todas as categorias de alimentos e bebidas, principalmente em segmentos que empregam maior teor de gordura, como biscoitos, bolos e confeitos. Para acompanhar as necessidades e preferências do mercado atual, fabricantes se voltaram para o uso de opções de ingredientes mais saudáveis, que não comprometam o sabor ou a função organoléptica dos produtos alimentícios.

Historicamente, as gorduras animais, como a banha e o sebo bovino, eram usadas em muitas aplicações. No entanto, foram eliminadas, em parte, por razões éticas e religiosas e porque esses tipos de gorduras animais foram considerados prejudiciais à saúde, devido aos altos níveis de gordura saturada e, portanto, altos riscos de doenças cardiovasculares. Atualmente, essas duas gorduras animais foram amplamente substituídas por óleo de palma ou por misturas de óleo de palma e suas frações ou por óleo de colza.



Manteiga de cacau

O chocolate e coberturas semelhantes a chocolate precisam ser sólidas em temperatura ambiente, mas derreterem rapidamente em temperatura da boca. A manteiga de cacau é o ingrediente ideal e, obviamente, o padrão ouro no que diz respeito a esse atributo. Atualmente, os fabricantes de chocolate usam uma pequena quantidade de gordura vegetal não-cacau, denominada equivalente de manteiga de cacau.

A manteiga de cacau é rica em triglicerídeos monoinsaturados simétricos, ou seja, triglicerídeos com um ácido graxo saturado (principalmente ácidos palmítico e esteárico) nas posições 1 e 3 e um grupo de ácido oleico na posição 2. Como esses triglicerídeos constituem mais de 80% da composição da manteiga de cacau, lhe conferem propriedades de fusão muito nítidas. Também são polimórficos, o que significa que cristalizam em várias formas de cristal. Essas diferentes formas de cristal possuem diferentes estabilidades. Os dois com



Banha de porco

Banha e o sebo bovino foram amplamente substituídas por óleo de palma ou por misturas de óleo de palma e suas frações ou por óleo de colza.

maior estabilidade estão na forma beta (β). A manteiga de cacau no chocolate deve se cristalizar na forma beta, ao invés de em qualquer uma das formas de estabilidade inferior, caso contrário, será macia, difícil de desmoldar e apresentará recristalização da gordura na superfície do chocolate. Para garantir a forma correta do cristal, o chocolate é temperado, um processo que envolve resfriar e reaquecer levemente o chocolate. As gorduras vegetais utilizadas no chocolate também precisam ter a mesma estrutura básica de triglicerídeos monoinsaturados simétricos e, como isso as torna também polimórficas, possuem a mesma necessidade de serem temperadas. As gorduras típicas usadas dessa forma são a fração de fusão intermediária do óleo de palma e a fração de estearina da manteiga de karité.

Já em coberturas de confeitaria são usados substitutos da manteiga de cacau baseados em frações de óleo de palma, que possuem compatibilidade bastante limitada com a manteiga de cacau, permitindo, assim, que baixos níveis de manteiga de cacau estejam presentes.

Os substitutos da manteiga de cacau são baseados no óleo de palmiste, geralmente a fração de estearina, e não têm compatibilidade efetiva com a manteiga de cacau, o que significa que apenas o cacau em pó com baixo teor de gordura pode ser usado com eles.

Em geral, as gorduras para sorvete precisam de, no mínimo, 50% de gordura sólida a 0°C para estruturar o sorvete, mas devem ter ponto de fusão abaixo da temperatura normal da boca, porque durante o consumo do sorvete, a boca esfria. O sorvete de leite deve conter apenas gordura láctea, ou seja, normalmente gordura de leite de vaca.



O sorvete não lácteo pode ser baseado em gorduras vegetais. Devido a esses requisitos de fusão, o óleo de palmiste ou óleo de coco são geralmente usados como óleo base em sorvetes não lácteos. O óleo de palma é usado ocasionalmente, mas retém alguma gordura sólida acima da temperatura da boca, o que pode alterar a textura do sorvete. O óleo de palma é, às vezes, usado em sorvetes de chicoteamento suave, pois mantém o formato e a textura do sorvete por mais tempo do que o óleo de palmiste.

Os óleos de fritura precisam ter alto grau de estabilidade oxidativa devido à alta temperatura de uso. Os ácidos graxos saturados e os ácidos graxos *trans* possuem grau muito maior de estabilidade oxidativa do que os ácidos graxos insaturados *cis*. Como esses óleos são usados a 180°C para fritar, os pontos de fusão mais elevados e os níveis de gordura sólida em gorduras mais saturadas ou ricas em *trans* são irrelevantes e, portanto, historicamente, os óleos de fritura têm sido baseados em banha, sebo bovino e gorduras parcialmente hidrogenadas. Pelas mesmas razões que foram removidos dos produtos de panificação, também foram eliminados dos óleos de fritura. As principais opções de óleo para fritar são a oleína de palma (estabilidade aceitável, mas contém cerca de 40% de saturados), óleo de girassol ou óleo de colza (estabilidade muito menor, mas também muito menos saturada) ou a variedade alto oleico de óleo

de girassol. Como a estabilidade oxidativa está relacionada ao grau de insaturação, o óleo de girassol convencional, que é rico em ácido linoleico, é menos estável do que a variedade mais nova, rica em ácido oleico. O óleo de girassol com alto teor de oleico é, portanto, visto como uma boa opção entre alta estabilidade oxidativa e baixos níveis de saturados.

ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

No mundo vegetal existem apenas óleos e não gorduras, por isso, são produzidas industrialmente e com o propósito de ser uma alternativa às gorduras saturadas.



Quase todas as plantas contêm gorduras ou óleos, principalmente em suas sementes. No entanto, a quantidade varia de muito pouco a 70% a 80%. Para que uma planta seja adequada para a produção de óleo na escala exigida, deve atender a dois critérios: o teor de óleo ou gordura deve atingir o mínimo para a exploração comercialmente viável, além da planta ser adequada para cultivo de alta área cultivada.

As gorduras vegetais são produtos constituídos principalmente de glicerídeos de ácidos graxos de espécies vegetais que podem conter pequenas quantidades de outros lipídios, como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres naturalmente presentes no óleo ou na gordura.

Os substitutos da manteiga de cacau são baseados no óleo de palmiste, geralmente a fração de estearina, e não têm compatibilidade efetiva com a manteiga de cacau, o que significa que apenas o cacau em pó com baixo teor de gordura pode ser usado com eles.

A diversidade dos diferentes óleos e gorduras que estão presentes na natureza ou que são originados por processos industriais baseia-se nos ácidos graxos que fazem parte dos seus triglicerídeos, sendo os componentes mais importantes, tanto do ponto de vista estrutural como nutricional.

Em função do ácido graxo principal em sua composição, os óleos e gorduras ve-

getais são divididos em categorias. Os provenientes do ácido graxo láurico inclui os óleos e gorduras vegetais de coco, babaçu e palma (caroço); os do ácido graxo palmítico, são os óleos e gorduras de palma (polpa); os do ácido graxo oleico estão incluídos na categoria de oliva, amendoim, canola e arroz; os do ácido graxo linoleico (médio), são os de soja, algodão, milho e gergelim; os do ácido graxo linoleico (alto) inclui os de girassol e açafrão; e os provenientes do ácido graxo erúico são os óleos e gorduras vegetais de colza.

O desenvolvimento de soluções para substituir as gorduras parcialmente hidrogenadas sem comprometer o sabor, textura, consistência e estrutura dos produtos, apresenta uma gordura com baixo teor de saturados e zero *trans*, que mantém a estrutura dos alimentos e sabor, além de utilizar matérias-primas amplamente disponíveis no mercado.

Atualmente, a indústria de alimentos dispõe de opções de gorduras vegetais que atendem as normas voltadas à saúde e que podem ser usadas para atender as características organolépticas dos alimentos, como modificar a textura e aumentar o *shelf life*, ou ainda, ser utilizadas na produção de margarinas e cremes vegetais.

Uma das opções que se destacam é o óleo de palma. Utilizado no desenvolvimento de *blends* com outros óleos que venham a atender todas as necessidades do

mercado, obtendo um produto final zero *trans*, tem como principal característica a versatilidade, mantendo, mesmo em altas temperaturas, as suas propriedades. Apresenta textura macia, não tem odores que possam interferir no sabor dos alimentos, contém conservantes naturais, tem maior rendimento se comparado aos demais óleos, e não há presença de organismos geneticamente modificados. Seus principais empregos estão nas frituras industriais, aspersão de extrusados, chocolates, massas, margarinas, cremes vegetais, biscoitos e sorvetes.

Outra alternativa são as gorduras vegetais produzidas a partir do óleo de soja, uma fonte de grande disponibilidade de gorduras poliinsaturadas e monoinsaturadas, além de ser isenta de colesterol. São as mais utilizadas nas aplicações industriais, conferindo textura plástica adequada para as aplicações a que se destinam, realçando o sabor e facilitando o desenvolvimento dos produtos finais. Estão presentes na produção de sorvetes, frituras, massa de biscoitos, recheios e cremes, pré-misturas de bolos, entre outras aplicações.

A característica do alimento é altamente influenciada pelo perfil da gordura. Assim, quanto maior o teor de gordura no alimento, mais essencial é a escolha da gordura adequada. Para isso, é importante considerar aspectos como desempenho/funcionalidade, perfil nutricional, caracterís-

ticas da gordura e características desejadas na aplicação.

A indústria dispõe de mais de 200 ingredientes que podem ser usados para substituição da gordura em alimentos.

INOVAÇÃO COM BENEFÍCIOS À SAÚDE

Os óleos com alto teor de gordura monoinsaturada (MUFA), predominantemente óleos de soja e canola, que ao contrário de outros óleos MUFA, têm pontos de fumaça



de ponta que lhes permitem um bom desempenho em fritura e cozimento em alta temperatura, mantendo seu valor de saúde como gorduras insaturadas, lideram a tendência em óleos mais saudáveis.

Adicionado recentemente na lista de óleos de alto desempenho e alto teor oleico estão as variedades de sementes de girassol

e amendoim, perfeitamente posicionados para a tendência global de sabores. O óleo de gergelim é outro favorito. Possui um bom complemento de ácidos oleico e linoleico, que juntos, compõem cerca de 85% do conteúdo total de ácidos graxos do óleo. Em um formato semi-refinado, o óleo de gergelim também apresenta alto ponto de fumaça, combinando com o de muitos óleos totalmente refinados.

O óleo de chia sul-americano está fazendo incursões significativas em produtos alimentícios, como molhos e condimentos. Este óleo rico em ômega 3, possui a maior concentração de ácido alfa-linolênico do que qualquer óleo vegetal e também apresenta ponto de fumaça surpreendentemente alto. Outro benefício são suas altas quantidades de vitamina E, não apenas na forma de tocoferóis, mas também de tocotrienóis protetores contra o câncer. Estes se traduzem em uma impressionante estabilidade oxidativa e baixa rancidez.

Com um sabor agradável e levemente de noz, que permanece neutro na culinária e no cozimento, a chia está atraindo a atenção de processadores que buscam um óleo multiuso com um foco saudável e alto desempenho.

As sementes de abóbora também são uma fonte nativa de óleo saudável, embora apresente baixo ponto de fumaça. No entanto, os benefícios concentrados para a saúde do óleo de semente de abóbora levaram à

sua inclusão em um número crescente de produtos, incluindo condimentos e molhos.

Pesquisas sugerem que suas quantidades excepcionalmente altas de zinco, selênio, triptofano, vitamina E, zeaxantina, betacaroteno e ácidos graxos ômega 3 e 6 tornam o óleo de semente de abóbora dourado especialmente útil para problemas de saúde, como disfunção geniturinária, dor nas articulações e até diabetes.

O óleo de semente de uva também tem seu foco saudável. Os benefícios para a saúde, funcionalidade, sabor e composição são quase idênticos aos do azeite, o mais popular dos óleos.

O óleo de abacate continua a atrair os processadores com sua alta comercialização e excelente perfil nutricional, rico em gorduras ômega benéficas. Assim como o óleo de semente de uva, é semelhante ao azeite em funcionalidade. Puro e não refinado tem um sabor rico que é menos picante do que o azeite, bem como um ponto de fumaça incomumente alto para um óleo vegetal não refinado.

O óleo de nozes ressoa bem com os consumidores que buscam opções mais saudáveis. Entre eles, os de amêndoa e noz são os mais comuns. O óleo de amêndoa desfrutou de uma onda de popularidade como um óleo leve e saboroso, que possui excelente ponto de fumaça e ótimos atributos saudáveis, como alto teor de vitamina E e minerais, juntamente com ácidos graxos ômega 3.

CARACTERÍSTICAS DE VÁRIOS ÓLEOS

Óleos	Características	Ponto de fumaça
Amêndoa	Sabor característico de nozes. Rico em ácidos graxos monoinsaturados.	Alto
Abacate	Aroma doce. Rico em ácidos graxos monoinsaturados. A prensagem a frio é menos refinada e contém antioxidantes e outros produtos químicos benéficos para as plantas.	Alto
Canola (colza)	Sabor neutro. Extremamente versátil. Contém alguns ácidos graxos ômega-3. Contém ácidos graxos monoinsaturados. Muitas vezes altamente refinado.	Médio-alto
Semente de chia	Rico em ácidos graxos ômega-3. Manter refrigerado.	Sem calor
Coco	Contém triglicerídeos de cadeia média (MCTs); 91% de gordura saturada. Prensado a frio tem mais nutrientes do que refinado.	Médio
Milho	Rico em ácidos graxos ômega-6.	Médio
Algodão	Rico em ácidos graxos ômega-6.	Alto
Linhaça	Melhor fonte de óleo de ácidos graxos ômega-3. Rico em ácidos graxos monoinsaturados. Manter refrigerado.	Sem calor
Semente de uva	Rico em ácidos graxos ômega-6. Sabor suave. Todos os propósitos.	Médio-alto
Avelã	Sabor forte ousado. Tem mais gorduras monoinsaturadas do que o azeite.	Alto
Cânhamo	Rico em gorduras poliinsaturadas. Contém ácidos graxos ômega-3. Manter refrigerado.	Médio
Macadâmia	Sabor forte ousado. Rico em ácidos graxos monoinsaturados.	Médio-alto
Azeitona, extra virgem	Rico em ácidos graxos monoinsaturados. Minimamente processado. Contém antioxidantes e estanois. Sabor frutado, picante e ousado.	Médio-alto
Azeitona, refinada	Rico em ácidos graxos monoinsaturados. De cor mais clara e melhor para cozinhar para todos os fins do que extra virgem. Sabor suave.	Alto
Palma/palma vermelha	Rico em gorduras saturadas. O óleo de palma vermelho é menos processado e tem mais caroteno e outros produtos químicos vegetais benéficos.	Alto
Núcleo de palma	De uma parte da planta diferente do óleo de palma e mais rica em gordura saturada. Contém MCT.	Alto
Amendoim	Ótimo para fritar. Prensado a frio é menos refinado. Noz ainda suave. Contém fitoesteróis saudáveis para o coração.	Médio-alto
Semente de abóbora	Contém ácidos graxos ômega-3.	Médio
Cártamo	Naturalmente rico em ácidos graxos ômega-6. Muitas vezes modificado para ser rico em ácidos graxos monoinsaturados (alto-oleico).	Alto
Sésamo	Sabor ousado e de nozes. Popular na culinária asiática. Manter refrigerado.	Médio
Grão de soja	Rico em ácidos graxos ômega-6.	Médio
Girassol	Naturalmente rico em ácidos graxos poliinsaturados. Muitas vezes modificado para ser rico em ácidos graxos monoinsaturados (alto-oleico).	Alto
Semente de chá	Sabor sutil de nozes. Contém vitamina E e polifenóis do chá. Fonte de ácidos graxos monoinsaturados.	Alto
Noz	Rico em ácidos graxos poliinsaturados. Boa fonte de ácidos graxos ômega-3. Sabor rico de nozes. Vida útil curta.	Médio
Gérmen de trigo	Rico em ácidos graxos ômega-6. Manter refrigerado.	Sem calor

O óleo de noz também se destaca nutricionalmente, devido a seu conteúdo de ALA ômega 3, bem como ácidos graxos poliinsaturados α -linolênicos (PUFA). Todos são desejáveis por seus benefícios para a saúde do coração. No entanto, o óleo de noz apresenta ponto de fumaça relativamente baixo relegam seus benefícios para a saúde e sabor rico de nozes para uso em molhos e condimentos em produtos alimentícios, limitando sua aplicação apenas a refogados leves.

Um óleo que está no radar do mercado alimentício é o de noz-pecã, que apresenta alta estabilidade oxidativa e alto teor de gordura poliinsaturada, além de um ponto de fumaça de aproximadamente 240°C. Outros óleos de nozes, como os de maca-

dâmia, baru, pili e castanha do Pará, estão entrando no mercado e podem ser aproveitados na formulação de produtos por sua novidade, bem como por seus atributos de saúde e sabor.

O óleo de coco continua muito popular, especialmente como fonte de triglicerídeos de cadeia média (MCTs), os quais foram estudados por uma impressionante variedade de benefícios, incluindo perda de peso, controle de açúcar no sangue, saúde do coração, saúde digestiva, desempenho cognitivo, mitigação da inflamação e até mesmo moderação de alguns sintomas do autismo.

Para os processadores, o óleo de coco, assim como o óleo de palma, tem a vantagem distinta de estar repleto de formas mais saudáveis de gorduras saturadas, que lhe conferem uma capacidade superior de encurtamento, excelente para panificação. O óleo de coco não refinado retém um sabor distinto de coco, o que é uma vantagem em muitos produtos de panificação, especialmente bolos e biscoitos.

Uma solução à base de óleo de coco que permite aos fabricantes substituir a manteiga em bloco em muitas formulações, principalmente em produtos de panificação, foi recentemente apresentada ao mercado como uma alternativa sem laticínios, oferecendo aos panificadores o mesmo desempenho, textura e sabor da manteiga em bloco. O novo produto também oferece

As principais opções de óleo para fritar são a oleína de palma (estabilidade aceitável, mas contém cerca de 40% de saturados), óleo de girassol ou óleo de colza (estabilidade muito menor, mas também muito menos saturada) ou a variedade alto oleico de óleo de girassol.

facilidade de manuseio, estabilidade de preços e armazenamento estável, que confere uma vida útil mais longa aos produtos finais.

O óleo de coco líquido, que teve as gorduras saturadas separadas mecanicamente, ganhou apelo como óleo de fritura, pois apresenta menos sabor de coco, o que aumenta a versatilidade deste ingrediente popular.

Embora a sustentabilidade e as preocupações ecológicas tenham afetado o rápido aumento do óleo de palma como um dos principais óleos alimentícios, fontes altamente sustentáveis de óleo de palma foram desenvolvidas para combater o óleo de palma da Indonésia e da Malásia. O óleo

de palma orgânico africano e sul-americano é cultivado, produzido e processado de forma a preservar a ecologia e os agricultores; muitos processadores já estão comercializando seus produtos usando óleo de palma obtido dessas fontes sustentáveis.

Os óleos de soja, milho e canola continuam sendo os mais populares no processamento de alimentos. Os óleos de soja e canola oferecem versões com alto teor oleico.

O óleo de milho, que ficou abaixo do óleo de soja e permaneceu em segundo ou terceiro lugar como oleaginosa por anos, vem recuperando o terreno perdido, à medida que as culturas naturais e orgâ-



nicas estão se expandindo para atender a demanda por produtos livres de OGM (Organismos Geneticamente Modificados). Agora, estão disponíveis no mercado em versões não transgênicas de óleos e gorduras alimentícias clássicos. Geralmente, são orgânicos e normalmente prensados por expeller e livres de solventes. Possuem toda a versatilidade e funcionalidade do antigo clássico, mas também se encaixam perfeitamente nas tendências de rótulo limpo.

O óleo de milho é uma excelente fonte de ácidos graxos essenciais, principalmente na forma de ácido linoleico, que compõem mais de 60% da sua composição total. No entanto, as porcentagens de ácido α -linolênico são inferiores a 1,5%, portanto, não é uma boa fonte de ômega 3. O segundo principal ácido graxo é o oleico, mas cepas de milho com alto teor de óleo que contêm quantidades semelhantes de ácidos linoleico e oleico foram recentemente desenvolvidas usando métodos tradicionais de reprodução.

O óleo de girassol oferece aos processadores outra opção para um óleo sem OGM de sabor completo. A versão não refinada apresenta sabor rico e torrado de nozes, que se adapta bem a formulações salgadas, além do óleo de girassol de alto teor oleico, com um mínimo de 80% de ácido oleico, agora também disponível no mercado.

CONSIDERAÇÕES DE FORMULAÇÃO

A preocupação com a saúde, um dos principais focos dos consumidores, levou à necessidade de desenvolver produtos com baixo teor de gordura, que se tornaram uma tendência de mercado. No entanto, o sucesso no desenvolvimento desses produtos ainda é um desafio, pois a gordura desempenha múltiplos papéis na determinação dos atributos físico-químicos e sensoriais desejáveis. Atributos importantes como textura suave, cremosa e rica; aspecto leitoso e cremoso; gosto desejável; e os efeitos saciantes são influenciados pelas gotículas de gordura, sendo essas características primordiais para o consumidor e, conseqüentemente, determinantes para o sucesso do produto no mercado. Portanto, é importante identificar estratégias comercialmente viáveis que sejam capazes de remover ou reduzir o teor de gordura dos produtos alimentícios sem alterar suas características sensoriais e nutricionais.

Custo e funcionalidade são áreas críticas que devem ser consideradas ao mudar para óleos e gorduras mais saudáveis. Em alguns casos, a remoção de certas gorduras é simples e resulta em um custo extra mínimo; em outros casos, podem ter um papel funcional importante e, portanto, devem ser substituídas por outros ingredientes ou soluções de processamento.

Embora os óleos parcialmente hidrogenados sejam comumente usados como substitutos da gordura saturada, removê-los apresenta desafios de formulação, porque contribuem para o sabor, textura, prazo de validade e consistência em muitos produtos, incluindo produtos de panificação, salgadinhos, sobremesas congeladas, cremes de café, margarinas, gorduras vegetais, pipoca de micro-ondas, massas refrigeradas e coberturas prontas para uso.

As gorduras de panificação requerem um nível ótimo de plasticidade para serem funcionais e devem ser maleáveis com o grau correto de firmeza. Para garantir o sucesso na panificação, uma gordura precisa ser sólida à temperatura ambiente para fornecer a estrutura certa, capacidade de creme e *mouthfeel*. No entanto, mesmo as gorduras sólidas não são totalmente sólidas; consistem em duas fases: uma porção sólida (gordura sólida) e uma porção líquida (líquido ou óleo).

Ao escolher uma gordura, os fabricantes devem buscar um equilíbrio entre os componentes sólidos e líquidos. Por exemplo, muito conteúdo sólido ou um ponto de fusão muito alto, não permitirá ao produto ter as características de fusão adequadas, produzindo um *mouthfeel* indesejável. Consequentemente, muito líquido pode tornar o produto oleoso ou possuir um sabor oleoso.

A seleção de ingredientes é fundamental para o sucesso da substituição. Portanto, os fabricantes devem considerar uma variedade de fatores em toda a cadeia de fornecimento, incluindo origem de ingredientes, confiabilidade do fornecimento, custo, funcionalidade, facilidade de uso e impacto na qualidade de um produto acabado e nos atributos alimentares.

A remoção e substituição de ingredientes também acarreta custos adicionais, especialmente para opções de rótulo limpo. Mudanças nos processos de produção e





A escolha dos ingredientes depende do tipo de produto e do nível de redução de gordura desejado, contudo, precisa ser equilibrada cuidadosamente contra os seus efeitos na multiplicidade de características do produto.

métodos de incorporação para garantir uma distribuição uniforme em óleos e gorduras são frequentemente necessárias para preservar a integridade dos ingredientes naturais mais sensíveis.

Gorduras e óleos também fornecem maciez, sabor, lubricidade e estrutura aos produtos, portanto, dependendo da função ou funções que desempenham, certas características de funcionalidade podem pre-

cisar ser substituídas por outros ingredientes, como emulsificantes ou hidrocoloides.

Para a maioria dos produtos alimentícios, a redução de gordura é associada ao aumento do conteúdo de água. Sendo assim, a primeira necessidade para igualar-se a qualidade do produto padrão é estruturar a fase de água pelo uso de tais ingredientes funcionais, como proteínas, gomas, estabilizadores, agentes de gelificação e outros espessantes, aumentando os agentes emulsificantes e fibras. A escolha dos ingredientes depende do tipo de produto e do nível de redução de gordura desejado, contudo, precisa ser equilibrada cuidadosamente contra os seus efeitos na multiplicidade de características do produto. Tal processamento requer conhecimento completo dos ingredientes disponíveis e compreensão das relações de estrutura/função da matriz do produto. A maioria dos substitutos de gordura disponíveis no mercado é baseada na habilidade em estruturar a fase de água para obter estruturas iguais a gordura que imitam a estrutura física e/ou as características sensoriais da gordura.

A aproximação holística para redução de gordura está baseada no fato de que, por um lado, a maioria dos produtos alimentícios é composto por sistemas relativamente complexos e, por outro lado, que qualquer gordura mimética possui limitações em sua habilidade para cobrir as muitas e diferentes funções da gordura. ■

Soluções híbridas e digitais que conectam as indústrias de ingredientes, alimentos e bebidas durante os **365 dias do ano**



HÍBRIDA

Food ingredients
South America

09-11 AGO

São Paulo Expo

Brasil • 2022

Jornada FiSA 2022



WARM UP

Food ingredients
South America
Xperience

01-05 AGO

EVENTO DIGITAL



Food ingredients
South America

Innovation Awards 22

START-UP INNOVATION
Challenge

09 AGO

EVENTO HÍBRIDO



TRENDS TO WATCH

Food ingredients
South America
Xperience

19 OUT

EVENTO HÍBRIDO



SUPPLIERS' DAY

Food ingredients
South America
Xperience

20 OUT

EVENTO HÍBRIDO



@fisouthamerica



Fi South America

www.fi-events.com.br

Prepare-se!
VEM AÍ PRÊMIO

BIS
2022

Votações abertas...
Vote agora!

AI | Aditivos Ingredientes

Panificação

O mercado de aditivos e ingredientes utilizados na formulação de produtos destinados a panificação é bastante amplo.

Neste suplemento especial são apresentados artigos técnicos sobre temas relevantes para este ramo específico de atividade, redigidos pelo departamento competente de empresas que atuam no setor. Seu conteúdo tem caráter informativo, sendo de inteira responsabilidade de seus autores.

DAXIA
ingredientes e aditivos

iff
Where science
& creativity meet



Vogler

Confira a seguir as principais
inovações para o setor

Conservação, emulsificação e mais praticidade na formulação de produtos de panificação

A DAXIA fornece um amplo portfólio de insumos para panificação que melhoram a qualidade dos produtos e reduzem custos de processos e formulação.

O pão como conhecemos hoje não se assemelha em quase nada ao que foi criado há 12.000 a.C. De acordo com os registros históricos, no passado, os pães eram produzidos a partir de uma mistura entre a recém-criada farinha de trigo com bolota - um fruto de carvalho. O resultado era um pão seco, de sabor amargo e achatado, bem diferente dos pães com exterior crocante e miolo macio que conhecemos hoje.

De acordo com o Sindi-pan-MT, no café da manhã, cerca de 76% dos brasileiros consomem o tradicional pão - seja ele francês, de sal, de água ou até mesmo “carequinha”. Além disso, segundo a Associação Brasileira



da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), existem mais de 70 mil padarias espalhadas pelo Brasil. Em 2021, o mercado de panificação chegou a faturar cerca de R\$105,85 bilhões no país, apontando um aumento de 15,3% em relação ao ano anterior.

No Brasil, seja no café da manhã ou no lanche da tarde é indispensável a presença do pão na rotina. O mercado da panificação possui grande escala no mercado brasileiro e no portfólio DAXIA é possível encontrar ingredientes, aditivos e especialidade que auxiliam na formulação e na

produtividade, além de conferir aos produtos finais, características visualmente atrativas e mais agradáveis ao paladar.

Certamente a expressão “comemos com os olhos” já foi ouvida por muitos. A partir da ideia dessa frase é possível inferir o quanto a aparência dos alimentos e produtos influencia na intenção de compra do consumidor, principalmente quando se trata da indústria alimentícia.

ÁCIDO ASCÓRBICO

Um dos aditivos amplamente utilizados na indústria de panificação é o ácido ascórbico, que possui como principais funcionalidades branquear o miolo do pão e melhorar a retenção dos gases, resultando em um pão mais aerado, volumoso e visualmente atrativo. Sua aplicação também acentua a maturação da massa, proporcionando ao alimento maior tenacidade e diminuição do tempo de fermentação.

POLISORBATO

Já o polisorbato tem a finalidade de agir como emulsificante e estabilizante para produtos industrializados. O polisorbato 80 é um ingrediente cuja principal finalidade é garantir a emulsão, proporcionando uma mistura ideal. Por essas características, esse aditivo químico é amplamente utilizado na indústria da panificação com o objetivo de aumentar a qualidade da farinha.

PROPIONATO DE CÁLCIO

O propionato de cálcio é outro exemplo de insumo frequentemente utilizado na indústria de panificação para a conservação, pois atua como inibidor de crescimento da maioria dos fungos e de algumas bactérias. Além disso, ajuda a estender a vida útil dos produtos na prateleira. É de fácil manuseio, melhorando a dissolução na farinha, e contribuindo para o enriquecimento nutricional através do fornecimento de cálcio. O propionato

também é muito usado em biscoitos, massas de pizza, massas de salgados, massas secas, entre outros.

GLÚTEN

É possível encontrar proteínas em todas as espécies de grãos, entretanto, há uma proteína específica no trigo, mas não exclusiva, chamada glúten, que possui a capacidade de formar uma rede viscoelástica que retém o gás produzido durante a fermentação da massa, responsável pelo seu crescimento. Para a formação dessa rede, imprescindível para a fabricação de pães e produtos semelhantes, há uma dependência entre as propriedades físico-químicas especiais de suas proteínas, em especial da gliadina (uma prolamina) e da glutenina (uma glutelina) - proteínas que formam o glúten.

Depois de formada através da mistura com água, a massa passa pelo processo de sova, espalhando o calor e concentrando a atividade de fermentação. Nesta etapa,

o glúten, junto com o amido (amilose e amilopectina), produzem uma massa que se assemelha a borracha, com a capacidade de se alongar, deformar, retornar a forma quase original e reter gases, características muito importantes para a produção de pães e produtos fermentados em geral. É justamente nessa tentativa de retornar ao formato original, após resfriamento, que as cadeias das moléculas de glúten são esticadas e alinhadas, e as moléculas de amido sofrem o processo conhecido como retrogradação.

Farinhas derivadas de centeio e cevada também produzem glúten, contudo, não na mesma proporção que é observada na farinha de trigo. Para cada aplicação há uma porcentagem específica para a adição de glúten: para massas, pizzas e pães de hambúrguer, a variação é entre 1% a 3%, para pães com fibras e pães multigrãos, essa variação aumenta para 3% a 5%, já para pães com alto teor de fibras e para

redução de calorias, chega-se a um limite de até 12% de adição.

REDUÇÃO DE AÇÚCAR

Já no setor de confeitaria aditivos como a dextrose monohidratada e a frutose adoçam deliciosas receitas. Para aqueles com dietas restritas ao consumo de carboidratos o portfólio DAXIA oferece a sucralose como opção, substância extraída da cana-de-açúcar com alto poder adoçante. Já para dietas com consumo controlado de açúcar, a DOCEMIX é uma linha de edulcorantes especializada na redução ou substituição deste elemento imprescindível na confecção de bolos e sobremesas.

OVO EM PÓ

Outro ingrediente que permite maior praticidade no preparo das receitas, além de economizar tempo e reduzir custos de produção, é o ovo em pó, ideal para o uso profissional na área de panificação uma vez que evi-

ta a necessidade da quebra de ovos. Além disso, sua utilização elimina as chances de encontrar ovos estragados, que geralmente acarretam contratempos na linha de produção e desvantagens econômicas.

A DAXIA fornece um amplo portfólio de insumos para panificação que melhoram a qualidade dos produtos, reduzem custos de processos e formulação, além de especialidades atreladas as principais tendências de mercado. ■

DAXIA
ingredientes e aditivos

Daxia

Tel.: (11) 2633-3000

daxia.com.br

Tecnologia combinada com conhecimento superam adversidades da oferta de trigo

Enzimas, emulsificantes e sistemas funcionais de última geração podem redefinir a inovação em moinhos, assegurando farinhas de qualidade às indústrias de alimentos.



As adversidades na oferta mundial, alta do dólar, aumento do petróleo, todos esses fatores combinados numa espécie de tempestade, elevaram a cotação do trigo, que atingiu em março último o seu maior valor nos últimos 14 anos. O fato é que os moinhos e as indústrias que utilizam farinha de trigo no país vivem uma situação extremamente desafiadora.

No final de junho, a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) confirmou a expectativa de recorde para a safra 2022/2023 do trigo brasileiro. A previsão é de uma colheita de 8,4 milhões de toneladas, ou 8% a mais do que na temporada passada. Apesar de boa parte dos triticultores do país priorizar as exportações, o incremento da produção interna pode representar, para o setor moageiro, mais uma oportunidade de composição no abastecimento de matéria-prima.

Como não é segredo para quem atua na indústria

alimentícia, o trigo nacional sofre dificuldades em atender plenamente aos requisitos dos moinhos não só em quantidade (o total produzido no país equivale a pouco mais de 50% da demanda interna) quanto em qualidade, devido a necessidade cada vez maior de atender percentuais de proteínas mais elevados. Sabe-se que pelos perfis do clima e do solo, o cereal acaba apresentando menor teor de proteína, o que acarreta dificuldades no processamento e tende a comprometer o desempenho das farinhas. Isso também vale para trigos de fontes não habituais que começam a ter aplicações no mercado local, como França e Líbano.

Para reduzir os impactos do cenário adverso na produção de farinhas, a IFF tem trabalhado propondo soluções inovadoras ao setor moageiro, atuando em 3 frentes: compartilhamento de conhecimentos sobre a qualidade do trigo semeado e colhido em cada região do

planeta para a sugestão de soluções corretoras, para a melhoria da qualidade da farinha de trigo e assim manter uma oferta constante de farinhas de boa qualidade, ajudando no planejamento da fábrica; apoio técnico para ampliar a extração de farinha, de modo a maximizar o aproveitamento do trigo mais caro; A busca de conhecimento técnico de trigos provenientes de outras regiões, auxiliam o time técnico a entender a fundo e poder ofertar soluções perfeitas que auxiliam na correção da farinha e também ampliam a possibilidade da indústria utilizar trigos de origens nunca antes trabalhadas e assim trabalhar com diferentes misturas de trigo com menor teor de proteína, proporcionando produtos com a qualidade desejada, e de forma consistente.

Entre as tecnologias que permitem melhorar a eficiência da extração e fortalecer as farinhas estão soluções avançadas em

enzimas, a exemplo da linha POWERBAKE® de soluções enzimáticas para padronizar a qualidade da farinha, eliminando a variação de lote para lote, ou a linha GRINDSTED® BWA uma combinação de enzimas com fibras ou gomas, que, em sinergia com os emulsificantes, recuperam a absorção de água e também auxiliam na reposição do glúten vital em pré-misturas, pães industriais e pães congelados. Já para aplicações em espaguetes e afins, enzimas como POWERPASTA® melhoram características de qualidade como tolerância ao cozimento excessivo, textura e resistência à quebra.

Os emulsificantes, por sua vez, também atuam na estabilização da massa e na redução dos efeitos das variações da matéria-prima, garantindo a adequação de trigos com proteínas inferiores a condições de processo rigorosas, como fermentações longas. O resultado são produtos finais com excelente textu-

ra, salto de forno e volume. Trata-se de ingredientes produzidos a partir de óleos vegetais, como óleo de palma com certificação de manejo sustentável, além de ácidos orgânicos e glicerol.

Não obstante o momento tão turbulento fique para trás, como todos nós desejamos, a flexibilidade e a tranquilidade no trabalho com variadas fontes de matéria-prima devem ser consideradas pelos moinhos como um diferencial competitivo e um recurso estratégico. Afinal de contas, os últimos tempos reiteraram como é difícil trabalhar com previsões quando o assunto é trigo, mas também reforçaram que parcerias certas são capazes de contornar qualquer dificuldade. Imagine ter uma farinha de trigo com qualidade consistente e um rendimento ideal, independentemente da origem e da qualidade da colheita? Não podemos prever o comportamento da próxima safra, mas juntos podemos

alcançar o sucesso de seus produtos aproveitando ao máximo sua matéria-prima. Entre em contato com a IFF e saiba mais. ■



*Eduardo Pimentel Junior é
Principal Scientist da IFF.*



Where science
& creativity meet

**IFF Essências e
Fragrâncias Ltda.**

Tel.: (11) 4622-6014

iff.com

Soluções funcionais para panificados

A Tovani Benzaquen, sempre atenta às demandas de consumo, oferece um portfólio de soluções muito rico ao mercado de panificados.

Em 2021, o mercado de panificação e confeitaria faturou **R\$ 105,85 bilhões no país**, um crescimento de 15,3% em relação a 2020, segundo o presidente da ABIP.

O setor vem se aprimorando para atender as novas demandas dos consumidores. Segundo relatório de tendências da Innova Market para o mercado de panificados, os consumidores estão buscando por alternativas de qualidade, que agregam novas tecnologias e que contribuam para uma alimentação mais saudável e saborosa.

Além de nutrição, o consumidor está mais consciente às alegações de saúde. Isso fica evidente na análise de novos lançamentos no mercado de panificados da América Latina. Segundo levantamento da Innova Market, quatro das cinco principais alegações de novos lançamentos são: grãos integrais, sem gorduras trans, sem aditivos/conservantes e alto/fonte de fibra.

A Tovani Benzaquen, sempre atenta às demandas de consumo, oferece um portfólio de soluções muito rico ao mercado de panificados.

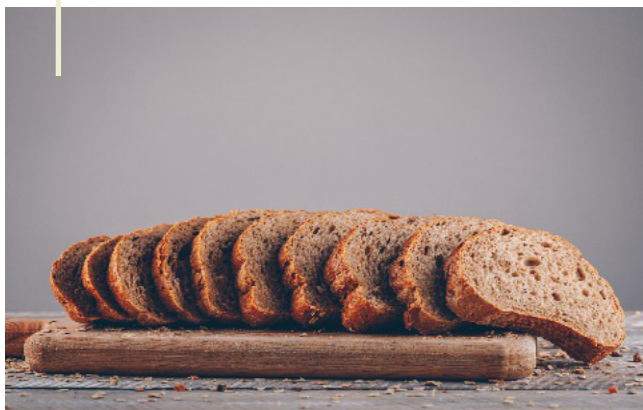


FIBRAS SOLÚVEIS E INSOLÚVEIS

O hidroxipropil metilcelulose (HPMC), **Benecel™ K4M**, é uma goma alimentícia versátil e multifuncional da parceira Ashland, um hidrocolóide capaz de formar géis reversíveis em elevadas temperaturas. Proveniente da celulose, tem por função melhorar a coesão, textura e o paladar. Seus principais benefícios são a capacidade de aglutinamento, estabilização e auxílio na aeração da massa, contribuindo para um aumento no volume dos produtos isentos de glúten.

Dos principais benefícios do HPMC na panificação, temos:

- Melhoria na qualidade em volume, umidade, textura do miolo.
- Qualidade sensorial.
- Retardar o processo de endurecimento do pão.



A **Fibra de Trigo Insolúvel** da Interfiber oferece muitas vantagens quando aplicada a produtos de panificação. Além de ajudar a reduzir custos, essa fibra fornece suporte nutricional e melhora o frescor e a textura. Quando aplicado em produtos secos, melhora a fragilidade e reduz a quebra durante o transporte. No pão, melhora a elasticidade e adiciona volume.

Outro ingrediente da InterFiber é a **Fibra de Cacau**, que pode ser utilizada como um substituto do Cacau em Pó. Por ser extraída da casca que envolve a semente de cacau, possui cor, aroma e sabor de cacau, facilitando ainda

mais sua utilização para substituições parciais de cacau.

Suas vantagens principais:

- Diferente do cacau que é uma commodity com um alto valor agregado e grande sazonalidade, a fibra de cacau tem preço estável.
- Viabiliza substituições agressivas de cacau de até 50% (substituições de 1:1);
- Mantém as características sensoriais do cacau e possibilita um aporte de fibras para o produto final.
- Shelf life alto de 2 anos que não necessita de armazenamento com refrigeração.

PROTEÍNAS VEGETAIS

As proteínas são constituídas por aminoácidos essenciais e não essenciais. Elas apresentam diversas funções no nosso organismo, como a regulação e produção de hormônios, construção dos tecidos e transporte de substâncias; sendo fundamentais para manter os níveis recomendados de nutrientes.



Muito associada ao consumo consciente e mais sustentável, as proteínas vegetais atualmente ocupam um lugar importante na dieta dos brasileiros, além de estarem conquistando cada vez mais espaço nos produtos do dia a dia.

Proveniente da ervilha amarela, a **NUTRALYS®** é uma linha de proteínas isoladas e texturizadas ecologicamente limpas (forma seca) da nossa parceira Roquette.

Graças às estruturas específicas, as proteínas de ervilha texturizadas **NUTRALYS®** permitem a criação de alternativas atrativas e de alta qualidade, trazendo novas experiências em matéria de sabor, textura e nutrição.

Formular com **NUTRALYS®** tem diversas vantagens:

- Criar soluções sustentáveis e inovadoras.
- Desenvolver formulações com benefícios comprovados a nível tecnológico, nutricional e de saúde.
- Melhorar as propriedades funcionais.
- Aumentar as experiências sensoriais.
- Acelerar o acesso ao mercado.

GLÚTEN

O glúten, a proteína insolúvel da farinha de trigo, tem também sua função tecnológica para panificados, auxiliando na estrutura da massa do pão. Um melhorador natural da farinha, o **VITAL WHEAT GLUTEN®** da Roquette, aumenta a força da massa e agrega um maior volume e



melhor textura, podendo ser muito bem combinado com fibras e proteínas vegetais.

A **Tovani Benzaquen Ingredientes** é parte do Grupo **Barentz** e está presente há mais de 30 anos no mercado brasileiro levando aos seus clientes um amplo conjunto de soluções para os mais diversos produtos alimentícios. Conta com uma equipe técnico-comercial altamente capacitada, sempre pronta a auxiliar durante todo o processo de desenvolvimento de produtos. Agende uma reunião com um de nossos executivos para saber mais sobre possibilidades de aplicação. ■



**Tovani Benzaquen Comércio, Importação,
Exportação e Representações Ltda.**

Tel.: (11) 2974-7474

tovani.com.br

Rotulagem nutricional: aprendizados na américa latina

A Vogler possui um amplo portfólio de ingredientes e soluções personalizadas para apoiar a indústria de alimentos na adaptação à nova legislação de rotulagem frontal.

A Organização Mundial de Saúde afirma: a obesidade é um dos mais graves problemas de saúde que temos para enfrentar. Segundo a OMS, cerca de 40% dos adultos maiores de 18 anos apresentam sobrepeso e 13% são obesos. Até 2025, a estimativa é de que 2,3 bilhões de adultos ao redor do mundo estejam acima do peso, sendo 700 milhões de indivíduos com obesidade. Na América Latina, quase um quarto da população é obesa. No Brasil, a doença crônica aumentou 72% nos últimos treze anos, saindo de 11,8% da população em 2006 para 20,3%, sendo que em 2019, 57% dos brasileiros estavam com sobrepeso.

Neste contexto surge um olhar mais atento para a alimentação, através de programas de conscientização e medidas como a rotulagem nutricional, que tem como objetivo de facilitar a compreensão de rótulos e ajudar consumidores em melhores escolhas alimentares. Com a chegada da nova rotulagem nutricional



frontal no Brasil, as Indústrias de Alimentos já se movimentam para adaptar suas formulações em sódio, açúcar e gorduras. Mas a pergunta que não quer calar é: como o consumidor brasileiro deve reagir às mudanças que em breve chegarão às prateleiras?

Sabemos que alguns países na América Latina já implementaram seus modelos de rotulagem frontal e preparamos um estudo sobre os modelos adotados, mudanças observadas no comportamento do consumidor e características dos produtos com a nova regulamentação.

CHILE: PAÍS PIONEIRO

Em 2016, o Chile estava entre os países com os maiores níveis de excesso de peso no mundo, com 74% da população adulta e 50% da população infantil alcançando sobrepeso ou obesidade. No mesmo ano, foi o primeiro país na América Latina a adotar o modelo de rotulagem frontal octogonal, o que viria a se tornar um exemplo para outros países.

Modelo de rotulagem octogonal



Além da rotulagem nutricional frontal, o Chile implementou também uma ampla política para diminuir os índices de obesidade entre as crianças, como proibição de publicidade em alimentos e venda de produtos não saudáveis nas escolas.

Desde que entrou em vigor, a lei chilena vem sendo acompanhada pelo Ministério da Saúde, através de pesquisas com a população. Em apenas 6 meses, 74% dos entrevistados se declararam favoráveis às restrições.

Segundo estudo divulgado pela Universidade do Chile, os resultados foram positivos. Com 1 ano de vigência da nova lei, concluiu-se que houve:

Diminuição da exposição do público infantil à publicidade em TV aberta e fechada.

- Redução do teor médio de sódio e açúcar em alimentos.
- Melhor compreensão do significado do selo e maior uso da informação ao escolher um item.

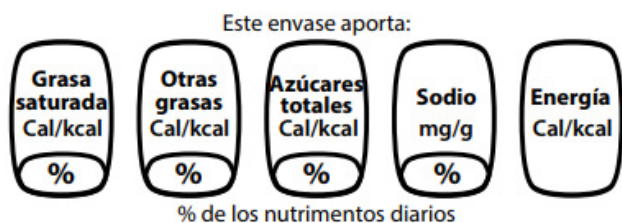
DEMAIS PAÍSES: PERU, MÉXICO, COLÔMBIA, EQUADOR E BOLÍVIA

O Peru elaborou sua lei de rotulagem frontal em 2013 e implementou em 2019, passando a alertar produtos “alto em” açúcar, sódio, gorduras saturadas e trans. Seguindo os passos do Chile, adotou o modelo octogonal e investiu em ações educativas, como promoção de atividade física nas escolas. Segundo a Kantar, 67% dos peruanos reduziram ou substituíram o consumo de produtos com o alerta na embalagem. Biscoitos doces (12% de queda em vendas) e bebidas (14%) foram as categorias mais impactadas.

Segundo país na América Latina com as maiores taxas de sobrepeso e obesidade, ficando atrás apenas dos EUA, o **México** aprovou sua lei de rotulagem frontal em 2019 e implementou em 2020. Além de octógonos com alertas para alto teor de açúcar, sódio, calorias e gorduras, o país também regulamentou o uso de edulcorantes artificiais e cafeína em produtos destinados à crianças. 1 ano após a implementação, foram observadas mudanças nas formulações, aumentando o número de produtos livres de selo. Por exemplo, em 2020 a categoria de cereais apresentava apenas 5% de produtos sem selo. Em 2022, já são 11%.

Na **Colômbia**, atualmente está em vigência a rotulagem informativa, que orienta sobre o percentual de determinados ingredientes. Em 2021, aprovou sua nova lei de rotulagem e está em fase de desenvolvimento regulatório, com expectativa de implementação ainda em 2022, com alertas para açúcar, sódio e gorduras saturadas.

Modelo de rotulagem informativa ou orientativa



O **Equador** foi o primeiro país na América Latina a adotar o semáforo nutricional em 2014, com alertas para açúcar, sódio e gorduras através de cores que fazem referência ao

nível do ingrediente (vermelho para “alto em”, amarelo para “médio em” e verde para “baixo em”). A **Bolívia** deve seguir o mesmo modelo, apesar de ainda não ter definido a data de implementação.

Modelo de rotulagem “semáforo nutricional”



MODELO ADOTADO NO BRASIL

No Brasil, o modelo adotado será o design de Lupa, de acordo com a RDC N°429 de 8 de outubro de 2020, que regulamenta alimentos embalados na ausência do consumidor.

Entre os principais impactos da nova legislação, estão a tabela de informação nutricional, alegações nutricionais e rotulagem nutricional frontal, de acordo com os seguintes parâmetros:

- Açúcares adicionados: $\geq 15\text{g}$ por 100g em alimentos sólidos, $\geq 7,5\text{g}$ por 100ml em bebidas;
- Ácidos graxos saturados: $\geq 6\text{g}$ por 100g em alimentos sólidos, $\geq 3\text{g}$ por 100ml em bebidas;
- Sódio: $\geq 600\text{mg}$ por 100g em alimentos sólidos, $\geq 300\text{mg}$ por 100ml em bebidas.

Para a nova **tabela de informação nutricional**, foram definidas cores, fontes e tamanhos específicos para as informações, além da padronização de porção com base em 100g ou

100ml e a obrigatoriedade de posicioná-la ao lado da lista de ingredientes em uma superfície contínua (sem dobras ou detalhes que dificultem a leitura).

A **rotulagem frontal** no modelo de lupa será incluída quando um dos ingredientes acima estiver acima do limite estabelecido, de forma a conscientizar a população sobre o consumo excessivo de cada um deles.

Modelo de rotulagem “símbolo de lupa”



Caso o alimento tenha alerta frontal, as **alegações nutricionais** não podem estar na parte superior do painel principal. Além disso, alimentos com rotulagem frontal não podem ter alegações relacionadas ao ingrediente. Por exemplo, um alimento “alto em sódio” não pode alegar que é reduzido em sódio, mesmo que o produto tenha menos sódio que uma versão anterior ou que os concorrentes. (Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA).

PRAZO

As normas foram publicadas dia 9/10/2020, e entrarão em vigor no dia 9 de outubro de 2022 (24 meses após a publicação). Somente

após esta data, os novos requisitos para rotulagem nutricional poderão ser aplicados nos rótulos dos alimentos. A previsão é de que os novos lançamentos a partir desta data já contenham a nova rotulagem. Em contrapartida, produtos que já estão no mercado atualmente tem até 09/10/2023 para atualizarem seus rótulos.

CONTE COM A VOGLER!

A Vogler possui um amplo portfólio de ingredientes e soluções personalizadas para apoiar a indústria de alimentos na adaptação à nova legislação de rotulagem frontal, na redução de açúcar, sódio e gorduras em diversas aplicações. ■

Caroline Souza
Inteligência de
Mercado na Vogler
Ingredients.



Vogler Ingredients Ltda.

Tel.: (11) 4393-4400

vogler.com.br



Quem é PLANT está aqui!

PLANT-BASED_{BR}

Venha fazer parte desse momento.

www.plantbasedbr.com



@plataformaplantbasedbr

Realização

EDITORIA
insumos



LUBRIFICANTES DE GRAU ALIMENTÍCIO PARA EQUIPAMENTOS PROCESSADORES DE ALIMENTOS COM REGISTRO NSF H1

**FABRICADO PARA ATENDER AOS MAIS
ALTOS PADRÕES DE QUALIDADE**



Nick Guerrero
Gerente de distrito
Sul da Flórida, Porto Rico,
América Central e do Sul



A linha completa de lubrificantes grau alimentício de alto desempenho para equipamentos processadores de alimentos com registro NSF H1, é fabricada sob a estrita Certificação NSF/ISO 21469 e segundo as normas de controle de qualidade do registro ISO 9001. Formulados com ingredientes que atendem às exigências do regulamento 21 CFR 178.3570 da FDA, os lubrificantes podem ser usados em equipamentos com contato incidental com alimentos. Possuem certificação OU Kosher Pareve e registro HALAL. Atendem os padrões de segurança USDA H1 e estão autorizados para uso em fábricas de processamento de carnes e aves supervisionadas a nível federal.

Limpos, seguros e não tóxicos, esses lubrificantes podem simplificar o seu programa HACCP eliminando completamente lubrificantes que podem ser um perigo químico potencial.

Registro NSF H1 Registro NSF H1 de grau alimentício para lubrificação segura, não tóxica.

Alto desempenho Lubrificantes sintéticos de alto desempenho e à base de óleo mineral branco puro USP.

CONFORMIDADE FDA - Com os regulamentos 21 CFR 178.3570, 21 CFR 178-3620, 21 CFR 172-878, 21 CFR 172.882 e 21 CFR 182 G.R.A.S.



Lubrificantes Lubriplate®

Matriz / 129 Lockwood Street / Newark, NJ 07105 EUA
Para mais detalhes entre em contato com Nick Guerrero
Tel: 00 1 973-934-1929 / nguerrero@lubriplate.com / www.lubriplate.com



Distribuidor autorizado no Brasil:

LEIDINGER REPRESENTAÇÕES E SERVIÇOS LTDA.

RUA SALEM BECHARA, 249 / OSASCO SP 06018180 BRASIL

Tel: +55 (11) 3699-4432 / www.leidinger.com.br / E-mail: leidinger@leidinger.com.br