

REVISTA AI



Fi SOUTH AMERICA 2026
COBERTURA COMPLETA

Relembre, reviva e vote! ➡

FERMENTADOS E SIMBIÓTICOS

Diferenças e desafios industriais ➡

ÁCIDOS LÁCTICOS

Compostos multifuncionais
que impactam o mercado ➡

Ácido láctico:

ciência para preservar a
segurança e a qualidade
de carnes e derivados

Saiba mais >

We preserve what matters



04 EDITORIAL

06 VOCÊ SABIA?

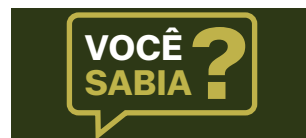
12 **Fi SOUTH AMERICA 2026** Cobertura completa do maior evento latino-americano do setor

22 **ESTRELAS DA Fi SOUTH AMERICA** Empresas que brilharam no evento

48 **ÁCIDOS LÁCTICOS** Compostos multifuncionais que impactam o mercado

56 **BRANDED CONTENT - FAMBRAS HALAL** O valor estratégico da certificação Halal

58 **FERMENTADOS E SIMBIÓTICOS** Diferenças e desafios industriais



Expediente

REVISTA AI

JL Aditivos Ingredientes Comunicações LTDA.

CNPJ: 57.879.101/0001-00
Av. Paulista, 1636 CJ.5 Bela Vista
São Paulo SP 01.310-200
Tel.: (11) 99834-5079

CEO
Jean-Pierre Wanken

© 2025 JL Aditivos Ingredientes

Uma publicação de:

AI

 ADITIVOS
INGREDIENTES®

CONTATOS

Atendimento: atendimento@aditivosingredientes.com.br

Redação: editora@aditivosingredientes.com.br

Comercial: jean-pierre@aditivosingredientes.com.br

Marketing: adriana@aditivosingredientes.com.br

Financeiro: financeiro@aditivosingredientes.com.br

🌐 aditivosingredientes.com

📱 @aditivosingredientes

Comunicações Ltda. Marca Registrada. Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida ou transmitida, por qualquer meio, sem autorização prévia por escrito da detentora dos direitos.

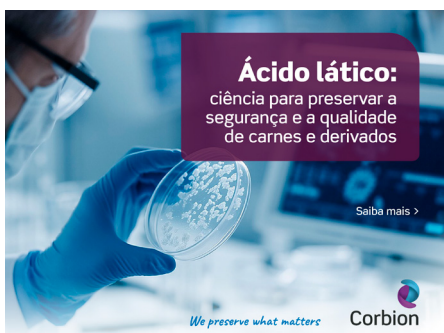
A Corbion é uma líder global em soluções sustentáveis de ingredientes para alimentos, dedicada a promover a preservação natural, a nutrição e a inovação por meio da ciência. Com mais de um século de experiência, a empresa combina profundo conhecimento em fermentação, desenvolvimento de aplicações e tecnologias avançadas para ajudar a indústria de alimentos a responder aos desafios atuais do mercado e às demandas dos consumidores.

Atuando como parceira estratégica de fabricantes de alimentos e bebidas em todo o mundo, a Corbion apoia o desenvolvimento de produtos mais seguros, nutritivos, sustentáveis e com maior vida útil. Seu portfólio inclui soluções de preservação de alimentos, ácido láctico e seus derivados, sistemas funcionais de ingredientes e ingredientes nutricionais à base de algas, que contribuem para melhorar desempenho, qualidade e diferenciação dos produtos.

A inovação está no centro da atuação da Corbion. Por meio de uma abordagem colaborativa e orientada ao cliente, a empresa trabalha para solucionar desafios complexos de formulação, permitindo que marcas desenvolvam produtos alinhados às expectativas dos consumidores por ingredientes mais naturais, rótulos mais limpos e processos sustentáveis.

A sustentabilidade também é um dos pilares fundamentais da estratégia da companhia. Ao aproveitar o potencial da fermentação e de matérias-primas renováveis, a Corbion contribui para a construção de sistemas alimentares mais resilientes e responsáveis, reduzindo impactos ambientais e promovendo soluções que agregam valor em toda a cadeia produtiva.

Com presença global e forte compromisso com a ciência, a inovação e a parceria com seus clientes, a Corbion segue impulsionando o futuro da alimentação, ajudando empresas a criar produtos que atendam às necessidades de um mercado em constante evolução.



We preserve what matters!

🌐 corbion.com
✉ contato_br@corbion.com
in [@corbion-food](https://www.instagram.com/corbion-food)



TRADIÇÃO, INOVAÇÃO E VALORES DO MERCADO

Em um cenário global onde o consumidor busca funcionalidade, saudabilidade e transparência no rótulo, a indústria alimentícia responde com avanços tecnológicos e se reinventa.

Nesta edição, analisamos o papel dos **alimentos fermentados e simbióticos**, explorando como a sinergia entre pré e probióticos têm transformado a formulação de alimentos funcionais, e ainda sobre as múltiplas aplicações dos **ácidos lácticos**, ingredientes que atuam como conservantes naturais, realçadores de sabor e agentes de segurança microbiológica.

Além disso, apresentamos a **cobertura completa da Food Ingredients South America 2026**, com os principais lançamentos, tendências e debates que movimentaram o evento.

Para coroar essa cobertura, trazemos o destaque desta edição: o **“Estrelas da Fi South America”**, o concurso com as empresas que brilharam no evento, destacando as inovações apresentadas nos estandes.

Confira uma edição repleta de *insights*, tendências e dados para inspirar o mercado.

Boa leitura!



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

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



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

VOCÊ SABIA?

CURIOSIDADES, CIÊNCIA E
APLICAÇÕES NO MUNDO DOS
ALIMENTOS E INGREDIENTES



Que o sabor "**defumado**" pode ser aplicado via fumaça líquida purificada?

A fumaça de madeira é capturada em água para remover hidrocarbonetos cancerígenos, preservando apenas os compostos responsáveis pelo aroma e pela cor.

Que a **textura aveludada do iogurte grego** vem da remoção do soro por centrifugação ou ultrafiltração?

Esse processo aumenta a densidade de caseína, formando um gel firme e natural sem a necessidade de espessantes artificiais.





Que a **clarificação do suco de maçã** usa enzimas pectinases e amilases?

Elas destroem a suspensão de pectina e amido que causa a turbidez, permitindo que as partículas se aglomerem e sejam filtradas para um resultado cristalino.

Que o ranço em **óleos vegetais** é evitado injetando gás nitrogênio no envase?

O nitrogênio desloca o oxigênio, bloqueando a oxidação dos ácidos graxos e preservando o sabor neutro por mais tempo.



Que a **"queima" da pimenta** ativa os receptores de dor e calor (TRPV1) na língua, e não o paladar?

O cérebro interpreta que a boca está queimando (temperaturas acima de 43°C) e libera endorfinas como defesa.



> Nutrição Humana & Esportiva

Muito além de distribuir ingredientes e produtos: **distribuímos soluções para a indústria.**

Oferecemos um **portfólio completo**, que vai de **commodities a especialidades**, garantindo eficiência, competitividade e performance para cada aplicação.

E quando o desafio exige mais do que fornecimento, vamos além: contamos com uma **equipe dedicada e experiente**, pronta para apoiar no **desenvolvimento ou ajuste de formulações**, transformando demandas em **soluções reais**.

Somos uma das maiores distribuidoras de ingredientes e produtos da América Latina, com estrutura robusta e presença estratégica:

- ✓ Mais de 10 Centros de Distribuição no Brasil
- ✓ 2 Centros de Distribuição na Argentina
- ✓ 2 Centros de Distribuição no México
- ✓ Operações na Colômbia

Essa capilaridade garante proximidade, eficiência logística e segurança no abastecimento.



Temos a solução ideal.
Sua próxima inovação começa aqui.

www.anastacio.com | 11 2133-6600 | contato@anastacio.com

Canal exclusivo para cotações: ☎ +55 11 96623-0075



CHEGOU A HORA!

As votações para o Prêmio BIS 2027
já estão no ar!

BIS

BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

2027

É o momento de reconhecer
as marcas e profissionais
que mais se destacaram no setor.

Acesse e vote:
www.premiobis.com





OS **INGREDIENTES**
TRANSFORMAM
ALIMENTOS.

A **ABIAM**
TRANSFORMA
O SETOR.

Como a ABIAM está estruturada?

Atuação integrada que conecta
ciência, mercado e estratégia



Técnico-regulatório



Estratégia e
desenvolvimento



Gestão e governança



Hubs institucionais

Sobre a ABIAM

Fundada em 1979, a **ABIAM – Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos** é a principal entidade representativa do setor no Brasil. Ao longo de sua trajetória, consolidou-se como uma importante voz na construção e no fortalecimento de uma indústria de ingredientes para alimentos que é cada vez mais **inovadora, competitiva, segura e preparada** para os desafios do futuro.

Mais do que acompanhar as transformações do mercado, a **ABIAM** atua para **representar** e **defender** os interesses do setor, promovendo conexões entre empresas, órgãos governamentais, instituições de pesquisa, academia e demais entidades da cadeia de alimentos.

Ao longo de sua atuação, a **ABIAM** também se consolidou como um espaço de colaboração, conhecimento e construção coletiva. Por meio de seus **Grupos de Trabalho** e de diferentes iniciativas, reúne empresas e especialistas para discutir os desafios e **oportunidades** do setor, compartilhar **experiências**, acompanhar **tendências** e construir posicionamentos que contribuam para sua **evolução**.

Além da atuação técnica e regulatória, a **ABIAM** trabalha para fortalecer o setor de ingredientes, ampliar sua relevância na cadeia de alimentos e atuar em defesa de seu **desenvolvimento sustentável** e de longo prazo.

Nesse sentido, a **ABIAM** busca cada vez mais ampliar sua atuação em temas estratégicos para o futuro do setor, como **inovação, competitividade, desenvolvimento** de mercado, novas tecnologias, sustentabilidade, segurança dos alimentos e valorização da contribuição dos ingredientes para uma indústria de alimentos moderna e capaz de responder às necessidades da **sociedade**.

ABIAM na FiSA 2026: conexões que impulsionam o futuro dos ingredientes

A participação da ABIAM na FiSA 2026 reforçou o papel da Associação como espaço de articulação, diálogo e representação do setor de ingredientes e aditivos para alimentos. Ao longo do evento, a entidade acompanhou debates relevantes para o futuro da indústria, promovendo a aproximação entre empresas, especialistas, órgãos reguladores e demais integrantes da cadeia produtiva.

Entre os destaques esteve a plenária de abertura do Summit Future of Nutrition, que reuniu representantes da Anvisa, WFP/ONU, ABIAM, ABIA e SBAN para discutir desafios e oportunidades diante das novas demandas globais. A participação da Associação evidenciou a importância do diálogo entre o setor produtivo, a comunidade científica e os órgãos reguladores.

A ABIAM também participou do Fi Awards, entregando o prêmio da categoria "Ingrediente Mais Inovador", reconhecimento que valoriza o desenvolvimento de novas soluções para a indústria de alimentos.

Além da presença institucional, oito empresas associadas participaram como expositoras e diversos colaboradores de nossos associados visitaram a feira e o nosso ponto de encontro, fortalecendo o intercâmbio de experiências e ampliando as oportunidades de conexão.

A presença da ABIAM na FiSA 2026 reafirmou seu compromisso com a integração entre conhecimento técnico, inovação, mercado e regulamentação, contribuindo para um setor mais preparado para os desafios futuros.



Por que se associar à ABIAM?

- Representatividade Institucional
- Atuação Regulatória e Técnico Especializada
- Networking Qualificado
- Participação em Grupos de Trabalho e Comitês Técnicos
- Incentivo à Evolução e Inovação do Setor
- Incentivo à Internacionalização das empresas
- Apoio em Crises e Temas Sensíveis do setor
- Conexão em importantes eventos do setor
- Maior credibilidade e divulgação de sua marca, tecnologia e desenvolvimentos

E muitas outras vantagens

Benefícios exclusivos para associados

Congresso ABIAM	Conferência Plant Based
NIS e NIS Conference	Anuga
FiSA e Summit FiSA	Fenagra
Prêmio BIS	FCE Pharma
Fórum Food Tech	Pós-Graduação Mauá
ITAL	Congresso ABIA

E outros benefícios que aumentam o potencial de economia de sua empresa na participação de importantes realizações do setor.

Fazer parte da ABIAM é mais do que acompanhar o setor de ingredientes.

É participar ativamente de sua construção e evolução.



abiam.com.br



South America

EVENTO CONSOLIDA ERA DA DENSIDADE NUTRICIONAL E DA INTELIGÊNCIA APLICADA

O balanço da **28ª edição da Fi South America** comprova que o evento se consolidou como o principal polo sul-americano de negócios, tecnologia e inovação para toda a cadeia de ingredientes. O diferencial esteve na assertividade e a qualificação do público, que encontrou um ambiente dinâmico para acelerar parcerias comerciais, acessar conteúdos técnicos de alto nível e conectar as maiores tendências globais às demandas industriais latino-americanas, especialmente com o olhar voltado à transição do ingrediente como mero insumo para um vetor estratégico de densidade nutricional, impulsionado pela ascensão dos agonistas de GLP-1, avanços de IA e as exigências regulatórias.

O evento, realizado em São Paulo, reuniu mais de 12 mil visitantes qualificados e 290 expositores oriundos de 20 países, confirmando a relevância do mercado brasileiro como centro receptor e difusor de tecnologias para o setor de transformação de alimentos. Em um momento em que a **indústria nacional acumula um faturamento de R\$ 1,388 trilhão** (dados de 2025 compilados pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos - ABIA), a feira evidenciou que a escolha de ingredientes ultrapassou a busca por eficiência de custos operacionais e se posicionou no centro da estratégia de inovação das indústria.



“

O grande motor da inovação foi a convergência direta entre ciência, inteligência artificial e a nutrição voltada à saúde preventiva e integrativa.

”

Marina Cappi
Business Manager



South America

O IMPACTO DA FI SOUTH AMERICA 2026



Público:

+ 12.000

visitantes qualificados



Alcance internacional:

290

expositores de 20 países



Conteúdo:

27 horas

de imersão no Summit



Destaques:

GLP-1,

Fibras, Proteínas e IA

Destaque:

REVOLUÇÃO GLP-1



O debate técnico que mais recebeu atenção no *Summit Future of Nutrition* girou em torno dos desdobramentos provocados pela disseminação das **terapias medicamentosas à base de agonistas de GLP-1** no comportamento alimentar. O mecanismo fisiológico desses fármacos, marcado pela desaceleração do esvaziamento gástrico e pela supressão do apetite, alterou a relação do consumidor com as porções consumidas. Com isso, surge a urgência metabólica de concentrar micronutrientes, fibras e macronutrientes de alta qualidade em matrizes alimentares reduzidas.

Segundo dados apresentados no congresso, **71% dos indivíduos em tratamento com análogos de GLP-1 alteraram voluntariamente seus padrões de compra**, priorizando composições funcionais em detrimento de opções de alta densidade calórica e baixo teor nutritivo. O movimento afeta o desenvolvimento de categorias inteiras, exigindo que bebidas, panificados, sobremesas e laticínios entreguem aporte significativo de proteínas para combater o declínio indesejado de massa magra.



Destaque:

AVANÇOS EM MATRIZES PROTEICAS, FIBRAS E BIOTECNOLOGIA

Para dar suporte à demanda por formulações enriquecidas, a engenharia de ingredientes registrou avanços no **manejo de propriedades reológicas e organolépticas**, superando gargalos sensoriais e funcionais por meio de tecnologias de purificação de proteínas vegetais, como ervilha e fava, que reduzem sabores residuais e controlam a viscosidade. Paralelamente, **fibras solúveis** como inulina e fibra de acácia ganham destaque ao conferir corpo e textura a produtos reduzidos em açúcar sem provocar desconfortos gastrointestinais, enquanto o uso biotecnológico de micélios e leveduras nutricionais expande a oferta sustentável de aminoácidos e peptídeos com baixa pegada de carbono.

PRÊMIO

 South America

Innovation Awards 26

INGREDIENTE MAIS INOVADOR

Fi Innovation Awards

1º LUGAR:**IFF – Choozit Lift**

Cultura láctea para queijos semiduros

INGREDIENTE MAIS INOVADOR EM SAUDABILIDADE

Fi Innovation Awards

1º LUGAR:**SL Alimentos – SL Neutra Pro Crispies**

Crispies proteicos de micélio

PRODUTO MAIS INOVADOR

Fi Innovation Awards

1º LUGAR:**Mantiqueira Brasil – Iogurte de morango N.OVO**

Bebida proteica N.OVO sabor iogurte de morango

PRODUTO MAIS INOVADOR EM SAUDABILIDADE

Fi Innovation Awards

1º LUGAR:**Mantiqueira Brasil – Iogurte de morango N.OVO**

Bebida proteica N.OVO sabor iogurte de morango

PRODUTO MAIS INOVADOR EM SAUDABILIDADE

Startup Innovation Challenge

1º LUGAR:**Nobars – Peito de Frango**

Produto nos sabores Original, L. Pepper e Italiano

Destaque:

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL E O NOVO PARADIGMA DO P&D



A adoção de ferramentas de **Inteligência Artificial e machine learning** consolidou-se no desenvolvimento de produtos para mapear combinações moleculares e prever o comportamento de ingredientes em sistemas complexos. Essa aplicação elimina processos manuais de tentativa e erro nos laboratórios, reduzindo o tempo necessário para o lançamento de novas formulações no mercado (*time-to-market*).

Além da criação de receitas, algoritmos avançados auxiliam no monitoramento nutricional e na análise automatizada de conformidade regulatória. Ao verificar tabelas e rotulagens frente às normas, essas tecnologias garantem o cumprimento preciso dos parâmetros legais antes do início do escalonamento industrial.

AJUSTE REGULATÓRIO E SUSTENTABILIDADE

O **5º Spot Regulatório** evidenciou que a validação de novos **ingredientes botânicos** e compostos funcionais exige planejamento estratégico prévio de P&D e assuntos regulatórios para estruturar dossiês científicos frente às exigências da Anvisa. Paralelamente, o rigor na adequação à nova rotulagem nutricional frontal — com as advertências de lupa para açúcares, gorduras e sódio — impõe à indústria alimentar a necessidade imediata de reformulações estruturadas em seus produtos.

No comércio internacional, impulsionado pelo acordo Mercosul-União Europeia, a conformidade sanitária global ganha ainda mais relevância. Para garantir a inserção competitiva dos alimentos processados latino-americanos em mercados de alto valor agregado, a rastreabilidade e a sustentabilidade dos processos de extração passam a ser critérios determinantes.



NOVIDADES PARA 2027

Em 2027, teremos a realização inédita e conjunta da **Vitafoods South America e da Fi South América**. Ao combinar a cadeia de valor nutracêutica completa com o principal evento de ingredientes alimentícios da América Latina, o evento conjunto criará uma plataforma única para empresas de toda a região construírem novas conexões e liberarem oportunidades de crescimento e inovação.



South America **2027**



MARQUE NA AGENDA:

3 a 5 de agosto, na São Paulo Expo

ENTREVISTA



Marina Cappi

Business Manager



South America

Qual foi o grande vetor de inovação percebido nesta edição?

O grande motor da inovação foi a convergência direta entre ciência, inteligência artificial e a nutrição voltada à saúde preventiva e integrativa, consolidando o avanço do conceito de Food as Medicine. Vimos a tecnologia deixar de ser uma promessa teórica e assumir um papel prático essencial, desde a aplicação de ferramentas de IA para acelerar o desenvolvimento de produtos e o monitoramento nutricional no P&D até o uso da biotecnologia na criação de soluções para longevidade e saúde metabólica. Além disso, ficou claro que os desafios atuais do mercado exigem uma inovação coletiva e multidisciplinar, em que a cooperação entre fornecedores de ingredientes, indústrias e pesquisadores é o único caminho sustentável para superar barreiras de escala e performance técnica.

Sobre o Circuito Health & Wellness: o que motivou a sua criação?

A sua criação foi motivada pela necessidade de solucionar uma dor real do visitante da FiSA: encurtar a distância entre a identificação de uma tendência global de saudabilidade e a sua aplicação prática no desenvolvimento de produtos. Em um mercado em que a economia do wellness cresce aceleradamente e orienta as decisões de compra, percebemos que profissionais de P&D, Inovação, Marketing, Compras e Assuntos Regulatórios chegavam ao evento buscando respostas específicas em categorias de alta demanda — como proteínas, fibras e creatina —, mas muitas vezes perdiam tempo garimpando estandes sem saber exatamente quais fornecedores possuíam a solução técnica adequada. Ao criar o projeto em parceria com a consultoria Safer Food, oferecemos uma curadoria técnica personalizada que organiza a feira em rotas estratégicas e inclui análises de engenharia reversa de produtos internacionais, garantindo que o visitante encontre parceiros assertivos com suporte regulatório e de formulação, transformando tendências em lançamentos concretos de forma muito mais eficiente.

Quais aprendizados a feira deixa ao mercado sobre as questões regulatórias?

O principal aprendizado que deixamos nesta feira é que a regulação precisa ser tratada como parte integrante e estratégica do ecossistema de inovação, e não como uma etapa burocrática final. As discussões com especialistas e órgãos como a Anvisa mostraram que o mercado precisa de sincronia prévia e embasamento científico robusto para viabilizar novas soluções, especialmente na comprovação de eficácia de ingredientes botânicos e nas alegações de saúde em suplementos e funcionais. Ficou evidente também que as indústrias devem se antecipar aos impactos de tratados internacionais, como o acordo Mercosul–União Europeia, e responder às novas regras de rotulagem frontal desenvolvendo formulações que combinem conformidade legal, transparência e apelo sensorial para o consumidor.



GLP-1: acredita que não é mais possível criar um evento para o setor sem colocar esse tema em destaque?

Sem dúvida, hoje é impensável desenhar a agenda de um evento de ingredientes e alimentos sem colocar o fenômeno dos agonistas de GLP-1 em posição central. A popularização desses tratamentos não é uma moda passageira, mas uma mudança profunda na arquitetura de consumo, que reduz porções, diminui o apetite e exige produtos com altíssima densidade nutricional para apoiar jornadas de saúde e evitar perda de massa muscular. Ao trazer essa discussão para o centro da FiSA, mostramos como a indústria de ingredientes é diretamente desafiada a desenvolver formulações ricas em proteínas, fibras, micronutrientes e suplementos de suporte, tornando o debate obrigatório para qualquer marca que queira se manter relevante e competitiva.

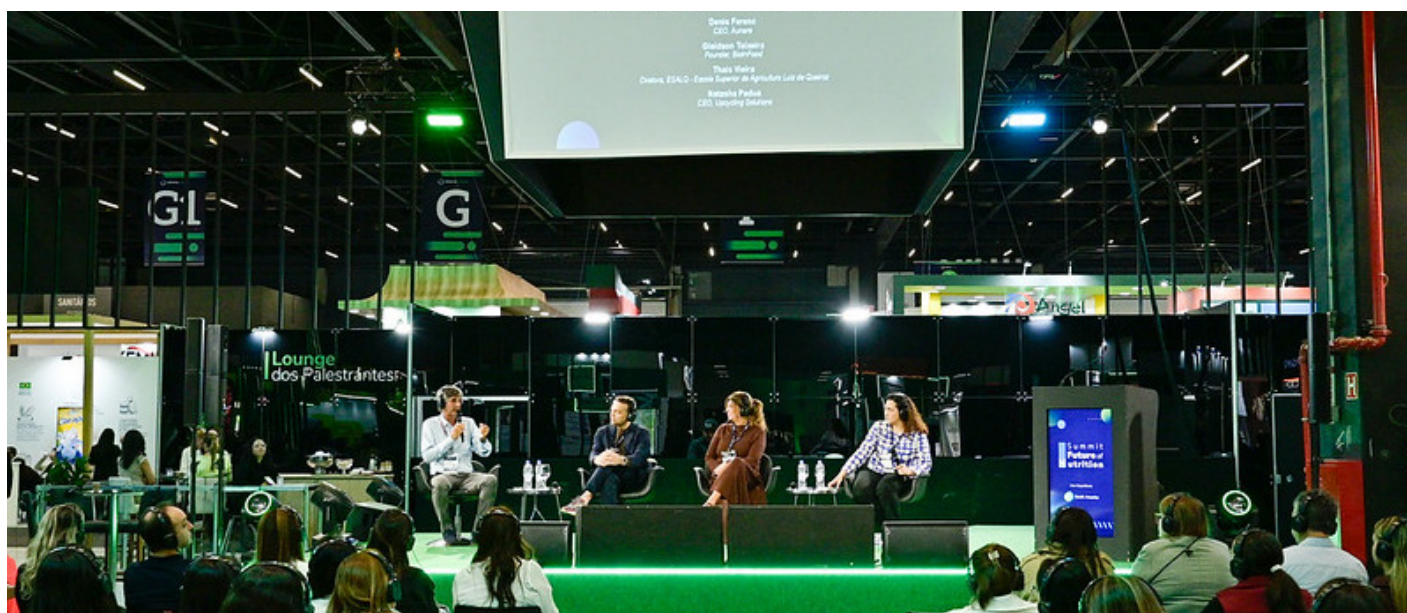
O que a edição deste ano revelou sobre as tendências em ingredientes?

A edição de 2026 revelou uma indústria fortemente orientada à saudabilidade funcional, à densidade de nutrientes e à naturalidade. As proteínas se consolidaram definitivamente como protagonistas em diversas categorias de consumo diário, expandindo-se muito além da nutrição esportiva para massas, sobremesas, snacks e bebidas, com destaque para soluções como whey, colágenos neutros e novas fontes vegetais, como ervilha clarificada e fava. Ao mesmo tempo, vimos um crescimento acelerado na busca por fibras prebióticas voltadas à saúde digestiva, ingredientes funcionais que viabilizam rótulos clean label na redução de sódio e açúcares, além de um movimento consistente de valorização da biodiversidade brasileira, que comprova a força dos ativos nacionais como bioingredientes estratégicos no cenário global.



Qual impacto real a agenda do Women's Networking Meeting espera levar ao mercado?

O impacto vai muito além de um espaço de networking: a iniciativa, inspirada no modelo consagrado da Fi Europe, atua como um catalisador prático de inclusão, equidade e transformação cultural no ecossistema B2B de alimentos e bebidas. Nosso foco central é acelerar a ascensão de mulheres aos cargos de alta liderança e decisão estratégica, convertendo a forte excelência técnica já presente em P&D, Qualidade e Assuntos Regulatórios em efetivo poder de influência nos negócios. Ao unir debates sobre autonomia financeira e empreendedorismo à visibilidade de trajetórias de sucesso, o encontro fortalece a segurança dessas profissionais para liderar projetos de inovação e assumir riscos. Com isso, consolidamos uma rede de apoio estratégica e colaborativa que rompe barreiras, amplia a representatividade feminina e redefine o futuro e a sustentabilidade da indústria de ingredientes.



O que podemos esperar da Fi South America 2027?

O mercado pode esperar uma edição ainda mais grandiosa e estratégica, projetando a presença de mais de 290 empresas expositoras. Como o setor de alimentos, bebidas e suplementos evolui em ritmo acelerado, nosso papel como plataforma de inovação é monitorar de perto os movimentos globais e o comportamento do consumidor, trazendo as tendências mais emergentes e relevantes para o centro dos debates do nosso congresso. Um dos grandes marcos da próxima edição será a realização da Vitafoods South America, que acontecerá de forma simultânea à FiSA, inspirada no propósito da Vitafoods Europe de conectar de ponta a ponta a cadeia de valor dos nutracêuticos — desde matérias-primas e ingredientes funcionais até produtos acabados e serviços especializados. Essa novidade amplia substancialmente a nossa oferta de soluções para o mercado brasileiro de nutracêuticos e saudabilidade, um segmento em plena expansão que continuaremos acompanhando de forma prioritária. A renovação antecipada dos principais líderes da indústria para a próxima edição confirma a força do evento, consolidando-o como a maior e principal plataforma de negócios e inovação da América do Sul.



O SUCESSO DA FI SOUTH AMERICA 2026 VAI MUITO ALÉM DOS CORREDORES DO EVENTO.

Na 16ª edição do **CONCURSO ESTRELAS DA FI SOUTH AMERICA**, celebramos mais uma vez a participação dos expositores de destaque da feira, com seus lançamentos, tendências e o trabalho de toda a equipe. Nas páginas a seguir, você confere tudo sobre a participação dos principais expositores.

As **3 EMPRESAS MAIS VOTADAS** serão coroadas com a nossa Estrela e ganham 1 anúncio de página inteira na próxima edição da Revista Aditivos Ingredientes.

Vamos celebrar juntos quem faz a diferença no setor!



CLIQUE E CONHEÇA OS CONCORRENTES



Barentz.

DAXIA



LifeSpice

NUTROR
Uma marca do grupo MCassab 



Clique para
VOTAR



ESTRELASda
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR

Adicel

Fi South Am



Adicel



**Trajetória de 3 décadas no
maior evento da América Latina**

Ver uma empresa que nasceu no Mercado Central de Belo Horizonte chegar a um dos principais eventos de ingredientes para alimentos da América do Sul representa muito mais do que participar de uma feira. É o reconhecimento de uma trajetória de quase três décadas construída próxima à indústria, acompanhando seus desafios, transformações e necessidades.

Foi com esse significado que a Adicel participou da Fisa 2026, ao lado de grandes referências nacionais e internacionais do setor.

Há quase 30 anos, a empresa fornece ingredientes e soluções para fabricantes de alimentos, com forte presença entre pequenas e médias indústrias. Agora, apoiada nessa experiência, amplia sua atuação para atender também grandes fabricantes, com fornecimento em maiores volumes, programação de ingredientes e atendimento comercial.

A feira marcou oficialmente a expansão da linha Adilec. Durante o evento, a Adicel lançou novas lecitinas em pó para aplicações industriais. O CEO, Humberto Noronha, apresentou as novidades em uma palestra, destacando as tendências do mercado e a crescente busca por ingredientes funcionais.

Para os próximos anos, a Adicel também pretende fortalecer sua atuação no mercado de açúcares e substitutos.

Com o e-commerce para pequenos volumes e equipe comercial especializada para grandes demandas, a empresa preserva a proximidade que sempre marcou sua história enquanto se prepara para um novo capítulo.

A Adicel cresceu junto com a indústria e está pronta para o próximo capítulo ao lado de seus clientes.



LECITINAS ADILEC

ADILEC G Lecitina de girassol	ADILEC SNT Lecitina de soja não transgênica	ADILEC ST Lecitina de soja transgênica	ADILEC GP - 95% Lecitina de girassol	ADILEC MIX Pó blend não transgênica Lecitina + mono e diglicerídeos	ADILEC SNTP - 97% Lecitina de soja não transgênica
LÍQUIDA GIRASSOL CLEAN LABEL	LÍQUIDA NON-GMO CERTIFICADA	LÍQUIDA SOJA VERSÁTIL	PÓ GIRASSOL ALTA CONC. PRINCÍPIO ATIVO	PÓ BLEND AGENTE FUNCIONAL	PÓ NON-GMO ALTA CONC. PRINCÍPIO ATIVO

MATÉRIAS-PRIMAS

Conservantes	Espessantes e gomas	Antioxidantes e ácidos	Realçadores e fosfatos	Adoçantes e açúcares	Fibras	Proteínas e extratos	Corantes	Aromas	Óleos e gorduras	Ingredientes de base

COMPRE ONLINE
www.adicel.com.br

Compre rápido, fácil e com entrega em todo o Brasil.



+55 31 3425-3999
comercial@adicel.com.br

Clique para
VOTAR



ESTRELASda
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR



**Conexões que impulsionam a
indústria de alimentos e bebidas**

A Química Anastacio marcou presença em mais uma edição da FISA – Food Ingredients South America, fortalecendo sua atuação e proximidade com a indústria de alimentos e bebidas.

Durante o evento, recebemos clientes, parceiros e profissionais do setor para apresentar nosso amplo portfólio de ingredientes e soluções, além de fórmulas sugestivas desenvolvidas para inspirar novas aplicações e apoiar o desenvolvimento de produtos alinhados às demandas do mercado.

Com um portfólio que reúne desde commodities até especialidades e parceiros globais de excelência, a Química Anastacio atua de forma consultiva, conectando conhecimento técnico, inovação e inteligência de mercado às necessidades de cada cliente.

A participação na FISA reforça nosso compromisso de estar cada vez mais próximos da indústria, criando conexões, compartilhando conhecimento e identificando novas oportunidades de desenvolvimento.

Química Anastacio. Muito além de distribuir ingredientes e produtos: distribuímos soluções para a indústria.



> Nutrição Humana & Esportiva

Muito além de distribuir ingredientes e produtos: **distribuimos soluções para a indústria.**

Oferecemos um **portfólio completo**, que vai de **commodities a especialidades**, garantindo eficiência, competitividade e performance para cada aplicação.

E quando o desafio exige mais do que fornecimento, vamos além: contamos com uma **equipe dedicada e experiente**, pronta para apoiar no **desenvolvimento ou ajuste de formulações, transformando demandas em soluções reais.**

Somos uma das maiores distribuidoras de ingredientes e produtos da América Latina, com estrutura robusta e presença estratégica:

- ✓ Mais de 10 Centros de Distribuição no Brasil
- ✓ 2 Centros de Distribuição na Argentina
- ✓ 2 Centros de Distribuição no México
- ✓ Operações na Colômbia

Essa capilaridade garante proximidade, eficiência logística e segurança no abastecimento.



Temos a solução ideal.
Sua próxima inovação começa aqui.

www.anastacio.com | 11 2133-6600 | contato@anastacio.com

Canal exclusivo para cotações: ☎ +55 11 96623-0075



Clique para
VOTAR

ESTRELASda
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR



Junte-se a nós
e descubra como
tornamos a indulgência
mais saudável.



Formulando o futuro na FiSA 2026

A possibilidade de unir inteligência de mercado, expertise técnica e parceria em um só evento nos encanta, e é por isso que comemoramos aqui mais uma Fi South America de sucesso para a Azelis | Vogler.

Nesta edição de 2026, a Azelis foi porta-voz de uma necessidade urgente do consumidor final, comunicando ao mercado a corrida pelo desenvolvimento de produtos cada vez mais completos para a saúde e bem-estar individual, mas que ainda assim, atendam as complexas e variadas rotinas que encontramos no cenário da América do Sul.

Foram 3 dias, 7 parceiros, 1 prêmio (Better Stands, selo ouro) e 18 protótipos desenvolvidos para a feira, geramos conversas, debates e o mais importante, soluções para os fabricantes do setor que pretendem desenvolver projetos para atingir demandas e públicos em ascensão. Como os produtos de suporte para o público GLP- I, unindo nutrição e saciedade, sem perder a indulgência e o prazer. Como em nossa linha Innoprotein, que contempla blends de proteínas (animal e/ou vegetal) com perfil de aminoácidos completos para alegações em diversas aplicações. Um desafio que encaramos com inovação e atenção em cada detalhe de nossas formulações.

Inovação que transforma possibilidades em soluções.

35 anos de experiência. Um futuro movido pela inovação.



Food & Nutrition

Há mais de 35 anos, construímos uma trajetória baseada em **conhecimento, inovação e parceria**, oferecendo **soluções** que acompanham as **transformações** do mercado e as **necessidades** dos nossos clientes.

Na Azelis Brasil, unimos **expertise técnica**, um **amplo portfólio** de especialidades e a **força** de uma **rede global** de parceiros para apoiar o **desenvolvimento de produtos** com **qualidade, performance e inovação**.



Innovation
through
formulation

São mais de três décadas transformando conhecimento em soluções e desafios em novas possibilidades.



Conheça nossas soluções e conte com a nossa expertise para o seu próximo desenvolvimento.

Clique para
VOTAR



ESTRELAS da
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR



Barentz.



“Multiverso de Identidades” na Fi South America 2026

A Barentz, distribuidora global de ingredientes especiais, esteve na FiSA destacando ingredientes em conceitos que acompanham hábitos de consumo, com funcionalidade e indulgência.

Os protótipos trouxeram o conceito **“Multiverso de Identidades”**, que reflete como diferentes identidades assumidas pelo indivíduo refletem diferentes necessidades de consumo.

Um deles foi o **Amendê**, doce de amendoim sem açúcar, com alto teor proteico e fibras, formulado com **goma arábica**, fibra de origem natural. Esta goma também esteve no Uva Expresso, utilizada como estabilizante. Dependendo da quantidade na formulação, também pode contribuir para o aporte de fibras, evidenciando sua versatilidade em diferentes aplicações. O protótipo foi desenvolvido com néctar de uva e benefícios adicionais, como fibras e cold brew, combinando tecnologia e funcionalidade.

Outro destaque foram os **corantes naturais**, demonstrando intensidade de cor e performance em diferentes formulações.

“Buscamos mostrar como ingredientes funcionais e naturais podem responder às necessidades do consumidor sem deixar de lado sabor, textura e praticidade”, afirma **Milena Menin, Technical Manager LATAM responsável pelos laboratórios de Human Nutrition da Barentz.**

A Barentz demonstrou como seu portfólio apoia o desenvolvimento de alimentos e bebidas que unem funcionalidade, experiência sensorial e inovação. Entre em contato com os especialistas para impulsionar o seu produto em parceria com a Barentz.



Barentz.

Distribuidor global em soluções de ingredientes *especiais*.

Encontre soluções em ingredientes que podem impulsionar o seu produto em parceria com a Barentz. Fale com os nossos especialistas.

brasil.barentz.com **Always a better solution.**

Barentz • Av. Angélica, 2220 • São Paulo • Brasil
T: +55 11 2974 7474 • E: info-hn.br@barentz.com

Siga-nos nas redes sociais

 Barentz

 Barentz | Human Nutrition — Solutions

Clique para
VOTAR



ESTRELASda
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR

DAXIA

DAXIA



Ciência e criatividade com destaque Clean Label na FiSA 2026

No evento, a DAXIA apresentou soluções que unem ciência e criatividade, traduzindo saudabilidade, indulgência e performance sensorial em experiências reais, mostrando como é possível inovar sem abrir mão do sabor.

Saudabilidade, indulgência e colágeno guiaram cada solução apresentada, refletindo tendências de mercado como a busca de 45% dos consumidores por lanches proteicos na rotina.

A sobremesa láctea banoffee une sabor marcante a formulações equilibradas: base de caramelização natural, blend proteico de whey, MPC e colágeno, e polidextrose como fonte de fibras, seguindo tendências de redução de açúcar e maior aporte proteico.

O DAX BITE PROTEIN atende a essa demanda com proteínas, creatina, colágeno e vitamina C em uma porção só, com foco em desempenho e recuperação.

Nosso energético sabor pêssego combina taurina, cafeína, colágeno e BCAA, entregando energia, foco e suporte à recuperação muscular. Com dulçor de DOCEMIX NEO, garante sabor equilibrado sem adição de açúcares.

O Pão Australiano une sabor, textura macia e funcionalidade, é fonte de fibras e de colágeno, e é uma solução estratégica para dar valor à panificação.

O Panetone Clean Label destacou o uso do blend de enzimas DAXZYME, que ajuda no desempenho, na fermentação natural e na qualidade da formulação, ao lado das especialidades GRANPANI.

Encerramos mais uma edição de grande sucesso, fortalecendo o relacionamento com clientes e parceiros. Obrigado a todos que visitaram nosso estande!

LINHA COMPLETA DE CORANTES NATURAIS

Nossa linha DAXCOR possui diversas concentrações de corantes naturais e idênticos aos naturais como betacaroteno, carmim de cochonilha, caramelo, clorofila, cúrcuma, urucum, entre outros, extraídos e preparados em nossa planta industrial. São corantes hidrossolúveis e lipossolúveis desenvolvidos para atender à demanda das indústrias e dos consumidores por ingredientes naturais.

Consulte nosso time de especialistas.



Siga-nos no
LinkedIn pelo
QrCode ao lado!

DAXIA

(11) 2633-3000
www.daxia.com.br



Clique para
VOTAR



ESTRELASda
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR



Denver destaca o amplo portfólio de hidrocoloide e soluções funcionais na FISA 2026.

Na FISA 2026, a Denver apresentou ao mercado seu amplo portfólio com mais de 100 SKUs do DENVERCEL FG (Goma Celulósica), desenvolvidos com diferentes especificações técnicas e perfis reológicos para atender às mais diversas aplicações da indústria alimentícia.

As soluções contemplam segmentos como bebidas (sucos e refrescos em pó), açaí, sorvetes, lácteos (iogurtes, queijos e bebidas UHT), molhos, sopas, ketchup, pães, bolos, coberturas, sobremesas, leite de coco, suplementos alimentares, empanados, nutrição animal e produtos cárneos, proporcionando desempenho superior em textura, estabilidade e funcionalidade.

Outro destaque foi a apresentação da TRIACETINA (Triacetato de Glicerina), produzida a partir de glicerina de palma com certificação RSPO, uma solução sustentável e de alta qualidade destinada ao mercado de aromas e fragrâncias.

Com mais de 60 anos de história, a Denver reafirma seu protagonismo como a única fabricante nacional de Goma Celulósica (DENVERCEL FG), TRIACETINA e PVA Sólido para Goma de Mascar (NEUGUM), oferecendo ingredientes altamente funcionais, seguros e em conformidade com as principais regulamentações internacionais, incluindo GRAS, ANVISA, FDA e Codex Alimentarius. A empresa conecta inovação, suporte técnico especializado e segurança de abastecimento para atender às demandas da indústria de alimentos e bebidas.

Tudo que é bom tem Denver.

Com mais de 60 anos de tradição, a Denver desenvolve especialidades de alta qualidade para diferentes mercados e aplicações.



Portfólio especializado

Soluções à base de CMC, Acetato de Polivinila e Triacetato de Glicerina.



Atuação multissegmento

Soluções para alimentos, cosméticos, personal care, farmacêutico e diversas aplicações industriais.



Compromisso socioambiental

Desenvolvimento aliado à inovação e à sustentabilidade.



Certificações reconhecidas

Certificada para atuação no segmento alimentício, com alto padrão de qualidade e segurança.

Descubra como as soluções da Denver podem gerar mais eficiência para os seus produtos.

vendas@denverespecialidades.com.br 
(+55 11) 4613-2770 / 4613-2771 
@denverespecialidades   



Clique para
VOTAR

DR
ESTRELASda
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR

Fi



**DR Aromas & Ingredientes apresenta
soluções para novas demandas de
consumo na Fi South America 2026**

A participação da DR Aromas & Ingredientes na Fi South America 2026 reuniu clientes, parceiros e profissionais do setor no seu estande, onde foram apresentadas mais de 20 aplicações para diferentes categorias de alimentos e bebidas. A empresa destacou soluções em aromas, ingredientes e tecnologias para atender as principais necessidades e tendências do mercado de alimentos e bebidas, como conceitos wellness, indulgência e conveniência.

No segmento de alimentos, a DR apresentou aplicações para snacks, biscoitos, molhos, acompanhamentos, produtos cárneos e embutidos. Para produtos cárneos, destacaram-se soluções como mortadela defumada clean label e patê de pulled pork, com aromas naturais de fumaça, extratos botânicos e antioxidantes naturais.

Em bebidas e suplementos, foram apresentadas propostas para energéticos, refrigerantes funcionais, mocktails e produtos prontos para consumo, com conceitos voltados a energia, hidratação, relaxamento e bem-estar. O portfólio também reuniu proteínas vegetais e lácteas, aminoácidos, vitaminas e outros ingredientes para enriquecimento nutricional, além de soluções para rotulagem limpa.

O diferencial da participação foi a presença de cinco distribuidores parceiros no estande: AGA, Megamix, Thera, Essencial e Weber Foods. A empresa também apresentou a estrutura que apoia o desenvolvimento e inovação da DR. A empresa conta com especialistas, centros de pesquisa e desenvolvimento, unidades fabris e operações em oito países, presença comercial em mais de 70 países, além de um portfólio com mais de cinco mil itens ativos em diferentes categorias da indústria de alimentos, bebidas e nutracêuticos.

A empresa já confirmou sua participação na edição de 2027.

☎ (47) 3372-9038
✉ contato@

🌐 www.drfi.com



A DR Aromas & Ingredientes participou da Fi South America 2026, no São Paulo Expo, reunindo clientes, parceiros e profissionais do setor em torno de mais de 20 aplicações para alimentos, bebidas e suplementos.

No estande E10 apresentou soluções que integram aromas, ingredientes, nutrição e tecnologias voltadas às novas demandas de consumo relacionadas à **saudabilidade, bem-estar, energia, hidratação, praticidade e proteínas**. As aplicações evidenciaram a combinação de ingredientes para o desenvolvimento de produtos com atributos funcionais e sensoriais, preservando sabor, textura e experiência de consumo em categorias como snacks, biscoitos, molhos, produtos cárneos, bebidas, mocktails, proteínas e suplementos. Entre os destaques estiveram **soluções clean label, aromas naturais de fumaça, extratos botânicos, antioxidantes naturais e alternativas ligadas à biodiversidade brasileira**.

A participação contou com os distribuidores parceiros AGA, Megamix, Thera, Essencial e Weber Foods, ampliando a proximidade com o mercado e fortalecendo a atuação junto a clientes de pequeno e médio porte. A FISA 2026 também reforçou a estrutura de inovação da DR, presente em oito países, com atuação em mais de 70 mercados e portfólio superior a cinco mil itens. Mais do que apresentar produtos, o evento foi uma oportunidade de ouvir o mercado, identificar tendências e reforçar o posicionamento da empresa como parceira em inovação para as indústrias de alimentos, bebidas e nutracêuticos.

AROMAS
EXTRATOS & DESIDRATADOS
SUCOS & PURÉS
CONDIMENTOS & ADITIVOS
SOLUÇÕES INTEGRADAS

SORVETES
CONFEITARIA
CHOCOLATERIA

NUTRIÇÃO & SAÚDE

ALIMENTAÇÃO ANIMAL



PRESENÇA EM MAIS DE 70 PAÍSES



Operação em 8 países



6 unidades fabris



6 centros de Pesquisa e Desenvolvimento



1 Centro Avançado de Inovação e Logística na Europa



Escritórios comerciais nos Estados Unidos, China e Polônia

Clique para
VOTAR



ESTRELASda
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR



GELCO



Gelatina: a protagonista na Fi South America 2026

A Gelco marcou presença em mais uma edição da Food Ingredients South America, reforçando sua atuação no setor de ingredientes e seu posicionamento como uma das principais referências em soluções técnicas para as indústrias alimentícia, nutracêutica, farmacêutica e industrial.

Durante o evento, a equipe teve a oportunidade de estreitar relacionamentos, trocar experiências e compreender de perto os desafios e as necessidades do mercado, oferecendo suporte técnico especializado para aplicações com gelatina e colágeno.

Nesta edição, a gelatina foi apresentada como ingrediente protagonista, com destaque para seu papel como fonte de proteína e seu elevado valor proteico. Amplamente utilizada pela indústria alimentícia, ela contribui para agregar textura, funcionalidade e valor às formulações. O espaço também apresentou cápsulas moles e duras, evidenciando a diversidade do portfólio da Gelco e sua presença no mercado farmacêutico.

Como fabricante de ingredientes, a Gelco trabalha em parceria com seus clientes para acompanhar as novas demandas de consumo, oferecendo matérias-primas de alta qualidade e soluções alinhadas às tendências de produtos com maior aporte proteico, praticidade e qualidade nutricional.

Participar da FISA reafirma o compromisso da Gelco em se manter próxima do mercado, fortalecer conexões e transformar conhecimento técnico em soluções que impulsionam a inovação, o desenvolvimento de novos produtos e o crescimento sustentável da indústria.

A hand wearing a blue nitrile glove is shown pouring a fine white powder from the palm. The powder is falling into a larger pile of the same powder below. The background is a blurred industrial setting.

5

Plantas de
produção

+60

anos de
experiência

Presença
GLOBAL

Experiência que transforma ingredientes em soluções

Com mais de 60 anos de história, a Gelco construiu sua trajetória como fabricante de gelatinas e colágeno, atendendo aos mercados alimentício, farmacêutico, nutracêutico, industrial e pet food, oferecendo ingredientes desenvolvidos para diferentes aplicações e necessidades.

Nosso portfólio técnico combina qualidade e funcionalidade para contribuir com desempenho, textura, estabilidade e valor às formulações. Mais do que fornecer matérias-primas, a Gelco trabalha em parceria com seus clientes para compreender cada desafio e desenvolver soluções que atendam às especificidades de seus produtos.

Gelco, mais de 60 anos de experiência transformando ingredientes em soluções para a indústria.



Entre em contato
com nossa equipe
de assistência técnica



gelcointernational_



Gelco International



gelcointernational.com

GELCO
GELATIN AND COLLAGEN EXCELLENCE

Clique para
VOTAR



ESTRELASda
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR

LIFESPICE.COM.BR



Universo criativo e colaborativo para encantar na Fi South America

A equipe de P&D da LifeSpice adota uma abordagem colaborativa para desenvolver blends exclusivos, com cientistas de alimentos e chefs de cozinha trabalhando em conjunto com o time de Marketing para acompanhar as tendências, gerando condimentos sob medida para cada projeto.

Essa abordagem nos ajuda a desenvolver para nossos clientes os temperos perfeitos para levar seus produtos ao mercado. Desafios recentes, como redução no apetite e alterações no paladar combinadas a novas formulações de alimentos densos em nutrientes como proteínas e fibras, exigem das indústrias produtos que sejam realmente deliciosos.

Inovadores e dentro do tema de nossos chefs para este ano (Newstalgia, a combinação de um sabor amado e conhecido com ingredientes on-trend), apresentamos na FISA2026 produtos que fizeram muito sucesso junto ao público que visitou nosso stand. De clientes de longa data a novos contatos de várias regiões do Brasil e de países vizinhos, todos aprovaram os petiscos que empolgaram e confortaram ao mesmo tempo: batatas chips com uma combinação de sabores consagrados que chamamos de BBQueso; um molho Chamoy Pickle de inspiração mexicana picante, frutado e ácido na medida; rolinhos-primavera de carne com o condimento Nippo-Korean BBQ, a Ásia oriental num umami profundo; e o surpreendente brownie Smokin'Hot, atualizando a combinação clássica de chocolate e pimenta com notas defumadas e de especiarias.

Apenas uma pequena demonstração do universo de criação da LifeSpice!



LifeSpice

A LifeSpice Ingredients atua no desenvolvimento e na produção de misturas de condimentos sob medida e personalizadas para a indústria de alimentos.

Nossa equipe de P&D equilibra a arte culinária e a ciência dos alimentos ao criar novos sabores ou realizar a engenharia reversa de temperos, permitindo-nos oferecer produtos irresistíveis, com perfis de sabor ricos e inovadores.

O QUE OFERECEMOS



DESENVOLVIMENTO DE
CONDIMENTOS SOB MEDIDA



CHEFS RENOMADOS E EXPERTISE EM
TENDÊNCIAS DE SABORES



EXPERIÊNCIA EM
ENGENHARIA REVERSA



GARANTIA DA QUALIDADE E CONFORMIDADE
COM REQUISITOS DE ROTULAGEM



SERVIÇO COLABORATIVO DE
ATENDIMENTO AO CLIENTE

CONECTE-SE COM A LIFESPICE



(019) 3392 7780



contato@lifespice.com

LIFESPICE.COM.BR



LIFESPICE
INGREDIENTS

Clique para
VOTAR

NUTROR

MCassab

Fi

ESTRELASda
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR

MCassab
NUTROR



**Novas experiências de consumo no
estande da MCassab e NUTROR®**

Com um estande inspirado em uma cafeteria, a MCassab e NUTROR® levaram à FISA 2026 propostas de aplicação para ingredientes e especialidades destinadas aos mercados de alimentos, bebidas e suplementos alimentares. Os protótipos refletem tendências e produtos funcionais que unem valor nutricional, benefícios à saúde, indulgência no sabor e formatos práticos de consumo.

Na saúde intestinal, um suplemento em pó combina L-glutamina, zinco, vitaminas A e D, nutrientes que contribuem para a integridade das mucosas e função imunológica, com Fibersol® e DEIII®, voltados ao equilíbrio da microbiota e saúde digestiva.

Para disposição e foco, TCM e Café Verde foram associados à pré-mistura NUTROR®, com Inositol, L-teanina, L-tirosina, fosfatidilserina e vitaminas B, para energia, concentração e desempenho físico e mental.

Na nutrição esportiva, BeetNitro O2® e CreaWee® integram uma formulação para performance e recuperação muscular, e a pré-mistura NUTROR®, com HMB, vitaminas do complexo B, glutathione Setria® e L-citrulina-arginina, ativos estudados pelo suporte à circulação, produção de óxido nítrico e desempenho muscular.

As aplicações proteicas exploraram formatos menos tradicionais: raspadinha com proteína clear e fibras, grissini com Sunbloom Pro® e proteína de ervilha e pão de queijo com Prime Beef® e proteína de soja.

Os protótipos reforçam a proposta da MCassab e da NUTROR® de transformar tendências e demandas do mercado em possibilidades concretas para formuladores.

Soluções que alimentam a vida!

Há 35 anos, fornecemos soluções nutricionais e um portfólio completo para transformar a sua inovação em realidade.



Aditivos e ingredientes

Alta qualidade e ampla variedade para sua formulação



Ingredientes especiais

Adicione benefícios funcionais, sensoriais e tecnológicos aos seus produtos.



Pré-misturas nutricionais customizadas

A NUTROR® oferece soluções personalizadas e serviços de desenvolvimento sob medida, acompanhando cada etapa, da ideia ao produto final.

Nossa atuação se estende aos mais variados mercados:



Panificação



Bebidas



Lácteos



Suplementos Alimentares



Doces e Confeitos



Snacks e Salgados



Plant Based

Explore nossas soluções completas escaneando o QR Code:



Entre em contato:

✉ nutricaohumana@mcassab.com.br



Os visitantes tiveram a oportunidade de conhecer o portfólio crescente de soluções de textura com goma alfarroba (LBG). Após a aquisição da Keragum, fabricante marroquino de LBG, a Nexira acelera a estabilidade, sustentabilidade e o desenvolvimento do mercado de LBG, garantindo ainda mais competitividade aos seus clientes. Amplamente utilizada por suas propriedades espessantes, estabilizantes e texturizantes, a LBG é um ingrediente essencial para diversas categorias, desde laticínios, sorvetes e versões plant based até sobremesas e molhos.

A Nexira também celebrou décadas de expertise e inovação da sua marca de fibra de acácia, Fibregum™ completou 30 anos nessa edição da FISA, seus mais de 400 estudos científicos mostram como Fibregum™ se tornou a solução de fibra dietética preferida na área de nutrição & saúde no Brasil e em todo o mundo. Além de seus numerosos benefícios à saúde, Fibregum™ oferece vantagens tecnológicas valiosas graças à sua facilidade de uso, estabilidade, perfil sensorial neutro e alta solubilidade.

Com tradição, tecnologia e sustentabilidade, a Nexira oferece ingredientes naturais de prestígio. No Brasil, a Nexira conecta a excelência francesa ao mercado nacional por meio de logística eficiente e suporte técnico dedicado às indústrias brasileiras que buscam ingredientes confiáveis e com rigor científico para fórmulas inteligentes.

Acacia

Ingrediente «all-in-one»



- + Fonte de fibras
- + Emulsão, encapsulação
- + Aglutinante
- + Regulador de textura

Eficacia™ Instantgum™ *SuperStab™*

Fibregum™ *inavea* 



nexira 
Innovation Inspired by Nature

Clique para
VOTAR



ESTRELASda
South America
O CONCURSO que celebra o EXPOSITOR

INGREDIENTES
QUE NÓS EM,
SOLUÇÕES QUE
TRANSFORMAM.

AROMAS •
CORANTES •
EDULCORANTES •
EMULSIFICANTES •
CONSERVANTES •
PROTEÍNAS •



Experiência da Nicrom é destaque na Fi South America 2026

Há 34 anos, a Nicrom Química constrói sua trajetória unindo experiência, conhecimento e visão de futuro. Em constante evolução, acompanhamos as transformações da indústria e as novas demandas do mercado para antecipar oportunidades e oferecer soluções aos nossos clientes.

Nossa atuação integra distribuição, importação e logística de especialidades químicas e commodities, com amplo portfólio e parcerias nacionais e internacionais. Mais do que fornecer matérias-primas, buscamos compreender os desafios de cada cliente e oferecer soluções com agilidade, proximidade e excelência.

Na FISA, reforçamos esse posicionamento com a apresentação da Green Life Solutions, nossa nova parceira, trazendo ao mercado a tecnologia LIFE. Por meio de protótipos desenvolvidos para o evento, demonstramos as possibilidades de aplicação desse conservante natural em bebidas, sucos, água de coco, frutas e panificação. Também fortalecemos nossa atuação com os aromas Takasago, referência global no setor além dos emulsificantes Arxada para a área da panificação.

Investimos em conhecimento, tecnologia, processos e pessoas, sem abrir mão dos valores que nos trouxeram até aqui: ética, respeito, confiança e compromisso.

É essa união entre experiência e inovação que consolida a Nicrom como referência na distribuição de matérias-primas, valorizando sua história e conectando pessoas, mercados e novas possibilidades.



NICROM
QUÍMICA



GESTÃO AMBIENTAL

Compromisso com
um futuro sustentável



GESTÃO DA QUALIDADE

Excelência em processos
e satisfação do cliente

INOVAÇÃO EM SOLUÇÕES QUE TRANSFORMAM

Trabalhamos com **inovação**,
projetos e desenvolvimento de
matérias-primas de alta qualidade
para indústrias que movem o
presente e constroem um
futuro melhor.



 ACIDULANTES	 AROMATIZANTES	 CORRETORES DE pH	 ESPESSANTES	 TENSOATIVOS
 ALCALINIZANTES	 CONSERVANTES	 EDULCORANTES	 ESTABILIZANTES	 UMECTANTES
 ANTIOXIDANTES	 CORANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS	 EMULSIFICANTES	 QUELATIZANTES	 VITAMINAS
				 CAROTENÓIDES



+55 (11) 4152.0444



nicromquimica.com.br



Santana de Parnaíba-SP



[nicromquimica](https://www.instagram.com/nicromquimica)



[nicromquimica](https://www.linkedin.com/company/nicromquimica)



ÁCIDOS LÁCTICOS:

A CIÊNCIA POR TRÁS DA MULTIFUNCIONALIDADE E DAS NOVAS TENDÊNCIAS

A biotecnologia desse composto eleva a conservação microbiológica e otimiza a retenção de umidade em matrizes complexas

No dinâmico mercado de aditivos e ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas, poucos compostos alcançam a relevância e a versatilidade do **ácido láctico** (ácido 2-hidroxipropanóico) e de seus sais derivados, os **lactatos**. Impulsionado pela expansão global da busca por soluções *clean label*, pela substituição de conservantes sintéticos e pela exigência de ingredientes multifuncionais, o mercado global do ácido láctico projeta movimentar cerca de US\$ 5 bilhões até 2033, segundo um relatório da Grand View Research, o que significa quase dobrar o seu valor atual.

Muito além da visão tradicional que o restringe a um simples regulador de acidez, o ácido láctico configura-se hoje como uma **peça estratégica na engenharia de alimentos**, impactando desde a integridade microbiológica e o controle de atividade de água até a reologia, o rendimento industrial e o perfil sensorial em múltiplas matrizes alimentares.

MERCADO DE ÁCIDOS LÁCTICOS EM NÚMEROS



Avaliado em:

US\$ 2,8 bilhões
em 2025



Projeção de alcançar:

US\$ 3 bilhões
em 2026



Deve chegar a:

US\$ 5 bilhões
em 2033

Fonte: Relatório Mercado do Ácido Láctico (2026 - 2033), Grand View Research



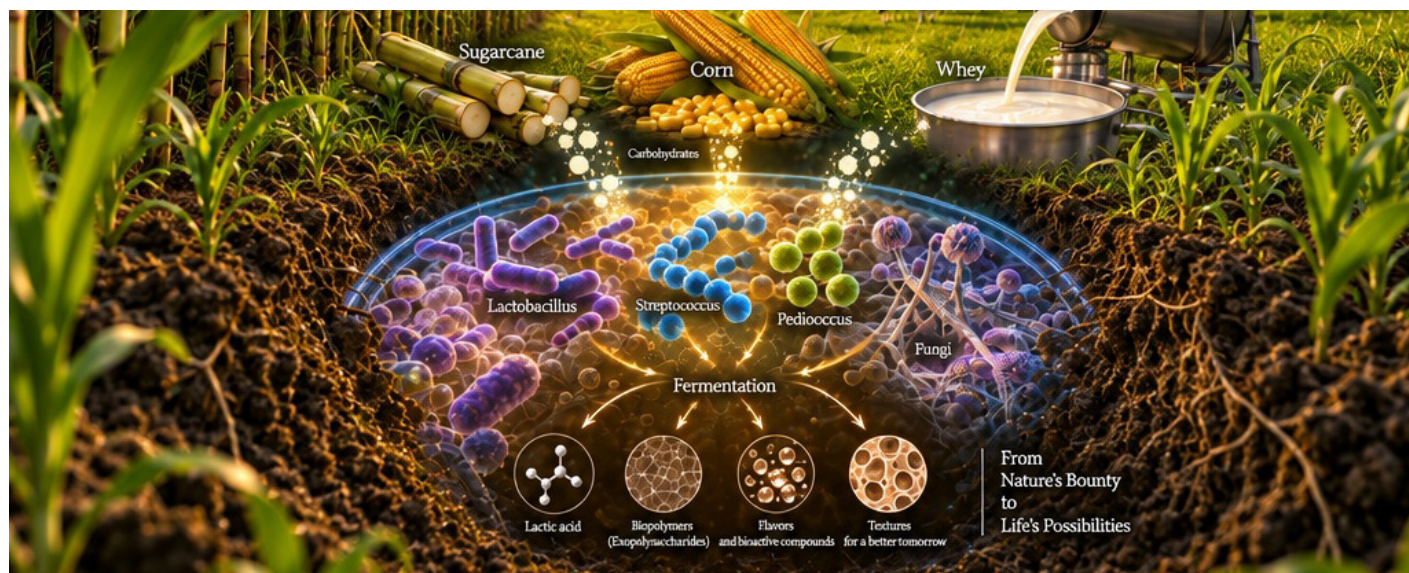
O QUE É O

ÁCIDO LÁCTICO?

O ácido láctico é um alfa-hidroxiácido orgânico que possui um centro quiral, existindo em dois enantiômeros biologicamente ativos: o **L(+)-ácido láctico** e o **D(-)-ácido láctico**. Enquanto ambos podem ser sintetizados quimicamente por rotas petroquímicas (a partir da lactonitrila), a indústria de ingredientes alimentícios adota predominantemente a **via fermentativa biotecnológica**.

Nesse processo, bactérias lácticas (como *Lactobacillus*, *Streptococcus* e *Pediococcus*) ou fungos específicos fermentam fontes renováveis de carboidratos — como sacarose de cana-de-açúcar, glicose de milho ou soro de leite.

A rota microbiológica se destaca no mercado por dois motivos fundamentais. De um lado, está o **estereodesempenho e o metabolismo**, pois a fermentação permite obter predominantemente o isômero L(+), que é a forma metabolizada de maneira mais rápida e natural pelo organismo humano. De outro, a **sustentabilidade e apelo ao consumidor**, já que seu uso permite a classificação do ingrediente como de “origem natural”, reduzindo a pegada de carbono da produção em comparação aos processos petroquímicos e dispensando a indicação de números INS rígidos ou nomes químicos agressivos no painel frontal e na lista de ingredientes.



PANORAMA DE APLICAÇÕES INDUSTRIAIS

A razão pela qual a indústria recorre com tanta frequência ao ácido láctico e aos lactatos (principalmente os sais de sódio, potássio e cálcio) é o seu caráter **multifuncional**. A tabela a seguir sintetiza como esse ingrediente atua em diferentes categorias de alimentos e bebidas:

CARNES E EMBUTIDOS	- Conservação, extensão de <i>shelf-life</i> e retenção de umidade - Aumento da força iônica (<i>Salting-in</i>), redução de exudado livre (<i>purge loss</i>), e inibição de <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Salmonella</i>.
BEBIDAS E REFRIGERANTES	- Acidulante e regulador de pH - Perfil de acidez suave e persistente, sem mascarar notas frutadas ou florais delicadas.
LATICÍNIOS E QUEIJOS	- Coagulação, acidificação e perfil sensorial - Padronização da fermentação, auxílio no corte da coalhada e conferência de notas lácticas e amanteigadas características.
PANIFICAÇÃO E MASSAS	- Aprimoramento de massa e controle de mofo - Condicionamento do glúten, melhoria da estabilidade da massa e inibição do crescimento de fungos e <i>bacillus</i> (fio/ropiness).
MOLHOS E CONSERVAS	- Acidificação segura e estabilidade visual - Redução do pH para níveis de segurança microbiológica sem provocar a quebra de emulsões ou turbidez indesejada.
ALIMENTOS PLANT-BASED	- Mascaramento de <i>off-flavors</i> e preservação - Correção de notas vegetais indesejadas (provenientes de proteínas de ervilha/soja) e estabilização microbiológica.

■ PAPEL PRINCIPAL DO ÁCIDO LÁCTICO / LACTATOS

■ MECANISMO E BENEFÍCIO TÉCNICO



O MECANISMO ANTIMICROBIANO E O EFEITO SALTING-IN

O verdadeiro diferencial do ácido láctico frente a outros ácidos orgânicos (como o cítrico ou o acético) está no seu modo de ação intracelular e na sua interação com as proteínas da matriz.

INIBIÇÃO INTRACELULAR E EFEITO BACTERIOSTÁTICO

A inibição de bactérias deteriorantes e patógenas não ocorre simplesmente pela queda do pH no alimento. A molécula de ácido láctico na sua **forma não dissociada** possui lipofilicidade suficiente para atravessar a membrana plasmática da bactéria.

Uma vez no interior do citoplasma (onde o pH é neutro), a molécula se dissocia, liberando íons H^+ e ânions lactato. A bactéria, em uma tentativa desesperada de manter o equilíbrio interno, exaure suas reservas energéticas de ATP acionando bombas de prótons para expulsar os íons H^+ . Esse estresse metabólico paralisa a multiplicação celular (efeito bacteriostático), enquanto o acúmulo interno do ânion lactato desestrutura a pressão osmótica e inibe enzimas essenciais.

AUMENTO DA CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE ÁGUA

Em produtos cárneos e proteicos, o lactato de sódio ou de potássio atua além do aspecto sanitário. Ao elevar a força iônica do sistema, o sal de lactato promove o fenômeno físico-químico de **Salting-in**. Esse efeito afasta espacialmente as cadeias de actina e miosina da fibra muscular, criando espaços onde as moléculas de água se fixam por pontes de hidrogênio e interações eletrostáticas. O resultado é o aumento no rendimento de fatiamento, a diminuição da “quebra de cozimento” e a ausência daquele líquido acumulado na embalagem a vácuo.



O EQUILÍBRIO SENSORIAL E O USO DE BLENDS

Apesar de todas as vantagens, o uso isolado do ácido láctico em altas concentrações pode introduzir uma nota ácida indesejada ou residual, afetando o paladar do consumidor. Para superar essa limitação, a indústria de ingredientes desenvolveu a tecnologia de **sinergia entre preservantes**.

O grande destaque em formulações de alta performance é a combinação de **lactato de sódio/potássio com acetato ou diacetato de sódio**. O diacetato atua desestabilizando pontualmente a permeabilidade da membrana celular dos microrganismos. Com a membrana permeável, o lactato penetra no citoplasma com extrema facilidade, exigindo uma dosagem significativamente menor de ingrediente para atingir a mesma eficácia. Essa redução de dosagem elimina o risco de alteração sensorial, mantendo a neutralidade do produto final.

TENDÊNCIAS PARA A INDÚSTRIA

Revolução *Plant-Based*:

Proteínas vegetais alternativas demandam soluções que mascarem notas residuais adstringentes ou de “grão” (off-flavors) e que garantam a segurança microbiológica em produtos que possuem alta atividade de água e pH próximo ao neutro.

Tecnologia de intervenção sanitária em proteínas:

O uso do ácido láctico com pH ajustado em etapas de lavagem de carcaças e cortes em frigoríficos garante uma descontaminação superficial de patógenos antes do embalamento, sem alterar a cor natural da carne (*myoglobin bloom*) e sem deixar resíduos tóxicos.

Substituição de nitritos e nitratos:

A busca por alternativas naturais para a cura e preservação de embutidos encontra nas soluções fermentadas à base de lactato um caminho viável para manter a estabilidade da cor e a proteção contra o *Clostridium botulinum* em produtos de rótulo limpo.

ENTREVISTA COM ESPECIALISTA



João Yunes

Gerente Serviço Técnico LATAM
Meat da Corbion



Como o ácido láctico e seus sais (lactatos) atuam na redução de pH e inibição de patógenos e deteriorantes em alimentos?

O ácido láctico e seus sais inibem microrganismos através da permeação de sua forma não dissociada pela membrana citoplasmática. Uma vez no citoplasma neutro, a molécula se dissocia, liberando prótons H^+ e íons lactato. Para manter a homeostase, a bactéria exaure suas reservas de ATP acionando bombas de prótons, o que resulta em efeito bacteriostático. Simultaneamente, o acúmulo de lactato intracelular rompe o equilíbrio osmótico e inibe complexos enzimáticos vitais. Adicionalmente, lactatos de sódio ou potássio atuam de forma sinérgica, reduzindo a atividade de água (a_w) e estabelecendo um sistema tampão eficaz no controle de Listeria e Salmonella.

Quais tecnologias de formulação (ex: blends, sais específicos ou dosagem) tem sido provado mais eficientes para evitar a acidez residual indesejada no produto final?

A combinação estratégica de diferentes ácidos orgânicos e seus sais possibilita a redução das dosagens individuais, mitigando impactos sensoriais sem comprometer a eficácia da preservação. A sinergia entre os lactatos de sódio ou potássio e os acetatos estabelece o gold standard na indústria de produtos cárneos. O mecanismo baseia-se na capacidade do diacetato de alterar a permeabilidade da membrana celular do patógeno, facilitando a penetração do lactato no citoplasma. Consequentemente, a concentração necessária de ácido livre é reduzida drasticamente, impedindo a percepção sensorial da acidez no produto final.

De que forma o uso de lactatos afeta a Capacidade de Retenção de Água (CRA) e a estabilidade física/reológica da formulação?

A introdução de lactatos de sódio ou potássio traz expressivos benefícios reológicos e físicos, com destaque para matrizes proteicas e produtos cárneos. Os lactatos aumentam a CRA através do efeito salino conhecido como “Salting-in” aumentando a força iônica do meio. Isso promove o afastamento das cadeias de actina e miosina na estrutura proteica muscular, abrindo espaço para que mais moléculas de água se liguem quimicamente por interações eletrostáticas. O resultado é uma redução drástica do líquido exudado livre na embalagem e uma redução moderada da quebra de cozimento.

Como as soluções à base de ácido láctico obtido por fermentação substituem conservantes sintéticos tradicionais no mercado atual?

O ácido láctico biotecnológico surge como uma alternativa superior aos conservantes sintéticos tradicionais — como benzoatos, sorbatos e nitritos —, que enfrentam forte rejeição no mercado. Totalmente alinhado à tendência Clean Label, ele permite uma rotulagem mais limpa e amigável, eliminando os temidos códigos químicos e números INS. Além disso, seu processo de produção via fermentação de fontes renováveis reduz drasticamente a pegada de carbono quando comparado à síntese petroquímica tradicional.

Pela experiência técnica da empresa, em quais categorias de alimentos e bebidas os ácidos lácticos tem demandado mais necessidade de inovação atualmente?

As inovações tecnológicas mais desafiadoras no setor de alimentos concentram-se em três pilares principais. No segmento plant-based, o foco é criar blends de ingredientes que corrijam off-flavors e garantam estabilidade microbiológica. Para os pratos prontos (RTE) de rótulo limpo, o desafio está em desenvolver conservantes naturais que controlem esporulados sem alterar as texturas. Por fim, na indústria de carnes, o uso de ácido láctico com pH ajustado busca descontaminar os cortes, otimizando a qualidade sanitária sem causar alterações na cor do produto.

Intervenção de carcaças com ácido láctico

Mais segurança e confiança para toda a operação

A segurança alimentar requer controles rigorosos e medidas adicionais para **diminuir a contaminação**. Nesse contexto, o **ácido láctico** é essencial para reduzir a carga microbiológica na carcaça e garantir o cumprimento das normas e exigências de qualidade.

Converse com nossos especialistas.

Consulte o material
completo:



✉ contato_br@corbion.com

 [corbion-food](https://www.linkedin.com/company/corbion-food)

 [corbion.com](https://www.corbion.com)



O valor estratégico da **certificação Halal**

Ingredientes e aditivos certificados impulsionam a competitividade global.

A **certificação Halal** deixou de ser um diferencial restrito ao mercado muçulmano e tornou-se um requisito estratégico no comércio internacional.

Segundo o **State of the Global Islamic Economy Report 2025/26**, os gastos dos consumidores na economia islâmica devem atingir **US\$ 10,88 trilhões até o ano de 2028**, impulsionados por uma população de mais de 2 bilhões de muçulmanos e pela crescente demanda por produtos com qualidade, segurança, rastreabilidade e responsabilidade ética. Nesse cenário, ingredientes, aditivos e insumos são fundamentais.

Para que um produto seja certificado, todos os componentes da formulação, como corantes, emulsificantes, aromatizantes e estabilizantes, precisam atender aos requisitos Halal. Isso torna os fornecedores de matérias-primas parceiros estratégicos das indústrias de alimentos, bebidas, cosméticos, farmacêutica e química.

Além de agregar valor à marca, a **certificação amplia oportunidades de negócios e fortalece a competitividade em mercados como Oriente Médio, Ásia e África.**



FAMBRAS HALAL
DA AMÉRICA LATINA PARA O MUNDO
FROM LATIN AMERICA TO THE WORLD
من أمريكا اللاتينية إلى العالم

www.fambrashalal.com.br





Ingredion

Be what's next™

Informe Ingredion

COMO TRANSFORMAR O SAUDÁVEL EM **DELICIOSO** **E VICE-VERSA?**

Essa é a pergunta que
nosso time de especialistas
responde todos os dias,
desenvolvendo soluções
sob medida para os seus
desafios.



Descubra agora mesmo: www.ingredion.com.br



ALIMENTOS FERMENTADOS E SIMBIÓTICOS: Conceitos, diferenças e desafios

Avanços industriais viabilizam a estabilidade de cepas funcionais e fibras funcionais no mercado global.

O mercado global de alimentos funcionais passa por uma transformação impulsionada pelas descobertas em torno do microbioma humano. Em meio a isso, dois conceitos ganham relevância técnica e mercadológica, mas frequentemente geram confusão entre formuladores e consumidores: **alimentos fermentados e simbióticos**. Compreender a distinção entre eles, os mecanismos de sinergia entre seus componentes e as tecnologias de processamento necessárias para garantir a estabilidade em prateleira (*shelf-life*) é o ponto de partida para a criação de produtos inovadores e comerciais.

ALIMENTOS FERMENTADOS VS. SIMBIÓTICOS

Apesar de ambos estarem associados à saúde intestinal e à microbiologia de alimentos, alimentos fermentados e simbióticos **não são sinônimos**. As diferenças estão na presença de microrganismos vivos no momento do consumo, na caracterização das cepas e na adição intencional de substratos específicos.

ALIMENTOS FERMENTADOS

De acordo com o consenso internacional da Associação Científica Internacional para Probióticos e Prebióticos (ISAPP), alimentos fermentados são **alimentos produzidos por meio do crescimento microbiano desejado e de conversões enzimáticas dos componentes do alimento.**

Mecanismo: Os microrganismos (bactérias, leveduras ou fungos filamentosos) transformam os açúcares e outros compostos da matriz original em ácidos orgânicos, álcool e compostos aromáticos.

Presença de leveduras/bactérias vivas: Nem todo alimento fermentado contém microrganismos vivos no momento do consumo. Pães de fermentação natural passam pelo assamento, que inativa as leveduras. Já o iogurte natural, o kefir e o kimchi contêm cultivos vivos.

Status Probiótico: Um alimento fermentado **não é automaticamente probiótico**. Para ser considerado probiótico, ele precisa conter cepas microbianas específicas, bem identificadas, com benefícios à saúde comprovados por estudos clínicos e em contagem viável suficiente até o fim da vida útil do produto.

SIMBIÓTICOS

Um simbiótico é definido como **uma mistura contendo microrganismos vivos (probióticos) e substrato(s) utilizado(s) seletivamente por microrganismos do hospedeiro (prebióticos) que confere benefício à saúde.**

Combinação intencional: Exige a presença de um componente probiótico (ex: *Lactobacillus rhamnosus*, *Bifidobacterium animalis*) e de um componente prebiótico (ex: inulina, frutooligossacarídeos - FOS, galactooligossacarídeos - GOS).

TIPOS DE SIMBIÓTICOS:

Simbiótico Complementar: O probiótico e o prebiótico atuam de forma independente no organismo. O prebiótico serve como substrato para a microbiota autóctone do hospedeiro, enquanto o probiótico exerce sua ação funcional direta.

Simbiótico Sinérgico: O prebiótico é projetado especificamente para servir como alimento primário para a cepa probiótica coadministrada na formulação, aumentando sua capacidade de sobrevivência, colonização e produção de metabólitos ativos no trato digestivo.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES



LATICÍNIOS E MATRIZES ANÁLOGAS (PLANT-BASED)

- **Fermentados:** logurtes, leites fermentados, kefir, queijos maturados, kombucha de soro de leite.
- **Simbióticos:** Bebidas fermentadas de aveia ou amêndoa adicionadas de *Bifidobacterium lactis* e inulina de alta taxa de polimerização; sobremesas vegetais enriquecidas com FOS e *Lactobacillus acidophilus*.



BEBIDAS FUNCIONAIS NÃO LÁCTEAS

- **Fermentados:** Kombucha (fermentação de chá por uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras - SCOBY), kvass, sucos de frutas fermentados por bactérias lácticas.
- **Simbióticos:** Sucos clarificados adicionados de GOS e cepas esporuladas (ex: *Bacillus coagulans*), que apresentam resistência natural a pHs baixos e processos de pasteurização brandos.



PANIFICAÇÃO E CEREAIS

- **Fermentados:** Pães artesanais de fermentação natural (*sourdough*), nos quais a ação conjunta de leveduras selvagens e bactérias lácticas pré-digere o glúten, reduz o índice glicêmico e melhora a biodisponibilidade de minerais.
- **Simbióticos:** Barras de cereais de baixa atividade de água contendo microcápsulas de probióticos integradas a uma matriz ligante de inulina líquida; granolas funcionais revestidas com fitoesteróis e fibras prebióticas.

TECNOLOGIAS DE PROTEÇÃO E PROCESSAMENTO INDUSTRIAL



Para que uma formulação simbiótica mantenha sua eficácia ao longo do *shelf-life*, a contagem celular probiótica deve permanecer, em regra geral, entre **10° UFC/g** e **10° UFC/g** (Unidades Formadoras de Colônia por grama). Fatores como temperatura, oxigênio dissolvido, umidade e pH do meio são os principais vetores de inativação celular.

A engenharia de alimentos recorre a métodos de vetorização e revestimento para isolar e proteger essas células funcionais:

SECAGEM POR ATOMIZAÇÃO (SPRAY DRYING)

- Maltodextrina, goma arábica, isolados proteicos de ervilha ou soro do leite.
- Formação de uma matriz vítrea que aprisiona a célula durante a evaporação rápida da água.
- Pós alimentícios, bebidas instantâneas, suplementos em pó.

COACERVAÇÃO COMPLEXA

- Alginato de sódio reticulado com proteínas (gelatina, zeína) ou quitosana.
- Separação de fases por atração eletrostática entre polímeros de cargas opostas.
- Bebidas ácidas, sucos de frutas, géis funcionais.

GELIFICAÇÃO IÔNICA / EXTRUSÃO

- Alginato de sódio em contato com banho de íons de cálcio.
- Formação de esferas hidrocolóides insolúveis que protegem o núcleo bacteriano.
- Matrizes sólidas, pães pré-assados, cereais matinais.

LIOFILIZAÇÃO (FREEZE-DRYING)

- Crioprotetores (trealose, sacarose, leite em pó reconstituído).
- Sublimação da água sob vácuo em temperaturas subzero, preservando a estrutura celular.
- Cultivos iniciadores concentrados, snacks desidratados.

■ TECNOLOGIA DE ENCAPSULAMENTO ■ MECANISMO DE AÇÃO E PROTEÇÃO

■ POLÍMEROS E MATRIZES UTILIZADAS ■ APLICAÇÃO IDEAL NO ALIMENTO

ATENÇÃO AOS DESAFIOS!

A adição de fibras prebióticas e probióticos altera a reologia, a textura e o perfil sensorial dos alimentos. Em matrizes úmidas, a pós-acidificação e os *off-flavors* da fermentação vegetal são contornados com cepas de metabolismo lento no frio, culturas starter de fermentação interrompida, aromas funcionais e hidrocolóides. Em bebidas, fibras de cadeia longa como a inulina alteram a viscosidade e a transparência. Para preservar a textura e a estabilidade visual sem comprometer a entrega funcional, a indústria opta por substituir esses compostos por polidextrose ou amidos resistentes.

Mercado Halal: uma oportunidade sem fronteiras

A Certificação Halal conecta sua empresa a mercados globais com qualidade, segurança e confiança.

Invista no futuro da sua empresa.

Invista na **Certificação Halal.**



FAMBRAS HALAL
DA AMÉRICA LATINA PARA O MUNDO
FROM LATIN AMERICA TO THE WORLD
من أمريكا اللاتينية إلى العالم

fambrashalal.com.br

REFERÊNCIA EM FARINHA DE ARROZ PREMIUM PARA A INDÚSTRIA.

Fermentados e Simbióticos

A **Glúten Free Alimentos** é especialista na produção de farinha de arroz em diversas granulometrias para aplicações industriais.

PLANTA
100%
LIVRE DE
GLÚTEN E
ALERGÊNICOS

NOSSOS DIFERENCIAIS

GARANTIA DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Processos rigorosos e rastreabilidade completa.

CERTIFICAÇÃO FSSC 22000

Certificação reconhecida internacionalmente.

PRODUTOS CERTIFICADOS

Kosher • Halal • Glúten Free

NOSSO PORTFÓLIO

- FARINHA DE ARROZ
- FARINHA DE ARROZ INTEGRAL
- FARINHA DE MANDIOCA GROSSA E FINA
- FARINHA DE MANDIOCA PANIFICÁVEL
- LINHA ORGÂNICA
- PRÉ-MISTURAS SEM GLÚTEN PARA DIVERSOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO
- TERCEIRIZAÇÃO INDUSTRIAL



www.gfree.com.br



comercial@gfree.com.br



(11) 93706-4583

GLÚTEN FREE
ALIMENTOS
COMER BEM, FAZ BEM.