

Representantes do MAPA e da Anvisa abrem a Food ingredients South America 2024

A 26ª edição da [Food ingredients South America \(FiSA\)](#), maior feira de negócios do setor de ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas na América do Sul, teve hoje (06) em sua abertura, a presença de importantes autoridades do governo e do mercado para debater regulamentação, proteínas alternativas, sustentabilidade, entre outros temas. Além disso, as empresas mostraram, no pavilhão, as principais tendências em ingredientes alimentícios, incluindo práticas agroecológicas.

Realizado pela Informa Markets, o evento, que acontece até o dia 08 de agosto, apresenta a maior edição dos últimos sete anos, reunindo 263 expositores de 9 países diferentes, com o crescimento de 21% no volume de empresas e 26% em m² de exposição. Este ano, a organização prevê um público estimado em mais de 10 mil pessoas e uma agenda diversificada de atrações e conteúdos, que refletem a dinamicidade e efervescência do setor.

Confira os principais destaques:

Anvisa e MAPA debatem regulação dos produtos à base de proteína vegetal

O Summit Future of Nutrition, mais tradicional congresso para as indústrias de ingredientes para alimentos e bebidas, contou com a presença de representantes do Governo Federal, órgãos regulatórios, do setor privado e da Informa Markets, organizadora do evento.

Hugo Caruso, auditor fiscal agropecuário e diretor do Departamento de Inspeção de Produto de Origem Vegetal (DIPOV) da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), e Ligia Lindner Schreiner, gerente de Avaliação de Risco e Eficácia da Anvisa, iniciaram os trabalhos do Summit com uma apresentação sobre regulação dos produtos à base de proteína vegetal e atualização das regras de segurança de novos alimentos, respectivamente. “Acreditamos na coexistência dos produtos de origem animal e vegetal. Somos a favor do desenvolvimento e inovação do setor de alimentos vegetais análogos, pois é um segmento que pode colocar o Brasil como um dos principais players do mercado. Para que o desenvolvimento do setor tenha segurança jurídica, precisamos trazer a regulamentação para o âmbito federal”, afirmou Caruso.

O diretor do DIPOV destaca que desde 2019, tanto o Ministério da Agricultura e Agropecuária, quanto a EMBRAPA, vem realizando reuniões, workshops e debates sobre o assunto. Todo esse movimento resultou na [Portaria SDA MAPA nº 831, de 28 de junho de 2023](#). “A portaria estabelece que produtos vegetais análogos serão formulados com matéria-prima de origem vegetal, adicionados ou não de outros ingredientes. Isso foi possível graças ao diálogo estabelecido com o setor, desde o primeiro workshop em parceria com a Embrapa. A partir disso, ouvimos os anseios do setor produtivo e da sociedade em relação a esses produtos. Dessa forma, vimos a necessidade de uma regulamentação para criar base jurídica para as empresas investissem na inovação”, completou Caruso.

Ligia Schreiner falou sobre a revisão do marco regulatório de novos alimentos e novos ingredientes. Após 20 anos, em 2019, o processo teve início e o diálogo setorial começou no ano seguinte. “A revisão para comprovação de segurança e autorização de uso de novos alimentos e ingredientes trouxe uma atualização e aperfeiçoamento da definição de novos alimentos e ingredientes e a inclusão de outras bases conceituais para a aplicação desse conceito legal. Soma-se a isso, o procedimento de consulta, facultado às empresas, sobre a classificação de um alimento ou ingrediente como novo”, destacou.

São três os elementos para caracterizar um novo alimento ou ingrediente. O primeiro deles é o histórico de consumo como alimento pela população do país, seguido de características de composição e fonte de obtenção e, por fim, o processo de produção. “Os próximos passos são a elaboração de uma Instrução Normativa com a lista de novos alimentos e novos ingredientes aprovados e suas especificações, elaboração de documento de perguntas e respostas e atualização do Guia 23/2019 - Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes”, finalizou Schreiner.

Agroecologia: a nova diretriz do mercado de ingredientes para alimentos e bebidas

Diversidade, equilíbrio e sustentabilidade - não é por acaso que as principais tendências do mercado alimentício hoje sejam também os princípios centrais da chamada “agroecologia”. Conforme definição da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a agroecologia é uma estratégia vital para garantir a segurança alimentar e nutricional, especialmente em face dos desafios globais impostos pelas mudanças climáticas e pela crescente demanda por alimentos.

Propondo uma abordagem sustentável para a agricultura, a agroecologia integra princípios ecológicos e sociais na produção de alimentos, a fim de promover a biodiversidade e o equilíbrio ambiental. Diferente dos métodos convencionais de produção, a agroecologia enfatiza práticas agrícolas que respeitam os ciclos naturais e que se integram aos ecossistemas, o que traz benefícios como a diminuição do uso de insumos químicos e da dependência de combustíveis fósseis, além do aumento da resiliência das produções.

No Brasil, a agroecologia tem ganhado força como uma alternativa para o desenvolvimento sustentável, apoiado por políticas públicas e iniciativas de organizações não governamentais. Oferecendo um centro de troca de experiências e demonstrações do que há de mais inovador, sustentável e tecnológico no mercado de ingredientes para alimentos e bebidas, a FiSA 2024 recebe diversos expositores com iniciativas agroecológicas.

Empresas como a SL Alimentos e Herbaltec são signatárias do Pacto Global da ONU, que prevê uma série de objetivos de desenvolvimento sustentável a serem concretizados até 2030. Entre eles, estão o consumo e produção responsáveis, a ação contra a mudança global do clima, a erradicação da fome e a consolidação da agricultura sustentável. Para Giuliano Xavier, diretor da Herbaltec, o debate e a adoção de processos e certificações sustentáveis, além da importância global, é fundamental também para o posicionamento de mercado. “As empresas que não se preocuparem com essas pautas vão acabar sendo prejudicadas”, avalia.

Dentre as adaptações e transformações adotadas pela empresa, Xavier destaca iniciativas como o uso de fontes de energia renováveis, logística reversa de resíduos e embalagens, aproveitamento de subprodutos na produção, parcerias com pequenas comunidades produtoras e o aproveitamento de resíduos de matérias-primas, que transformam os subprodutos em alternativas de alimentos e ingredientes nutritivos.

Nesse sentido, outra iniciativa que se destaca é o projeto Bio Abundância, da Concepta Ingredients, que estabelece parcerias e incentiva o desenvolvimento de cooperativas e pequenos produtores de ingredientes da biodiversidade brasileira, como açaí, babaçu, cupuaçu e pataúá. “Os consumidores finais estão cada vez mais em busca de produtos que não sejam ‘o produto pelo produto’”, explica Giovanna Cappellano, coordenadora de ESG da empresa. O projeto da Concepta Ingredients desenvolve atividades em seis estados brasileiros, nos biomas da Amazônia, Cerrado, Caatinga e Mata Atlântica, e estima mais de 550 mil hectares de conservação indireta, e tem mais de 6,5 mil famílias impactadas.

Cores, sabores e texturas movimentam o espaço do Tasting Experience

No espaço do Tasting Experience, uma das atrações gratuitas da FiSA, o público pode degustar produtos que são tendências, lançamentos e novidades no mercado. Dentre as 12 marcas que estão expondo suas novidades, destaca-se a Pratigel com os legumes congelados naturais. Segundo Débora Fugita Sasao, diretora industrial da empresa, há um interesse maior das pessoas em usar em suas receitas produtos sem aditivos. “Podemos ter diferentes aplicações como, por exemplo, hambúrguer de espinafre. Estamos apresentando o suco verde com couve-manteiga, adicionado a outros ingredientes, para mostrar às pessoas a versatilidade desta hortaliça”, conta Sasao.

O quick beans (feijão rápido) também tem atraído a atenção dos visitantes. Fernando Santana, CEO da Avant Food Systems, explica que as pessoas estão deixando de comer feijão com a desculpa de que não tem tempo para cozinhar ou que não tem panela de pressão. “O feijão pode se tornar um ingrediente escalável na indústria para a elaboração de diferentes pratos. Muitas pessoas degustaram sem saber que era feijão cozido, preparado em uma panela de pressão ultra rápida. A bandinha do feijão quebrada é descartada e nós aproveitamos tudo para gerar um subproduto”. A empresa faz parte de um hub de tecnologias limpas e processos, com sede em Cotia, na Grande São Paulo.

O executivo reforça, ainda, que o propósito da Avant é desenvolver um sistema alimentar mais eficiente e saudável. “Diversos segmentos do mercado já evoluíram e assim deve ser com a indústria de alimentos. Neste sentido precisamos olhar para o mundo vegetal, que gera muitos ingredientes naturais para a indústria”.

Proteínas alternativas são grande tendência

Para discutir a regulação de produtos à base de plantas e proteínas alternativas, o Summit Future of Nutrition reuniu Didier Toubla, CEO e co-founder da Aleph Farms; Anna Paula Viana, fundadora da APVIANA Food Solutions; Sérgio Túlio Prado, professor, doutor e pesquisador da FGV; e Caroline Mellinger Silva, pesquisadora da Embrapa Food Technology.

Toubla foi o primeiro a falar no painel. Sua empresa é uma das pioneiras no mundo no cultivo de carne, ou seja, produzir um produto vegetal análogo à carne. Ele explica que, para fazer isso, utiliza células de origem animal, o que torna o alimento híbrido. “Estamos no começo do processo, mas acreditamos que a carne cultivada é importante para a sustentabilidade do planeta e esperamos que mais empresas comecem a trabalhar com esse tipo de alimento ao redor do mundo”.

Se por um lado a sustentabilidade da carne cultivada é entendida como uma tendência, seu escalonamento em nível mundial ainda é uma realidade distante. Para Toubla, é importante focar em bons produtos, utilizando as melhores tecnologias disponíveis para isso. “Porém, a capacidade de desenvolvimento deste tipo de produto ainda é um investimento caro e de alto risco, dificultando seu escalonamento para outros mercados, como o Brasil. É preciso encontrar uma estratégia sinérgica entre as commodities, a produção do alimento e a inovação para justificar os preços elevados no começo e ter certeza da qualidade do produto e aceite dos consumidores”, ressaltou.

Prado atua no setor de fermentação de proteínas alternativas, pesquisando como startups podem oferecer soluções ao setor de alimentos. “Os esforços da indústria de tecnologia especializada em proteína alternativa mira a indústria de ingredientes e alimentos e, conseqüentemente, o consumidor final, que atua como a fonte de valor para o crescimento do negócio. Este ecossistema ainda está em formação”, ressaltou.

Silva, pesquisadora da Embrapa Food Technology, abordou os desafios da cadeia produtiva. Para ela, a indústria de ingredientes no Brasil precisa desabrochar para usar todo o seu potencial de matérias-primas e produção de alimentos de origem vegetal. “Um dos grandes desafios é o desenvolvimento científico do setor. Já existe diversidade em muitos segmentos e, aliado a isso, tem-se também qualidade. Agora, estamos no ponto de amadurecimento, precisamos endereçar soluções tecnológicas e científicas para questões de saudabilidade e nutrição, aliando com *clean label*. Precisamos trabalhar a funcionalização das proteínas, ou seja, cuidar melhor das proteínas extraídas das matérias-primas para que elas tenham um comportamento tecnológico superior no desenvolvimento do produto, com melhor qualidade sensorial e nutricional”, destacou.

Viana corrobora com a fala de Silva ao dizer que o Brasil precisa aumentar a quantidade de ingredientes para conseguir melhorar a qualidade e quantidade de produtos plant-based. “Temos agora uma segunda geração de ingredientes de proteínas, que são mais completos, ou seja, proteínas que entregam outros resíduos, como fibras e amidos, o que evita a adição desses componentes. É super importante que usemos a biodiversidade do Brasil na busca de ingredientes para gerar produtos únicos, sustentáveis e com preços acessíveis”, encerrou.

Visão integrada das cadeias produtivas é um dos desafios da indústria

A FiSA tem reunido profissionais de diferentes setores do mercado em busca de tendências e inovações que possam ajudar a indústria de alimentos a entender as necessidades e as mudanças de hábitos do consumidor. Entre estes profissionais está Karyna Muniz, da empresa “Você tem fome e sede de quê?”, que é formada em Gastronomia, com especialização em vigilância sanitária e desenvolvimento humano de gestão.

Ela tem feito curadoria de conhecimento para instituições como o Sebrae, por meio da Unidade de Competitividade e da Unidade de Acesso a Mercados, e esteve presente no primeiro dia do Summit Future of Nutrition, acompanhada da food designer e jornalista Marina

Bacci, da consultora em sustentabilidade e advogada Fernanda Meister e da especialista em inovação e sustentabilidade para agricultura familiar Evelyn Dias.

Para essas quatro mulheres, um dos principais desafios apresentados durante o Summit é a integração das cadeias produtivas, sustentada por uma visão sistêmica entre todos os envolvidos. “O desenvolvimento de produtos plant-based, por exemplo, deve ser pensado não somente pelo aspecto nutricional, mas também pelas condições da fonte primária, ou seja, do produtor”, explica Muniz.

As especialistas também alertam para os impactos das mudanças climáticas na produção de alimentos, a partir de políticas regulatórias que permitam uma transformação efetiva nos processos. “A rastreabilidade dos alimentos deve ser confiável e já temos visto avanços na rotulagem de produtos”, afirma Meister.

Tudo o que for apurado por essas profissionais vai gerar um relatório sobre as tendências e boas práticas observadas durante a FiSA. Este documento, segundo o Sebrae, será fundamental para planejar ações mais estruturadas e direcionadas para a edição do próximo ano, além de explorar os conteúdos online da feira e conhecer os expositores.

Falta de educação alimentar impacta hábitos do brasileiro

Encerrando o primeiro dia do Summit Future of Nutrition, o debate sobre nutrição sustentável foi conduzido por Miriam Vergínia, diretora e co-fundadora da Santa Martha Agro/YACON-BR; Paulo Roberto, CEO do Floradas da Serra; e Selma Cristina, CEO da Selma Orgânicos.

Para Selma Cristina, um dos principais problemas dos brasileiros é a falta de educação alimentar. De acordo com ela, o brasileiro não cuida da sua alimentação como deveria. “Existe uma propaganda falsa de que os produtos orgânicos são caros. Trabalho com orgânicos há 30 anos e a conversa é sempre a mesma. Então, a dificuldade verdadeira, é trabalhar com safra e entressafra, respeitando a natureza, além da falta de incentivo fiscal, como tem a agroindústria, e o baixo apelo comercial. Portanto, a falta de divulgação de que o produto orgânico é acessível, sim, faz com que a grande parte da população ainda crie resistência na hora de comprar produtos orgânicos”, destaca.

A empreendedora destaca que a não utilização de defensivos agrícolas favorece a criação de empregos, pois o trabalho é feito manualmente. Vergínia atua na produção de alimentos funcionais utilizando matéria-prima orgânica. O carro chefe do seu negócio é a batata yacon, conhecida como batata do diabético, pois ajuda a controlar os níveis de colesterol, melhora na absorção de cálcio de outros alimentos e ajuda na proteção da flora intestinal, fortalecendo o nosso sistema imunológico. “O alimento deve nos nutrir e ser funcional, ou seja, ele precisa nos trazer outros benefícios.”

O CEO do Floradas da Serra, Paulo Roberto, fez sua palestra para explicar o conceito de agroflorestal. “Agrofloresta, nada mais é, do que um sistema em que simulamos o que a natureza faz com maestria. Neste sistema, nós aceleramos um pouco o processo, tendo em vista que temos mais pressa que a natureza. Portanto, manejamos o solo, a água e a mata para alimentar as pessoas e a fauna e preservar a flora”.

Segundo Roberto, o sistema de agroflorestal tem permitido a venda de produtos orgânicos em feiras livres e até proporcionou a criação de um delivery. “Logo, fica evidente o crescente

interesse da população. A questão agora é conscientizar, principalmente as classes mais baixas, que consomem mais processados, que alimentos orgânicos são, sim, acessíveis.”

A cobertura completa do Summit Future of Nutrition e da Food ingredients South America 2024 está disponível no Portal Food Connection

<https://www.foodconnection.com.br/>

Serviço:

Food ingredients South America 2024

Data: de 06 a 08 de agosto de 2024.

WNB: 07 de agosto, das 8h40 às 12h

Local: São Paulo Expo (Rodovia dos Imigrantes, 1,5 km - Vila Água Funda, São Paulo - SP)

Horário: 13h às 20h

Ingressos: www.fi-events.com.br/pt/credenciamento.html

Sobre a Informa Markets

A Informa Markets conecta pessoas e mercados por meio de soluções digitais, conteúdo especializado, feiras de negócios, eventos híbridos e inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Presente em mais de 30 países, atua há mais de 27 anos na América Latina, e conta hoje com três unidades de negócios: Brasil, México e Latam Hub, responsáveis pela entrega de mais de 30 eventos híbridos, 70 eventos digitais, portais de notícia e plataformas digitais de conexão e negócios. Para saber mais, acesse: www.informamarkets.com.br

Informações para imprensa:

[2PRÓ Comunicação](#)

Carolina Mendes - carolina.mendes@2pro.com.br

Guilherme Kamio - guilherme.kamio@2pro.com.br

Raquel Dutra - raquel.dutra@2pro.com.br

Roseanne Café - roseanne.cafe@2pro.com.br

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br