

FiSA 2024: confira os lançamentos e destaques do principal encontro de inovação de ingredientes alimentícios da América do Sul

A 26ª edição do Food ingredients South America é a maior dos últimos sete anos e acontece entre os dias 6 e 8 de agosto, no São Paulo Expo, com público estimado em mais de 10 mil pessoas

A 26ª edição da [Food Ingredients South America \(FiSA\)](#), a maior feira de negócios do setor de ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas na América do Sul, acontece entre os dias 6 e 8 de agosto, no São Paulo Expo. Realizado pela Informa Markets, o evento 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. Em 2024, a FiSA tem público estimado em mais de 10 mil pessoas e uma agenda diversificada de atrações e conteúdos, que refletem a dinamicidade e efervescência do setor.

Segundo previsão de um relatório da *Mordor Intelligence*, o mercado de ingredientes alimentares do Brasil, cujo valor atual é estimado em 22,4 bilhões de dólares, vai crescer mais de um bilhão ao longo dos próximos quatro anos, podendo chegar a até 23,7 bilhões de dólares em 2028. A perspectiva de crescimento é parte de um movimento global de mudanças significativas na preferência dos consumidores em direção a escolhas alimentares mais saudáveis e naturais, impulsionado pela tomada de consciência da necessidade de um sistema alimentar mais sustentável.

Em resposta, os fabricantes estão adaptando seus produtos enquanto acompanham o surgimento de novos modelos de produção, cada vez mais avançados, inovadores e integrados aos avanços tecnológicos mundiais. Na avaliação de Diane Coelho, gerente da FiSA, o evento é uma grande oportunidade para empresas e profissionais atualizarem seus conhecimentos, apresentarem suas inovações e estabelecerem conexões estratégicas. “Já são mais de 25 anos de compromisso com o avanço do setor, que apresenta cada vez mais potencial, tanto a nível regional, como também global, pelo diálogo com as tendências internacionais. Nesse contexto, é sempre inspirador observar como as soluções apresentadas aqui vão contribuir para moldar o presente e o futuro da indústria alimentícia”, compartilha.

Atrações

- *Summit Future of Nutrition*: principal programação da FiSA e congresso mais tradicional do setor, oferece três dias de conteúdos e trocas de experiências sobre os temas mais essenciais para o futuro da indústria de alimentos. A edição deste ano reúne especialistas de diversos países e traz foco para temas de inovação e sustentabilidade, abordando as últimas tendências, melhores práticas e estratégias para promover a transformação do setor. Nos intervalos, os participantes ainda podem conferir as sessões *Supplier Solutions*, onde fornecedores de ingredientes apresentam soluções e novidades da área. Confira a programação completa e garanta seu ingresso [aqui](#).

- *Spot Regulatório by Regularium*: o ano de 2024 apresentou diversas mudanças no âmbito de regulação e legislação para o registro de suplementos alimentares e novos ingredientes. No dia 7 de agosto, a FiSA aborda todas as novas normas e debate a regularização de suplementos alimentares no Brasil, principalmente em temas inovadores como culturas de células, nanomateriais e ingredientes complexos. As vagas são limitadas e a inscrição pode ser realizada por meio [deste link](#).
- *Women's Networking Breakfast*: com o objetivo de promover a equidade de gênero na indústria de alimentos e bebidas, mulheres líderes de empresas como Nestlé, Cargill, Unilever e Ambev protagonizam os debates da segunda edição do encontro, que é exclusivo para as mulheres do setor e acontece no dia 7 de agosto. Dessa vez, o tema é “Mulheres Inspiradoras: liderança, empreendedorismo e transformação no mercado de alimentos e bebidas”. Confira a programação e garanta sua participação [aqui](#).
- *Innovation Tour*: sessões de conteúdo e *tours* guiados aos estandes dos expositores, por meio das quais os participantes da Feira têm uma imersão completa no que há de mais moderno no mercado.
- *Innovation Hub*: espaço integrado que apresenta quatro atrações gratuitas de conteúdo, networking e experiências. Confira a programação completa [aqui](#).
 - *Tasting Experience*: degustação lançamentos e novidades de produtos, aberto aos visitantes.
 - *Plant-Based Experience*: conteúdo e experiências para as novas tendências de alimentos à base de plantas, veganos e vegetarianos.
 - *Sustainability Experience*: espaço novo e exclusivamente dedicado para a apresentação de empresas e produtos sustentáveis e *upcycled*.
 - *New Product Zone*: espaço para apresentar os lançamentos dos expositores e as inovações dos inscritos nos prêmios *Fi Innovation Awards* e *StartUp Innovations Challenge*.
- *Fi Innovation Awards* e *StartUp Innovations*: premiações que reconhece os produtos e os ingredientes mais inovadores do ano na Feira no dia 6 de agosto. Conheça os finalistas e garanta seu ingresso para a cerimônia de entrega dos prêmios [aqui](#).

Novidades e ações dos expositores

- **Barentz** - Distribuidor global de ingredientes especiais para promover saúde e bem-estar, a Barentz apresenta diversos produtos desenvolvidos para atender necessidades nutricionais variadas, como soluções para alimentos funcionais, suplementos, produtos naturais e dietas especiais.
- **Concepta Ingredients** - A marca apresenta seu mais recente lançamento, linha Arboreto Premium Protein, com destaque para o ativo proteico PRO 1000G, de origem vegetal e rico em proteínas, fibras, cálcio e aminoácidos essenciais. Outro produto da linha é o PRO 1000GB, que combina os benefícios do gergelim, derivado do processo de aproveitamento da extração do óleo, com o babaçu - um ingrediente do programa Bio Abundância, que visa promover o uso sustentável de recursos naturais e o desenvolvimento das comunidades produtoras envolvidas. No estande, haverá degustações diárias de receitas feitas com a aplicação dos lançamentos. Parte do

Grupo Sabará, a empresa oferece soluções naturais e tecnológicas, promovendo o uso de produtos orgânicos e o incentivo à conservação de diferentes biomas do Brasil.

- **Galena** - Especializada na importação de ativos de alta tecnologia, a marca apresenta novos formatos de nutracêuticos, com destaque para três produtos: o Morosil™, que age no gerenciamento de peso, contribuindo para redução de medidas e controle de triglicérides e colesterol, chega em versões efervescente, gomas, orodispersível e veterinária. Já o Oli-Ola Clear, que protege a pele contra radiação UV e auxilia no tratamento de melasma e acne com suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias, é lançado em gomas. Por fim, o Nutricolin®, que oferece múltiplos benefícios para a saúde do cabelo, pele e unhas, surge agora em cápsulas. No estande, o visitante pode conferir demonstrações de todas as novidades.
- **Gelita** - Referência para soluções de colágeno para os setores de alimentos, farmacêuticos, de saúde e nutrição, a empresa apresenta seus novos peptídeos bioativos de colágeno para aplicação em barras: o PeptENDURE® e OPTIBAR®. O primeiro é ideal para suplementar e melhorar o desempenho de atletas corredores, potencializando os efeitos dos treinamentos. Já o segundo pode ser usado para aumentar o teor de proteína de barras em até 60%, melhorando também a textura dos produtos. Além disso, a Gelita também lança as novas plataformas digitais brasileiras para o Verisol®. No estande, os visitantes podem fazer fotos instagramáveis, ganhar brindes exclusivos e degustar smoothies com os colágenos da marca.
- **Herbaltec**: A novidade da marca é o LONGEVITY, produto que conta com o extrato seco da Jabuticaba concentrado e padronizado. Fonte de fibras e capacidades antioxidantes, pode ser aplicado em suplementos nutricionais, bebidas e alimentos, ajudando no controle metabólico e da microbiota.
- **Kerry**: dentre as novidades da multinacional está o Cocoa Booster, que concorre na categoria de Ingrediente mais inovador nos prêmios da FiSA. Outro destaque é a linha Tastesense™, que oferece soluções de sabor para a criação de produtos nutricionalmente otimizados. As exposições no estande ainda incluem o Microcap, uma tecnologia patenteada que acelera a cristalização da gordura, permitindo a redução da gordura saturada dos alimentos. A Kerry promove também uma série de atividades especiais, dentre palestras e degustações, em estandes de parceiros.
- **LifeSpice** - A empresa, com matriz em Chicago e filial no Brasil há 14 anos, desenvolve misturas de condimentos personalizadas para produtos alimentícios, com uma equipe de criação formada por chefs de cozinha. Na feira, lança novos sabores para produtos cárneos e snacks, distribuindo amostras e promovendo degustações no estande. No dia 06/08, apresentará tendências de sabores no Tasting Experience (Innovation Hub).
- **MateTea Brasil** - A empresa apresentará o "MatchaMate - Chá Mate Verde em Pó Refinado", um antioxidante e termogênico que pode ser consumido puro ou como ingrediente funcional. Produzido no Brasil e composto 100% de *Ilex paraguariensis* (erva-mate), o produto estará disponível para degustação no estande da marca, assim como a granola lançada neste ano. Além disso, a MateTea também apresenta o lançamento de um salgado com MatchaMate no segundo dia do evento.

- **Oterra** - Líder mundial em corantes naturais e sustentáveis para alimentos e bebidas, a Oterra apresenta os lançamentos Jagua Blue, Simply Brown e CapColors®. O Jagua Blue, derivado do fruto da jagua, é um pigmento azul solúvel em água que oferece cor estável para bebidas, iogurtes, sorvetes e snacks, podendo também criar tons naturais de verde, roxo e marrom como uma alternativa à espirulina. O Simply Brown, da linha FruitMax®, utiliza a maçã como matéria-prima e é uma alternativa limpa e livre de alérgenos ao corante caramelo, com alta estabilidade térmica e resistência a variações de pH, ideal para panificação, cereais, snacks e lácteos. Já a linha CapColors® oferece alternativas naturais ao tom da tartrazina artificial, com pigmentos de cúrcuma e cenoura, livres de emulsificantes e estáveis ao calor, luz e baixos pHs, adequados para confeitos, bebidas, panificação e lácteos.
- **Shinoda / MaxxiOvos** - Certificados internacionalmente pela BRCGS, a Maxxi Ovos fornece produtos derivados de ovos para mercados B2B e B2C, principalmente confeitaria, restaurantes e padarias. Na feira, a marca apresenta dois lançamentos: o Bolo Zero, uma mistura para bolos sem glúten, açúcar, adoçantes artificiais e leite; e a Pancake, uma mistura pronta para panquecas, waffles e bolinhos de chuva, ideal para food services.
- **Yosen** - A marca lança a linha de ingredientes y.active, que apresenta uma tecnologia de sistemas de liberação lipídicos que protege, estabiliza e facilita a incorporação de nutrientes em qualquer tipo de alimento, tornando-o muito mais saudável. Em parceria com universidades e centros de pesquisa, a aplicação dos ingredientes foi testada e comprovada em alimentos como chocolates, energéticos, leites e iogurtes.

Serviço: Food ingredients South America 2024

Data: de 6 a 8 de agosto de 2024.

Local: São Paulo Expo (Rodovia dos Imigrantes, 1,5 km - Vila Água Funda, São Paulo - SP, 04329-900)

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



South America

Informações para imprensa: [2PRÓ Comunicação](#)

Carolina Mendes -
Roseanne Café -
Guilherme Kamio - guilherme.kamio@2pro.com.br

carolina.mendes@2pro.com.br
roseanne.cafe@2pro.com.br