

Com ciência, matéria-prima e capacidade de produção, Brasil é potência mundial para a pesquisa e desenvolvimento de tecnologias em proteínas alternativas

Discussões sobre agricultura celular, fermentação precisa e outras tecnologias emergentes em proteínas alternativas no país e no mundo serão pautadas na 26ª edição da FiSA, que acontece entre os dias 6 e 8 de agosto

Na busca por um sistema alimentar mais sustentável, as inovações em proteínas alternativas e produtos alimentares à base de plantas têm sido cada vez mais importantes. De acordo com um relatório da Grand View Research, o mercado global de proteínas à base de plantas foi avaliado em 10,3 bilhões de dólares em 2020 e deve crescer a uma média de 7,2% por ano até 2028. No Brasil, o cenário é ainda mais promissor, conforme avaliam os especialistas que participarão do painel “Plant-Based & Proteínas Alternativas: Conheça as Tendências e Inovações que Atendem à Expectativa do Consumidor Global”, parte da programação da FiSA (Food Ingredients South America) 2024.

A perspectiva pode parecer contra intuitiva em um país conhecido por sua produção e consumo significativos de proteína animal. Mas, na avaliação dos painelistas, é justamente isso que torna o Brasil tão fundamental nos processos de transformação dos sistemas alimentares globais. “Quem faz carne melhor que a gente? O nível de conhecimento e adaptação cultural que nós temos em torno desse produto é exatamente o que nos coloca na posição certa para a liderança”, avalia Gustavo Guadagnini, presidente do The Good Food Institute (GFI), ONG que promove avanços no setor alimentar em suas mais variadas frentes.

O painel, que acontece no dia 6 de agosto, às 11h, como parte da programação do *Summit of Nutrition*, também contará com a participação de Didier Toubia, CEO e cofundador da Aleph Farms, empresa que atua em agricultura celular no setor de tecnologia de alimentos, principalmente no cultivo celular de carne animal. O debate tem como objetivo trazer especialistas de diferentes países para uma troca de experiências sobre os desafios atuais da área, que assume um papel importante para a definição de novos modelos e alternativas alimentares diante das demandas globais atuais.

Inovações

As proteínas alternativas abrangem uma variedade de possibilidades, incluindo agricultura celular, fermentação de precisão e proteínas à base de plantas. Entre essas, a agricultura celular se destaca como uma tecnologia revolucionária que permite a produção de proteínas e gorduras animais em laboratório, a partir de células de várias espécies terrestres e marinhas. Oferecendo segurança e sustentabilidade aos sistemas alimentares, esse método também complementa a produção tradicional de carne.

“A agricultura celular está prestes a possibilitar a produção generalizada de proteínas e gorduras animais a partir de células de numerosas espécies terrestres e marinhas, que vão contribuir para tornar os sistemas alimentares mais seguros, resilientes e sustentáveis. A carne cultivada, em particular, está bem posicionada para complementar os métodos sustentáveis de produção convencional de carne bovina,” destaca Didier Toubia.

Para a produção de alimentos, que às vezes tem como objetivo a simulação ou reprodução de sabores e texturas de produtos de origem animal, é comum o uso da combinação dessas tecnologias, originando “*blends*” e produtos híbridos. Outra possibilidade é a integração dos recursos de produção de proteínas alternativas com ferramentas avançadas, como a inteligência artificial, o que pode melhorar significativamente a eficiência de custos, a eficiência operacional e a escalabilidade, permitindo maior aproveitamento do potencial e do impacto dessas inovações.

"Eu não quero convencer as pessoas a parar de comer carne, eu quero fazer a carne de uma forma que seja mais sustentável", diz Guadagnini. O especialista endossa que, independentemente do recurso ou método, a necessidade predominante é a criação de uma cadeia de produção de alimentos que, além de sustentável e saudável, seja capaz de entregar a mesma experiência, cultura, hábitos e tradições que os humanos têm através da alimentação.

Desafios

“O setor de proteínas alternativas vem a ser, mais ou menos, o carro elétrico do mundo dos sistemas alimentares”, observa Guadagnini. O paralelo é endossado por Didier, que pondera sobre os desafios enfrentados pela indústria da agricultura celular, como altos custos para investimentos e avanços tecnológicos, limitações na cadeia de suprimentos, complexidades regulatórias e a necessidade de estratégias de diferenciação de produtos.

No entanto, como assunto diretamente relacionado às crescentes preocupações ambientais e aos impactos da indústria agropecuária no meio ambiente, as discussões sobre inovações em proteínas alternativas e novas tecnologias alimentares se mostram um ponto de encontro no ramo: "Os desafios dos nossos sistemas alimentares afetam a todos, e é nossa responsabilidade liderar um discurso inclusivo sobre as soluções que temos em mãos. Não podemos mais nos dar ao luxo de pensar dentro da estrutura de ‘ou/ou’. Nossos desafios são inclusivos, não exclusivos. E nossas soluções também devem ser inclusivas”, finaliza Didier.

FiSA 2024: a maior edição dos últimos anos

A 26ª edição da [Food ingredients South America \(FiSA\)](#), a maior e principal 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. Reunindo mais de 200 expositores de 36 países, o evento oferece uma agenda diversificada de atrações com conteúdo para apoiar as inovações das indústrias de alimentos e bebidas.

Em 2024, o evento promove sua maior edição dos últimos 7 anos, trazendo foco em Inovação e Sustentabilidade. Profissionais e especialistas vão discutir temas essenciais para o futuro da indústria de alimentos, com destaque para a cadeia de ingredientes, e temas como proteínas alternativas, personalização de produtos e novos marcos regulatórios. Para conferir o debate com Didier Toubia e Gustavo Guadagnini, além de outros painéis e atividades da FiSA, garanta seu ingresso [aqui](#).

Serviço: Food ingredients South America 2024

Data: de 06 a 08 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

Informações para imprensa:

[2PRÓ Comunicação](#)

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

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

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