

Acordo Mercosul–União Europeia exige adaptação regulatória e amplia perspectivas para alimentos de maior valor agregado

A entrada em vigor do acordo entre Mercosul e União Europeia, cuja negociação foi concluída em 2024 e ainda depende da ratificação dos países envolvidos, deve abrir novas oportunidades para a indústria de alimentos e ingredientes, mas também exigirá maior competitividade e adaptação às normas internacionais. O tema foi debatido na manhã desta quarta-feira (5), durante o painel "Acordo Mercosul–União Europeia", no Summit Future of Nutrition, durante a Fi South America (FiSA).

Os especialistas destacaram que, além da redução de barreiras comerciais, o tratado fortalece o diálogo entre os blocos e pode impulsionar a internacionalização de produtos latino-americanos, desde que as empresas estejam preparadas para atender às exigências regulatórias, sanitárias e de sustentabilidade, que vêm se tornando cada vez mais rigorosas no mercado europeu.

Ao abordar os impactos para o setor, Bernardo Todeschini, auditor fiscal federal agropecuário da Secretaria de Comércio e Relações Internacionais (SCRI) do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), lembrou que boa parte da regulamentação adotada pelo Mercosul tem como referência o modelo europeu. Segundo ele, mudanças recentes relacionadas ao combate ao desmatamento e ao uso de defensivos agrícolas já demandaram uma ampla adaptação da indústria.

Todeschini destacou ainda que cadeias exportadoras tradicionais, como carne bovina, carne de frango, café e suco de laranja, chegam ao novo cenário em posição favorável, mas ressaltou que o acordo também cria oportunidades para produtos regionais e de maior valor agregado. Na avaliação do especialista, pequenos produtores podem ampliar sua inserção internacional por meio do cooperativismo, da atuação em associações e do acesso à inteligência regulatória e ao suporte de órgãos como os adidos agrícolas e a ApexBrasil.

A necessidade de uma atuação coordenada entre os países do Mercosul também foi ressaltada pelos participantes. O coordenador da Uruguay XXI, Juan Ignacio Montans, afirmou que o acordo deve ser visto como uma estratégia de longo prazo para diversificar as exportações e aumentar a competitividade da região. Já Eugenia Muínelo, gerente da EAS Strategies, chamou atenção para as diferenças regulatórias ainda existentes entre os países do bloco, especialmente em segmentos como suplementos alimentares, reforçando que as empresas precisam avaliar previamente os requisitos específicos de cada mercado de destino. Para os painelistas, a combinação entre harmonização regulatória, cooperação regional e

inovação será determinante para que o acordo se traduza em ganhos concretos para a indústria de alimentos e ingredientes.

GLP-1 muda o que o consumidor coloca no prato e desafia a indústria de alimentos

O avanço dos medicamentos agonistas de GLP-1, usados no tratamento da obesidade e do diabetes, está mudando a estratégia da indústria de alimentos e bebidas. Empresas do setor aceleram o desenvolvimento de produtos com maior densidade nutricional, ricos em proteínas, fibras, vitaminas e minerais, para atender a um consumidor que passou a comer menos, mas exige mais qualidade da alimentação. A transformação foi discutida nesta quarta-feira (5), durante o painel "GLP-1 e a Nova Arquitetura do Consumo: Impactos na Indústria de Alimentos", do Summit Future of Nutrition.

O movimento tende a ganhar força com a ampliação do acesso aos tratamentos no Brasil. Recentemente, o primeiro paciente do Rio Grande do Sul iniciou tratamento com canetas emagrecedoras em um projeto do SUS conduzido por hospitais federais, enquanto a Anvisa registrou novas canetas de semaglutida após o fim da patente do medicamento de referência, ampliando a concorrência e a expectativa de maior oferta desses produtos no mercado.

No comportamento dos usuários dos medicamentos, a mudança aparece. Dados apresentados pela Innova Market Insights mostram que 71% das pessoas em tratamento com agonistas de GLP-1 afirmam ter adotado uma alimentação mais saudável após iniciar o uso da medicação. Frutas, vegetais, laticínios e alimentos de origem vegetal aparecem entre as categorias com maior crescimento de consumo, ao passo que doces, bolos, biscoitos e refrigerantes estão entre os produtos mais reduzidos.

"Os consumidores estão buscando alimentos com maior densidade nutricional, ricos em proteínas e fibras, à medida que as empresas desenvolvem produtos capazes de atender a essas novas necessidades", afirmou Christine Lopes, Key Accounts & Business Development Manager LATAM da Innova Market Insights.

Segundo a consultoria, o controle do peso se consolidou como uma das principais preocupações relacionadas à saúde física. O tema é prioridade para 49% dos consumidores brasileiros, percentual acima da média global de 40%. Entre as gerações mais jovens, a preocupação também cresce: 42% da Geração Z e dos millennials afirmam estar atentos ao controle do peso.

O avanço dos medicamentos à base de GLP-1 também muda a relação do consumidor com a alimentação. De acordo com Christine, o mercado observa uma busca maior por produtos enriquecidos, ricos em proteínas e fibras, enquanto

consumidores mais velhos tendem a priorizar a redução de ingredientes considerados prejudiciais, como o açúcar.

Consumidores mais exigentes

Para Tatiana Marques, gerente de Metabolic Health da Nestlé Brasil, a indústria vive uma fase de adaptação diante de consumidores que estão mais exigentes quanto à qualidade nutricional dos alimentos.

"Não existe um único perfil de paciente em uso de GLP-1. Isso exige soluções diferentes, com foco em qualidade nutricional e maior aporte de proteínas", afirmou.

Segundo a executiva, cerca de 70% dos consumidores que utilizam medicamentos à base de GLP-1 também recorrem a suplementos, principalmente proteínas, vitaminas e minerais, reforçando a tendência de crescimento de produtos voltados à complementação nutricional.

Durante o painel, a médica nutróloga Marcella Garcez destacou que a redução do apetite provocada pelos medicamentos torna ainda mais importante a qualidade da alimentação. Para ela, a ingestão adequada de proteínas, vitaminas e minerais é fundamental para preservar a massa muscular e evitar deficiências nutricionais durante o tratamento.

"O tratamento da obesidade não se resume ao uso da medicação. Os agonistas de GLP-1 representam um avanço importante, mas precisam estar associados à alimentação adequada, atividade física e acompanhamento multiprofissional", afirmou.

Marcella também apresentou pesquisas sobre peptídeos bioativos de colágeno capazes de estimular naturalmente a produção dos hormônios GLP-1 e GIP, envolvidos no controle da glicemia e da saciedade. Entre os resultados citados está o estudo clínico Nextida GC, que apontou aumento da secreção desses hormônios e redução do pico de glicose após as refeições em participantes saudáveis e pré-diabéticos. No entanto, os estudos ainda estão em desenvolvimento.

Spot Regulatório debate inovação e desafios dos ingredientes botânicos

O 5º Spot Regulatório by Regularium abriu a programação nesta quarta-feira (5), durante a Fi South America 2026, reunindo especialistas para discutir os impactos da regulamentação sobre a inovação e o uso de ingredientes botânicos, extratos e concentrados vegetais em suplementos alimentares.

Na abertura, Júlia Coutinho, sócia-fundadora da Regularium, destacou que a demanda por ingredientes botânicos cresce impulsionada pelo movimento *clean*

label. “Existe um grande interesse das empresas em utilizar esses ingredientes, mas as regras da Anvisa são bastante restritivas e é preciso atender aos critérios regulatórios”, afirmou.

Para Máisa Tapajós, também sócia-fundadora da Regularium, as novas normas trouxeram mais segurança jurídica, mas também elevaram o nível de exigência para as empresas. “As normas tornaram os processos regulatórios mais robustos e exigem documentação mais completa para a Anvisa. As inovações são sempre bem-vindas”, ressaltou.

A programação do Spot Regulatório segue nesta quinta-feira (6) com debates sobre enquadramento regulatório de ingredientes botânicos, desafios para inclusão na lista positiva, aspectos científicos, controle de qualidade, estabilidade e uma mesa-redonda com representantes da Anvisa.

IA acelera inovação na indústria de alimentos e ganha espaço do laboratório à escala industrial

A aplicação da inteligência artificial no desenvolvimento de alimentos e ingredientes é uma realidade na indústria e foi o tema da palestra “IA e Tecnologia na Formulação”, ministrada por Mona Oliveira, CEO e fundadora da Biolinker, durante o Summit. O encontro contou ainda com a participação de Vanessa Hughes, Digital and Data Foods LATAM da Unilever, e Carolina Pimentel, nutricionista e diretora de Saúde da Suporte Ciência, que apresentaram casos práticos de aplicação da tecnologia em grandes empresas.

Durante o debate, as especialistas mostraram como a IA vem reduzindo o tempo de desenvolvimento de produtos, aumentando a eficiência das equipes de pesquisa e desenvolvimento (P&D) e tornando mais ágeis processos antes realizados de forma manual.

Vanessa Hughes apresentou um caso da Unilever envolvendo a aprovação de artes e designs. Segundo ela, a empresa criou um padrão de referência para as peças e utiliza inteligência artificial para comparar automaticamente os materiais enviados com esse modelo. “A IA verifica se a arte está dentro do padrão estabelecido e agiliza o processo de aprovação, reduzindo o tempo gasto pelas equipes e aumentando a eficiência da operação”, explicou.

Por outro lado, Carolina Pimentel destacou o uso de machine learning no monitoramento nutricional. Em um dos projetos apresentados, a tecnologia foi aplicada para analisar cerca de 3 mil casos e identificar automaticamente quais demandavam uma avaliação mais aprofundada pelos especialistas. “A inteligência artificial permitiu priorizar os casos mais relevantes, reduzindo significativamente o tempo de análise e apoiando uma tomada de decisão mais eficiente”, afirmou.

Proteína ganha espaço além do esporte e impulsiona inovação em massas, snacks e sobremesas

A proteína deixou de ser um ingrediente voltado exclusivamente ao público esportivo e passou a ocupar espaço em diferentes categorias de alimentos e bebidas. Durante a feira, empresas apresentaram lançamentos que refletem essa mudança de comportamento do consumidor, com aplicações que vão de massas e snacks a sobremesas e bebidas, acompanhando a demanda por produtos mais nutritivos e funcionais.

Para atender esse movimento, a IMCD ampliou seu portfólio de proteínas vegetais e animais. "Hoje vemos muito mais a categoria de alimentos e bebidas utilizando proteínas, seja como fonte ou para fortificação. A proteína de fava é uma novidade do nosso portfólio e chega com alto teor proteico, enquanto nosso colágeno foi desenvolvido sem residual de sabor", explica Patricia Macena, coordenadora técnica da IMCD.

Na SL Alimentos, o crescimento da demanda impulsionou o desenvolvimento de ingredientes voltados a diferentes aplicações. A empresa investe em proteínas de diversas fontes, incluindo vegetais e colágeno, utilizadas em cereais, snacks e crispies proteicos. Segundo Patrícia Fermino, da área de Pesquisa e Desenvolvimento, a busca do mercado também passou a incluir produtos ricos em fibras e com perfil nutricional mais completo. "Nos últimos anos, a procura por proteínas cresceu muito e veio acompanhada da demanda por fibras, vitaminas e minerais. Hoje buscamos desenvolver ingredientes que agreguem esse valor nutricional aos produtos."

Por sua vez, a MCassab apresentou uma proteína de ervilha clarificada desenvolvida para bebidas, ampliando as opções para consumidores veganos. A novidade foi aplicada em um protótipo de raspadinha proteica, que entrega 12 gramas de proteína por porção. "A proteína deixou de atender apenas quem pratica esportes. Hoje também atende consumidores que buscam mais proteína na alimentação, como idosos e pessoas em uso das canetas emagrecedoras. Nossa proteína de ervilha clear é translúcida, permitindo aplicações em bebidas sem alterar a aparência do produto", destaca Luana Soares, analista de Desenvolvimento de Negócios da MCassab.

Brasil se consolida como porta de entrada para a inovação global na indústria de alimentos

A força do mercado brasileiro e o potencial de crescimento da América do Sul têm atraído cada vez mais fornecedores internacionais para a Fi South America, que

nesta edição reúne empresas de 20 países. Para companhias globais, o evento representa uma oportunidade estratégica para apresentar tecnologias, ingredientes e soluções desenvolvidas em diferentes partes do mundo, mas adaptadas às demandas da indústria nacional.

Para a japonesa Nagase, o Brasil ocupa posição estratégica nos planos de expansão da empresa. Segundo Danilo Sawaki, gerente de negócios, enquanto mercados asiáticos já apresentam maior maturidade, a América do Sul ainda oferece amplo espaço para crescimento. "O mercado brasileiro e toda a América do Sul ainda são regiões emergentes, com muitas possibilidades de expansão. Em diversos segmentos, o mercado japonês já está bastante saturado, enquanto aqui ainda existe muito potencial para novos ingredientes e aplicações", afirma.

A americana BTG Ingredients, representada no Brasil pela Asteri, também aposta na busca constante por inovação da indústria nacional. "O mercado brasileiro evoluiu muito nos últimos anos e hoje é bastante semelhante ao americano quando o assunto é inovação. As empresas buscam novos projetos, ingredientes e alternativas, especialmente no segmento de proteínas, que vive uma forte demanda. É isso que nos motiva a investir cada vez mais no país", destaca Luiz Mizutani, diretor comercial da Asteri.

Já a suíça Lonza, líder mundial na produção de cápsulas vazias para suplementos e nutracêuticos, reforça que o crescimento acelerado do mercado brasileiro justifica a ampliação de sua atuação local. "O Brasil é um dos mercados que mais crescem para a Lonza. Nossa presença aqui acompanha essa evolução, sempre com foco em qualidade e inovação, para crescer junto com a indústria brasileira", afirma Débora Lage, gerente de contas do mercado nutracêutico da empresa.

Da proteína aos ingredientes naturais: as tendências que movimentam a FiSA

Quem circula pela Fi South America percebe uma indústria em busca de novas soluções para acompanhar um consumidor mais atento à nutrição, à praticidade e à qualidade dos alimentos. Entre os destaques da feira, realizada de 4 a 6 de agosto, no São Paulo Expo, estão ingredientes naturais, proteínas, soluções funcionais e tecnologias que ajudam marcas a criar produtos mais inovadores.

A Concepta Ingredients aposta no potencial da produção brasileira com um extrato de baunilha obtido da *Vanilla planifolia* cultivada no sul da Bahia, além de proteínas vegetais para diferentes aplicações. A Daxia destaca soluções clean label para panificação e snacks proteicos, enquanto a LifeSpice explora novos sabores com seus blends inspirados no conceito "Newstalgia". Grupo SBR Foods, Wenda Ingredients e Shinoda também apresentam soluções voltadas a proteínas, ingredientes funcionais e nutrição de alta performance.

A busca por alimentos com maior aporte proteico aparece como uma das grandes tendências desta edição. A Podium apresenta mixes para pão de queijo e panqueca proteicos, sem glúten e de preparo simplificado. “A procura por produtos proteicos tem sido muito grande. Estamos reforçando esse lançamento na feira e recebendo muitos clientes interessados em soluções voltadas à proteína”, afirma Keli Maria Consoli, da área de Venda Técnica da empresa.

Além dos lançamentos em ingredientes, a feira também mostra avanços em desenvolvimento e aplicação. A IMCD Brasil apresenta protótipos de bebidas, snacks e sobremesas com melhor perfil nutricional, enquanto a Spray Solution destaca tecnologias de secagem que apoiam a criação de novos ingredientes para a indústria.

Os ingressos para o público estão disponíveis [aqui](#), com a opção de "entrada solidária", oferecendo 50% de desconto mediante a doação de 1 kg de alimento não perecível, que será destinado à instituição Safrater. Já o credenciamento de imprensa pode ser realizado antecipadamente neste [link](#).

Fi South America 2026

Data: 4 a 6 de agosto

Horários: terça e quarta-feira, das 13h às 20h; quinta-feira, das 13h às 18h

Local: São Paulo Expo – São Paulo

Ingressos: acesse [aqui](#)

Agência de viagem: clique [aqui](#)

Galeria de fotos: acesse [aqui](#)

Sobre a Food ingredients South America (FiSA)

A Fi South America é o principal ponto de encontro da indústria de ingredientes para o setor de alimentos e bebidas na América do Sul. O evento reúne anualmente fabricantes, distribuidores e profissionais de P&D, marketing, regulatório e compras para antecipar tendências, apresentar inovações tecnológicas e acelerar negócios. Integrante do ecossistema internacional Fi Global, organizado pela Informa, a feira conecta o mercado regional às principais referências, lançamentos e oportunidades de relacionamento globais.

Sobre a Informa

A Informa 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 na América Latina há 30 anos entregando anualmente mais de 40 eventos híbridos no Brasil e no México, dezenas de 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 - carolina.mendes@2pro.com.br

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

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

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