

**RELATÓRIO DE
TENDÊNCIAS
EM ALIMENTAÇÃO
SAUDÁVEL**

2025

PRI- MEIRA PALAVRA



RELATÓRIO 2025 - ARY BUCIONE

Estamos na nossa 5ª edição! No total todas estas edições mostram quase 350 páginas de inovação, disrupção, saúde e indulgência.

Em 2020 iniciamos junto a pandemia e nada poderia ter sido mais incerto para um “colocar o pé na estrada”. Mas, dava para sentir que pensar em mais saúde continuaria sendo realidade, embora dentro de um contexto diferente.



E O QUE AJUDA O MERCADO CRESCER?

A população reforçou a atenção aos cuidados com a saúde buscando viver melhor e saudável. E a categoria dos suplementos não parou de crescer, só em de junho de deste ano, avançou quase 12% em relação ao mesmo mês de 2023 (Websetorialial ABIAD).

UM POUCO DA NOSSA HISTÓRIA: 2021 A 2024 - 4 EDIÇÕES

- + de 4.000 cópias em circulação.
- + de 2.000 ideias de novos produtos.
- 9 tendências confirmadas.
- + de 200 conceitos para lançar produtos.
- + de 800 fotos.
- 10 grandes apoiadores.

E para terminar, o nosso “moto” para 2025 uma frase muito conhecida:

A MELHOR MANEIRA DE PREVER O FUTURO É CRIÁ-LO
“Peter Drucker”

Conte sempre com a gente!
Ary Bucione

No relatório para o ano de 2025, nós seguimos a metodologia proprietária **NutriConnect®**, com a perspectiva e opinião exclusiva da consultoria.

Os nossos objetivos continuam os mesmos dos anos anteriores:

- Descrição dos cenários operados pelas indústrias de alimentos, bebidas e suplementos.
- Olhar aprofundado sobre grandes tendências da alimentação saudável, com um consumidor exigente e vivendo o "pós pandemia".
- Tangibilizar as tendências com exemplos e "cases" multimercados aplicáveis a diferentes categorias e vistas sobre diferentes óticas sequenciais.
- Trazer opinião NC e continuar avançando nas perspectivas projetadas para os próximos anos.

A NutriConnection valoriza muito os consumidores, ele é o stakeholder mais importante da nossa proposta de tendências.

Nesse sentido, esse ano continuamos a observar que esse consumidor está mais exigente na busca por alimentos mais saudáveis, sustentáveis, veganos/vegetarianos e que atenda as suas necessidades.

O ano de 2022 foi o que a COVID-19 se estabilizou um pouco, e agora nos questionamos como será o pós pandemia.



Apoiador

PLATINUM

arla
foods
ingredients



Produção



ÍNDICE

- DIFERENCIAÇÃO SENSORIAL.....5
- OS PODEROSOS BIÓTICOS.....11
- SUPLEMENTOS INOVADORES.....19
- PROTEÍNAS EM FOCO.....27
- FUNCIONAIS E O CAMINHO SAUDÁVEL.....36
- BÔNUS NUTRICONNECTION.....43





DIFERENCIAÇÃO
Sensorial

Em um mundo saturado de opções, onde a concorrência acirrada reina e a atenção do consumidor é fugaz, destacar-se torna-se a chave para o sucesso. Isso exige das marcas estratégias inovadoras e autênticas para conquistar o paladar e o coração do público.

É nesse cenário que a diferenciação sensorial surge como um trunfo poderoso, capaz de transformar a experiência alimentar em um ritual memorável e fidelizar os consumidores.

HÁ ESPAÇO PARA OS 5 SENTIDOS

Ao explorar os cinco sentidos – visão, olfato, paladar, tato e audição – a diferenciação sensorial eleva os alimentos a um patamar superior, transcendendo a nutrição e criando conexões emocionais profundas com os consumidores.

Através de cores vibrantes, aromas irresistíveis, texturas únicas, sabores explosivos e sons cativantes, as marcas constroem uma identidade sensorial inconfundível, capaz de narrar histórias e despertar emoções que transcendem o prato.

O **Relatório Global de Tendências em Alimentos e Bebidas 2024 da Intel** destaca a importância da personalização e da experiência sensorial para atender às expectativas dos consumidores em constante mudança. Veja os tópicos a se considerar:

1 Colete dados sobre seus consumidores:

Para oferecer produtos personalizados, é importante entender as necessidades e preferências dos seus clientes como hábitos alimentares, estilos de vida e preferências de sabor.

MINTEL, 2024.

2

Crie experiências sensoriais memoráveis:

Invista em sabores, texturas, aromas, cores e sons inovadores para criar experiências de consumo únicas e memoráveis.

MINTEL, 2024.

3

Sensação mais personalização:

Permita que os consumidores personalizem seus produtos, seja através de menus interativos, opções de ingredientes ou embalagens personalizadas.

MINTEL, 2024.

EXPERIÊNCIA SENSORIAL IMERSIVA

Mais do que apenas degustação, essa tendência busca envolver todos os sentidos do consumidor e criar experiências multissensoriais memoráveis.

A Experiência Sensorial Imersiva está ganhando espaço no mercado, oferecendo às marcas uma oportunidade única de se conectar profundamente com os consumidores e se destacar da concorrência.



VEJA ALGUNS MOTIVOS PARA APOSTAR EM EMBALAGENS SENSORIAIS

Embalagens com texturas: As superfícies ásperas, lisas ou macias nas embalagens proporcionam sensações táteis únicas que enriquecem a experiência de consumo.

Embalagens com aromas: Aromas integrados nas embalagens, como o cheiro de café em pacotes de café em pó, ajudam a criar uma conexão imediata e sensorial com o produto, tornando a experiência de compra mais envolvente.

Embalagens interativas: As embalagens que convidam o consumidor a participar da experiência, como aquelas com jogos ou quebra-cabeças, não apenas capturam a atenção, mas também aumentam o tempo de interação com a marca, criando um vínculo mais forte.

Café Meridiano e a sua válvula aromática



SABORES INOVADORES QUE DESAFIAM O PALADAR

Combinações inesperadas: Do doce com salgado ao picante com frutado, as marcas estão explorando fronteiras inimagináveis para criar sabores únicos e memoráveis.

Veja o **Snack Nashville Hot Sprout Almonds** da Daily Crunch são feitas com páprica e pimenta caiena para dar ao lanche um ardor médio.



Ingredientes exóticos: Frutas, especiarias e ervas de diferentes partes do mundo estão ganhando destaque, proporcionando uma explosão de novos sabores e aromas.

A **Bobo's** lançou seu mais novo sabor de bolinho, o Oat Bite, Strawberry Lemonade, que equilibra perfeitamente raspas de limão e recheio de morango. Envolto em aveia integral exclusiva da Bobo e feitos com ingredientes reais, como purê de morango, óleo de limão e sal marinho. Os novos Bites oferecem uma textura satisfatória e indulgência sem culpa.



Inspiração global:

A culinária internacional é fonte de inspiração constante, com sabores autênticos de diversas culturas que estão conquistando o paladar dos consumidores.



Veja o sabor refrescante da **Coca Cola Wozzaah**, remixado com sabores vibrantes e tropicais exclusivos da África.

Açaí brasileiro com reconhecimentos:

O **Amazon Energy** é rico em antioxidantes, cada porção contém 310% de vitamina C. Abastecida com erva-mate, chá verde e guaraná, contém tanta cafeína quanto 2 doses de café expresso por porção!



Sabor nostálgico com um toque moderno:

Reinterpretações de receitas tradicionais com um toque inovador garantem um sabor familiar com uma pitada de surpresa.

Falafel Amazonika Mundi:

tradicional bolinho árabe com uma cara mais brasileira. É a combinação do grão-de-bico, base para o preparo do prato, com dois ingredientes amazônicos: o óleo de patauá, antes não usado na produção de alimentos e o feijão-manteiguinha de Santarém.



Doce e salgado ainda combinam?

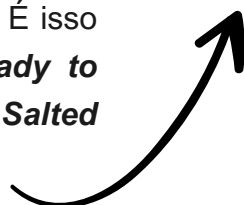
A combinação de doce e salgado em alimentos tem conquistado cada vez mais paladares, e a indústria alimentícia tem explorado essa tendência, inclusive no segmento de produtos saudáveis.

Essa combinação, além de proporcionar uma experiência sensorial única, oferece benefícios nutricionais e atende às demandas de um público cada vez mais exigente.

Observe este produto da **Nature Valley**, que mistura o sabor do caramelo considerado salgado com o doce do chocolate, acompanhado de grãos integrais, sem corantes ou sabores artificiais.



As bebidas também não ficam de fora dessa inovação de sabor. É isso que os consumidores do **Ready to Drink Complete Meal Salted Caramel** vão sentir.



DIFERENCIAÇÃO Sensorial

Feito pela **This is Food**, esta bebida prática com sabor de chocolate contém 26 vitaminas e minerais essenciais e uma porção saudável de proteína, tudo sem adição de açúcar e pasmem: 26 gramas de proteínas.



A marca **Planters** tem em seu portfólio a interessante **Pumpkin Spice Almonds**, que são nada mais e nada menos que amêndoas inteiras que combinam sabores festivos de outono com a crocância

satisfatória das nozes. São torradas com perfeição e polvilhadas com abóbora de verdade, uma pitada de sal marinho e especiarias de outono para um deleite doce e salgado.

Opções de sensação picantes, mas saborosas

A busca por experiências gustativas mais intensas e a crescente conscientização sobre os benefícios da alimentação saudável impulsionaram uma tendência irresistível.

Este molho de abacate da **Kumana** é perfeito em tacos, quesadillas e tigelas de burritos caseiros para um aumento total de sabor. Também é à base de plantas e a porção de uma colher de sopa tem apenas 15 calorias, não contém açúcar adicionado e é repleto de ingredientes saudáveis, incluindo abacate, salsa e coentro.

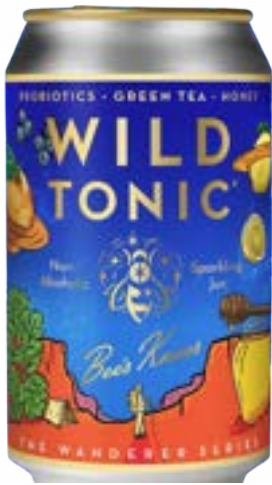


Para um reforço de proteínas pela manhã, que tal aquela ardência advinda da abóbora? O iogurte islandês **Siggi's Pumpkin & Spice** conta com apenas 2,5 gramas de gordura.



Sensações diferentes com sabores exóticos

À medida que os consumidores continuam buscando bebidas novas e aventureiras, especialistas destacam diversas formulações que utilizam frutas exóticas.



Veja a **Wild Tonic** e sua bebida **Bee's Knees** que mistura sabores de limão azedo e gim (com notas de zimbro, frutas cítricas e coentro), adoçados com mel para completar o sabor e proporcionar uma sensação diferenciada na boca. Ainda, possui claim de probióticos.

O **Vésucré's Plant de Crème** é uma guloseima congelada *plant based* descrita como “*crème brûlée* com sorvete”, mas feita com aveia, bebida de aveia e gergelim, adoçada com tâmaras.



O **Infusr™** é uma opção de bebida energética disponível em dois sabores de dar água na boca – *Blackberry Yuzu* e *Manga Carambola*.

AQUELA SENSAÇÃO DE FRESCOR

A busca por alimentos e bebidas que proporcionem uma sensação de frescor e vivacidade é cada vez maior. Seja para se refrescar em um dia quente ou simplesmente desfrutar de uma experiência sensorial única, essas opções podem ser a chave para momentos de prazer e bem-estar.

A **Sparkling Ice® STARBURST** é uma bebida que combina o sabor refrescante, zero açúcar e que vem nos quatro sabores originais: morango, framboesa, laranja e limão.



A empresa **Teatulia** trouxe o **Cold Brew Iced Tea**, um chá gelado e orgânico, um ótimo estimulante da tarde. Delicioso com um final naturalmente doce e suave. Preparado a frio para o sabor mais suave conta com 37mg de cafeína por porção.



O refrigerante **Sprite Chill zero** foi lançado no mercado como opção de bebida mais refrescante.

O refrigerante apresenta o sabor clássico de limão pelo qual **Sprite** é conhecido e adiciona um toque de limão cereja para realçar ainda mais seu perfil de sabor.

Insights NutriConnection

DIFERENCIAÇÃO Sensorial

Diferenciação Sensorial como Estratégia de Marketing:

A diferenciação sensorial está se tornando uma estratégia essencial para as marcas se destacarem em um mercado competitivo. Ao envolver os cinco sentidos dos consumidores, as marcas podem criar uma experiência única e memorável que vai além do produto em si, estabelecendo uma conexão emocional e fidelizando os clientes.

Embalagens Multissensoriais:

A inovação em embalagens vai além da função prática, incluindo texturas, aromas e elementos interativos. Embalagens com texturas táteis, como superfícies ásperas ou macias, aromas integrados e elementos lúdicos como jogos, podem enriquecer a experiência de compra e consumo, tornando-a mais envolvente e memorável.

Combinação de Doce e Salgado:

A combinação de sabores doces e salgados está ganhando popularidade no mercado de alimentos e bebidas. Essa tendência, conhecida por criar uma experiência de sabor única e complexa, é cada vez mais explorada por marcas que buscam surpreender e agradar os consumidores.

Exploração de Sabores Inovadores e Exóticos:

A busca por sabores únicos e inesperados é uma tendência forte. Marcas estão experimentando combinações como doce com salgado e picante com frutado, além de incorporar ingredientes exóticos e sabores inspirados globalmente. Isso não apenas atrai consumidores curiosos, mas também oferece uma experiência sensorial rica e diversa.

Sensação de Frescor e Vigor:

Produtos que proporcionam uma sensação de frescor, como bebidas geladas ou com sabores cítricos, estão em alta demanda. Essas opções são valorizadas por consumidores que buscam momentos de prazer e bem-estar, especialmente em climas quentes ou para pausa revigorante durante o dia.





OS PODEROSOS

Bióticos

Em um mundo onde a saúde intestinal se torna cada vez mais central para o bem-estar geral, a Nutricionnet apresenta seu relatório de tendências 2025, destacando as inovações e avanços na área de probióticos, prebióticos, pósbióticos e simbióticos

A International Scientific Association for Probiotics and



Prebiotics (ISAPP) é uma organização científica global dedicada a promover e disseminar conhecimentos sobre probióticos e prebióticos com base em evidências.

A organização estabelece diretrizes claras para diferenciar probióticos, prebióticos, pósbióticos e simbióticos, baseadas em rigorosos critérios científicos. Segundo a ISAPP:

Probióticos são definidos como "micro-organismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde do hospedeiro". Eles desempenham um papel crucial no equilíbrio da microbiota intestinal e na promoção de uma série de benefícios de saúde.

Prebióticos referem-se a "substratos que são seletivamente utilizados por micro-organismos hospedeiros, promovendo benefícios à saúde". Eles servem como "alimento" para as bactérias benéficas já presentes no intestino, estimulando seu crescimento e atividade.

Pósbióticos são compostos bioativos produzidos por bactérias durante a fermentação, que podem oferecer benefícios à saúde mesmo sem a presença de bactérias vivas. Eles têm mostrado potencial para modular a resposta imunológica e melhorar a barreira intestinal.

Simbióticos combinam probióticos e prebióticos para obter efeitos sinérgicos, maximizando os benefícios das bactérias benéficas e promovendo um ecossistema intestinal equilibrado.

OS PODEROSOS Bióticos

COMO ANDA O MERCADO DOS BIÓTICOS?

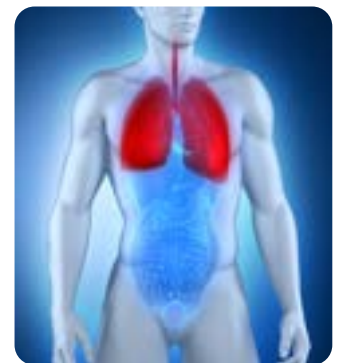
O tamanho do mercado de probióticos é estimado em US\$78,91 bilhões em 2024 e deve atingir US\$ 113,43 bilhões até 2029, crescendo a um CAGR de 7,53% durante o período previsto (2024-2029). (MORDOR INTELLIGENCE)



ESTUDOS DESTACAM BENEFÍCIOS

Um estudo publicado na revista científica **Frontiers** explora como os probióticos podem ter propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes, ajudando a manter a saúde metabólica e prevenir doenças crônicas. A pesquisa sugere que certas cepas de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* promovem efeitos positivos no trato digestivo e no sistema imunológico, especialmente quando combinadas com pósbióticos. (FRONTIERS,2020)

Outro estudo recente na **JAMA Network Open** revelou que o uso de probióticos em pacientes criticamente enfermos reduziu em aproximadamente 27% as infecções



hospitalares adquiridas, como a pneumonia associada à ventilação. Esse efeito contribuiu para reduzir a necessidade de antibióticos sem prolongar a vida dos pacientes, ajudando a minimizar o desconforto associado a essas infecções (JAMA Psychiatry, 2021).

Outro estudo interessante da JAMA Psychiatry explorou o papel dos probióticos na melhora dos sintomas do transtorno depressivo maior (MDD).

Este estudo duplo-cego, randomizado e controlado por placebo descobriu que os participantes que receberam um suplemento probiótico de 14 cepas apresentaram melhoras significativas nos sintomas de depressão e ansiedade em comparação com aqueles que receberam um placebo. (JAMA Psychiatry, 2023) Então há um potencial dos probióticos como um tratamento adjuvante para a depressão, particularmente para indivíduos com uma resposta incompleta aos antidepressivos.



PROBIÓTICOS E O POTENCIAL EM ALIMENTOS E BEBIDAS

Nos últimos anos, o mercado de alimentos e bebidas enriquecidos com probióticos experimentou um crescimento expressivo, refletindo a crescente demanda por produtos que promovem a saúde e o bem-estar.

Em 2023 e 2024, essa tendência se consolidou, com o segmento global de alimentos funcionais e probióticos projetado para atingir bilhões de dólares, impulsionado por inovações tecnológicas e uma crescente base de consumidores conscientes.



Além disso, a diversificação das fontes de probióticos, com a inclusão em uma variedade de alimentos e bebidas, desde iogurtes e queijos até chocolates e sucos de frutas, ampliou significativamente as opções disponíveis no mercado.

A **Tropicana** lançou uma linha de sucos de laranja enriquecidos com probióticos especialmente formulados para melhorar a saúde digestiva. Este produto é um exemplo de como probióticos podem ser incorporados em bebidas tradicionais, oferecendo uma alternativa saborosa e conveniente para quem busca benefícios digestivos.



A **Good Day Chocolate** criou chocolates com probióticos para equilíbrio intestinal, unindo prazer e saúde.

Creamy Dark Chocolate Peanut Butter with Probiotics é um produto inovador que combina o sabor indulgente da manteiga de amendoim com chocolate amargo e os benefícios à saúde dos probióticos.



A **Nature's Garden** lançou pacotes de lanches imunológicos probióticos, que são lanches saudáveis, unindo praticidade e benefícios funcionais.

Que tal um shake probiótico? Essa é aposta do **Gut Healthy** da **Supergut** que está disponível em uma variedade de sabores e opções veganas para compartilhar 15 gramas de fibra prebiótica e 15 gramas de proteínas sem ingredientes artificiais, OGM ou soja.



Algumas marcas já tradicionais quando o assunto são probióticos agora procuram inovar no sabor.



A Activia lançou o sabor de kiwi para seu tão consolidado iogurte. Probióticos na latinha também chegam com muita inovação. Veja o **Baobá**, bebida que contém antioxidantes e micronutrientes para proteger as células contra danos, controlar a inflamação e apoiar o equilíbrio do microbioma intestinal.

O produto possui 12 vezes mais fibras que as maçãs, seis vezes mais vitamina C das laranjas, seis vezes mais antioxidantes que as romãs e duas vezes mais cálcio que o leite.



O PREFIXO MUDA: A VEZ DOS PREBIÓTICOS

Prebióticos são um tipo de fibra que alimenta as bactérias intestinais, promovendo uma saúde holística melhorada. Ingredientes prebióticos como inulina, oligofrutose e polidextrose são amplamente utilizados no mercado de alimentos e bebidas.

Eles fornecem fibra, possuem uma leve doçura que pode ajudar a reduzir o açúcar e podem substituir a gordura em formulações.

As fibras relacionadas à inulina estão entre os prebióticos mais eficazes, nutrindo cepas probióticas e melhorando a saúde intestinal.

A fibra é fundamental para a saúde intestinal e tem sido um pilar para o bem-estar holístico por décadas. Novos prebióticos estão ampliando as opções para fabricantes e consumidores.

O tamanho do mercado global de prebióticos foi avaliado em US\$6,05 bilhões em 2021 e deve crescer a uma taxa de crescimento anual composta (CAGR) de 14,9% de 2022 a 2030. (Grande View Research, 2024)

2030: USD 21.2 billion para prebióticos



O que pode estar impulsionando esse crescimento? Veja a seguir alguns motivos:

- A incidência crescente de doenças gastrointestinais impulsiona o mercado de prebióticos devido às preocupações com a saúde intestinal.
 - O aumento no cultivo e colheita de ervas naturais prebióticas está previsto para impulsionar ainda mais o mercado.
 - O aumento do investimento em P&D por empresas para desenvolver novos ingredientes, juntamente com a disposição dos consumidores em pagar mais por produtos com ingredientes prebióticos, tem possibilitado aos fabricantes promover programas de gerenciamento de saúde ativa.
 - Os prebióticos têm uma ampla gama de aplicações, incluindo uso como agentes de adoçamento e para aprimoramento de textura na indústria de alimentos e bebidas.
 - Há uma ampla gama de aplicações, incluindo uso como agentes de adoçamento e para aprimoramento de textura na indústria de alimentos e bebidas.
- RELATÓRIO DE TENDÊNCIAS EM PROBIÓTICOS - NUTRICONNECTION, 2021**

Veja o claim já na embalagem da empresa **Brooksfarm**: barras integrais prebióticas são repletas de nozes e sementes premium de origem sustentável. Um lanche nutritivo e energético para viagem que ajuda a alimentar um intestino



O produto **Uplift Food Prebiotic Puffs** é um snack inovador que combina sabor e saúde intestinal.



A **Wildwonder** parece uma água com gás, mas vai fazer você se sentir muito melhor do que estava.

As latas poderosas contêm prebióticos e probióticos para melhorar a saúde do cérebro e do intestino, reforçar a imunidade e trazer calma.

A nova linha de produtos da **Beech-Nut** para 2024 enfatiza prebióticos para promover a saúde digestiva de bebês e crianças, visando um microbioma intestinal equilibrado.



A **Turveda Prebiotic SuperSoda** é uma bebida inovadora que combina o prazer de um refrigerante com os benefícios dos prebióticos.



Diferente dos refrigerantes convencionais, essa bebida é formulada para apoiar a saúde intestinal

PSICOBÍÓTICOS E SIMBIÓTICOS: AVANÇOS E TENDÊNCIAS DE MERCADO

Psicobióticos e simbióticos representam outras duas das áreas mais promissoras e em crescimento dentro do mercado de alimentos funcionais e suplementos voltados à saúde intestinal e bem-estar geral.

Ambos os conceitos têm atraído atenção significativa tanto da comunidade científica quanto da indústria, à medida que a compreensão do papel do microbioma no corpo humano continua a evoluir.

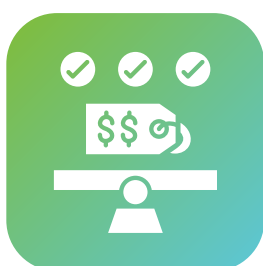
Psicobióticos são uma classe emergente de probióticos que influenciam positivamente a saúde mental, atuando no eixo intestino-cérebro



Estudos recentes indicam que cepas específicas de bactérias probióticas podem ajudar a modular o humor, reduzir os níveis de estresse e até mesmo aliviar sintomas de depressão e ansiedade. RELATÓRIO DE TENDÊNCIAS EM PROBIÓTICOS - NUTRICONNECTION, 2021).

Este campo de pesquisa tem crescido rapidamente, refletindo o interesse crescente em intervenções naturais para problemas de saúde mental.

Em termos de mercado, espera-se que o segmento de psicobióticos alcance um crescimento significativo:



Mercado de psicobióticos pode atingir: US\$ 201.8 Milhões em 2033.

(Future Market Insights, 2024)

A marca australiana **Uplift Food** está buscando expandir sua linha de produtos para saúde intestinal e função cognitiva, baseando suas formulações na ciência emergente dos psicobióticos.



A **Psychobiotic Probiotic Bar** da EatNova é um produto inovador que combina os benefícios de probióticos e psicobióticos em uma barra de proteína.



Simbióticos combinam probióticos e prebióticos para oferecer um benefício sinérgico à saúde intestinal.

Esse conceito é especialmente relevante em um contexto onde a saúde digestiva é vista como fundamental para o bem-estar geral.

A mágica do **Adday** está no fato de que ele inclui quatro tipos de *Lacobaccillus*; três tipos de *Bifidobacteria*, *Bacillus coagulans* e os substratos de que ele precisa para proliferar, sobreviver e prosperar.

Ele também reduz a inflamação e proporciona alívio de certos sintomas depressivos leves.



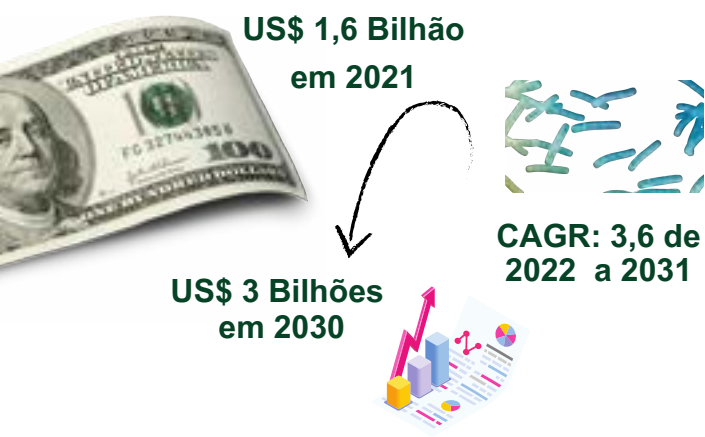
O MUNDO DOS PÓS-BIÓTICOS

Nos últimos anos, o estudo da microbiota intestinal e sua influência na saúde humana ganhou destaque significativo. Dentro desse campo, os pós-bióticos representam uma área promissora e de grande interesse, caracterizados por seu impacto mesmo após o processo microbiano ativo.

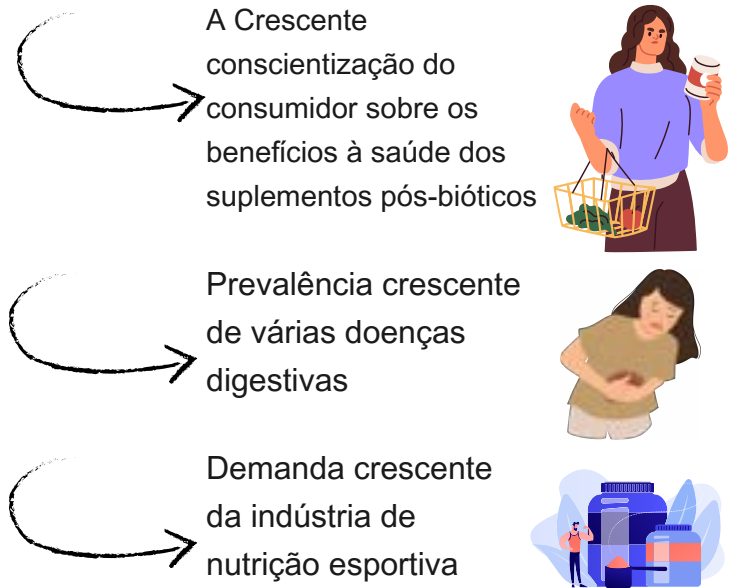
De acordo com a definição da International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP), **pós-bióticos são preparações de células microbianas inativadas** ou seus componentes que conferem benefícios à saúde quando administrados em quantidades adequadas. Ao contrário dos probióticos e prebióticos, que agem diretamente ao vivo no intestino, **os pós-bióticos consistem em substâncias bioativas resultantes da fermentação microbiana.**

Esses compostos incluem **ácidos graxos de cadeia curta, peptídeos bioativos e outros metabólitos** que desempenham papéis fundamentais na modulação da inflamação, na manutenção da integridade da barreira intestinal e na regulação do sistema imunológico, contribuindo significativamente para a saúde e o equilíbrio intestinal.

De acordo com um novo relatório publicado pela Allied Market Research (2024), o mercado de pós-bióticos foi avaliado em US\$ 1,6 bilhão em 2021 e estima-se que alcance US\$ 3 bilhões até 2031, crescendo a um CAGR de 6,8% de 2022 a 2031.



DRIVERS DE CONSUMO DOS PÓS-BIÓTICOS



O produto **Advagen Postbio SL** é um suplemento alimentar inovador que incorpora pósbióticos em sua composição.



O **Mighty Pop** fornece 1 bilhão de culturas probióticas vivas, 3 gramas de fibra de plantas de acácia certificadas como neutras em carbono e de origem sustentável, além de pós-bióticos.

Pizza posbiótica: A **Yough**, que faz massa de pizza usando iogurte grego, disse que pretende expandir para outros produtos assados, como rolinhos de canela e pretzels, que também conterão pós-bióticos.



Insights NutriConnection

OS PODEROSOS Bióticos

Expansão do Mercado de Bióticos:

Com o mercado global de probióticos projetado para atingir US\$ 113,43 bilhões até 2029, o crescimento contínuo reflete a importância crescente dos bióticos na saúde preventiva e no bem-estar geral. Essa expansão é impulsionada pela inovação contínua em produtos e pela conscientização crescente sobre os benefícios dos bióticos.

Integração dos Psicobióticos na Saúde Mental:

O avanço dos psicobióticos, que conectam a saúde intestinal à saúde mental, marca uma nova era na nutrição funcional. As marcas estão investindo em produtos que não apenas melhoram a digestão, mas também modulam o humor e reduzem o estresse, respondendo à demanda por soluções naturais de bem-estar emocional.

Inovação em Prebióticos:

Os prebióticos estão sendo formulados de maneira inovadora para maximizar seus benefícios, com novas fontes e combinações que otimizam a microbiota intestinal. Estes avanços ampliam o impacto dos prebióticos, promovendo uma saúde digestiva mais robusta e melhor absorção de nutrientes.

Pós-bióticos como agentes terapêuticos:

Os pós-bióticos, os subprodutos bioativos dos probióticos, estão ganhando destaque por seus efeitos terapêuticos específicos. Esses compostos emergem como novas ferramentas para intervenções precisas em diversas condições de saúde, expandindo as possibilidades de tratamentos baseados no microbioma.

Simbióticos e Eficácia Sinérgica:

Os simbióticos, que combinam probióticos e prebióticos, demonstram uma eficácia sinérgica na promoção da saúde intestinal. Essa combinação otimizada está sendo explorada em novos produtos que oferecem benefícios mais completos e integrados, atendendo a uma demanda crescente por soluções holísticas.

Impacto Clínico dos Probióticos: Estudos recentes, como os publicados na JAMA Psychiatry, destacam o impacto dos probióticos na redução de infecções hospitalares, especialmente em pacientes criticamente doentes. Embora esses microrganismos não prolonguem a vida dos pacientes, eles mostram um potencial significativo na redução da necessidade de antibióticos, minimizando o desconforto e contribuindo para uma recuperação mais suave.





SUPLEMENTOS Inovadores

Em 2024, a indústria de suplementos vive um momento de transformação e crescimento sem precedentes. Alimentado por uma população cada vez mais consciente da importância da saúde preventiva e do bem-estar integral, o mercado global de suplementos sempre será uma tendência com inúmeros produtos inovadores.

Esta tendência é alimentada não apenas pelo interesse contínuo em vitaminas e minerais tradicionais, mas também por inovações que estão redefinindo a suplementação, incorporando novas tecnologias e conhecimentos científicos.



A inovação contínua e a capacidade de adaptar-se a tendências emergentes serão cruciais para o sucesso das empresas no setor.

Nesta seção, exploraremos como essas forças estão moldando o futuro dos suplementos e o que podemos esperar em termos de novas oportunidades e desafios neste mercado dinâmico e em rápida evolução.

É um mercado que acompanha todos interesses de saudabilidade e necessidades nutricionais.



COMO ANDA O MERCADO DOS SUPLEMENTOS?

O futuro do mercado de proteínas é promissor, com um crescimento esperado nos próximos anos.



Valor do tamanho do mercado em 2024:
USD 192,65 bilhões



Previsão de receita em 2030
USD 327,42 bilhões

Crescimento anual CAGR de
9,1% de
2024 a 2030



Fonte: Grand View Research, 2024.

A competição no mercado global de suplementos alimentares é caracterizada por um alto número de lançamentos de produtos e aquisições.

Mais consolidação e desenvolvimentos estratégicos são esperados na indústria, impulsionados por fatores como competição intensa, mudanças nas preferências do consumidor, pressões regulatórias e a busca por crescimento e domínio do mercado.

Essas atividades provavelmente continuarão a remodelar o cenário competitivo e influenciar a dinâmica futura da indústria.



O BEM ESTAR MENTAL VIROU PRIORIDADE

Mais jovens estão prestando atenção aos suplementos que ajudam na saúde mental. Essa mudança em direção à valorização do bem-estar mental está orientando o mercado de suplementos a investir em substâncias que aumentem a energia e melhorem o humor.

Tudo isso faz parte de uma mudança maior, onde cuidar de nossas mentes está se tornando tão importante quanto cuidar de nossos corpos.

Os intensificadores cognitivos estão na vanguarda dessa tendência. Esses suplementos visam melhorar as funções cerebrais, como memória, criatividade e motivação.



Planta do bem-estar

Ashwagandha é uma erva que tem sido usada por milhares de anos no sistema tradicional de medicina na Índia, Ayurveda.

Nesse sentido, destacamos o produto **HUM Ashwagandha Calm**. É suplemento dietético projetado para promover o relaxamento diário e o suporte ao humor, combinando os benefícios da Ashwagandha e da L-Theanina. Este suplemento vem na forma de gomas veganas com sabor de frutas vermelhas, o que torna o consumo fácil e agradável.



O **Moon Juice Ashwagandha** é uma opção premium que segue a tendência de consumidores por suplementos orgânicos e adaptáveis ao estilo de vida.

VITAMINAS PARA PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DE SAÚDE

A vitamina B desempenha um papel crucial na manutenção da saúde mental, sendo fundamental para o funcionamento do sistema nervoso e na produção de neurotransmissores como a serotonina, que está diretamente relacionada ao humor e ao bem-estar.

Pessoas que seguem uma dieta vegana têm maior risco de desenvolver deficiência de certas vitaminas do complexo B, incluindo a vitamina B12, pois esses nutrientes estão mais concentrados em alimentos de origem animal.

O produto **Thorne B-Complex** é um suplemento vegano de complexo de vitamina B. Ele não contém nenhum ingrediente de origem animal e contém todas as oito vitaminas B em formas ativas e absorvíveis



Ômega-3, por sua vez, é um ácido graxo essencial que tem papel vital na saúde mental, especialmente devido à sua influência na estrutura e função do cérebro.

É frequentemente recomendado como parte de um regime de suplementação para promover o bem-estar mental geral e reduzir o risco de distúrbios neuropsiquiátricos.

O **Mindbodygreen omega-3 potency+** é um suplemento premium produzido com foco em pureza e sustentabilidade, utilizando fontes marinhas certificadas que garantem a ausência de contaminantes e metais pesados, comuns em outros produtos à base de óleo de peixe.



SUPLEMENTOS PARA GERENCIAMENTO DE ESTRESSE

Segundo o relatório World Mental Health Day 2024 do Instituto Ipsos, 62% dos entrevistados (três em cada cinco, em média) afirmam ter se sentido tão estressados que o sintoma impactou na vida diária pelo menos uma vez.



Para alívio do estresse, vários suplementos têm se mostrado promissores. Para fugir dos mais comuns, trouxemos um pouco conhecido no Brasil.

Encontrada no chá verde, a L-Teanina pode ajudar a reduzir o estresse, melhorar o foco, a memória e a qualidade do sono.

Oferece todos os benefícios de alerta e relaxamento sem os nervosismos ou colapsos associados a bebidas energéticas, comprimidos ou cafeína. A receita de força dupla também oferece o melhor suporte, tornando-a um suplemento prático e eficiente.

Já existem marcas apostando no componente, veja acima o produto **L-Theanine** de dupla potência da Sports Research.



SUPLEMENTOS Inovadores

MAGNÉSIO MERECE MAIS ATENÇÃO

Um mineral envolvido em vários processos corporais, o magnésio tem sido associado a níveis de estresse e ansiedade melhorados, especialmente em pessoas com ansiedade leve.

O magnésio também exerce papel no apoio à função muscular, à saúde óssea e à regulação do sistema nervoso, sendo particularmente eficaz na promoção de calma e melhora da qualidade do sono.

O Mary Ruth's Magnesium Calm Liposomal é um suplemento que promove relaxamento, usando a tecnologia lipossomal para melhorar a absorção de magnésio, encapsulando-o em lipossomas que aumentam sua eficácia.



SONO E MALATONINA

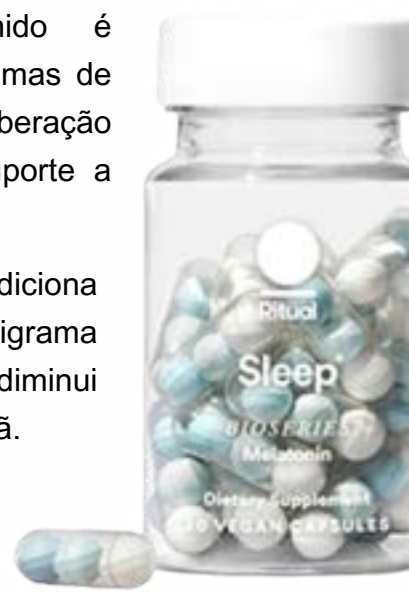
Conhecida por suas propriedades indutoras do sono, a melatonina também pode reduzir a ansiedade, particularmente em pessoas que estão passando por cirurgia. Ela vem em várias formas, incluindo comprimidos e gotas.

O **Ritual Sleep BioSeries Melatonin** é um comprimido três em um desenvolvido para otimizar a liberação de melatonina durante a noite para dar suporte a um ciclo natural de sono-vigília.

O primeiro comprimido é formulado com 1 miligrama de melatonina de liberação instantânea para dar suporte ao adormecimento.

O segundo comprimido é formulado com 3 miligramas de melatonina de liberação prolongada para dar suporte a um sono reparador.

O terceiro comprimido adiciona uma dose baixa de 1 miligrama de melatonina que diminui gradualmente pela manhã.



BELEZA DE DENTRO

Esta vertente de suplementos está experimentando um crescimento notável, impulsionado pelo crescente interesse do consumidor em abordagens holísticas para cuidados com a pele e beleza geral.



Esses suplementos visam melhorar a saúde da pele, cabelo e unhas de dentro para fora, geralmente oferecidos como gomas de beleza.

Os principais ingredientes frequentemente encontrados em suplementos de beleza incluem peptídeos de colágeno, ácido hialurônico, biotina e antioxidantes como vitaminas C e E, que são conhecidos por suas propriedades reparadoras e rejuvenescedoras da pele.

O surgimento de produtos de beleza que vêm de dentro destaca a sinergia entre saúde e cosméticos, proporcionando uma abordagem abrangente à beleza que repercute entre os consumidores modernos que buscam soluções eficazes e holísticas.



O produto **Organika Pure Beauty From Within** é um suplemento de beleza desenvolvido para promover a saúde da pele, cabelos e unhas de dentro para fora.



Ele é formulado com uma combinação de ingredientes naturais que visam nutrir o corpo, contribuindo para uma aparência saudável e radiante.

O **Collagen Tripeptide** da **Nutra Seasons** é um suplemento alimentar que promete promover a saúde da pele, cabelos e unhas.

É uma forma altamente biodisponível de colágeno, o que significa que o corpo o absorve e utiliza de forma mais eficiente.



Outra vitamina que desempenha um papel fundamental na vertente *Beauty from Within* é a vitamina E. Por suas poderosas propriedades antioxidantes que ajudam a proteger as células da pele contra danos causados por radicais livres, retardando os sinais de envelhecimento.

A vitamina E **Valupak** é uma vitamina lipossolúvel que é um antioxidante altamente eficaz e desempenha um papel ativo no sistema imunológico do corpo.



O **ZENnment Natural Vitamin E Complex Tocopherols & Tocotrienols** é um suplemento que combina todas as formas naturais de vitamina E, incluindo tocoferóis e tocotrienóis, para oferecer um suporte antioxidante abrangente.



APOSTA CERTEIRA NA IMUNIDADE

Os consumidores estão cada vez mais buscando formas de fortalecer o sistema imunológico para se proteger melhor contra infecções e manter a saúde de maneira geral.

Este foco crescente na imunidade levou a uma maior demanda por suplementos específicos que oferecem suporte imunológico, frequentemente formulados com ingredientes reconhecidos.



A vitamina C, por exemplo, é muito bem representada pelo **Emergen-C**. Um suplemento efervescente desenvolvido para fortalecer a imunidade e

umentar a energia. Consumido em pó misturado com água, ele combina vitamina C com vitaminas do complexo B, antioxidantes e eletrólitos, oferecendo um suporte abrangente para o bem-estar geral.

Cold-EEZE® é um suplemento popular conhecido por ajudar a reduzir a duração e a gravidade dos sintomas de resfriado.

Seu principal ingrediente ativo é o zinco, que desempenha um papel essencial na função imunológica e tem propriedades antivirais.



Nature's Way, Raiz de Astragalus é um suplemento herbal formulado a partir da raiz de astrágalo, uma planta utilizada há séculos na medicina chinesa por suas propriedades imunomoduladoras e adaptogênicas.

MANUTENÇÃO E PERDA DE PESO

Os consumidores reconhecem cada vez mais a ligação entre peso e saúde a longo prazo. Uma abordagem holística com ingredientes nutricionais naturais, eficazes e seguros é essencial.



GlucaTrim™ é um suplemento desenvolvido para apoiar o gerenciamento de peso e a saúde metabólica, formulado com compostos que ajudam a melhorar a sensibilidade à insulina e a regular a digestão dos carboidratos.

Performix – SST X Thermogenic Cinnamon é um suplemento termogênico projetado para apoiar a queima de gordura, aumentar a energia e melhorar o foco mental.



Healthy Blood Sugar Formula é um suplemento projetado para ajudar a manter níveis saudáveis de açúcar no sangue, especialmente após as refeições. Seu principal ingrediente, Reducose®, é um extrato de plantas que demonstrou em estudos clínicos ajudar a reduzir a absorção de carboidratos e, conseqüentemente, os picos de glicose no sangue.



SURGEM OS SUPLEMENTOS IMPERCEPTÍVEIS

Segundo o portal *Exploding Topics*, que analisa as principais tendências pesquisadas no google, uma nova vertente de suplementos parece estar em alta.

Entre a nova onda de suplementos, destaca-se uma categoria de produtos quase “imperceptíveis” que estão incorporados às rotinas diárias dos consumidores.

Em particular, os suplementos são frequentemente combinados com café. O café de cúrcuma é um verdadeiro líder nesse espaço. As pesquisas por “café com cúrcuma” cresceram 78% nos últimos 2 anos. A cúrcuma foi uma das maiores tendências em suplementos dos últimos 5 anos.



Aproveitando essa tendência, a empresa **Raiz Amarela** trouxe para o mercado o famoso Arabico com a cúrcuma em uma lata de 200 g.

Outra nova categoria de suplementos em crescimento é a resina shilajit do Himalaia. A resina de Shilajit é, na verdade, uma combinação de vários minerais e substâncias, com ácido fúlvico sendo um dos principais componentes.

Ela ocorre naturalmente em certas regiões montanhosas. É comumente usada como suplemento para auxiliar

nos níveis de energia e na absorção de nutrientes. Veja acima o produto feito pela empresa UPAKARMA.



Outro ponto interessante é que as pesquisas por “café de cogumelo” aumentaram 1143% em um período de 5 anos.

O café de cogumelo usa pó moído de fungos, em seguida, ele é misturado ao café instantâneo comum.

Esta opção é projetada para ter um gosto um pouco similar ao café comum. Mas o componente reduzido de café significa que há menos cafeína. Outros supostos benefícios à saúde dependem da mistura de cogumelos.

Por exemplo, alguns visam regular os níveis de açúcar no sangue ou oferecer uma fonte valiosa de minerais e antioxidantes exclusivos

Uma marca de cogumelos em crescimento, a **Om Mushrooms** vende uma grande variedade de café de cogumelos e produtos relacionados.



E não são apenas as bebidas que recebem o tratamento de suplemento imperceptível.

O colágeno de chocolate tem tido um crescimento acentuado nas pesquisas, fato é que esse item aumentou 135% em 5 anos.

A **Faithfull** nature trouxe ao mercado a barrinha de cereal com chocolate e com o viés de ter colágeno.

Inclusive, o claim desse produto se diz projetado especialmente para mães que amamentam.

A barra combina os benefícios de mirtilos e chocolate amargo, ricos em antioxidantes.



Insights NutriConnection

SUPLEMENTOS Inovadores

Personalização e Funcionalidade em Alta:

Consumidores buscam cada vez mais suplementos personalizados, com ingredientes naturais, voltados para necessidades específicas, como saúde mental, estresse e bem-estar geral.

Crescimento de Novos Ingredientes:

Ingredientes como L-Theanine e Ashwagandha estão ganhando destaque por suas propriedades relaxantes e de suporte ao humor, alinhando-se à crescente demanda por suplementos para gerenciamento de estresse.

Expansão no Mercado de Imunidade:

A saúde imunológica continua a ser uma prioridade, impulsionando o crescimento de suplementos que reforçam a imunidade, como vitamina C, zinco e astrágalo.

Inovações no Setor de Beleza e alimentação:

A tendência de "beleza de dentro para fora" está em alta, com suplementos de colágeno, biotina e ácido hialurônico sendo amplamente adotados para melhorar a saúde da pele, cabelo e unhas.

Suplementos Integrados à Rotina:

Os simbióticos, que combinam probióticos e prebióticos, demonstram uma eficácia sinérgica na promoção da saúde intestinal. Essa combinação otimizada está sendo explorada em novos produtos que oferecem benefícios mais completos e integrados, atendendo a uma demanda crescente por soluções holísticas.

Suplementos imperceptíveis:

Estão se tornando uma tendência no mercado de saúde e bem-estar, sendo incorporados em produtos do dia a dia sem alterar as rotinas dos consumidores. Exemplos incluem café com cúrcuma, que oferece benefícios anti-inflamatórios, e café de cogumelo, que promove saúde cerebral e reduz a cafeína.





PROTEÍNAS em foco

O mercado de proteínas continua a apresentar fortes oportunidades de crescimento para a indústria alimentícia.

As projeções sugerem que o mercado mundial de ingredientes proteicos deve crescer para mais de 47,4 bilhões de dólares americanos até 2032, aumentando enormemente em relação ao valor de 2021 de cerca de 26 bilhões de dólares americanos. (STATISTA)

Valor do tamanho do mercado até 2032:
USD 47,4 bilhões



O mercado de proteínas, portanto, continua a apresentar fortes oportunidades de crescimento para a indústria alimentícia.



Nesse sentido, a proteína animal presente em alimentos e bebidas emergiram como o maior segmento de consumo final. Elas se beneficiaram principalmente da crescente demanda por produtos alimentícios premium de alta qualidade.

Alegações como orgânico, sustentável e alimentado com pasto estão ganhando popularidade entre os consumidores, levando os fabricantes a lançar ofertas adequadas.

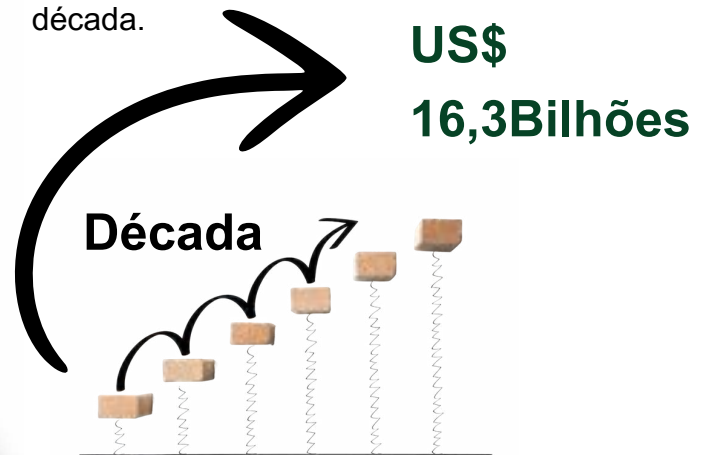


PROTEÍNAS em foco

PROTEÍNAS LÁCTEAS

Na paralela das proteínas em alta, há oportunidades de investimento em marcas lácteas e que oferecem um cenário competitivo mais amplo para o mercado global. Estima-se que as proteínas lácteas devem navegar até 2034 com um CAGR de 3,3%.

Por sua vez, o tamanho do mercado de proteína do leite aumentará de US\$ 11,83 bilhões para US\$ 16,34 bilhões na próxima década.



US\$ 11,8 Bilhões

Os dois principais tipos de proteínas lácteas são caseína e soro de leite. A caseína compõe cerca de 80% da proteína do leite e é uma proteína de digestão lenta, enquanto o soro de leite compõe cerca de 20% da proteína do leite e é uma proteína de digestão rápida.

Com base na aplicação, os vários segmentos incluem:

- nutrição esportiva,
- formulações infantis
- alimentos funcionais
- suplementos alimentares
- produtos farmacêuticos



Essas proteínas são valorizadas por seus benefícios nutricionais e funcionais à saúde, sendo o leite uma fonte predominante.

INOVAÇÕES LÁCTEAS

Veja como os conceitos de tendências como os lácteos chegam em mercados tão diversos. A **ARLA Food Ingredients** lançou o **PROGAMER**, uma inovação interessante para o público gamer, oferecendo uma alternativa saudável às bebidas energéticas convencionais.



Com a whey protein clear **Lacprodan® SP-9213**, ele se destaca por ser transparente e refrescante, características raras em produtos de

whey, e é especialmente formulado para atender às necessidades de foco e energia que muitos jogadores buscam.



Cada lata de **PROGAMER** oferece uma combinação poderosa: 15 g de proteína (incluindo aminoácidos essenciais e de cadeia ramificada, como a leucina), cafeína, taurina, e minerais como magnésio e zinco. Além disso, inclui vitaminas importantes para a saúde visual e cognitiva, essenciais para longas sessões de jogos.

Essa formulação atende à crescente demanda de gamers que querem otimizar o desempenho e o bem-estar sem os efeitos prejudiciais do excesso de açúcar, gordura, ou lactose, já que **PROGAMER** é livre desses ingredientes e contém apenas **60 calorias por lata**.

Com o aumento da conscientização sobre a saúde e o foco em nutrição funcional, o **PROGAMER** representa uma tendência alinhada à preferência de um público que busca produtos práticos e nutritivos, mantendo níveis ideais de energia e concentração.

A expansão do mercado lácteo é amplamente atribuída à maior conscientização sobre saúde e à crescente demanda por nutrição esportiva, veja alguns exemplo destaque do último ano:

O **Javy Instant Coffee Protein Coffee** combina café instantâneo com whey protein premium, oferecendo uma opção prática para quem busca energia e suporte nutricional em uma só bebida.



O **Slate Core Variety Pack** é uma seleção de bebidas à base de leite ultrafiltrado, projetadas para serem ricas em proteína e com baixo teor de açúcar.

O **Fairlife Core Power Protein Milk Shake** é uma bebida proteica feita com leite ultrafiltrado. Cada garrafa contém uma alta quantidade de proteína, geralmente 26g.



A **Biotiful** lançou bebidas High Protein Kefir com 20g de proteína, culturas vivas para a saúde intestinal. É rica em cálcio e vitamina B12, é indicada para consumo pré ou pós-treino, com baixo teor de gordura.



A **Lidl Northern Ireland** lançou uma nova linha de produtos de alto teor proteico e baixas calorias, incluindo sorvetes, pudins e iogurtes.

Seguindo a tendência de inovação no mercado lácteo, a **Arla Food Ingredients** apresenta a Bebida Fermentada 100% Whey, uma solução que combina saúde e sustentabilidade.



O produto é formulado com **Nutrilac® FO-5265**, o que permite uma produção sustentável e facilita sua implementação em linhas convencionais de iogurte. Oferecendo até 8% de proteína 100% whey, sem adição de açúcar e com baixo ou zero teor de gordura. A bebida é uma excelente escolha para consumidores que valorizam produtos nutritivos e com menor impacto ambiental. Além disso, pode ser uma adição versátil tanto para o setor de lácteos quanto para o de bebidas.



O produto está em sintonia com o crescente interesse dos consumidores latino-americanos em reduzir impactos ambientais — com mais de 50% ajustando seus hábitos e 18% sendo “eco-actives”, altamente comprometidos em reduzir resíduos —, o uso de whey upcycled no conceito responde a essa demanda ao reutilizar soro de leite, que seria descartado.



PROTEÍNAS em foco

A linha **Pauls Plus+** se expandiu com os novos sabores de Chocolate e Vanilla Dairy Snacks, que trazem uma combinação saborosa e prática de alta proteína para quem busca



enriquecer a dieta de maneira prazerosa. Cada porção oferece 16g de proteína láctea natural, sem adição de açúcar, atendendo a uma demanda crescente por opções nutritivas e indulgentes.

E que tal um lácteo proteico com saber de café? Isso está presente no mercado brasileiro: **Piracanjuba Whey Café + Energia** contém cafeína e taurina com 15g por porção de 250ml, 100mg de cafeína, 1000mg de taurina, adoçante natural stevia e zero lactose. É indicado para adultos, que buscam um alimento rico nutricionalmente e que auxilie na disposição, energia e foco, de acordo com orientação nutricional ou médica.



O **Queijo Quark** com Whey Protein da **Lac Lélo** é uma opção leve e rica em proteínas, combinando 200g de queijo quark com whey protein. Ele promove saciedade e fortalecimento muscular, sendo ideal para lanches ou pós-treino, e sua textura cremosa proporciona uma experiência saudável e agradável.



PROTEÍNAS DA CARNE AINDA TEM ESPAÇO

Mesmo com a crescente popularidade de proteínas vegetais e alternativas inovadoras no mercado, as proteínas tradicionais, como carne bovina e frango, continuam a ocupar um espaço significativo.



O **High Protein Fried Chicken Burger Bowl** da FroPro contém cerca de 35g de proteína por porção, graças ao uso de ingredientes como fava, clara de ovo, e proteína de trigo na sua mistura especial de empanado.



O **Chicken Skin snacks** são uma opção para consumidores que buscam um lanche crocante e saboroso, inspirado em sabores tradicionais tailandeses.



As **Epic Chicken Sriracha Protein Bars** são barras proteicas inovadoras feitas à base de frangos que combinam peito de frango com o sabor picante da Sriracha.



Mighty Spark Chicken Snack Sticks são petiscos de frango ricos em proteína, ideais para quem busca uma opção saudável e prática de lanche.



O **Grass Fed Beef Jerky** é uma marca popular conhecida por sua carne seca de alta qualidade e saborosa. Eles costumam destacar o uso de carne bovina alimentada com grãos e ingredientes naturais, tornando seu produto uma alternativa mais saudável.



O **Stryve Biltong** é uma marca especializada em biltong, um tipo de carne seca originária da África do Sul. O Stryve se destaca por usar carne de alta qualidade e por não adicionar conservantes artificiais.

Os **Lorissa's Kitchen Grass-Fed Beef Sticks** são snacks de carne de vaca alimentada com capim, projetados para oferecer uma opção saudável e nutritiva.



A **Raise** trouxe ao mercado uma linda bovina orgânica 100% americana, alimentada com capim e certificada pelo USDA, além de produtos flexitarianos.

Criada para atender à demanda do consumidor por carne de origem sustentável, agrícolas regenerativas buscam oferecer total transparência em sua cadeia de suprimentos.



O **Iberian Pork Chicharrones** é uma opção gourmet para quem aprecia snacks salgados e crocantes, oferecendo um toque de sofisticação em comparação com os chicharrones tradicionais.



UM MERCADO ALTERNATIVO DE PROTEÍNAS

Atualmente enxergamos uma efervescência em alternativas de laticínios à base de plantas.



As marcas estão formulando cuidadosamente os produtos para serem atraentes como uma alternativa nutritiva aos laticínios, em vez de apenas apelar ao sabor e à sustentabilidade ambiental. Ao mesmo tempo, as alegações ambientais também estão mostrando alto crescimento em lançamentos de laticínios à base de plantas

O **Natural Soya HIGH PROTEIN Drink** é uma bebida à base de soja, rica em proteínas, ideal para pessoas que buscam aumentar a ingestão proteica de forma prática e saudável.



Além de ser uma boa fonte de proteínas, as bebidas de soja também podem ser enriquecidas com vitaminas e minerais essenciais, dependendo da marca. É comumente utilizada em shakes, cereais ou consumida diretamente.

Já o **Evolve Chocolate Caramel Plant Based Protein Shake** fornece 20g de proteína vegetal e 10g de fibra por porção.



Análogos a carne com opções variadas

Startups de carnes vegetais e grandes marcas estão inovando para expandir as opções do consumidor, particularmente em novos formatos.

Apesar da variedade de ingredientes de proteína vegetal agora disponíveis, a proteína de soja continua a dominar em novas carnes vegetais (ajudando a atender à necessidade dos consumidores por produtos vegetais mais acessíveis).

PROTEÍNAS em foco

O segmento de carnes misturadas está em crescimento, e a **Nestlé** lançou o **Rindecarne**, um extensor de carne à base de proteína de soja, para ser combinado com carne animal sob a marca Maggi.



O produto polonês **Roślinny Gyros** é uma alternativa vegana e rica em proteínas (28 gramas), feita à base de cânhamo.

O **Gardein Seven Grain Crispy Plant-Based Chick'n Tenders** é um produto vegano feitos com uma mistura de grãos, como arroz, milho e trigo, que proporcionam uma textura



crocante e um sabor satisfatório. A base é predominantemente de proteína vegetal, que ajuda a replicar a textura da carne.

Ovos inteiros sendo replicados com vegetais

Vejam que dado interessante: Ovos de origem vegetal são a proteína vegetal de crescimento mais rápido nos cardápios dos EUA depois dos hambúrgueres, com crescimento em 1 ano de +17% e crescimento de 4 anos de 483%. [Glambia Nutritionals]



O "**Egg from Plants**" da marca **JUST Egg** é uma alternativa vegana ao ovo tradicional e o principal ingrediente é a proteína de ervilha.

O **Yo Egg Plant-Based Sunny-Side Up** é uma alternativa vegana ao ovo frito. O produto é geralmente feito com uma combinação de proteínas vegetais, como grão de bico e soja.



MIX DE TECNOLOGIA VAI GERAR HÍBRIDOS

Proteínas alternativas abrangem produtos feitos a partir de uma variedade de métodos de produção, incluindo ingredientes à base de plantas, fermentação e cultivo de células. Uma tendência notável neste ano é o aumento de produtos híbridos que combinam essas tecnologias. Por exemplo, o **Impossible Burger** misturas **NotCo**, **Culture Biosciences** e **Climax Foods** liderando o caminho.

O **Queijo Brie da Climax BIO** é um dos produtos inovadores da marca, totalmente à base de plantas. Ele faz parte de uma linha chamada de "moonshot products", que inclui outros queijos como o Feta, o Chèvre e o Blue.



Esses queijos são produzidos com ingredientes cultivados de forma sustentável e têm como objetivo replicar o sabor e a textura dos queijos tradicionais de origem animal, sem comprometer a qualidade nutricional ou o preço.



A fermentação no contexto da indústria de proteínas alternativas envolve o cultivo de microrganismos com a finalidade de processar um alimento ou ingrediente, obter mais do próprio microrganismo como fonte primária de proteína (biomassa) ou obter ingredientes específicos.

Entre esses ingredientes: aromatizantes, enzimas, proteínas e gorduras, para incorporação em produtos feitos de plantas ou carne cultivada. Os agentes de fermentação são microrganismos amplamente distribuídos na natureza, como bactérias, fungos e algas.

No standard da fermentação está a tendência chama de fermentação de precisão.

Este processo utiliza o material genético que codifica uma determinada proteína em uma planta ou animal (doador) e inserido em um microrganismo (hospedeiro) de crescimento rápido e eficiente, que é então cultivado por fermentação para formar a proteína desejada em grande quantidade.

Um dos principais produtos da **Eden Brew** é o leite sem origem animal. Utilizando fermentação de precisão, a startup australiana conseguiu recriar a caseína micelar, uma proteína essencial do leite que permite replicar a textura, o sabor e o perfil nutricional do leite tradicional.



Em resposta ao seu produto mais solicitado pelos consumidores, a marca de laticínios sem ingredientes de origem animal da **Bored Cow**, anuncia que desenvolveu a "primeira de sua categoria" linha de iogurtes para beber feitos com proteínas de leite provenientes de fermentação, creme de coco e açúcar de cana.

Cada frasco oferece 8 g de proteína completa, cálcio, vitamina D, vitamina B12 e culturas probióticas vivas. Além disso, são livres da lactose do leite, colesterol, hormônios e antibióticos.



DIVERSIDADE DE OPORTUNIDADES QUANDO O ASSUNTO É PROTEÍNA

Molho de proteína soaria estanho, não é? Com as massas proteicas se tornando cada vez mais populares, o **Sturdy Sauce** se destaca por oferecer os primeiros molhos para massas com alto teor de proteínas do mundo; Com 80 gramas de proteína por frasco e 20 gramas de proteína por porção, o Molho Robusto acaba com os carboidratos vazios.



E que tal uma bala proteica? As **Protein Candy** estão prontas para serem saboreadas em quatro sabores:



naturais sem álcoois de açúcar: Classic Fruit, Classic Fruit Sour, Berry Punch e Tropical Punch.

A marca está se apresentando aos consumidores da América do Norte como o primeiro “superdoce” do mundo com 14 gramas de proteína, quatro gramas de açúcar, seis gramas de fibra prebiótica e apenas 140 calorias.

A Protein Pasta – Penne – Low Carb mostra que qualquer refeição pode ser acompanhada de uma boa quantidade de proteínas: contém 24 gramas de proteína por porção.



Proteína na latinha também é destaque. As bebidas **Clean Simple Eats Clear Protein + Energy** são uma nova série de refrescos da marca de bebidas proteicas voltadas para consumidores com queda por bebidas funcionais.



As bebidas apresentam 20 gramas de proteína isolada de soro de leite transparente, ultrafiltrado e sem lactose, juntamente com 100 mg de cafeína vegetal e CognatiQ + L-Teanina para aumentar a clareza mental geral.



Cereais proteicos também já estão disponíveis. Veja a gigante **Quaker** lançando sua versão **protein**.

O produto começa com aveia 100% integral misturada com proteína de soja para dar ao cereal nove gramas de proteína em sachê, enquanto a versão embalada tem 12 gramas de proteína por porção de 59 gramas.

Aquele produto instantâneo, porém proteico. O macarrão instantâneo é elogiado por seu sabor e conveniência, mas muitas vezes pode ter perfis nutricionais abaixo do desejável, que o macarrão instantâneo **The Gym Kitchen** está aqui para ajudar a mudar.



O macarrão tem no mínimo 25 gramas de proteína por porção e no máximo 288 calorias.

Insights NutriConnection

PROTEÍNAS em foco

Proteínas tradicionais mantêm relevância no mercado:

Apesar do avanço das proteínas vegetais e alternativas, as proteínas tradicionais, como carne bovina e frango, continuam a se destacar, especialmente em produtos de conveniência ricos em proteína.

Inovações para Gamers:

Produtos como o PROGAMER atendem à crescente demanda de consumidores por alternativas energéticas sem açúcares e gorduras, oferecendo nutrição funcional.

Doces e Snacks Proteicos com Apelo Funcional e Saboroso:

As Protein Candy, com 14 g de proteína e prebióticos, apelam para quem busca conveniência e nutrição em um doce. Produtos com perfis de sabor ousados e ingredientes inovadores atraem um público que valoriza o lúdico e o nutritivo ao mesmo tempo.

Inovações em proteínas vegetais:

Startups e grandes marcas estão ampliando suas ofertas de proteínas vegetais, com destaque para a soja, que continua a dominar o segmento. A criação de produtos híbridos, que combinam carne tradicional com proteínas vegetais, está em alta, refletindo a necessidade de atender consumidores que buscam alternativas mais acessíveis e sustentáveis.

Funcionalidade e Foco Mental em Produtos Proteicos:

Combinações de proteínas com estimulantes naturais, como cafeína e aminoácidos para foco mental, são tendências crescentes para públicos que buscam aumento de desempenho cognitivo, especialmente no mercado de games e produtividade.

Fermentação de precisão em proteínas:

A fermentação de precisão está revolucionando a produção de proteínas, utilizando microrganismos para recriar proteínas animais, como caseína, de forma eficiente e sustentável. Produtos como os da Eden Brew demonstram como essa tecnologia pode replicar o perfil nutricional do leite tradicional, sem os componentes de origem animal.





FUNCIONAIS e o caminho saúdável

ALIMENTOS FUNCIONAIS: A NOVA FRONTEIRA DA NUTRIÇÃO INTELIGENTE

Em um mundo cada vez mais focado em saúde e bem-estar, os alimentos funcionais emergem como protagonistas no cenário da nutrição moderna.

Muito além de simples fontes de energia, esses produtos carregam benefícios adicionais que podem melhorar a imunidade, otimizar a saúde mental e até prevenir doenças crônicas.



Estamos testemunhando uma revolução onde a ciência e a gastronomia se unem para transformar a nossa alimentação em uma poderosa ferramenta de autocuidado.

A ascensão desse mercado, impulsionada por consumidores conscientes e inovação tecnológica, promete redefinir a forma como nos alimentamos e cuidamos de nossa saúde no dia a dia.

Mercado de alimentos funcionais em números

O mercado global de alimentos funcionais está em rápido crescimento, impulsionado pela demanda por produtos que oferecem benefícios além da nutrição básica, como a prevenção de doenças e a promoção da saúde.

A projeção é que até 2028 o mercado de alimentos e bebidas funcionais chegue a **US\$ 525.9 bilhões**



Statista 2021

De acordo com a Pesquisa de Alimentos e Saúde de 2023 da IFIC, o benefício funcional nº 1 que os consumidores buscam em alimentos e bebidas é energia/menos fadiga. Outros benefícios importantes incluem controle de peso, envelhecimento saudável, saúde digestiva e saúde cardíaca.



LIVRES DE AÇÚCAR: GRANDE PREDILEÇÃO

É comum achar produtos alimentares e bebidas que contêm muitas calorias e teor de açúcar. Devido a este fator, os consumidores preocupados com a saúde tentam consumir produtos alimentares com baixas calorias e sem açúcar.



Enquanto isso, prevê-se que a crescente prevalência da obesidade aumente as vendas de alimentos e bebidas sem açúcar.

Outro fator importante são doenças como o diabetes tipo 1 e 2. De acordo com a Federação Internacional de Diabetes (IDF), em 2021, 51 milhões de pessoas na América do Norte e no Caribe viviam com diabetes.

Pensando nesse cenário, veja produtos funcionais diferenciados e aplicáveis a essas questões:

O **Chobani® Zero Sugar Coffee Creamer Salted Caramel*** é um creme para café que combina sabor cremoso com caramelo salgado, sem nenhum açúcar adicionado.



Ele oferece uma alternativa saborosa para quem quer adoçar o café sem comprometer a ingestão de açúcar.



O **Good Food For Good BBQ Sauce** é um molho para churrasco que se destaca por ser orgânico, sem adição de açúcares refinados e com ingredientes totalmente naturais.

Essa marca foca em criar produtos que são não apenas saborosos, mas também saudáveis, alinhados com o conceito de alimentos funcionais.

Os biscoitos **Weighless™ Zer-0g** são criados para quem deseja um lanche sem açúcar, ideal para dietas low-carb e cetogênicas.



A **Goiabinha Zero DaColônia** é uma versão sem adição de açúcar do tradicional biscoito recheado de goiaba, ideal para quem busca uma alimentação equilibrada, sem abrir mão do sabor.

O **Doce de Leite Cremoso Zero Açúcar da Flormel** é uma opção saudável para quem quer desfrutar do sabor tradicional do doce de leite sem o consumo de açúcar. Feito com ingredientes naturais e adoçantes, mantém a textura cremosa e o sabor característico desse doce clássico.



A **Gatorade** lançou recentemente uma nova versão da bebida esportiva sem açúcar, ampliando sua linha de produtos voltados para quem busca hidratação eficiente sem calorias adicionais.



O **Virgil's Zero Sugar Vanilla Cream Soda** é uma versão sem açúcar de um clássico refrigerante cremoso de baunilha. Ele é adoçado com uma mistura de substitutos de açúcar naturais, mantendo o sabor indulgente e suave característico de uma soda de creme, mas sem calorias e carboidratos.

O **Gold Peak Zero Açúcar Chá** é uma versão sem calorias do chá gelado da marca, ideal para quem busca uma bebida refrescante sem o acréscimo de açúcar.



O **YORK Zero Sugar Dark Chocolate Candy Peppermint Patties** são uma versão sem açúcar dos tradicionais bombons de chocolate escuro com recheio de hortelã da marca YORK.

Os **Fudgsicle Original Fudge Pops No Sugar Added** garantem opção de sobremesa congelada que combina o sabor rico de chocolate fudge com a vantagem de não conter açúcar adicionado.



COLOQUE VITAMINAS: COLOQUE SAÚDE

Nos últimos anos, a demanda por alimentos e bebidas enriquecidos com vitaminas tem crescido significativamente, refletindo uma preocupação crescente com a saúde e o bem-estar.



Esses produtos oferecem uma maneira prática de consumir nutrientes essenciais que podem faltar na dieta cotidiana,

atendendo a um público cada vez mais consciente de suas escolhas alimentares.

O produto "**Get More Vits**" - **Vitamin D** é uma bebida enriquecida com vitamina D, projetada para ajudar a atender às necessidades diárias desse nutriente essencial.



O **Mentos Vita +** é uma variante das clássicas balas Mentos, focada na saúde e bem-estar. Essas balas contêm uma combinação de sabores frutados, mas o grande destaque é a adição de vitaminas, como a vitamina C e outras que promovem benefícios para o sistema imunológico e a saúde geral



Levando Vitamina C e Vitamina B, a bebida **Petey's Bing Black Energy Drink** é uma bebida energética que se destaca pelo seu sabor intenso e refrescante.

O produto busca atender a uma demanda crescente por bebidas que proporcionem não apenas energia, mas também um gosto agradável

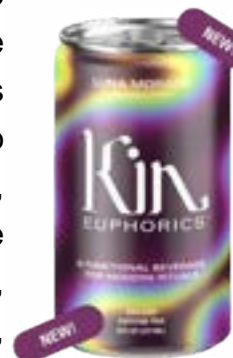


A linha **Vitamin Water** é uma gama de bebidas enriquecidas com vitaminas e eletrólitos, criada para oferecer uma alternativa saborosa à água comum, enquanto proporciona benefícios adicionais à saúde. Lançada pela Glacéau, se destaca por suas combinações únicas de sabores e pela adição de nutrientes essenciais, como as vitaminas do complexo B, vitamina C e eletrólitos, que ajudam na hidratação e recuperação do corpo.



A **Bizzi** lançou uma linha inovadora de bebidas infusionadas com colágeno no Reino Unido, que inclui um café gelado de 100% Arábica e uma bebida de matcha. Ambas as opções são enriquecidas com colágeno e fornece 100% da ingestão diária recomendada (IDR) de vitamina C e zinco.

Luna Morada, nova bebida não alcoólica da Kin Euphorics, oferece um perfil de sabor inspirado nas regiões andinas do Peru. O milho roxo é rico em antioxidantes, compostos antiinflamatórios e nutrientes essenciais como zinco, magnésio, potássio, vitamina B5, vitamina B5, vitamina B9 e niacina enquanto o absinto auxilia na digestão, apoia a saúde do fígado e estimula o metabolismo.



Oatler Glow da MATES. é um substituto de refeição com colágeno que combina ingredientes nutritivos e tripéptido de colágeno com uma infusão de chocolate amargo belga rico e de alta qualidade para apoiar a saúde diária e uma aparência radiante.



OPÇÃO SEM ALCÓOL SÃO A NOVA FEBRE

O mercado global de bebidas não alcoólicas, avaliado em **US\$ 919 bilhões em 2019**, está projetado para crescer exponencialmente, atingindo mais de US\$ 1.6 bilhões até 2032, segundo a **Fortune Business Insights(2024)**.



Esse crescimento reflete uma mudança significativa no comportamento dos consumidores, que estão cada vez mais optando por alternativas sem álcool, impulsionadas pela busca por um estilo de vida mais saudável, redução do consumo de açúcar e álcool, e preocupação com o bem-estar.

Veja como as marcas estão se movimentando: Inspirado no **Beefeater London Dry Gin** original, o Beefeater 0,0% “mantém o icônico perfil cítrico e de zimbro da marca, mas sem o álcool, criando uma experiência de bebida perfeitamente equilibrada e refrescante



A **Days Brewing** – uma marca 0,0% sem álcool com sede em Londres – lançou sua Pale Ale em um formato diferenciado embalado com 568ml.



Seedlip Spice 94: Um destilado sem álcool com sabor complexo e com especiarias e ervas botânicas.



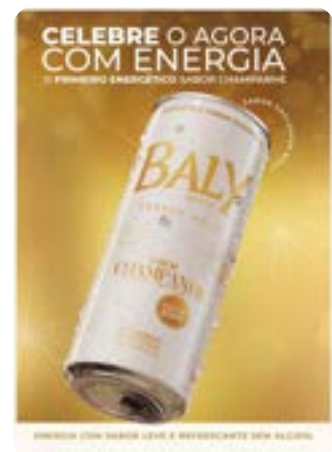
A **Molson Coors** está fazendo uma entrada estratégica na categoria de rápido crescimento de "mocktail" ao colaborar com a Naked Life, uma marca que construiu uma forte reputação por oferecer alternativas de bebidas mais saudáveis e não alcoólicas.



Erdinger Alkoholfrei: Uma cerveja sem álcool de trigo com sabor frutado e especial, ideal para quem busca uma opção leve e refrescante com toque diferenciado.



No Brasil, uma empresa trouxe a inovação e fez um bebida energética com gosto de **Baly Champanhe**, atendendo os pedidos de quem deseja comemorar suas conquistas sem fazer consumo de álcool.



Também no Brasil, o Grupo Heineken expandiu o portfólio e lançou a cerveja **Sol zero álcool**.

FIBRAS DIETÉTICAS SEMPRE COM AURA FUNCIONAL

A busca por alimentos que não apenas saciem, mas também promovam benefícios à saúde, levou ao crescimento dos alimentos enriquecidos com fibras funcionais.



Essas fibras, além de auxiliarem na saúde digestiva, têm um papel fundamental na prevenção de doenças crônicas como diabetes e obesidade, bem como na melhoria da saúde cardiovascular.

O tamanho do mercado global de fibras dietéticas foi de **USD 7,45 bilhões em 2023**, subindo para **USD 8,16 bilhões em 2024**, e espera-se que alcance aproximadamente **USD 19,97 bilhões até 2034**.



As vendas globais de fibras alimentares devem aumentar a um CAGR de 10,3% durante o período previsto.



10,3 % de crescimento anual

Precedence Research, 2024

Inclusive, as fibras funcionais podem atuar como substitutos eficazes do açúcar, sem comprometer o sabor ou a textura dos alimentos.

Um ótimo exemplo dessa aplicação é o

Cadbury Delights Avelã e Caramelo, um snack de apenas 91 calorias que utiliza fibra de milho solúvel como ingrediente chave.



The Only Bean Roasted Edamame Beans é um snack crocante feito 100% de edamame, oferecendo uma alternativa rica em fibras (5 gramas), além de ser vegano e sem glúten.



Good Wheat Quikcakes são panquecas rápidas com mais fibras (11 g), se destacam por uma opção muito saudável para o café da manhã.

O **Oobli Chocolate** é um produto que se destaca não apenas pelo seu sabor, mas também pela adição de fibras funcionais, chegando ao patamar de 10g desse ingrediente. Sobremesa que merece destaque!



Às vezes, adicionar fibras ao seu lanche envolve escolher sua bebida com sabedoria, é isso que, Ao contrário dos refrigerantes tradicionais que são livres de fibras, o **OLIPOP** contém 9 gramas de fibras prebióticas por lata.

No Brasil, o **Pitaya Concentrado Solúvel SupraErvas** é um suplemento em pó que oferece os benefícios da pitaya, uma fruta conhecida por ser rica em antioxidantes, fibras (7,5 g) e vitaminas.



Insights NutriConnection

FUNCIONAIS e o caminho saudável

Alimentos Personalizados e Função Específica:

Os consumidores estão cada vez mais buscando alimentos que ofereçam benefícios específicos, como saúde digestiva, suporte imunológico e controle de peso. A personalização através de produtos que atendem a necessidades individuais está se tornando uma tendência dominante, com grandes marcas adotando ingredientes focados em função, como prebióticos, probióticos e fibras solúveis.

Substituição Inteligente de Ingredientes:

A tendência de substituir ingredientes tradicionais por alternativas funcionais está ganhando força. O uso de fibras funcionais, como no exemplo do Cadbury Delights com fibra de milho solúvel, é uma forma de manter o sabor e a textura de alimentos indulgentes, reduzindo ao mesmo tempo calorias e açúcares. Isso reflete a inovação que beneficia a saúde sem comprometer o prazer gastronômico.

Funcionalidade Integrada ao Cotidiano:

Os alimentos funcionais estão sendo inseridos nas dietas diárias de uma maneira mais fluida, como lanches ricos em fibras e bebidas com vitaminas. Produtos como snacks de edamame e panquecas com fibras refletem essa integração natural de benefícios à saúde no consumo diário, adaptando-se a diferentes momentos e estilos de vida.

Funcionalidade em Alimentos Industrializados:

A busca por alternativas mais saudáveis e funcionais está impactando o mercado de alimentos industrializados, onde marcas estão reformulando produtos clássicos para incluir ingredientes benéficos à saúde. Isso se reflete em inovações como refrigerantes com prebióticos ou barras de chocolate enriquecidas com fibras, promovendo uma nova era de indulgência saudável.

Adoçantes Naturais e Saúde:

Com a crescente rejeição aos açúcares refinados, adoçantes naturais e ricos em benefícios estão cada vez mais presentes nos alimentos funcionais. Marcas estão explorando opções como stevia e fibras prebióticas, como formas de proporcionar doçura sem sacrificar o valor nutricional, em linha com a demanda por alimentos sem açúcar.

Inovação Global e Local:

O mercado de alimentos funcionais está sendo moldado tanto por inovações globais quanto por ingredientes regionais. No Brasil, por exemplo, produtos como o Pitaya Concentrado Solúvel SupraErvas alavancam superalimentos locais, ricos em antioxidantes e fibras, enquanto marcas internacionais estão focadas em ampliar o portfólio de produtos funcionais com ingredientes inovadores e reconhecidos globalmente.





BÔNUS
NUTRICONNECTION

O QUE OS CONSUMIDORES ANDAM PENSANDO?

Segundo o Guia Mid-Year-Consumer da empresa de pesquisa Nielsen, embora a inflação tenha desacelerado em muitas partes do mundo, seu impacto acumulado continuará a ser sentido pelos consumidores.

Mesmo que as condições econômicas melhorem, os consumidores ainda enfrentam desafios para recuperar seu poder de compra.

Em 2025 e além, as marcas precisarão entender as necessidades dos consumidores para estimular o crescimento tanto em volume quanto em vendas. Apesar da desaceleração dos aumentos de preços, os consumidores ainda estão pagando mais pelos mesmos produtos do que em 2022.

Principais preocupações que definem o tom dos gastos do consumidor para 2025 (Nielsen)



Outro relatório importante é o de global de alimentos e bebidas da Mintel que sinaliza alguns insights importantes:

O surgimento de medicamentos como Ozempic mudou a relação entre alimentos e remédios. Alimentos que simplificam o fornecimento de nutrientes básicos como proteínas, fibras e vitaminas se tornaram essenciais,

especialmente para quem usa esses medicamentos, mas também para o público em geral que busca equilibrar suas dietas.

Inclusive, a **Nestlé** lançou uma linha de refeições chamada "Vital Pursuit", direcionada a pessoas que usam medicamentos para perda de peso, como Ozempic e Wegovy.

Composta por 12 opções, a linha é voltada para consumidores com apetite reduzido, oferecendo alimentos ricos em fibras e proteínas.

Outro ponto interessante analisado pela **Mintel** é que os consumidores estão abraçando suas imperfeições, deixando de lado a culpa por escolhas alimentares "não ideais". As marcas podem capitalizar isso ao criar produtos que aceitam a realidade do comportamento de consumo, ao invés de impor regras rígidas sobre como as pessoas deveriam comer.

Hábitos 'perfeitamente imperfeitos' já estão em prática entre muitos consumidores

73%
concordam que não há problema em ser mediano.

48%
dos consumidores sul-coreanos dizem que só ocasionalmente comem de forma saudável.

33%
dos consumidores tailandeses dizem que não se sentem culpados depois de comer ou beber alimentos ou bebidas não saudáveis.

64%
dos consumidores japoneses concordam que cozinhar em casa é muito trabalhoso.

34%
dos consumidores alemães comem algo indulgente, como uma sobremesa ou guloseima, diariamente.



PRODUTOS COM SUSTENTABILIDADE

No cenário atual, a sustentabilidade não é mais apenas uma tendência, mas uma necessidade real para consumidores e empresas. Cada vez mais marcas no setor alimentício e de bebidas estão inovando ao incorporar práticas sustentáveis em seus produtos, indo além do sabor e nutrição.



Algumas marcas estão inovando ao lançar produtos que não só são deliciosos, mas também sustentáveis.



A **La Tourangelle**, por exemplo, introduziu uma linha de óleos de girassol e linhaça cultivados de forma regenerativa, uma prática que trata as fazendas como ecossistemas inteiros, promovendo a saúde do solo e biodiversidade.

A **Brewix**, uma marca de chá, compra diretamente de pequenos agricultores na Índia, garantindo salários justos e eliminando intermediários que reduzem o lucro dos produtores.



A Mintel em seu relatório 2025 Food & Drink Trends 2025 ressalta que as empresas de alimentos e bebidas precisarão demonstrar como a tecnologia e a agricultura trabalham juntas para beneficiar os consumidores, os agricultores e o meio ambiente.

As empresas devem reconhecer que muitos consumidores estão apreensivos sobre a tecnologia sendo usada para criar, modificar e produzir os alimentos que eles colocam em seus corpos.

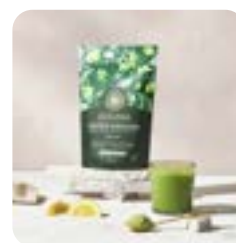


A start-up Meatosys fabrica biorreatores em contêineres para instalação em fazendas, cobrindo apenas etapas que requerem equipamento de laboratório.

O crescimento final e a diferenciação ocorrem na fazenda, na Alemanha.



A **Better Pulse** está desenvolvendo uma proteína vegetal saudável e sustentável a partir da ervilha-de-olho-preto.



A **Aduna Superfoods**, com sede no Reino Unido, foca na sustentabilidade em suas misturas de superalimentos, utilizando ingredientes

naturais como baobá e moringa, cultivados de forma sustentável na África.

A marca impacta positivamente comunidades agrícolas, trabalhando com pequenos agricultores e garantindo preços justos por suas colheitas.

Os produtores de azeite na Espanha estão reutilizando caroços de azeitona, um subproduto da colheita, para criar biocombustíveis utilizados no aquecimento de casas e na aviação. Esse processo aproveita 8% a 10% do peso da azeitona e promove a economia circular.



A petrolífera Cepsa usa caroços de azeitona como ingrediente chave em uma

mistura sustentável de combustível de aviação que alimentou 200 voos do aeroporto de Sevilha, capital da Andaluzia, no ano passado.

PENSAR FORA DA CAIXA COM INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

A verdadeira força da inteligência artificial (IA) na indústria de alimentos e bebidas reside na análise de grandes volumes de dados para identificar padrões



ocultos. Isso revela correlações entre preferências dos consumidores, tendências de mercado e variáveis ambientais, transformando a produção, distribuição e comercialização. Na agricultura, a IA prevê mudanças climáticas e pragas, permitindo ajustes nas estratégias, aumento da eficiência e redução de desperdícios.



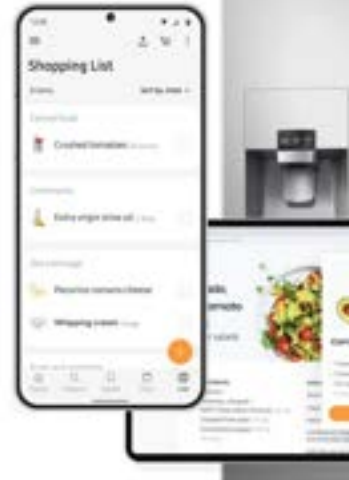
A **CultivateAI**, uma startup americana, exemplifica essa inovação ao utilizar imagens de alta resolução para analisar o uso do solo e monitorar instalações agrícolas. Portanto, isso ajuda os

produtores a melhorar a utilização de recursos e aumentar a eficiência. Além disso, a startup está desenvolvendo algoritmos que preveem o rendimento das colheitas e ajudam na tomada de decisões estratégicas.

IA tem várias vertentes. Que tal um sistema de recomendação de probióticos?

A **ENBIOSIS** utiliza IA para analisar o microbioma intestinal de cada indivíduo a partir de dados de DNA processados por tecnologias avançadas de sequenciamento de nova geração (NGS). Esses dados são combinados com uma vasta base de informações sobre o microbioma, estilo de vida e saúde de mais de 46.000 indivíduos, criando recomendações personalizadas de probióticos que podem melhorar a saúde e auxiliar no combate a doenças crônicas.

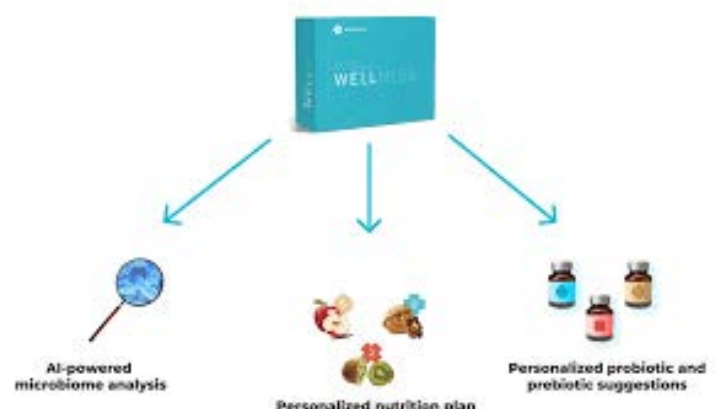
O **Samsung Food** é um aplicativo que usa inteligência artificial (IA) para gerenciar alimentos e planejar refeições. Com a funcionalidade Vision AI, os usuários podem fotografar alimentos, e o app os identifica automaticamente.



Ele sugere receitas com os ingredientes disponíveis e ajuda a planejar refeições, atualizando a lista de compras conforme necessário. A versão paga oferece planos de refeições personalizados e ferramentas avançadas de acompanhamento nutricional.

A **KLM** implementou um sistema de Inteligência Artificial para reduzir em até 63% o desperdício de alimentos a bordo, prevendo com precisão o número de passageiros. A tecnologia utiliza dados históricos para calcular o número exato de refeições necessárias, fazendo previsões 17 dias antes do voo até 20 minutos antes da decolagem.

Em voos intercontinentais, a KLM economizou 111 mil quilos de refeições em um ano, mostrando o impacto positivo da IA na sustentabilidade e eficiência operacional.



ALIMENTOS E BEBIDAS COM IDENTIDADE REGIONAL CONQUISTAM O MERCADO

Nos últimos anos, a Indústria de Alimentos e Bebidas tem valorizado a origem dos ingredientes, focando em produtos que refletem identidade cultural e geográfica.

Essa tendência oferece ao consumidor uma experiência autêntica ligada a tradições locais. Em Portugal, a associação de produtos à sua origem é forte, com exemplos como a Laranja do Algarve, a Maçã de Alcobaça e o Pastel de Belém.

Casos de Sucesso Globais

Exemplos Inspiradores

Diversos países adotam com êxito a valorização de produtos com identidade de origem:

França (Champagne e Roquefort): Produtos protegidos por denominação de origem, como o Champagne e o queijo Roquefort, garantem qualidade única e são altamente valorizados.



Itália (Parmigiano Reggiano e Vinagre Balsâmico de Módena):

Reconhecidos globalmente, esses produtos italianos mantêm padrões rigorosos de qualidade e autenticidade.



Japão (Wagyu de Kobe):

Famosa pelo marmoreio e qualidade excepcionais, a carne de Kobe é um produto premium que representa as técnicas e geografia exclusivas da região.



México (Tequila e Mezcal):

Bebidas como tequila e mezcal, limitadas a certas regiões, conquistaram mercados globais, reforçando a identidade mexicana



Sugestões para Fabricantes no Brasil

A diversidade geográfica e cultural do Brasil oferece várias oportunidades para produtos com identidade de origem:

- **Farofa de Castanha-do-Pará com Tucupi:** Produto sustentável com sabores amazônicos.
- **Snack de Coco Verde com Cacau:** Lanche tropical, vegano e sem conservantes.
- **Mix de Frutas do Cerrado:** Superfood com pequi, baru e mangaba.



- **Farofa de Carne Seca com Pimenta Biquinho:** Sabor de Minas com um toque de pimenta.
- **Pipoca de Mandioca com Erva-mate:** Snack regional do Sul do Brasil.



- **Amendoim com Mel de Abelha Jandaíra:** Produto sustentável e típico do Nordeste.
- **Biscoito de Banana da Terra de Paraty com Canela de Espírito Santo:** Delícia artesanal do Sudeste.



- **Farofa de Cajuína do Piauí com Castanha de Caju:** Sabor doce-salgado do Sertão.
- **Tapioca Crocante com Cumaru:** Snack gourmet com toque amazônico.



Insights NutriConnection

BÔNUS NUTRICONNECTION

Impacto da inflação no consumo global:

Embora a inflação tenha desacelerado em algumas regiões, o impacto acumulado sobre o poder de compra ainda persiste. Em 2025, as marcas precisarão entender as necessidades dos consumidores para promover crescimento, mesmo com os desafios de preços elevados e recuperação lenta do consumo.

Mudança na relação entre alimentos e medicamentos:

Medicamentos como Ozempic estão alterando a forma como os consumidores veem os alimentos. Produtos que simplificam o fornecimento de nutrientes essenciais, como proteínas e fibras, estão se tornando fundamentais, especialmente para pessoas em tratamentos médicos, como perda de peso.

Abraço das "imperfeições" no consumo alimentar:

Consumidores estão cada vez mais aceitando hábitos alimentares "perfeitamente imperfeitos", abandonando a culpa por escolhas alimentares menos saudáveis. As marcas podem capitalizar essa tendência, criando produtos que se alinhem com esse comportamento mais flexível e realista.

Sustentabilidade como necessidade:

A sustentabilidade passou de tendência para necessidade no setor de alimentos e bebidas. Marcas como La Tourangelle e Brewix estão adotando práticas sustentáveis, como a agricultura regenerativa e comércio justo, destacando-se ao trazer inovação que vai além do sabor e nutrição.

Reutilização de resíduos para biocombustíveis:

Os produtores de azeite na Espanha estão transformando caroços de azeitona em biocombustíveis, promovendo uma economia circular. Essa reutilização sustentável está sendo usada para aquecer casas e até alimentar aviões, contribuindo para a redução de resíduos e emissões de carbono.

IA veio para ficar:

No setor de alimentos e bebidas, a análise de dados tem permitido alinhar oferta e demanda de forma mais precisa, resultando na redução de desperdícios e otimização de recursos. Esse uso estratégico da tecnologia melhora a eficiência e atende à demanda por práticas mais sustentáveis.

Aposta em produtos que se associam à origem:

Eles carregam consigo a confiança do consumidor, uma vez que estão ligados a uma qualidade já esperada. A Laranja do Algarve, por exemplo, traz consigo uma expectativa de doçura, frescor e qualidade graças ao solo e ao clima da região.



Referências

- ALLIED MARKET RESEARCH. Postbiotic market size, share & trends analysis - global industry forecast 2023 - 2032. Allied Market Research, 2023. Disponível em: <https://www.alliedmarketresearch.com/press-release/postbiotic-market.html>. Acesso em: 15 ago. 2024.
- FRONTIERS IN MICROBIOLOGY. Probiotic potential of postbiotics: a new avenue in health. *Frontiers in Microbiology*, v. 11, p. 160, 2020. Disponível em: <https://www.frontiersin.org/journals/microbiology/articles/10.3389/fmicb.2020.00160>. Acesso em: 15 ago. 2024.
- FUTURE MARKET INSIGHTS. Postbiotic supplements market - global industry analysis and opportunity assessment, 2023 - 2033. Future Market Insights, 2023. Disponível em: <https://www.futuremarketinsights.com/reports/postbiotic-supplements-market>. Acesso em: 15 ago. 2024.
- GRAND VIEW RESEARCH. Prebiotics market size, share & trends analysis report by product type, by application (functional food, beverages, dairy, animal feed), by region, and segment forecasts, 2024 - 2032. Grand View Research, 2023. Disponível em: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/prebiotics-market>. Acesso em: 15 ago. 2024.
- GRAND VIEW RESEARCH. Dietary supplements market size, share & trends analysis report by type (vitamins, proteins & amino acids, botanicals, omega-3 fatty acids), by application (sports nutrition, infant nutrition, weight management, general wellness), by region, and segment forecasts, 2023 - 2030. Grand View Research, 2023. Disponível em: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/dietary-supplements-market-report>. Acesso em: 15 ago. 2024.
- IPSOS. World mental health day survey. 2024. Disponível em: <https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/publication/documents/2024-10/World%20Mental%20Health%20Day%20Survey.pdf>. Acesso em: 1 ago. 2024.
- INTERNATIONAL DIABETES FEDERATION. IDF Diabetes Atlas. Disponível em: <https://diabetesatlas.org/>. Acesso em: 15 jun. 2024.
- INTERNATIONAL FOOD INFORMATION COUNCIL (IFIC). 2023 Food & Health Report. 2023. Disponível em: <https://foodinsight.org/wp-content/uploads/2023/05/IFIC-2023-Food-Health-Report.pdf>. Acesso em: 1 set. 2024.
- INTERNATIONAL FOOD INFORMATION COUNCIL. 2023 Food and Health Survey. Disponível em: <https://foodinsight.org/2023-food-and-health-survey/#:~:text=May%202023%2C%202023&text=The%202023%20Food%20and%20Health,food%20and%20food%2Dpurchasing%20decisions>. Acesso em: 15 jun. 2024.
- MINTEL. Global food and drink trends. Disponível em: <https://www.mintel.com/insights/food-and-drink/global-food-and-drink-trends/>. Acesso em: 15 set. 2024.
- NIELSEN IQ. NIQ guide to 2025 mid-year consumer outlook full report. Disponível em: https://nielseniq.com/wp-content/uploads/sites/4/2024/09/NIQ-Guide-to-2025-Mid-Year-Consumer-Outlook-Full-Report_90de1a.pdf. Acesso em: 15 ago. 2024.
- PRECEDENCE RESEARCH. Dietary fibers market. Disponível em: <https://www.precedenceresearch.com/dietary-fibers-market>. Acesso em: 15 ago. 2024.
- SEBRAE. Branding sensorial: o que é e quais são os benefícios. Sebrae, 2023. Disponível em: https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/branding-sensorial-o-que-e-e-quais-sao-os-beneficios_0a5816f6eb294810VgnVCM100000d701210aRCRD. Acesso em: 15 ago. 2024.
- STATISTA. Functional food and beverages global market size 2020-2028. Disponível em: <https://www.statista.com/statistics/1264080/functional-food-and-beverages-global-market-size/>. Acesso em: 1 set. 2024.
- EXPLODING TOPICS. Tendências de suplementos para 2024: principais produtos e nichos emergentes. Disponível em: <https://explodingtopics.com/blog/supplement-trends>. Acesso em: 1 set. 2024.
- FORTUNE BUSINESS INSIGHTS. Non-alcoholic beverages market size, share & COVID-19 impact analysis, by product type, packaging, distribution channel, and regional forecast, 2021-2028. Disponível em: <https://www.fortunebusinessinsights.com/industry-reports/non-alcoholic-beverages-market-101927>. Acesso em: 1 ago. 2024.