



Especial FiSA

Revista oficial da:



2024

Inovações e
avanços no setor
de ingredientes

Entrevista Diane
Coelho, Gerente da
FiSA

Agenda
diversificada

Mapa da área de
exposição

Atrações
tradicionais e
novas

Um pouco de
história...

[Leia aqui](#)

Veja também:

Os novos ingredientes para bebidas
esportivas

Os tipos de pectina e suas novas
aplicações

[Clique aqui](#)

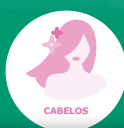
Rousselot | Gelnex

| by Darling Ingredients

**LIDERANDO JUNTOS O CRESCENTE
MERCADO DE COLÁGENO E GELATINA**

Seu produto já atingiu o potencial completo?

Para o bem-estar holístico, o **colágeno hidrolisado Peptan®** possui comprovação científica para uma variedade de benefícios.





*PARA BELEZA
DA PELE*



A beleza da pele é fundamental!

Colágeno hidrolisado com inovação, segurança e qualidade para a indústria de nutricosméticos. O colágeno hidrolisado Peptan® é seguro e otimizado para ser facilmente digerível e biodisponível. Além disso, estudos científicos demonstraram que Peptan® atua nas camadas internas da pele e melhora a hidratação.

Contate-nos para conhecer mais soluções inovadoras.

www.peptan.com/pt

rousselet.brasil@rousselet.com

PeptanLatam @RousseletHealth @Peptanlatam

Rousselet

A Darling Ingredients Brand

Mais que uma distribuidora de produtos químicos, somos a extensão do seu negócio.

Contamos com 8 centros de distribuição estrategicamente localizados no Brasil, expandimos nossa presença além das fronteiras, alcançando mercados na Argentina e no México e representamos cerca de 400 fornecedores globais, solidificando nossa posição como uma das principais distribuidoras de produtos químicos na América Latina.

Somos uma parceira global de confiança, comprometida em impulsionar o desenvolvimento dos nossos clientes através de serviços e soluções inovadoras.

Conheça nossas soluções e descubra como podemos ajudar com sua próxima criação!

www.anastacio.com
contato@anastacio.com
11 2133-6600



Nutrição Humana
e Esportiva

FISA 2024 PROMETE SER A MAIOR DOS ÚLTIMOS ANOS

A revista Food Ingredients Brasil é publicada sob licença da Informa Markets, titular e licenciante da marca.

Informa Markets

Avenida Dra. Ruth Cardoso, 7.221 - 22º
São Paulo, SP

Presidente | Informa Markets Brasil

Marco Basso

Show Director | Informa Markets

Clélia Iwaki

CEO & FUNDADOR

Michel A. Wankenne, MBA
wankenne@insumos.com.br

COO

Jean-Pierre Wankenne
jean-pierre@insumos.com.br

Os artigos assinados não necessariamente traduzem a opinião da editora. Sua publicação obedece a redação original, apenas obedecendo o padrão visual da revista.

Filiado a



Editora Insumos Ltda.

Av. Sargento Lourival Alves de Souza, 130
04675-020 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5524-6931

Fi South America e Hi South America
são organizadas por:



A Food ingredients South America (FiSA), principal evento de negócios do setor de ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas na América do Sul, abre as portas para a sua 26ª edição entre os dias 06 e 08 de agosto, no São Paulo Expo, reunindo 217 expositores e ocupando mais de 6,5 mil m² de exposição, além de oferecer uma agenda diversificada de atrações, com conteúdo para apoiar as inovações da indústria de alimentos e bebidas.

Como veículo oficial da FiSA, a revista FIB traz um panorama sobre o que esperar desta edição, que chega com a proposta de ser a maior dos últimos sete anos. Além de uma entrevista exclusiva com Diane Coelho, Gerente da FiSA, este especial traz as novidades em conteúdo, atrações e um pouco da história deste evento, que teve sua primeira edição em 1995, e hoje, é considerado a principal feira de negócios do setor de ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas na América do Sul.

Nossa equipe editorial também mergulhou fundo em dois temas que estão em foco no mercado atualmente: novos ingredientes para bebidas esportivas e pectinas.

No artigo sobre pectinas, exploramos os diferentes tipos dessa fibra solúvel encontrada em frutas e vegetais, destacando suas aplicações na indústria alimentícia, desde a gelificação de produtos até as suas propriedades funcionais e benefícios para a saúde, além de trazer as suas novas aplicações e tendências no contexto atual da indústria.

Em relação as bebidas esportivas, apresentamos uma análise de como a crescente demanda por produtos que combinem desempenho físico e bem-estar está redefinindo o conceito de hidratação e recuperação muscular, e quais são os ingredientes inovadores que não apenas melhoram o desempenho, mas também apoiam a recuperação e promovem a saúde geral.

Boa leitura!

Conteúdo

Editorial

04

Especial FiSA 2024

- Entrevista Diane Coelho, Gerente da FiSA
- Inovações e avanços no setor de ingredientes
- Mapa da área de exposição
- Agenda diversificada
- Atrações tradicionais e novas
- Um pouco da história da FiSA

06

Bebidas Esportivas

Com a crescente demanda por produtos que combinem desempenho físico e bem-estar, novos ingredientes estão redefinindo o conceito de hidratação e recuperação muscular.

22

Pectinas

Além das suas funções tradicionais, as pectinas estão sendo cada vez mais aperfeiçoadas para fornecerem produtos naturais, saudáveis, funcionais e com características sensoriais melhoradas.

30

INOVANDO E CRESCENDO A CADA ANO



South America

Em sua 26ª edição, a FiSA destaca soluções para os maiores desafios do setor de ingredientes, alimentos e bebidas. Para falar sobre o evento deste ano, a FIB entrevistou Diane Coelho, Gerente da FiSA.

Revista Food Ingredients

Brasil (FIB) - Ao longo dos anos, a FiSA cresceu exponencialmente, consolidando-se como a principal feira de negócios do setor de ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas na América do Sul. Quais foram as principais mudanças que impactaram o seu crescimento e a sua relevância para o setor?



Diane Coelho - A FiSA


desempenha um papel fundamental no avanço do setor de ingredientes para alimentos e bebidas na América do Sul. Como principal

plataforma de conexão do mercado, há 28 anos oferecemos ambientes dinâmicos (online e presenciais) que inspiram inovações, networking, aprendizado e desenvolvimento de negócios, contribuindo significativamente para a evolução e competitividade da indústria. Essa tradição se reflete na grandiosidade do evento e na confiança depositada pelo mercado.

Durante quase três décadas, somos o palco das principais tendências em alimentos e bebidas, afinal a inovação começa no ingrediente! Ampliamos a visibilidade de empresas e profissionais

da indústria, contribuímos para a entrada de muitos ingredientes no mercado Brasileiro, e somos promotores de soluções locais para todo o mundo, através de exposição, conteúdo, networking e experiências que promovem inovação de produtos cada vez mais nutritivos, saudáveis, sustentáveis, seguros e saborosos.

FIB - *E quanto às melhorias?*

 **Diane Coelho** - Nos preocupamos em oferecer uma experiência cada vez melhor aos participantes do evento, sejam visitantes ou expositores. Investimos em opções de alimentação saudável, oferecemos transfer gratuito até o pavilhão e implementamos diversas iniciativas de sustentabilidade, inclusão e bem-estar. Houve também um investimento significativo em tecnologia para facilitar conexões cada vez mais assertivas, ajudar nossos clientes a ganharem tempo e encontrarem ingredientes e soluções mais fácil, entre mais de 800 marcas presentes no evento. Uma das novidades este ano é a apresentação da “Ingrid”, a assistente virtual por IA da FiSA, que será uma importante aliada de nossos clientes.

Durante quase três décadas, somos o palco das principais tendências em alimentos e bebidas, afinal a inovação começa no ingrediente!



Diane Coelho, Gerente da FiSA

FIB - *Como a FiSA utiliza tecnologias digitais para engajar os profissionais da indústria de alimentos e bebidas?*



Diane Coelho - A FiSA vai além do evento presencial.

Como hub de inovações, incorporamos tecnologias digitais, como a plataforma FiSA Xperience, que conecta profissionais e expositores durante todo o ano, permitindo interações e negócios contínuos. Somos também referência em conteúdo por meio do Food Connection, com mais de 440 mil visualizações/ ano, e da revista FIB, indicada como um dos veículos de comunicação mais tradicionais e mais lidos por profissionais de A&B.

FIB - *Quais as novidades da FiSA para este ano com relação à inovação em ingredientes?*



Diane Coelho - Na FiSA 2024,

os profissionais da indústria vão encontrar as principais inovações e lançamentos do setor de ingredientes, flutuando entre funcionalidade, sabor e textura; entre a oferta de soluções estão opções para redução do açúcar, sódio e gorduras, nanotecnologia, bióticos, upcycled, fontes de proteína, e observa-se também um movimento importante para apoiar o desenvolvimento de produtos mais sustentáveis e inovações voltadas para alimentação e suplementação personalizada. Serão mais de 800 marcas, ocupando mais de 6,5 mil m² de exposição, além de muito conteúdo.

FIB - *O que os visitantes podem esperar em termos de conteúdo?*



Diane Coelho - O grande

destaque é o congresso Summit Future of Nutrition, que trará temas essenciais para o futuro da indústria de alimentos, com foco em Inovação e Sustentabilidade.

As tradicionais atrações do evento também estão confirmadas: Innovation Tour; Tasting Experience; Spot Regulatório by Regularium; New Product Zone; Women's Networking Breakfast; e como novidade, o Sustainability Experience, que vai reunir

empresas com produtos sustentáveis e upcycled (desenvolvidos para novos usos com maior valor agregado).

A cerimônia de premiação do Fi Innovation Awards e o StartUp Innovations Challenge, volta a ser realizada no ambiente da FiSA, proporcionando um grande encontro de celebração da inovação.

FIB - *Quais as expectativas para a 26ª edição da FiSA com relação à visitação e geração de negócios?*



Diane Coelho - Esperamos rece-

ber mais de 10 mil profissionais de diversas áreas da indústria de alimentos e bebidas, especialmente P&D, marketing, compras e gestão. Com a presença de um número maior e mais diversificado de expositores, comparado ao ano passado, a expectativa é de que a FiSA gere um volume significativo de novos projetos e oportunidades de negócios, facilitando parcerias, acordos comerciais e lançamentos de novos produtos. Mais de 65% dos visitantes são influenciadores ou decisores de compras, e 76% são profissionais de MKT, P&D, regulatório e inovação, envolvidos diretamente na decisão sobre desenvolvimento e inovação de produtos de alimentos e bebidas.

INOVAÇÕES E AVANÇOS NO SETOR DE INGREDIENTES

Explorando o futuro da indústria de alimentos e bebidas





Com a proposta de ser a maior dos últimos sete anos, a Food ingredients South America (FiSA) chega a sua 26ª edição reunindo 217 expositores e ocupando mais de 6,5 mil m² de exposição.

Com crescimento de 9% em número de expositores em relação ao ano passado, o evento conta com a participação de grandes empresas do setor de ingredientes, que podem ser identificadas conforme o seu portfólio de soluções nos setores Food ingredients, Natural ingredients e Health ingredients.

Em 2024, o evento traz foco em inovação e sustentabilidade, viabilizando oportunidades e iniciativas que visam a valorização dos biomas brasileiros e da América Latina.

Neste ano, queremos destacar iniciativas que estão impulsionando o desenvolvimento de produtos alimentícios inovadores. Diante das crescentes preocupações socioambientais, o momento nos pede para ir além da elaboração alternativa para alimentos saudáveis e nutritivos. Precisamos debater soluções que permitam processos de produção mais sustentáveis, equilibrados e diversos, e esse é o nosso compromisso para marcar a edição de 2024.

Diane Coelho, Gerente da FiSA

Em 2024, o evento traz foco em inovação e sustentabilidade, valorizando os biomas brasileiros e da América Latina.

Destacando-se como uma plataforma completa de conexão, exposição de produtos e expansão de conhecimento, a FiSA 2024 espera reunir mais de 10 mil profissionais das áreas de Marketing, Pesquisa & Desenvolvimento e Regulatório.

Além do evento presencial, a FiSA incorpora tecnologias digitais, como a plataforma FiSA Xperience, que conecta profissionais e expositores durante todo o ano, permitindo interações e negócios contínuos.

A FiSA 2024 oferece uma agenda diversificada de atrações, com conteúdo para apoiar as inovações das indústrias de alimentos e bebidas.





26ª Edição

South America

06 a 08 de agosto 2024

São Paulo Expo, SP - Brasil

Terça a quinta-feira: 13h às 20h

Construindo o sabor do amanhã



ATRAÇÕES / ATTRACTIONS:

**| Plant-Based
Experience**

**| Green
Lounge**

Innovation Hub

**| Innovation
Tour**

**| New Product
Zone**


























**| Sustainability
Experience**

PARTNERS

LOUNGE

**| Tasting
Experience**

LEGENDA / SUBTITLE:

-  ESPAÇO DIAMOND
DIAMOND SPACE
-  ESPAÇO PLATINUM
PLATINUM SPACE
-  ENTRADA
ENTRANCE
-  SAÍDA
EXIT
-  CAEX
EXHIBITOR SERVICE CENTER
-  SALA DE VENDAS
SALES ROOM
-  MARKETING
MARKETING
-  IMPRENSA
PRESS
-  OPERAÇÕES DIGITAIS
DIGITAL OPERATIONS
-  CREDENCIAMENTO E NOVOS INSCRITOS
ACCREDITATION AND NEW SUBSCRIBERS
-  ENTRADA VIP
VIP ENTRY
-  GUARDA VOLUMES
BAGGAGE STORAGE
-  TAXI
TAXI
-  TRANSPORTE POR APP
SHUTTLE BY APP
-  SAÍDA DE EMERGÊNCIA
EMERGENCY EXIT
-  POSTO MÉDICO
FIRST AID ROOM
-  HIDRANTE
HYDRANT
-  COLUNA
COLUMNS
-  DOCAS DE SERVIÇO
LOADING DOCK DOORS
-  TOALETE FEMININO E MASCULINO COM ACESSIBILIDADE
WOMAN AND MAN TOILET WITH ACCESSIBILITY
-  ESCADA ROLANTE
ESCALATOR
-  ESCADA DE EMERGÊNCIA
EMERGENCY STAIRS
-  ELEVADOR
ELEVATOR
-  LANCHONETE
COFFEE BAR
-  PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO
FOOD COURT
-  ACESSO AO EDIFÍCIO GARAGEM
ACCESS TO THE GARAGE BUILDING



informamarkets

ESCALA: S/ESC MODIFICAÇÃO: 18/07/2024

AVISO LEGAL: Isenção de responsabilidade - Esta planta baixa é preliminar e sujeita a alterações pendentes de revisão e aprovação oficial por todas as autoridades competentes. Todos os esforços foram feitos para garantir a precisão de todas as informações contidas nesta planta baixa, no entanto, nenhuma garantia, expressa ou implícita, são feitas com relação a esta planta baixa.

Nota de confidencialidade e propriedade intelectual: As informações aqui contidas são proprietárias da Informa Markets e, ao acessar as informações, o destinatário concorda em manter as informações confidenciais e não divulgá-las a terceiros sem o consentimento prévio da Informa Markets. O destinatário também concorda em usar as informações apenas para fins de avaliação interna e para nenhum outro propósito, sem o consentimento prévio da Informa Markets.

©Copyright 2024, Todos os direitos reservados, Informa Markets, uma divisão comercial da Informa PLC.

DISCLAIMER: This floor plan is preliminary and subject to change pending official review and approval by all relevant authorities. Every effort has been made to ensure the accuracy of all information contained in this floor plan, however, no warranties, express or implied, are made with respect to this floor plan.

Confidentiality and Intellectual Property Note: The information contained herein is proprietary to Informa Markets and, by accessing the information, the recipient agrees to keep the information confidential and not to disclose it to third parties without prior consent from Informa Markets. The recipient also agrees to use the information for internal evaluation purposes only and for no other purposes without prior consent from Informa Markets.

©Copyright 2024, All rights reserved, Informa Markets, a business division of Informa PLC.

AGENDA DIVERSIFICADA

Além da exposição, que apresenta os últimos avanços em ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas, a FiSA 2024 conta com um robusto programa de conferências, painéis de discussão e workshops.

SUMMIT FUTURE OF NUTRITION

O tradicional congresso Summit Future of Nutrition é uma das principais atrações da FiSA. A edição 2024 reúne profissionais e especialistas para discutir temas essenciais para o futuro da indústria de alimentos, com destaque para a cadeia de ingredientes. Com foco em inovação e sustentabilidade, o congresso aborda as tendências mais recentes e as melhores práticas do setor, evidenciando a transformação da indústria, além de trazer as últimas inovações em produtos, processos e tecnologias, bem como estratégias para promover a sustentabilidade ambiental, social e econômica.

A edição deste ano traz a inteligência artificial para o foco dos debates, através do painel “Alimentação do Futuro: Como a Inteligência Arti-

ficial e Outras Tecnologias Moldam Novos Produtos e Ingredientes”, debatendo o impacto da inteligência artificial nas estratégias industriais e como pode ser um instrumento para elevar padrões de qualidade e construir um futuro alimentar mais inteligente e sustentável.

Outros temas relevantes abordam as tendências e inovações em plant-based e proteínas alternativas que atendem à expectativa do consumidor global; a proteína de levedura como nova fonte de proteína sustentável; e estratégias e novas formulações para produtos mais saudáveis, entre muitos outros.

Integrado ao Summit Future of Nutrition, o Supplier Solutions oferece sessões de 15 minutos onde forne-





SPOT REGULATÓRIO BY REGULARIUM

Em sua terceira edição, o Spot Regulatório by Regularium é uma parceria para auxiliar indústrias na aprovação de novos ingredientes na lista positiva da ANVISA.

A programação aborda o novo marco regulatório de regularização de alimentos e embalagens (RDC 843/2024); notificação e registro de alimentos (RDC 843/2024); overview sobre os requisitos para aprovação de novos ingredientes/novos alimentos segundo a RDC 839/2023; os requisitos da caracterização de novos ingredientes (RDC 839/2023), impacto e desafios para o setor do ponto de vista analítico; e a validação analítica e suas implicações para o setor alimentício.

(Confira a programação <https://www.fi-events.com.br/pt/atracoes/spot-regulatorio.html?wcmmode=disabled>)

cedores de ingredientes apresentam inovações e soluções para o setor.
(Confira a programação https://www.fi-events.com.br/pt/summit_future_of_nutrition.html)




O Summit Future of Nutrition é uma das principais atrações da FiSA, oferecendo conteúdo exclusivo em três dias de conexão, troca de conhecimento e networking.

WOMEN'S NETWORKING BREAKFAST

Lançado em 2023, o Women's Networking Breakfast é um evento exclusivo para profissionais mulheres da indústria de ingrediente, alimentos e bebidas, que tem a missão de promover a equidade de gênero e discutir questões importantes relacionadas à sustentabilidade na indústria, por meio de apresentações e debates com mulheres em cargos de liderança e destaque no setor.

Trazendo como tema “Mulheres Inspiradoras: liderança, empreendedorismo e transformação no mercado de alimentos e bebidas”, conta com a participação de lideranças representativas da indústria, como:

-  **Gabriela Migotto**, Gerente de Pesquisa & Desenvolvimento da Pepsico;
-  **Annelise Alves**, Diretora de Marketing Beyond Beer da Ambev;
-  **Cristina Faganello**, Diretora de Marketing da Cargill;
-  **Fernanda de Oliveira Martins**, Senior Nutrition & Health Advocacy Manager Latin America da Unilever;

-  **Kátia Regina**, Diretora do Total Rewards da Nestlé;
-  **Alexandra Söderberg**, CMO and Co-Founder da Naveia; e
-  **Soledad Almeida**, Gerente Geral da AH&N (Applied Health & Nutrition) da Kerry...

... que abordam temas como: experiências de liderança feminina; ações para promover a liderança feminina; liderança que transforma; e o futuro da liderança feminina. (Confira a programação <https://www.fi-events.com.br/pt/atracoes/womens-networking-breakfast.html>)

Criado em 2023, o Women's Networking Breakfast é um evento exclusivo para profissionais mulheres da indústria de ingrediente, alimentos e bebidas.



TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

As tradicionais atrações da FiSA 2024 estão no Innovation Hub, um espaço de conteúdo, networking, inovação e experiências.



INNOVATION TOUR

Oferece aos profissionais do setor acesso a sessões de conteúdo e tours guiados aos estandes dos expositores, promovendo uma imersão completa no que há de mais moderno no mercado.

NEW PRODUCT ZONE

Tradicional em outras edições no mundo, é um espaço exclusivo com as tradicionais vitrines, com as inovações dos expositores e os inscritos nos prêmios Fi Innovation Awards e StartUp Innovations Challenge.

TASTING EXPERIENCE

Espaço de degustação aberto aos visitantes durante o evento, onde é possível experimentar produtos que são tendências, lançamentos e novidades no mercado.

PLANT-BASED EXPERIENCE

Conteúdo e experiências relacionadas às novas tendências de alimentos à base de plantas, incluindo também conceitos veganos e vegetarianos.

SUSTAINABILITY EXPERIENCE

É a novidade deste ano na FiSA. Um espaço exclusivo para a apresentação de empresas e produtos sustentáveis e upcycled, ou seja, desenvolvidos para novos usos com maior valor agregado.

FI AWARDS

Já o Fi Innovation Awards, premiação que reconhece profissionais e indústrias que investem em inovações, tem presença confirmada no ambiente da FiSA, assim como o StartUp Innovations Challenge, que busca incentivar jovens empresas que dedicam tempo e recursos em pesquisa e desenvolvimento, promovendo a inovação, tanto para a indústria quanto para o consumidor final.

UM POUCO DE HISTÓRIA...

A Food ingredients South America (FiSA) tem uma história rica e significativa desde a sua primeira edição, em 1995. Inicialmente organizada pela UBM Brazil, uma divisão da UBM plc na época, a feira começou de forma modesta, mas rapidamente se tornou um ponto focal para o setor de ingredientes alimentícios na América do Sul, atraindo um número crescente de expositores e visitantes, e expandindo significativamente em termos de tamanho e impacto.

Em 2018, a UBM plc foi adquirida pela Informa plc, uma das maiores empresas globais de eventos e informações especializadas. Com essa transação, a FiSA foi integrada à Informa Markets, fortalecendo ainda mais a sua posição como a principal feira do setor na região. Desde então, tem crescido consistentemente em popularidade e influência, atraindo um público diversificado de profissionais da indústria de alimentos e bebidas.

Além do crescimento físico, a FiSA tem evoluído em termos de conteúdo e programação. O evento oferece uma ampla gama de atividades educativas, incluindo palestras, painéis de discussão, workshops e sessões interativas, focadas em tendências emergentes, como novas tecnologias de processamento e adaptação às regulamentações do setor. Hoje, a FiSA não é apenas um ponto de encontro para networking e troca de conhecimento, mas uma plataforma completa de conexão, exposição de produtos e expansão de conhecimento do setor de ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas.





2018 | 700 marcas e 10.800 visitantes

2019 | 724 marcas e 11.000 visitantes

2022 | 600 marcas e 12.000 visitantes

2023 | 800 marcas e 14.800 visitantes

Em 2020, a pandemia da Covid-19 trouxe desafios significativos, mas a FiSA se adaptou rapidamente ao formato virtual, sendo realizada de forma online. Em 2021, ainda em decorrência da pandemia da Covid-19, a FiSA uniu o formato online e presencial.



Há três décadas, iniciamos uma jornada construída sobre relacionamentos fortes, excelência e confiança em fornecer ingredientes e aditivos para a indústria brasileira e de outros países da América Latina.

Nossos corantes naturais e especialidades refletem nosso compromisso contínuo com a qualidade e inovação, além das certificações, que atestam nossa responsabilidade com a segurança dos alimentos.

Desenvolver e fornecer produtos de alta performance para os diversos segmentos da indústria, é construir no hoje, o amanhã, certos de que o futuro nos levará aos próximos 30 anos.

Agradecemos a contribuição de todos os nossos clientes, parceiros e colaboradores que nos acompanharam ao longo desta jornada.



DAXIA
(11) 2633-3000
www.daxia.com.br



Siga-nos no
LinkedIn pelo
QRCode ao lado!



OS NOVOS INGREDIENTES PARA BEBIDAS ESPORTIVAS


Tendências que
impulsionam saúde
e desempenho

ORIGEM E EVOLUÇÃO

Desenvolvidas inicialmente para fornecer reidratação rápida e reposição de eletrólitos, as bebidas esportivas eram formuladas com água, eletrólitos (como sódio e potássio) e carboidratos, visando reidratar o corpo e repor os nutrientes perdidos durante o exercício intenso.

Podem ser categorizadas em três principais tipos: isotônicas, hipertônicas e hipotônicas, sendo que cada tipo possui uma formulação específica para atender diferentes necessidades.

As bebidas isotônicas são formuladas para ter concentrações de sódio e açúcar semelhantes as do corpo humano. São rapidamente absorvidas, fornecendo uma combinação equilibrada de fluidos e eletrólitos, ideais para atividades de intensidade moderada a alta, que duram mais de uma hora.



Com a crescente demanda por produtos que combinem desempenho físico e bem-estar, novos ingredientes estão redefinindo o conceito de hidratação e recuperação muscular.

As bebidas hipertônicas possuem uma concentração de carboidratos superior à do sangue. São usadas principalmente para fornecer uma carga rápida de energia após o exercício, quando a reposição de glicogênio é necessária. Devido a sua alta concentração de carboidratos, são mais adequadas para a recuperação pós-exercício, ajudando a reabastecer as reservas de energia. Os shakes de recuperação esportiva e bebidas energéticas especializadas se enquadram nessa categoria.

Desenvolvidas inicialmente para fornecer reidratação rápida e reposição de eletrólitos, as bebidas esportivas eram formuladas com água, eletrólitos e carboidratos.



As bebidas hipotônicas contêm uma concentração de sódio e açúcar inferior à do sangue. São rapidamente absorvidas e ideais para atividades de baixa intensidade ou de curta duração, onde a reposição rápida de fluidos é mais importante do que a energia. São benéficas para atividades em ambientes quentes, onde a perda de suor é significativa.



INGREDIENTES INOVADORES

Nos últimos anos, a indústria de bebidas esportivas tem passado por uma transformação significativa, impulsionada por avanços científicos e mudanças nas preferências dos consumidores, com atletas e entusiastas buscando produtos que não apenas melhorem o desempenho, mas também apoiem a recuperação e promovam a saúde geral.

Atendendo a essa demanda, diversos ingredientes inovadores têm sido incorporados a essas bebidas, proporcionando novas oportunidades de crescimento e diferenciação no mercado. Entre as inovações, algumas tem se destacado.

As proteínas vegetais, como as de ervilha, arroz e cânhamo, estão ganhando popularidade devido ao aumento da demanda por alternativas

veganas e sustentáveis, oferecendo benefícios significativos para a recuperação muscular, além de serem uma excelente opção para consumidores com intolerâncias alimentares ou preferências dietéticas específicas.

Os adaptógenos, como ashwagandha, rhodiola e ginseng, são substâncias que ajudam o organismo a lidar com o estresse físico e mental. Esses ingredientes são incorporados em bebidas esportivas para melhorar a resistência, reduzir a fadiga e promover uma recuperação mais rápida após exercícios intensos.

Probióticos, como *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*, e prebióticos, como inulina e fibras solúveis, são adicionados a bebidas esportivas para apoiar a saúde digestiva e imunológica. A inclusão desses ingredientes ajuda a manter o equilíbrio da microbiota intestinal, o que pode melhorar a absorção de nutrientes e a saúde geral.

Eletrólitos naturais, como água de coco e sais marinhos, são usados para reidratar e repor minerais essenciais perdidos durante o exercício. São ingredientes valorizados por sua capacidade de proporcionar uma hidratação mais eficiente e natural, além de serem ricos em potássio, sódio e magnésio.

Os BCAAs (Aminoácidos de Cadeia Ramificada), incluindo leucina, isoleucina e valina, são aminoácidos essenciais que desempenham importante papel na síntese proteica e na recuperação muscular. Sua inclusão em bebidas esportivas ajuda a reduzir a fadiga muscular, melhorar o desempenho e acelerar a recuperação.



Diversos ingredientes inovadores têm sido incorporados as bebidas esportivas, proporcionando novas oportunidades de crescimento e diferenciação no mercado.



Os superalimentos, como açaí, matcha, spirulina e cúrcuma, estão sendo incorporados em bebidas esportivas por seus altos níveis de antioxidantes, vitaminas e minerais, oferecendo benefícios adicionais, como redução da inflamação, aumento da energia e melhoria da saúde geral.

Os nootrópicos, como cafeína, L-teanina e colina, são substâncias que melhoram a função



cognitiva, incluindo memória, foco e clareza mental, sendo adicionados em bebidas esportivas não apenas para melhorar o desempenho físico, mas também a acuidade mental, o que é benéfico tanto para atletas quanto para indivíduos que praticam exercícios regularmente.

Com a inclusão desses ingredientes as bebidas esportivas estão bem posicionadas para apoiar uma variedade de objetivos de saúde e desempenho, desde a hidratação básica até o suporte nutricional complexo.

A incorporação desses novos ingredientes em bebidas esportivas abre uma ampla gama de oportunidades para a indústria criar produtos diferenciados, que atendem a diversas necessidades dos consumidores, desde shakes proteicos e energéticos

até bebidas de recuperação e hidratação, cada uma oferecendo benefícios específicos para o desempenho atlético e a saúde geral.

Com a crescente popularidade de estilos de vida saudáveis e a conscientização sobre a importância da nutrição no desempenho esportivo, há uma oportunidade significativa de expansão para novos mercados. Produtos que atendem a dietas específicas, como vegana, sem glúten e low carb, podem atrair uma base de consumidores diversificada, assim como a demanda por bebidas funcionais que promovam a saúde digestiva, mental e imunológica abre novas possibilidades de mercado.

Além disso, a inovação não se limita aos ingredientes, abrangendo também combinações únicas de sabores que complementam os benefícios funcionais dos novos ingredientes. Criar bebidas saborosas e nutritivas pode melhorar a experiência do consumidor, aumentando a fidelização e impulsionando as vendas.



MERCADO EM EXPANSÃO

Em 2023, o mercado global de bebidas esportivas foi avaliado em aproximadamente US\$ 29,74 bilhões e deve atingir US\$ 47,92 bilhões até 2028, com uma taxa de crescimento anual composta (CAGR) de 6,16%.

No Brasil, esse mercado está em plena expansão, impulsionado por um crescente interesse em saúde e fitness, além da popularização de atividades esportivas e de bem-estar. Em 2022, foi avaliado em US\$ 14,5 bilhões, com projeções indicando crescimento contínuo a uma taxa composta anual de crescimento (CAGR) de 7,2% até 2028.

Além das tradicionais bebidas isotônicas, novas categorias estão surgindo, incluindo bebidas com ingredientes naturais, bebidas energéticas com cafeína e produtos com formulações específicas para diferentes tipos de esportes e níveis de atividade física.

A demanda por produtos com propriedades funcionais, como reposição rápida de eletrólitos e carboidratos, é um dos principais motores do mercado, impulsionado por consumidores que buscam produtos que ofereçam benefícios



No Brasil, esse mercado está em plena expansão, impulsionado por um crescente interesse em saúde e fitness, além da popularização de atividades esportivas e de bem-estar.

adicionais à saúde, como hidratação avançada, suporte ao desempenho e recuperação muscular. Essa tendência tem levado a um aumento na oferta de bebidas esportivas com ingredientes inovadores e naturais, como água de coco, sucos de frutas, e proteínas de origem vegetal. Bebidas sem adição de açúcar e com benefícios funcionais, como adição de vitaminas, também estão se tornando cada vez mais populares.

Entre os tipos de bebidas esportivas, as isotônicas são amplamente consumidas por suas propriedades de reposição de eletrólitos e hidratação rápida. As bebidas energéticas, que combinam

caféina e outros

estimulantes, também têm uma base sólida de consumidores, especialmente entre aqueles que buscam melhorar o desempenho físico e mental. Já as bebidas proteicas têm ganhado espaço entre os frequentadores de academias e atletas de alta performance, por auxiliarem na recuperação muscular e no ganho de massa magra.

O perfil do consumidor brasileiro de bebidas esportivas é bastante diversificado. Uma grande parte desse mercado é composta por jovens adultos, principalmente da Geração Z (nascidos entre 1995 a 2009) e Millennials (nascidos entre 1984 a 1995), que valorizam a conveniência e a praticidade oferecida por esses produtos. Esses consumidores também estão atentos à qualidade dos ingredientes e preferem produtos que sejam naturais e saudáveis. Além disso, as mulheres representam uma parcela significativa desse mercado, especialmente no segmento de bebidas prontas para consumo (*ready-to-drink*), que oferecem praticidade e opções de sabor diversificadas.

O mercado brasileiro não está só crescendo em termos de vendas, mas também está evoluindo em termos de inovação e diversificação de produtos, com as indústrias do setor investindo em novas formulações e sabores para atender as necessidades específicas dos consumidores, além de buscar soluções mais sustentáveis e saudáveis, incluindo o uso de ingredientes naturais, redução de açúcares e adição de vitaminas e minerais.





Preservando o que Importa para um Futuro Sustentável

Com mais de um século de experiência global, a Corbion está comprometida em **preservar os alimentos, a vida e o planeta.**

Repense seus produtos com a Corbion.



Corbion



**Reserve seu espaço
na revista oficial da
maior feira do setor**



**Impulsione seu alcance
no Brasil e em toda
América Latina!**



jean-pierre@insumos.com.br





OS TIPOS DE PECTINA

Aplicações emergentes
além da gelificação

Além das suas funções tradicionais, as pectinas estão sendo cada vez mais aperfeiçoadas para fornecerem produtos naturais, saudáveis, funcionais e com características sensoriais melhoradas.

CARACTERÍSTICAS ESTRUTURAIS E PROPRIEDADES DISTINTAS

As pectinas são polissacarídeos complexos, compostas estruturalmente por cadeias lineares de ácido galacturônico, com ligações α -1,4 e uma variedade de substituições de metoxilação e grupos amidados. Essas características estruturais conferem propriedades gelificantes e espessantes únicas, amplamente exploradas na indústria de alimentos e bebidas.

Existem três principais tipos de pectinas baseadas na metoxilação dos resíduos de ácido galacturônico:

Pectina de Alta Metoxilação (HM): conhecida por sua alta capacidade de gelificação em ambientes com baixo pH e altos teores de açúcar, é ideal para geleias, compotas e produtos com alta viscosidade.

Pectina de Baixa Metoxilação (LM): utilizada em produtos que requerem gelificação em ambiente neutro ou ligeiramente ácido, como iogurtes e produtos lácteos.

Pectina Amidada: modificada para resistir a altas temperaturas e condições ácidas, é ideal para aplicações em produtos de panificação e recheios de tortas.

Além da gelificação,
outra propriedade
essencial das pectinas
é a estabilização de
emulsões que contêm
óleo e água.

Uma das propriedades mais importantes das pectinas é a gelificação. Sua capacidade de formar géis firmes e coesos em presença de açúcar e ácido é particularmente valiosa. As pectinas HM formam géis em condições de alto teor de açúcar e baixo pH, enquanto as pectinas LM são capazes de gelificar na presença de íons cálcio, mesmo com baixos teores de açúcar e em pH neutro ou ligeiramente ácido.

Também são amplamente utilizadas como agentes espessantes, melhorando a viscosidade sem afetar negativamente o sabor ou a cor, oferecendo uma maneira eficaz de ajustar a textura de alimentos processados.

Outra propriedade essencial das pectinas é a estabilização de emulsões que contêm óleo e água, prevenindo a separação de fases e garantindo uma aparência homogênea e atraente.



NOVAS APLICAÇÕES E TENDÊNCIAS



No contexto atual da indústria, as pectinas são fundamentais na formulação de produtos alimentícios, não apenas por suas propriedades de gelificação e espessamento, mas também por sua capacidade de melhorar a textura, estabilidade e qualidade sensorial.

As inovações a seguir demonstram sua versatilidade além das funções tradicionais, explorando novos caminhos para fornecer produtos naturais, saudáveis, funcionais e com características sensoriais melhoradas.

A busca por ingredientes naturais, saudáveis e funcionais está direcionando os fabricantes a explorarem ainda mais a versatilidade e funcionalidade das pectinas.

Produtos veganos e vegetarianos

As pectinas têm sido cada vez mais adotadas na formulação de produtos veganos e vegetarianos como substitutos eficazes das gelatinas de origem animal, possibilitando a criação de texturas coesas e elásticas em gomas de frutas e produtos lácteos alternativos.

Redução de açúcar em Alimentos processados

A pressão crescente por redução de açúcar na dieta tem levado os fabricantes de alimentos a buscarem alternativas que mantenham a qualidade sensorial dos produtos sem comprometer a segurança e a estabilidade. As pectinas desempenham papel fundamental nesse contexto, permitindo a formulação de geleias, compotas e outros produtos com teores reduzidos de açúcar.

Sua capacidade de formar géis robustos em baixas concentrações de açúcar é essencial, pois ajuda a manter a viscosidade e a textura desejadas, ao mesmo tempo em que proporciona benefícios adicionais, como redução calórica e manutenção da experiência sensorial.

Agente clarificante em bebidas

A utilização de pectinas como agente clarificante em bebidas, como sucos e vinhos, tem ganhado destaque devido a sua eficácia na remoção de partículas em suspensão e na melhoria da estabilidade coloidal. Esse processo não apenas melhora a claridade visual das bebidas, tornando-as mais atraentes para os consumidores, mas também contribui para prolongar a vida útil dos produtos ao reduzir a sedimentação e a formação de precipitados.

A capacidade de interagir com proteínas e polifenóis presentes nas bebidas, torna as pectinas um agente clarificante versátil e eficiente, proporcionando um acabamento final de alta qualidade.

Alimentos funcionais e produtos de saúde

Nessa área, as pectinas estão sendo exploradas como fibras solúveis que oferecem benefícios nutricionais adicionais, como a promoção da saúde intestinal. Sua capacidade de formar géis viscosos em solução aquosa e resistir a degradação durante o processamento, fazem da pectina o ingrediente ideal para inclusão em barras de cereal, bebidas fortificadas e outros produtos que buscam melhorar a saúde digestiva e a absorção de nutrientes. Além disso, podem contribuir para a textura e a consistência desses produtos, melhorando a aceitação pelos consumidores.

A busca por ingredientes naturais, saudáveis e funcionais está direcionando os fabricantes a explorarem ainda mais a versatilidade e funcionalidade das pectinas.

O foco está na personalização das suas propriedades para atender as necessidades específicas de diferentes aplicações alimentícias, incluindo o desenvolvimento de novas formulações que ofereçam maior estabilidade em diferentes condições de processamento, ampliando as possibilidades de aplicação em uma variedade maior de produtos.

Estudos recentes também reforçam o seu potencial como agente de encapsulação para ingredientes ativos, como vitaminas e antioxidantes, visando melhorar a biodisponibilidade e a eficácia desses compostos em alimentos funcionais.



UM MUNDO DE INGREDIENTES PARA ALIMENTOS & BEBIDAS

REDUÇÃO DE AÇÚCAR NATURAIS, ARTIFICIAIS & POLÍOIS

- TAUMATINA
- STEVIA
- ALULOSE
- LUO HAN GUO (MONK FRUIT)

XILITOL DE AVEIA A SWEETER FUTURE FOR OATS

- NATURALLY DERIVED
- UP-CYCLED
- GMO FREE
- GLUTEN FREE

nutrasal®

O MELHOR REDUTOR DE SÓDIO

nutrasal®
50% MENOS SÓDIO

nutrasal®
Zero SÓDIO

FIBRAS

- FOS, INULINA, GOS & XOS
- BETA GLUCANA (AVEIA E LEVEDURA)
- CELULOSE MICROCRISTALINA
- DEXTRINA RESISTENTE
- GOMA ACÁCIA
- POLIDEXTROSE
- IMO / XAROPE DE TAPIOCA

NUTRIÇÃO ESPORTIVA

- CREATINA
- AMINOÁCIDOS
- PROTEÍNAS
- D-RIBOSE
- ISOMALTULOSE
- ESTIMULANTES

E MUITO MAIS...

TODA AGILIDADE,
QUALIDADE E
PREÇOS COMPETITIVOS

**VOCÊ ENCONTRA
COM A GENTE.**

A Analitic vem
fazendo a diferença
trazendo o que há de
melhor em insumos
para as indústrias
brasileiras



- Aminoácidos
- Antibióticos
- Corantes
- Conservantes
- Fitoterápicos
- Químicos
- Suplementação

- Vitaminas
- Enzimas
- Aditivos Alimentares
- Excipientes
- Lubrificantes
- Espessantes
- Insumos farmacêuticos

- Cosméticos
- Nutrição Animal e Humana
- Alimentos
- Farmácias de manipulação e farmacêuticas

analiticinsumos.com.br

Especialista em
Hidrocolóides

Crie a experiência
sensorial perfeita
com LBG

- Texturizante
Premium

naltive
locust bean gum



**NATU
RALLY
INSPI
RED**

Ingredientes
Nutracêuticos

Soluções dedicadas
ao bem-estar

- Botânicos com
estudos
científicos



**Líder Global
em Acácia**

Soluções Naturais & Ótimo
Custo-Benefício para as
indústrias de Alimentos
e Bebidas

- Propriedades prebióticas
- Alta tolerância digestiva
- Zero Carbono

Fibregum™ **inoveo**

- Emulsificante, Estabilizante,
Texturizante
- Encapsulante,
Formador de filme

Instantgum™ Efistab™
Eficacia™ **SuperStab™**



nexira
Innovation Inspired by Nature