

# FiB

# FOOD INGREDIENTS BRASIL



Revista oficial da



South America

Artigo

## Gelatinas

Usos e benefícios  
na indústria

Leia aqui



Artigo

## Tendências 2025

Tudo o que está em alta

Leia aqui

# UM ANO DE NOVAS TENDÊNCIAS E NOVOS RUMOS

O setor de aditivos e ingredientes alimentares vive um momento de intensa transformação, impulsionado por avanços tecnológicos, novas exigências dos consumidores e a busca por soluções mais sustentáveis. A indústria alimentícia está cada vez mais atenta a esses movimentos e se adapta para atender a demandas como transparência nos rótulos e impacto ambiental reduzido.

Nesta edição, você vai acompanhar o artigo sobre a versatilidade da gelatina, um ingrediente tradicional que se mantém relevante na indústria graças à sua ampla aplicabilidade. Seja como agente estruturante em sobremesas, como estabilizante em laticínios ou como fonte de proteína em formulações inovadoras, a gelatina segue com um papel fundamental na composição de diversos produtos.

Além disso, abordamos as principais tendências que moldarão o mercado de aditivos e ingredientes alimentares em 2025. A tecnologia segue como uma aliada na busca por novos ingredientes que unam funcionalidade e saudabilidade. O movimento *clean label* se fortalece, impulsionando a substituição de aditivos artificiais por alternativas naturais. Já a sustentabilidade se consolida como um fator determinante, com inovações que vão desde o reaproveitamento de subprodutos da indústria até a redução do consumo de água e energia nos processos produtivos.

A edição deste mês reflete toda a dinâmica do setor e as oportunidades que se desenham para o futuro.

Desejamos uma ótima leitura!



Equipe FIB

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

Contamos com 8 centros de distribuição estratégicamente 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](http://www.anastacio.com)  
[contato@anastacio.com](mailto:contato@anastacio.com)  
 11 2133-6600



# Conteúdo

Editorial

04



06

## Tendências para 2025

A indústria alimentícia se adapta às novas tendências, como a tecnologia, incluindo a inteligência artificial, a demanda clean label e a sustentabilidade, que são exigências em alta dos consumidores



## Gelatinas

Um ingrediente tradicional e que nunca perde a sua importância, a gelatina é cada vez mais uma das protagonistas no mercado de aditivos e ingredientes

14



# O Cenário em **2025:** O que será destaque?

O mercado seguirá crescendo com adaptação, sustentabilidade e tecnologia

*Mapeamos quatro tendências que vão liderar o cenário da indústria para 2025, com oportunidades que desafiam o mercado*



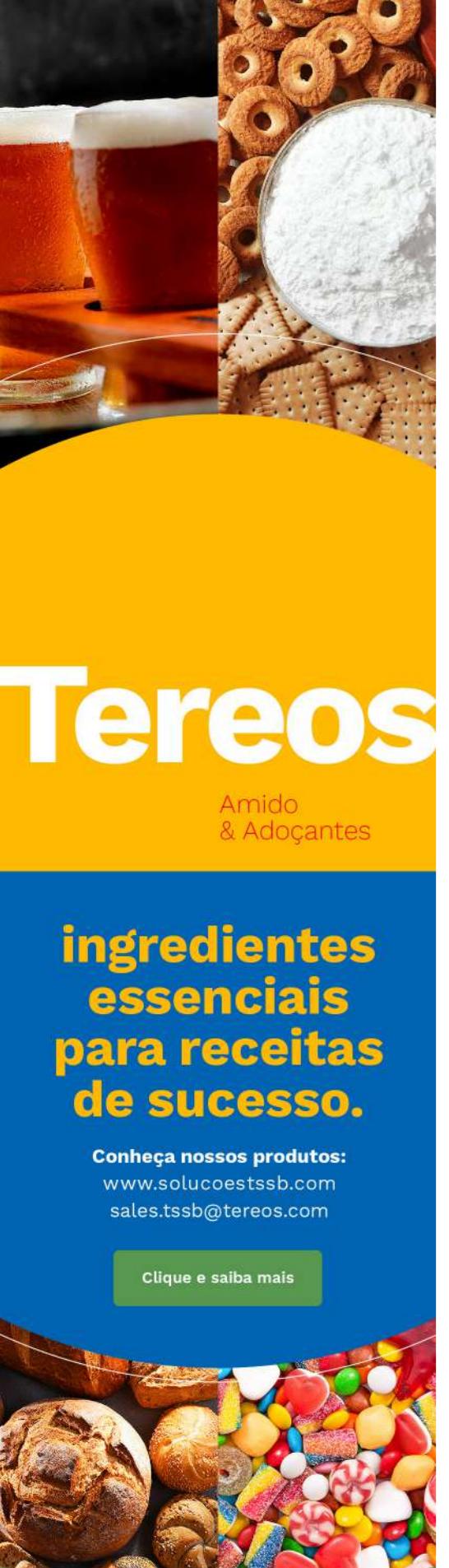
O mercado de ingredientes alimentares encerrou 2024 com um valor aproximado de US\$ 85.27 bilhões. A projeção é de aumentar ainda mais, atingindo US\$ 110.39 bilhões até 2029, com um CAGR de 5,30% entre os dois períodos. Os dados são da pesquisa "Tamanho do mercado de ingredientes alimentares especializados e análises de participação - Tendências e previsões de crescimento (2024 - 2029)", da Mordor Intelligence, que aponta o mercado da Ásia e Pacífico como o que cresce mais rapidamente, mas a América do Norte continua liderando o cenário internacional.

O que faz essa indústria prosperar tanto? Um dos motivos é a tecnologia, que vem aprimorando processos e viabilizando pesquisas. Além disso, alguns tipos de alimentos puxam essa onda positiva, como os funcionais, dado o aumento da preocupação dos consumidores com a saúde e bem-estar.

## O PROTAGONISMO DOS **ALIMENTOS FORTIFICADOS**

O segmento de alimentos processados fortificados inclui aqueles que contêm nutrientes essenciais que aumentam o seu valor nutricional, auxiliando a prevenir ou tratar a deficiência nutricional. De acordo com o relatório da Mordor Intelligence, esse é um dos mercados em maior expansão, destacando o aumento da procura por ingredientes funcionais especiais, como vitaminas, minerais, proteínas, ômega-3 e outros.





Isso tem relação com outra tendência: a preocupação com a alimentação saudável, em alta desde a pandemia. Uma pesquisa da Technavio identificou que o mercado de alimentos de saúde e bem-estar deverá crescer US\$ 425,93 bilhões até 2027, refletindo esses novos hábitos de consumo.

## Alimentos funcionais com comprovação dos seus benefícios à saúde

- Ácidos graxos ômega-3;
  - Proteína de soja;
  - Probióticos;
  - Flavonoides;
  - Catequinas.

# ALERTA TENDÊNCIA

O mercado de bebidas funcionais está em alta, especialmente porque agregam praticidade ao dia-a-dia dos consumidores. As “bebidas enriquecidas” como também são chamadas, combinam uma série de benefícios e já incluem até mesmo águas com vitaminas específicas.

# RÓTULO LIMPO E SUSTENTABILIDADE: UMA OBRIGAÇÃO

É possível afirmar que 2024 também foi o ano da consolidação do “rótulo limpo”, tema que em 2025 não poderá mais ficar de fora das estratégias das grandes indústrias. Isso está relacionado à preocupação dos consumidores em cuidarem da saúde, pois desejam produtos que sejam o menos processado possível, mas não se trata apenas disso. Essa é uma discussão que também se alinha à sustentabilidade, que exige adaptações das empresas para se comprometerem a causar menor impacto ambiental no planeta.

O debate ESG (Environmental, Social and Governance), que surgiu há alguns anos, segue ganhando destaque. Agora, no entanto, não é considerado um “ponto a mais” para a empresa que possui um setor dedicado às ações ESG. Ao contrário disso, tornou-se uma obrigação, e não ter uma política sustentável bem definida pode causar prejuízos à imagem da empresa.



# ALERTA TENDÊNCIA



# A NOVA ERA DA TECNOLOGIA

Na indústria alimentícia surgem inovações tecnológicas a todo momento. No entanto, a grande revolução atual se consolida graças à Inteligência Artificial e Internet das Coisas (IoT). Embora não sejam as únicas, hoje elas são as mais conhecidas pelos consumidores, e seus impactos têm ajudado a gerar não somente alimentos diferenciados, seja na textura ou no sabor, mas também a prever os padrões do mercado.

Algumas empresas já incorporam a IA para que, a partir de dados coletados com os consumidores, a tecnologia possa criar fórmulas com sabores, texturas e cheiros que tenham uma maior probabilidade de agradar as pessoas. Com isso, também se tornou viável fazer testes em alta velocidade, o que antes eram um desafio.



## ALERTA TENDÊNCIA

Grandes indústrias estão utilizando cada vez mais a inteligência artificial para criar novos produtos em conjunto com os consumidores. A partir do uso de algoritmos avançados e da ciência de dados, elas criam alimentos que alinham cada vez mais perfeitamente às expectativas dos seres humanos, melhorando tanto a aceitação sensorial quanto a conexão com os clientes, que se sentem valorizados quando entregam seu feedback através de dados variados.



**Verifik®  
COVID**

RESULTADO EM

10-20 MIN

COLETA NASAL

+ CONFORTÁVEL

FÁCIL LEITURA

NEGATIVO

POSITIVO



Compra on-line  
[www.analitic.com.br](http://www.analitic.com.br)

**PRÁTICO E CONFIÁVEL**



Autoteste para detecção de Antígeno SARS-CoV-2 em amostra nasal



Tradição e qualidade  
em autotestes

**A ANALITIC**



**Conheça também!**

CONFIRME Semanas - teste de gravidez com indicador de semanas e o CONFIRME Fertilidade Masculina.

[www.confirme.com.br](http://www.confirme.com.br)



**CONFIRME**

# PRÁTICO, FÁCIL, RÁPIDO: O FENÔMENO SNACKING

Se por um lado o consumidor exige produtos funcionais, ricos em nutrientes, por outro ele deseja praticidade e rapidez. Passar horas cozinhando não está mais presente na rotina da maioria das pessoas, sejam homens ou mulheres, e com isso ganha espaço o fenômeno “snacking”, especialmente aqueles que são saudáveis.

Os snacks são pequenas refeições ao longo do dia, normalmente feitas com alimentos que possuam um valor nutricional alto e sejam fáceis de consumir, vendidos em pequenos pedaços. Para isso, é necessário inovar, entregando snacks que tornem o momento de pausa no trabalho em uma experiência de sabor e textura.



## ALERTA TENDÊNCIA

Segundo a revista *“The world od Food Ingredients”*, o mercado de snacks saudáveis cresce com a liderança das opções à base de frutas, com 32% de aumento nos últimos anos. Ela é seguida por snacks no estilo *“aperitivos de vegetais”*, com 23% de crescimento, e os *“aperitivos de frutos secos”*, com 11%.



## PARA CIÊNCIA E VERSATILIDADE, PEPTAN® É A ESCOLHA CERTA

Nossa marca de colágeno hidrolisado (peptídeos de colágeno) é reconhecida pelo seu padrão global de qualidade, versatilidade de aplicações, desempenho sensorial (sabor e odor neutros) e solubilidade instantânea. Com benefícios comprovados em estudos científicos, Peptan® é o ingrediente ideal para formulação de alimentos, bebidas e suplementos para um estilo de vida mais saudável.

# GELATINAS:

## Benefícios nutricionais e funcionais para a indústria alimentícia

Ingrediente clássico serve como base para a produção de diversos produtos doces e salgados



*Seja para melhorar a experiência sensorial dos consumidores ou garantir um produto mais firme, a gelatina se destaca pela versatilidade e origem natural*

Na busca da indústria por utilizar cada vez mais alimentos naturais, **a gelatina é uma das protagonistas desse cenário há muitos séculos**. Graças às suas características, ela se tornou um dos produtos mais comuns na base da criação de novos produtos, e é por isso que os primeiros registros do seu uso datam de mais de 3.000 anos atrás. Hoje, ela também favorece a indústria farmacêutica, dentre outras, principalmente por ser considerada segura e livre de aditivos e conservantes.

### COMPOSIÇÃO E BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS

A gelatina é um hidrocoloide que forma pequenos géis transparentes com propriedades que os permitem derreter na boca. Ela é obtida através da extração com água quente, sendo assim um **ingrediente natural e de fácil digestão**.

A matéria-prima mais comum para obtê-la é encontrada na pele e ossos de suínos e bovinos. A partir disso, são formados dois tipos diferentes de gelatinas: o ácido (tipo A) e o alcalino (tipo B). Entenda melhor sobre cada um deles:

1. Gelatina tipo A: produzida via processo ácido, normalmente com ponto isoelétrico na faixa pH de 7,0-9,0, gerando um perfil mais homogêneo de distribuição molecular com maiores quantidades de frações de baixo peso molecular.
2. Gelatina tipo B: produzida via processo alcalino entre pH 4,8-5,2, gerando um perfil com maiores proporções de cadeias de alto peso molecular.

### COMPOSIÇÃO DA GELATINA:

**86% PROTEÍNA**

**2% SAIS MINERAIS**

**12% ÁGUA**

A gelatina também é uma rica fonte de aminoácidos como glicina, prolina e hidroxiprolina, **essenciais para a síntese de colágeno no organismo humano**. Esse ponto, aliás, é um dos destaques da gelatina: enquanto cresce cada vez mais a procura pelo colágeno injetável no organismo, para fins de beleza e bem-estar, na gelatina esse composto é encontrado naturalmente, já que está presente na sua matéria-prima. Além disso, não possui gorduras nem colesterol.



Outro ponto relevante é o **baixo teor calórico da gelatina**, que atende às demandas de produtos voltados para o controle de peso. Já pelo fato de ser naturalmente livre de gorduras e carboidratos, a gelatina é indicada para dietas restritivas, como as low-carb e keto. Pacientes em recuperação pós-operatória também são normalmente indicados a consumir gelatina.

### PROPRIEDADES FUNCIONAIS E APLICABILIDADES

No âmbito industrial, a gelatina é valorizada por suas propriedades tecnológicas. Sua capacidade de gelificação, espessamento, emulsificação e estabilização permite que seja aplicada em uma ampla variedade de produtos alimentícios:



**Sobremesas e confeitoria:** é a base de marshmallows, balas de goma, mousses e sobremesas prontas, proporcionando textura e estabilidade.



**Lácteos:** em iogurtes e sobremesas lácteas, melhora a viscosidade e a sensação na boca.



**Carnes processadas:** atua como agente ligante em frios e embutidos, garantindo coesão e retenção de umidade.



**Produtos dietéticos:** devido ao baixo valor calórico, é amplamente utilizada em formulações de alimentos light e diet.

### E MAIS...

- Impedimento da recristalização do açúcar em gomas de mascar;
- Estabilização de recheios, coberturas e glacês em produtos de panificação;
- Formação de espumas em marshmallows e mousses;
- Otimização da estrutura cristalina de sorvetes;
- Remoção de agentes de turvação e de adstringentes em bebidas;
- Redução da necessidade do uso de mais sódio nos alimentos, mantendo o seu sabor.



### TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES NO USO DA GELATINA

Com o crescimento do mercado de alimentos funcionais e *clean label*, a **gelatina também tem se destacado por ser um ingrediente natural e muito reconhecido pelo consumidor**. Ou seja, há uma fácil aceitação desse produto no mercado.

A **combinação de gelatina com outros ingredientes funcionais**, como colágeno hidrolisado e fibras prebióticas, abre oportunidades para inovações em produtos que

atendam às demandas de consumidores em busca de benefícios para a saúde intestinal, imunidade e performance esportiva.

Além disso, os avanços na produção de gelatinas com diferentes perfis funcionais permitem uma personalização maior para aplicações específicas, como gelatinas de alta clareza para bebidas ou com maior resistência ao calor para produtos de confeitoria.

www.aunare.com.br

Acesse e saiba mais

[www.aunare.com.br](https://www.aunare.com.br)

**Ingredientes #paravida**



## SUSTENTABILIDADE E DESAFIOS

A indústria alimentícia também está preocupada com a sustentabilidade na produção de gelatina, utilizando subprodutos da pecuária, como pele e ossos, o que reduz o desperdício. Esse apelo é alinhado às demandas por processos produtivos mais responsáveis e sustentáveis, sendo um diferencial competitivo no mercado atual.



susas qualidades, a gelatina enfrenta desafios, como a crescente demanda por alternativas vegetais.

A questão sustentável é, ao mesmo tempo, **uma vantagem e um obstáculo para o uso da gelatina**. Com os recursos da inteligência artificial, por exemplo, tem sido possível aumentar o controle de qualidade da produção da substância e até mesmo encontrar alternativas para o futuro. Por outro lado, a verdade é que, apesar das



### armfield



PLANTAS PILOTO DE LABORÓRIO PARA PROCESSOS ALIMENTÍCIOS



### LABCONCO

LIOFILIZADORES DE 2,5 A 18 L; CONCENTRADORES DE AMOSTRAS; LAVADORAS AUTOMÁTICAS DE VIDRARIAS; CAPELAS QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE LUVAS.



ESTUFAS, INCUBADORAS E CÂMARAS CLIMÁTICAS COM CIRCULAÇÃO DE AR NATURAL OU FORÇADO, CONTROLE DE UMIDADE E LUMINOSIDADE, MODELOS QUE SEGUuem NORMAS REGULATÓRIAS INTERNACIONAIS.

### FRITSCH

MOINHOS PARA PREPARAÇÃO DE AMOSTRAS, DE ALTA ENERGIA E DE ALTA VELOCIDADE; ANALISADORES DE TAMANHO DE PARCÍCULAS POR PENEIRAMENTO E DIFRAÇÃO A LASER.



**SAIBA MAIS**

**HÁ MAIS DE 75 ANOS  
FORNECENDO  
EQUIPAMENTOS DE  
ALTA QUALIDADE**



**Bellingham + Stanley**  
a xylem brand

REFRATÔMETROS, POLARÍMETROS E DENSÍMETROS AUTOMÁTICOS DIGITAIS, DE BANCADA E PORTÁTEIS



**Julabo**  
THE TEMPERATURE CONTROL COMPANY

BANHOS TERMOSTÁTICOS, RECIRCULADORES E BANHOS DINÂMICOS PARA APLICAÇÕES EXTERNAS E INTERNAS COM TEMPERATURAS VARIÁVEIS ENTRE -95 E 400 °C.

**LAMY RHEOLOGY INSTRUMENTS**



VISCOSÍMETROS, REÔMETROS E GEL TIMERS DIGITAIS E TEXTURÔMETROS COM CÉLULAS INTERCAMBIÁVEIS E GRANDE VARIEDADE DE SENSORES.

# UM MUNDO DE INGREDIENTES PARA ALIMENTOS & BEBIDAS



**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

**E MUITO MAIS...**

**NUTRIÇÃO ESPORTIVA**

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

Uma empresa cuidada por todos!

Mais do que ingredientes.  
Soluções para o seu negócio.

## ÁCIDOS

- ÁCIDO CÍTRICO
- ÁCIDO FOSFÓRICO 85%
- ÁCIDO SÓRBICO

## AMINOÁCIDOS

- BETA ALANINA
- CREATINA MALHA 80
- CREATINA MALHA 200
- DL-METIONINA
- L-ÁCIDO GLUTÂMICO
- L-ALANIINA
- L-ARGININA HCL
- L-CARNITINA BASE
- L-CARNITINA TARTARATO
- L-CISTEÍNA HCL ANIDRA
- L-CISTINA
- L-CITRULINA
- L-FENILALANINA
- L-GLICINA
- L-GLUTAMINA
- L-ISOLEUCINA
- L-LEUCINA
- L-LISINA HCL
- L-ORNITINA HCL
- L-PROLINA
- L-SERINA
- L-TEANINA
- L-TIROSINA
- L-TREONINA
- L-TRIPTOFANO
- L-VALINA
- N-ACETIL L-CISTEÍNA
- TAURINA

## AMINOÁCIDOS INSTANTÂNEOS

- L-ISOLEUCINA INSTANTÂNEA
- L-LEUCINA INSTANTÂNEA
- L-VALINA INSTANTÂNEA

## CARBOIDRATOS

- DEXTROSE ANIDRA
- DEXTROSE MONOHIDRATADA
- D-GLUCORONOLACTONA
- D-RIBOSE
- ISOMALTULOSE
- POLIDEXTROSE
- WAXY MAIZE

## CONSERVANTES

- BENZOATO DE SÓDIO GRANULADO
- BENZOATO DE SÓDIO PÓ
- ERITORBATO DE SÓDIO
- GLUCONATO DE SÓDIO
- PROPIONATO DE CÁLCIO
- SORBATO DE POTÁSSIO

## EDULCORANTES

- ACESSULFAME K
- ASPARTAME
- CICLAMATO DE SÓDIO
- ERITRITOL
- MALTITOL
- SACARINA SÓDICA
- SUCRALOSE
- XILITOL

## FOSFATOS

- ÁCIDO PIROFOSFATO DE SÓDIO (SAPP) 28
- ÁCIDO PIROFOSFATO DE SÓDIO (SAPP) 40
- FOSFATO DISSÓDICO ANIDRO (DSP)
- FOSFATO MONOCÁLCIO (MCP)
- FOSFATO TRICÁLCICO (TCP)
- HEXAMETAfosfato DE SÓDIO (SHMP)
- TETRAPIROFOSFATO DE SÓDIO (TSPP)
- TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (STPP)

## FUNCIONAIS NUTRACÊUTICOS

- CÁLCIO HMB MONO
- CASEINATO DE CÁLCIO
- CASEINATO DE SÓDIO

## GOMAS

- GOMA GUAR
- GOMA XANTANA 80
- GOMA XANTANA 200

## PROTEÍNAS

- COLÁGENO HIDROLISADO
- GLÚTEN DE TRIGO
- MPC / MPI
- PROTEÍNA DE ERVILHA
- WPC 34%
- WPC 80% INSTANTÂNEO
- WPI 90% INSTANTÂNEO

## VITAMINAS

- VITAMINA C (ÁCIDO ASCÓRBICO)
- VITAMINA C REVESTIDA (ÁCIDO ASCÓRBICO)
- VITAMINA E ACETATO 50% PÓ

## OUTROS INGREDIENTES

- ALGINATO DE SÓDIO
- AMIDO PARCIALMENTE PRÉ-GELATINADO
- BICARBONATO DE SÓDIO
- BISGLICINATO DE MAGNÉSIO 20%
- BISGLICINATO DE ZINCO 20%
- CAFÉINA
- CÁLCIO CITRATO MALATO
- CARBONATO DE MANGANÊS
- CELULOSE MICROCRISTALINA
- CLORETO DE MAGNÉSIO HEXAHIDRATADO
- CLORETO DE POTÁSSIO
- ETIL MALTOL
- ETIL VANILINA
- GLICERINA BIDESTILADA
- GLUCONA DELTA LACTONA – GDL
- GLUTAMATO MONOSSÓDICO (MSG)
- HIDROXI PROPIL METIL CELULOSE HPMC 3
- HIDROXI PROPIL METIL CELULOSE HPMC 6
- INOSITOL
- LACTOSE
- MALTOL
- METABISULFITO DE SÓDIO
- ÓXIDO DE ZINCO
- PVP K 30
- PVP K 90
- SODA CÁUSTICA
- SULFATO DE CROMO
- TAURATO DE MAGNÉSIO 8%
- VANILINA

Não encontrou o ingrediente que procura? Consulte-nos! Temos profissionais com know-how, expertise e forte atuação no mercado mundial, que vão proporcionar um ótimo trabalho e solucionar a sua necessidade.

Origem dos nossos ingredientes:

