



Food ingredients  
South America

TEMAS MACRO

2 0 2 1

# DA CIÊNCIA AO CONSUMO

O futuro da cadeia de valor do alimento 2021: cerca de 33% de toda comida produzida é desperdiçada; quase metade dos adultos do mundo têm sobrepeso, enquanto, por outro lado, quase metade têm subnutrição; o consumidor não sabe o que ingere ou o que deveria

ingerir; o mundo digital está cada vez mais permeando a indústria dos alimentos e, para completar, o ano de 2021

ainda está repleto de incertezas quanto à pandemia vivida desde 2020.

Todo este cenário implica na necessidade de reinvenção do setor: é preciso ter mais transparência, mais segurança e, ao mesmo tempo, é impressionante o potencial de criação neste setor. A edição de 2021 da Food ingredients South America vai tanto revisitar o processo de desenvolvimento de alimentos de forma ampla quanto propor a discussão da redução do gap de conhecimento entre a ciência e o consumidor final.

Durante o Warm-up FiSA e Summit Future of Nutrition, teremos três verticais sob ótica do mercado. São elas:

- **Food Ingredients**
- **Health Ingredients**
- **Natural Ingredients**



## Food ingredients South America

Durante os dias de discussão de Food Ingredients, levantaremos tópicos como:

- Panorama regulatório do mercado de Food Ingredients
- Segurança do Alimento
- Tendências de Consumo
- Clean Label
- Rotulagem Nutricional
- Automação de Processos e Inteligência Artificial no desenvolvimento e formulação de Produtos



## Health ingredients South America

Durante os dias de discussão de Health Ingredients, em que cobrimos as áreas de Nutrientes, vitaminas, minerais, fibras, antioxidantes e/ou fitonutrientes, claims nutracêuticos, ingredientes e alimentos funcionais, superfoods, suplementos (incluindo proteínas) e alternativas ao açúcar e sabor, levantaremos alguns tópicos como:

- Nutrição Personalizada
- Genética & Envelhecimento
- Inovação & Foodtechs
- Benefícios imunológicos, digestivos, cognitivos e de performance
- Clean Label
- Redução de açúcar, sal e gordura e seus respectivos substitutos
- Novas fontes de Health Ingredients



## Natural ingredients

Durante os dias de discussão de Natural Ingredients, em que cobrimos as áreas de frutas e vegetais, proteínas alternativas (incluindo ervilha, soja, grão de bico e jaca), ervas, castanhas, sementes, óleos, leguminosas e feijões, levantaremos alguns tópicos como:

- Escala no mercado de Plant-Based
- Tendências de Consumo e Flexitarianismo
- Tabela Nutricional: Clean Label, sódio, gordura, ultraprocessoamento
- Lácteos plant-based
- Inovação & Foodtechs
- Novos Processos e Novas fontes de proteínas: tendências e perfis nutricionais
- Além das proteínas: carboidratos e gorduras
- Sabor e Textura