

Boletim 1 - 08.ago.2023

Fi South America 2023 estreia com atrações e produtos voltados para sustentabilidade e saudabilidade

Abertura da 25ª edição do evento contou com a participação de representantes da Abiam, da Anvisa e da Superintendência da Agricultura e Pecuária do Estado de São Paulo.

A agenda da Food ingredients South America (FiSA) 2023 iniciou nesta terça-feira, 8 de agosto, com o Summit Future of Nutrition, que contou com a presença de representantes de instituições do setor em uma plenária de abertura. Helvio Collino, presidente da Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos (Abiam), afirmou que a FiSA é o ponto central de conagraçamento do setor: “O evento se tornou um canal de comunicação democrático entre instituições, órgãos públicos e demais players, contribuindo de maneira decisiva com o direcionamento da indústria. Exatamente por isso, aproveitei a ocasião para anunciar o desenvolvimento do plano da Abiam para formular parâmetros como inovação e sustentabilidade até 2050. Fiz questão de divulgar aqui, pois este é um momento em que falo não somente com meus associados, mas com o setor em geral”.

Também na plenária de abertura, Patrícia Tagliari, diretora adjunta da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), reafirmou o compromisso da agência de estar próxima para debater processos de desenvolvimento e inovação que contribuam para o setor, disponibilidade que foi reiterada por Guilherme Campos Junior, dirigente executivo da Superintendência da Agricultura e Pecuária do Estado de São Paulo (SFA/SP).

Congresso entrega conteúdo relevante para o setor

Nesta edição, o Summit Future of Nutrition traz os caminhos para a inovação associada à formação de cadeias alimentares sustentáveis, com ênfase no aproveitamento e conservação da sociobiodiversidade brasileira. O tema será debatido sob três óticas do mercado: ingredientes alimentares; naturais, orgânicos e veganos; e funcionais e nutracêuticos.

No painel “As inovações mais relevantes e urgentes, e por que a sustentabilidade é premissa”, Heloísa Guarita, CEO da RG Think Food, destacou a necessidade de se olhar para o food system em geral e para a inter-relação entre setores: “Com o desenvolvimento, nos encontramos em um cenário diferente e quem está aqui na feira tem o privilégio de pensar nisso. É preciso renovar o sistema alimentar, olhando desde o agro até chegarmos na inovação”, finalizou.

Aprofundando no tema “O que é inovação: a ação disruptiva para além das ideias ousadas”, Ary Bucione, CEO da NutriConnection, levantou os diferentes tipos de inovação, com destaque para a forma como evoluem: “Temos os processos de inovação aberta, que costumam acontecer junto aos fornecedores, e as inovações disruptivas, que mudam o mercado e substituem o que estava sendo utilizado”, exemplifica.

O resveratrol encontrado na uva como um agente de beleza e os compostos fenólicos em benefício da saúde: esses foram alguns dos temas que surgiram no painel “Como os mais variados segmentos de produtos alimentícios já podem tirar proveito da bioinovação”. Glaucia Pastore, professora da Unicamp, afirmou que é através dos alimentos que vamos conseguir status de saúde muito melhores.

A professora destacou que estudo e comprovação científica são etapas primordiais para desenvolver a indústria e abordou a realização desses processos com algumas plantas e frutas, sobretudo as encontradas aqui no Brasil. Como tendências na alimentação funcional, Glaucia apresentou o RoseFit, um extrato de pétala de rosa solúvel em água que contribui para o controle de peso, e o CognatiQ, extrato de café sustentável que aumenta a conectividade cerebral e melhora o desempenho cognitivo diário.

Espaço Innovation Hub atrai atenção do público com atrações variadas

No Innovation Hub, um espaço exclusivo e integrado repleto de atrações, os visitantes tiveram a oportunidade de desfrutar de uma experiência de degustação durante as apresentações dos palestrantes. Paola Soltoski, gerente comercial da MACCA, foi destaque no Tasting Experience ao apresentar opções forneáveis de recheio de maçã, além das alternativas de recheio desidratado, pastoso e congelado. Segundo ela, a empresa se utiliza da versatilidade de um ingrediente único e de fácil aplicação. A MACCA é pioneira na desidratação de maçã chips e maçã para chá no Brasil.

Também no Tasting Experience, Vitor Campos, diretor de marketing da Puratos, entregou para o público conclusões da pesquisa Taste Tomorrow, realizada pela própria empresa junto a 11 mil consumidores de 25 países: 82% dos brasileiros procuram alimentos que reforcem a sua imunidade, enquanto no restante do mundo esse índice é de 71%; no Brasil, 74% das pessoas escolhem alimentos e ingredientes com base nos benefícios para a saúde, frente a uma porcentagem de 68% nos outros países; as pessoas tendem a aceitar ou experimentar mais a inovação quando ela vem embalada de maneira diferente; o termo “natural” é um grande aliado para comunicar saúde para os consumidores (exemplo: fermentação natural); e o termo “origem vegetal” é muito confundido com vegetariano e/ou vegano.

Enquanto isso, no espaço New Product Zone, uma das apresentações que mais chamou a atenção foi a de Livia Bernardes, supervisora de Projetos e Tecnologia do Senai São Paulo. Ela palestrou sobre como os biomas brasileiros estão impulsionando a indústria de alimentos no Brasil, abordando os riscos e desafios que afetam a sustentabilidade, os biomas e a indústria alimentícia. Garantir a produção de alimentos sustentáveis, ampliar o acesso à tecnologia e serviços para os pequenos produtores, aumentar a conscientização e a educação acerca da segurança alimentar e preservar o meio ambiente são os principais desafios. A palestrante também compartilhou informações sobre os incentivos que são oferecidos na área de biodiversidade.

Já no painel Plant Based Experience, Danielle Carvalho, Human Nutrition Sales Manager da Tovani Benzaquen Ingredientes, uma das principais distribuidoras de ingredientes para o mercado Life Science na América do Sul, contou que nos últimos cinco anos a América Latina registrou crescimento de mais de 55% de alimentos e bebidas plant based. A executiva também compartilhou as principais tendências que a empresa identificou, incluindo alternativas para o açúcar associadas ao bem-estar e à imunidade, bem como substitutos de carne que servem como fonte de proteína e contribuem para a saúde do planeta.

Expositores e visitantes revelam suas expectativas para a FiSA 2023

“Esse é o segundo ano que participamos. Somos a primeira empresa produtora de quinoa em solo brasileiro, que geralmente é importada do Peru ou da Bolívia. Trouxemos a própria quinoa e a chia para apresentarmos aos visitantes. Nossas expectativas em relação à FiSA são boas. O primeiro ano foi maravilhoso. Nós participamos de outras feiras, mas o público aqui é muito qualificado.” – *Rogério Matos, diretor da Super Foods*

“A Refinaria Nacional de Sal, há quase 75 anos no mercado, trouxe para a FiSA as linhas industriais para alimentos e bebidas, inclusive para tratamento de águas industriais. Nossa expectativa é comunicar nossos produtos para o público B2B, porque a maioria já conhece o nosso sal, que é para a linha B2C. Então, nosso objetivo aqui é anunciar que temos produtos além da salga e também para as indústrias.” – *Ana Paula, analista de marketing da Sal Cisne*

“É a nossa primeira FiSA e esperamos chegar a vários contatos e clientes para que conheçam mais a nossa marca, soluções e as matérias-primas que importamos. Trabalhamos com dois grandes fornecedores holandeses e temos colágenos funcionais, colágenos hidrolisados, derivados de batata, sorvete como substituto de gordura, amidos e proteínas para maioneses veganas e fibras para fazer ketchup, entre uma ampla linha de soluções.” – *Juan Aranda, gerente comercial da Líbero Químicos*

“Somos uma empresa argentina focada no comércio de especiarias, farinhas e leguminosas. Estamos pela primeira vez na FiSA com o propósito de expandir



nossos negócios no Brasil e consolidar a atuação da marca na América do Sul. Já atuamos na Argentina e na Colômbia, agora queremos fidelizar a clientela do Brasil.” – *Tomas Laurence, CEO da Bal Foods International*

“Já visitei a feira aproximadamente 4 vezes, sempre em busca de alternativas de matéria-prima e novos fornecedores. Estou gostando dos expositores e das inovações propostas pelas marcas.” – *Muniqui Machado, coordenadora sênior de P&D do Grupo Trigo*

“Trabalho com desenvolvimento de produtos funcionais (suplementação alimentar, chás funcionais, chocolates zero açúcar) e vim à FiSA em busca de novos fornecedores e lançamentos. Estou achando a feira atrativa, com muita variedade de produtos e possibilidades de fornecedores.” – *Luís Antônio Cilento, da Active Slim*

Informações para a imprensa:

Gustavo Monteiro: gustavo.monteiro@fsb.com.br / (21) 98230-2349

Arthur Takebayashi: arthur.takebayashi@fsb.com.br / (11) 98979-1062