



## **Summit Future of Nutrition debate sobre sustentabilidade e inovação na indústria de alimentos e bebidas**

*Congresso da Food ingredients South America mostrará um panorama sobre novas tecnologias, ingredientes naturais, veganos, funcionais e nutracêuticos, em agosto*

São Paulo, 18 de Julho de 2023 - O Summit Future of Nutrition, tradicional congresso de inovação para o segmento de ingredientes alimentícios, que acontece na Food ingredients South America (FiSA) de 8 a 10 de agosto, no São Paulo Expo, vai abordar a inovação associada à formação de cadeias alimentares sustentáveis com ênfase no aproveitamento e conservação da sociobiodiversidade brasileira.

Com o mote principal de sustentabilidade e inovação, o Future of Nutrition reunirá especialistas do setor que compartilharão conhecimentos sobre como aplicar conceitos que impactam positivamente o mercado, a sociedade e o meio ambiente.

O evento é voltado para profissionais que atuam diretamente com inovação e desenvolvimento de produtos na indústria de alimentos e bebidas, proporcionando uma oportunidade única de aprendizado e atualização sobre as últimas tendências em ingredientes alimentícios, soluções e novas tecnologias.

A gerente da FiSA, Diane Coelho, reforça que será uma oportunidade de conexão e colaboração, em que especialistas, pesquisadores, governo e empresas podem compartilhar conhecimentos e experiências, impulsionando o desenvolvimento de alimentos e bebidas mais sustentáveis, nutritivos, seguros e inovadores.

"Com o summit Future of Nutrition, estamos fortalecendo essa missão e contribuindo para a evolução contínua do setor. Acreditamos que a inovação é essencial para enfrentar os desafios futuros e estamos comprometidos em proporcionar uma plataforma para as ideias que moldarão o futuro da indústria alimentícia", conclui a gestora.

### **Tendências em ingredientes orgânicos e funcionais**

O summit Future of Nutrition traz uma programação imperdível de palestras que irão explorar as últimas tendências em ingredientes orgânicos e funcionais.

Dividido em três dias, contará com apresentações de especialistas renomados que abordarão questões fundamentais para a indústria de alimentos e bebidas, refletindo sobre sustentabilidade, inovação e o futuro do setor.

No dia 8 de Agosto, o conteúdo está relacionado ao tema “Food Ingredients: Tendências e Novas Tecnologias”. O painel de abertura abordará “Os Desafios da Regulamentação no Mercado de Ingredientes no Cenário de Sustentabilidade”, com mediação de Fátima D’Elia, consultora especialista em Assuntos Regulatórios da Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos (Abiam).

Na palestra “O que É Inovação: A Ação Disruptiva para Além das Ideias Ousadas”, o palestrante Ary Bucione, CEO do Nutriconection, falará sobre os benefícios da inovação para a longevidade de uma empresa. Ele afirma que, segundo uma recente pesquisa da McKinsey, no final da década de 1950, a vida média das empresas era de 61 anos. “Atualmente, é de apenas 25 anos, sendo a falta de inovação a principal causa dessa precocidade”, revela o executivo, que explicará, no seminário, quando uma inovação pode ser considerada disruptiva, permitindo que um negócio possa evoluir independentemente dos cenários que se apresentem.

Ainda no primeiro dia os participantes terão a oportunidade de saber mais sobre como diversos segmentos podem se beneficiar das práticas de bioinovação para criar produtos mais sustentáveis e inovadores. A Professora Glaucia Pastore, especialista em Bioquímica de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (FEA/Unicamp), explicará na palestra “Como os Mais Variados Segmentos de Produtos Alimentícios Já Podem Tirar Proveito da Bioinovação”, os desafios atuais enfrentados na área de alimentos e as estratégias para garantir uma alimentação global saudável e de qualidade.

“Com o Brasil sendo privilegiado por sua vasta biodiversidade, torna-se cenário ideal para pesquisas na área de bioinovação em alimentos”, garante Glaucia. Durante a palestra, serão exploradas pesquisas e descobertas relacionadas a alimentos com componentes bioativos. “Vamos mostrar como essas descobertas podem ser aplicadas na indústria alimentícia, visando impulsionar o desenvolvimento de um setor mais avançado e alinhado aos padrões globais”.

Serão abordadas também estratégias para viabilizar a inovação quando ela depende de recursos financeiros externos, as parcerias com o terceiro setor como um meio de promover inovação com relevância social e ambiental, e os impactos da rotulagem nutricional na decisão de compra dos consumidores em

diferentes países da América Latina. No encerramento, uma oficina prática para aprender como qualificar e integrar soluções de base tecnológica que impulsionem os resultados estratégicos das empresas.

### **Em busca da saudabilidade**

O segundo dia de palestras terá como tema “Natural Ingredients: Orgânicos, Naturais e Veganos”. Abrindo os trabalhos, o painel “Como o Setor de Alimentos Pode Acelerar o Desenvolvimento da Bioeconomia”, com mediação de Max Petrucci, CEO da Mahta, foodtech que tem como objetivo produzir alimentos funcionais em pó e contribuir com a preservação das florestas brasileiras. A empresa recorre a ingredientes fornecidos por comunidades tradicionais da Amazônia e por pequenos agricultores que operam segundo os preceitos dos chamados sistemas agroflorestais.

Hugo Salgado, CEO da Liovitta, conhecido como o criador da primeira bebida energética de açaí, participará de um painel que discutirá “O Potencial dos Alimentos Regionais no Mercado Nacional”. Hugo falará sobre como agregar mais valor a frutas amazônicas como açaí, cupuaçu, buriti, uxi, e outras de alto valor exótico e nutricional, por meio de tecnologia que conserva e mantém todo o potencial alimentar desses vegetais. “Há um mercado enorme para os ingredientes naturais oriundos da Amazônia e de outros biomas brasileiros, que podem ser usados como bebidas prontas em pó, de preparo rápido, sem adição de químicos conservantes”, comenta Salgado.

Estratégias para viabilizar o uso de extratos vegetais na indústria alimentícia brasileira, a exploração das práticas sustentáveis na produção de chocolate e seu impacto ambiental, e como o conceito de upcycling pode ser aplicado para aproveitar integralmente as plantas nativas em produtos alimentícios também serão abordados.

Ainda em 9 de Agosto, no painel “Oportunidades do Mercado Plant-Based: Percepções do Consumidor e Oportunidades para as Proteínas Alternativas”, o especialista de Políticas Públicas, Alysson Soares, do The Good Food Institute Brasil (GFI), mostrará os resultados da pesquisa do consumidor realizada pelo GFI Brasil, além das potencialidades do feijão brasileiro como ingrediente para a indústria plant-based.

No último dia, que terá a temática “Health Ingredients: Funcionais e Nutracêuticos”, Patrícia Levy, diretora de Pesquisa e Inovação da Danone abrirá o seminário falando sobre a experiência da empresa na criação de produtos



amados pelos consumidores brasileiros, mantendo o foco na nutrição e sustentabilidade.

A exploração de superalimentos que contribuem para a preservação da floresta, como a tecnologia pode auxiliar na detecção e prevenção de problemas de saúde durante o processo de desenvolvimento de alimentos, a discussão sobre o processo de avaliação regulatória de novos ingredientes botânicos e CBD na região latino-americana, as estratégias para desenvolver produtos com colágeno de origem sustentável, e os aspectos importantes da rotulagem de alergênicos em produtos alimentícios também terão espaço no Summit Future of Nutrition.

**Serviço – Summit Future of Nutrition (FiSA)**

Data: 8 a 10 de agosto de 2023

Horário: terça à quinta-feira das 13h às 20h

Local: São Paulo Expo

Promoção e Organização: Informa Markets Brasil

Credenciamento

**Informações para imprensa:**

**FSB Comunicação – Informa Markets**

Gustavo Monteiro - (21) 98230-2349

Arthur Takebayashi – (11) 98979-1062

imprensa.fispalfoodservice@fsb.com.br