

Vencedores do Fi Innovation Awards e do Startup Innovation Challenge apresentam inovações sustentáveis para o setor de ingredientes, alimentos e bebidas

Os prêmios, organizados pela Informa Markets, foram entregues ao final do primeiro dia da 26ª FiSA, o principal encontro do setor de ingredientes para alimentos e bebidas da América do Sul

Com a missão de reconhecer e prestigiar as criações mais inovadoras em produtos e ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas, a FiSA (Food ingredients South America) celebrou, nesta terça-feira (6), a entrega dos prêmios **Fi Innovation Awards** e **Startup Innovation Challenge**. Reunindo profissionais e empresas líderes de mercado, a cerimônia aconteceu ao final do primeiro dia da 26ª edição da FiSA, o encontro mais importante do setor na América do Sul.

Em resposta às crescentes demandas da indústria e dos consumidores por soluções mais sustentáveis e tecnológicas, as empresas estão avançando significativamente na pesquisa e desenvolvimento de novos ingredientes e produtos. “Os prêmios são uma celebração do espírito inovador que impulsiona o nosso setor”, afirma Diane Coelho, gerente da FiSA. “Além de reconhecer e prestigiar, nosso objetivo é incentivar a reinvenção e a descoberta desse mercado que é tão dinâmico, moderno e conectado com as tendências globais”, finaliza.

A partir da seleção dos finalistas, os vencedores foram eleitos por uma banca de jurados, formada por profissionais e pesquisadores especializados nas áreas contempladas pelas categorias de cada prêmio.

O Fi Innovation Awards celebra inovações que impulsionam a indústria e beneficiam consumidores finais, dividindo-se nas categorias de Ingrediente mais Inovador, Produto mais Inovador e Inovação em Sustentabilidade. Já o Startup Innovation Challenge destaca criações promissoras em saúde, bem-estar e sustentabilidade realizadas por empresas com menos de cinco anos, nas categorias de Produto mais Inovador e Inovação em Sustentabilidade.

Os vencedores têm agora a oportunidade de utilizar o selo do prêmio em suas comunicações de mercado e embalagens de produtos, além de receberem destaque nos canais de comunicação da FiSA.

Conheça os vencedores de 2024:

Fi Innovation Awards

Ingrediente mais Inovador:

1º) SL ALIMENTOS - SL BiOats Powder: feito de aveia, que permite fácil rastreabilidade por ser de origem nacional, o ingrediente passa por uma secagem sem aditivos num processo biotecnológico exclusivo, que resulta em um produto clean label e plant-based. Versátil, pode substituir o leite em diversos produtos sem perder

suas características sensoriais. Produzido com 100% de energia renovável, cada quilo de produto emite apenas 0,54 kg de CO₂, alinhando-se com práticas socioambientais responsáveis.

2º) GIVAUDAN - SMART CARBONATION: em bebidas carbonatadas com menos açúcar, há um aumento na formação de espuma devido à interação entre o CO₂ e os substitutos do açúcar, o que afeta a experiência sensorial. Então, a solução do produto é modular a formação excessiva de espuma e proteger a carbonatação, garantindo que bebidas com menos açúcar ofereçam a mesma qualidade e refrescância dos refrigerantes tradicionais.

3º) CELLVA INGREDIENTS - MICROSPHERES™: o sistema de encapsulamento é uma solução que incorpora ingredientes como bioativos, óleos vegetais e aromas para proteger os produtos contra estresses mecânicos, térmicos e de pH, aumentando suas vidas úteis. O produto também reduz o uso de gordura nas preparações sem impactar o sabor, é livre de glúten e pode ser usado em biscoitos, pães, produtos cárneos e plant-based. Utiliza biotecnologia e matérias-primas renováveis, minimizando o impacto ambiental.

Produto mais Inovador:

1º) AURORA - TORRESMO DE ROLO: desenvolvido para oferecer uma experiência de consumo diferenciada, o produto combina praticidade e sabor. Já vem temperado e cozido, e pode ser finalizado em até quatro formas diferentes: na Airfryer, churrasqueira, forno ou frito no modo tradicional.

2º) SEARA - NOVOS SALAMES SEARA GOURMET: feitos de maneira artesanal e com ingredientes de alta qualidade, os produtos são formulados com especiarias e inclusões estudadas e selecionadas, com o objetivo realçar o sabor exclusivo de cada um dos tipos de salame Seara Gourmet. O produto conta com uma embalagem manual, feita de papel kraft, e está disponível em três sabores, que trazem toques de queijos, alho negro e vinho tinto.

3º) SEARA - PANELINHAS SEARA: linha de pratos congelados feita com ingredientes e temperos caseiros, trazendo o sabor e atributos sensoriais de comida feita em casa, no conceito “comfort food”. As embalagens foram desenvolvidas para garantir hermeticidade e preparo do produto em micro-ondas, pois são livres de BPA, além de serem reutilizáveis e colecionáveis, ideal para preparo em casa ou fora. São sete pratos diferentes, na primeira linha da categoria no Brasil com esse conceito.

Inovação em Sustentabilidade:

1º) SL ALIMENTOS - SL GlucOAT Syrup: o ingrediente consiste num um xarope integral derivado do resíduo do processamento de aveia. Clean label, é ideal para aqueles que buscam ingredientes naturais e nutritivos e oferece uma composição rica em proteínas e fibras. Promovendo a sustentabilidade por meio de práticas de upcycling, o xarope contribui para a redução do descarte de resíduos e fomento à economia circular.



2º) KORIN ALIMENTOS - MEL QUE TAL? - KORIN - LINHA SUSTENTÁVEL: produzido em Minas Gerais, entre as bacias hidrográficas Nascente do Rio Grande e Nascente do Rio São Francisco, o produto visa desenvolver um protocolo de mel sustentável em pilares econômicos, sociais e ambientais. Livre de agrotóxicos e antibióticos no manejo das abelhas, o mel é um exemplo de fomento à produção local e de ampliação do conhecimento técnico sobre a agricultura natural, que pode fornecer alimentos nutritivos e saborosos de forma responsável.

3º) GDS - WHEY GRASSFED: o ingrediente é produzido a partir de matérias-primas de vacas de pasto livre alimentadas exclusivamente com grama, o que oferece diversos benefícios, como o aumento da biodisponibilidade de nutrientes e a redução de hormônios e aditivos. Esse método de criação bovina diminui o consumo de água e as emissões de gases do efeito estufa, além de integrar os animais ao ecossistema natural, ajudando na regeneração do solo. O produto inclui colostro bovino, conhecido por melhorar o sistema imunológico, e é embalado em material 100% reciclável com uso reduzido de plástico. Além disso, 1% das vendas do Whey Grass Fed são destinadas a comunidades ribeirinhas no Norte do país.

Startup Innovation Challenge

Produto mais Inovador:

1º) MAHTA - BEBIDA EM PÓ DE CASTANHA-DO-BRASIL: único leite de castanha-do-Brasil em pó do mercado, o produto é clean label e natural, composto por apenas dois ingredientes: castanha-do-Brasil e inulina. Rico em selênio, essencial para a imunidade, o leite também contém inulina de chicória, uma fibra prebiótica que melhora a saúde intestinal. Fácil de preparar e transportar, e por ser em pó, tem baixa pegada ambiental, economizando até cinco caixinhas de papelão de 1L por embalagem de 240g, oferecendo mais nutrição natural e sustentável.

2º) NUTRICANDIES - CHOCOLATE DE MEL E CACAU: primeiro chocolate zero gordura do mercado, é processado com tecnologia sustentável, que preserva as propriedades nutricionais de ingredientes *upcycled*, transformando cacau subaproveitado em superalimento. Também é zero adição de açúcar, adoçado com o próprio cacau, sendo rico em fibras, vitaminas, minerais e antioxidantes. Além disso, é feito com ingredientes do sistema agroflorestal, promovendo um consumo que protege as florestas e aumenta a renda de pequenos agricultores, incentivando a economia regenerativa.

3º) LYOVIBES - MACARRÃO COM MOLHO VEGETARIANO LIOFILIZADO: produzido no Rio Grande do Sul, o produto é feito com ingredientes naturais como tomate, cebola, proteína de soja e girassol, e é livre de glúten e conservantes. Pode ser preparado em 12 minutos, com a adoção de água fervente na embalagem. Por meio da técnica de liofilização, o sabor, aroma e nutrientes são preservados, garantindo um alimento com características sensoriais de um recém-preparado, que pode ser armazenado por até 12 meses sem refrigeração. Com 30g de proteína e 72g de fibras por porção, é ideal para praticantes de esportes ao ar livre, como trekking e montanhismo, pois oferece a energia necessária de forma leve e fácil de transportar.

Inovação em Sustentabilidade:

1º) PLANTARA VEG - PLANTARA: combinando ingredientes saudáveis e saborosos, com destaque para a batata-doce roxa, o produto traz capacidades em antioxidantes e vitamina C, que pode melhorar a digestão e ajudar no controle do colesterol. O compromisso com a sustentabilidade é evidenciado na escolha dos alimentos e nas embalagens ziplock reutilizáveis. O snack é adequado para todas as idades, incluindo pessoas com restrições alimentares, oferecendo uma opção saudável e segura para todos.

2º) SEKAI BRASIL - THE GOOD CUP™: o produto é uma inovação da Sekai Brasil, lançada em maio, que visa reduzir o consumo de plástico. A embalagem de papel descartável dispensa tampas plásticas, dobrando-se para criar uma tampa com trava. Além de ser firme e resistente a bebidas quentes e frias, oferece vantagens econômicas e sustentáveis, como redução de custos de frete e armazenamento, e é biodegradável. O produto é premiado internacionalmente, eleito pela revista *Time* como uma das melhores invenções de 2023.

3º) NUTRICANDIES - CHOCOLATE DE MEL E CACAU: primeiro chocolate zero gordura do mercado, é processado com tecnologia sustentável, que preserva as propriedades nutricionais de ingredientes *upcycled*, transformando cacau subaproveitado em superalimento. Também é zero adição de açúcar, adoçado com o próprio cacau, sendo rico em fibras, vitaminas, minerais e antioxidantes. Além disso, é feito com ingredientes do sistema agroflorestal, promovendo um consumo que protege as florestas e aumenta a renda de pequenos agricultores, incentivando a economia regenerativa.

##

Sobre a Informa Markets

A Informa Markets conecta pessoas e mercados por meio de soluções digitais, conteúdo especializado, feiras de negócios, eventos híbridos e inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Presente em mais de 30 países, atua há mais de 27 anos na América Latina, e conta hoje com três unidades de negócios: Brasil, México e Latam Hub, responsáveis pela entrega de mais de 30 eventos híbridos, 70 eventos digitais, portais de notícia e plataformas digitais de conexão e negócios.

Para saber mais, acesse: www.informamarkets.com.br

Informações para imprensa:

[2PRÓ Comunicação](#)

Carolina Mendes - carolina.mendes@2pro.com.br

Roseanne Café – roseanne.cafe@2pro.com.br

Guilherme Kamio - guilherme.kamio@2pro.com.br