

VOLATILIDADE DOS PREÇOS E EXIGÊNCIAS DO CONSUMIDOR CONTINUAM A LEVAR À SUBSTITUIÇÃO DO CORANTE CARMIM

Alteração das circunstâncias leva os fabricantes a procurar soluções de cor alternativas.

Fabricantes de bebidas e alimentos que usam o carmim para colorir os seus produtos encontram cada vez mais problemas. Os recentes aumentos nos preços e sua elevada volatilidade causa graves inseguranças no planejamento. Além disso, o carmim de cochonilha não se adequa à crescente necessidade que o consumidor tem de produtos de rotulagem clara. Como o corante é produzido a partir do inseto não comestível de cochonilha e a sua produção requer um processamento químico, este opõe-se às expectativas dos consumidores quanto ao seu verdadeiro caráter natural.

De acordo com um estudo abrangente conduzido pelo instituto de pesquisa de mercado TNS e o Grupo GNT, líder global no fornecimento de alimentos que conferem cor, os consumidores têm um conceito claro do que são “cores naturais”, esperando que tenham origem em matérias-primas comestíveis, como frutas e legumes. Claro, que o carmim de cochonilha não é adequado a pessoas vegetarianas e veganas.

SOLUÇÕES DE COR NATURAL, DE ALTO DESEMPENHO

“Hoje em dia, não há necessidade de os fabricantes de alimentos e bebidas se debaterem com estes problemas. Poderão substituir facilmente o carmim de cochonilha pelos Colouring Foods (alimentos que conferem cor), uma solução natural, de alto desempenho”, diz o Dr. Hendrik Hoeck, Diretor Executivo do Grupo GNT. “É um equívoco comum que, com verdadeiras soluções de cor natural, haja questões relativas à compatibilidade de cor e à estabilidade. Como pioneiros e líderes inovadores no campo, com mais de 37 anos de experiência,

podemos fornecer concentrados padronizados de alimentos que conferem cor numa gama infinita de tons que correspondem aos obtidos com o carmim de cochonilha e proporcionar uma excelente estabilidade”.

Através da integração vertical total da sua cadeia de fornecimento, a GNT consegue garantir a melhor estabilidade de preços possível e a disponibilidade constante dos seus produtos. Isso garante aos fabricantes uma segurança de planejamento a longo prazo.



SUPOORTE ABRANGENTE PARA PRODUTOS QUE VÃO PERMANECER MUITO TEMPO NO MERCADO

“Com os Colouring Foods, os produtores têm à mão a solução certa para desenvolver alimentos e bebidas perenes. Os nossos produtos vão totalmente de encontro às expectativas do mercado sobre o que é ser natural, ajudando, assim, a garantir a satisfação dos consumidores em todo o mundo, cada vez mais conscientes no que respeita à nutrição”, diz o Dr. Hendrik Hoeck.

Os Colouring Foods são concentrados produzidos exclusivamente a partir de frutas, legumes e plantas comestíveis. Ao contrário dos aditivos corantes, como o carmim de cochonilha, a sua produção envolve apenas o processamento com água e métodos físicos suaves, tais como o corte, prensagem e filtração. Os concentrados podem ser aplicados a praticamente todos os produtos e são ideais para bebidas, confeitados, laticínios, sorvetes e preparados de frutas. Além disso, adequam-se a todos os requisitos alimentares.

Ao mudar de corantes para os Colouring Foods, os fabricantes podem contar com o apoio integral dos especialistas em aplicações da GNT. Eles apoiam os seus clientes ao longo de todo o processo de desenvolvimento do produto, incluindo uma sugestão personalizada do concentrado mais adequado, ao processamento às considerações relativas à aplicação, bem como estabilidade e rotulagem.

SOBRE A PESQUISA

O Grupo GNT encomendou ao instituto de pesquisa de mercado TNS uma pesquisa de consumidores abrangente, global, na qual 5.000 consumidores foram entrevistados em duas etapas acerca do seu comportamento de compra e dos seus hábitos alimentares. Com essa pesquisa, a GNT fornecer percepções únicas e atuais sobre as mudanças de interesse dos consumidores e a tendência atual por mais alimentos e bebidas naturais.

Produtores de alimentos têm de conhecer profundamente as expectativas dos consumidores para poder desenvolver e oferecer produtos que satisfaçam às suas demandas também no futuro. Assim, em uma primeira etapa qualitativa, por meio de um fórum on-line foram coletadas as opiniões de 175 consumidores de sete países na América, Ásia e Europa.

Esse levantamento prévio serviu de base para a segunda fase da pesquisa, a quantitativa, que entrevistou, em dezembro de 2014, 5.000 pessoas de 18 a 70 anos em dez países: Alemanha, Brasil, China, Espanha, EUA, França, Grã-Bretanha, Indonésia, Polónia e Tailândia.

SOBRE A GNT

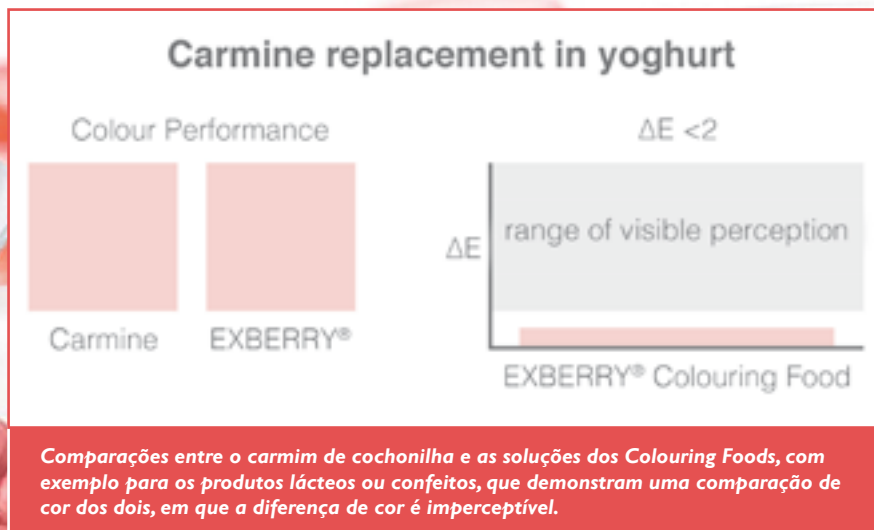
GNT é a líder global na manufatura de ingredientes feitos a partir de frutas, vegetais e plantas comestíveis para uso em alimentos. Com foco em soluções naturais para conferir cor - com sua linha EXBERRY® - a GNT está posicionada

como autoridade no mercado, provendo soluções inovadoras de cores para as maiores marcas de alimentos e bebidas.

Fundada em 1978, a GNT sempre se manteve uma empresa independente e familiar. Esta independência resultou em um foco estratégico de longo prazo em três áreas-chave: Cultivo de matérias-primas de alta qualidade, otimização contínua da tecnologia de processamento com métodos apenas físicos, e know-how de aplicação. Uma devoção em prover aos clientes ingredientes de alta qualidade e soluções tem sido sempre a força que impulsiona a GNT. Com isto em mente, a GNT continua a oferecer soluções inovadoras e versáteis que são vitais para indústria de alimentos e bebidas globais que segue em rápido crescimento.

Hoje, a GNT tem alcance mundial com múltiplos escritórios na Europa, Américas do Sul e Norte e Ásia, fornecendo soluções de cores para mais de 1200 empresas de alimentos e bebidas, incluindo sete das dez maiores empresas do ramo no mundo

Encontram-se à disposição mais informações sobre as soluções de cor da GNT e sobre a substituição do carmim de cochonilha pelos Colouring Foods em <http://gnt-group.com/eu-en/solutions/carmine-replacement>



GNT

GNT Brasil Distribuidora de Alimentos Ltda.
Tel.: (11) 4550-1230
www.gnt-group.com