



Consolida-se como o principal vetor de inovações para a indústria de alimentos funcionais, nutracêuticos e saudáveis

Em sua 2ª edição, o evento reuniu 33 expositores, representando mais de 50 marcas líderes do mercado de ingredientes e contou com a presença de 2.000 visitantes e 750 congressistas.

PÚBLICO QUALIFICADO

Nos dias 3 e 4 de abril, mais de dois mil profissionais das indústrias de alimentos, bebidas, produtos nutracêuticos e indústria farmacêutica se reuniram na segunda edição do WellFood Ingredients Summit, única plataforma de negócios e conhecimento focada em ingredientes funcionais e benéficos à saúde no Brasil, para debater sobre as principais tendências e oportunidades no uso de ingredientes com propriedades funcionais e saudáveis.

Os desafios de comunicar o consumidor sobre os produtos industrializados foi um dos temas mais abordados durante o evento, que contou com a participação de 33 marcas expositoras, incluindo grandes *players* do mercado, como Sensient, DSM, Duas Rodas, Beneo, Alibra, Chr Hansen, GNT, Doremus, M Cassab, Tate & Lyle, Ingredion, entre outros.

Para Cassiano Facchinetti, diretor geral da Koelnmesse Brasil,

marcaram 2ª edição do WellFood Summit.

Para Gerson Leme, gerente geral da Sensient, patrocinadora Diamond do evento, o WellFood está em consonância com o objetivo da feira, que é algo orgânico e natural. *“A indústria de alimentos está se movendo para o natural e orgânico, exatamente o que oferecemos. Nós ‘casamos’ com o evento desde a primeira edição, fomos o patrocinador Master do último e também neste, pois estamos em conjunto com a ideia do WellFood. Nós acreditamos no sistema e no formato desta feira, que é totalmente diferente de todo tipo de evento que participamos”.*

Segundo José Roberto Fernandes, diretor de vendas da DSM para o Cone Sul, a qualidade dos palestrantes foi um diferencial da feira. *“O aspecto da feira é um pouco diferente do que estamos acostumados. A feira está muito ancorada em um seminário técnico, um congresso, o que é bastante importante para nós. Somos uma empresa que está bastante ligada no que é a ciência. Ter um evento ligado a um congresso com palestrantes de alto nível é muito satisfatório”.*

Juliana Hirata Terra, gerente da Beneo na América Latina, destacou a importância de estar presente na feira como uma oportunidade de ampliar o nome da empresa, que já é

conhecido, porém teve a chance de avançar nas relações com os visitantes. *“A maioria das pessoas que nos procuram já ouviu falar da Beneo, então já vêm focadas em uma determinada linha ou ingrediente, mas querem mais informação para se aprofundarem em uma determinada*



aplicação. A maioria das visitas que tivemos resultou em futuras visitas no próprio cliente”.

A diversidade e a qualidade dos visitantes foi outro ponto forte desta edição do WellFood Summit, destaca pelo gerente de aplicações da CHR Hansen, Paulo Rogério da Silva. *“Recebemos pessoas que estão diretamente envolvidas com os ne-*

gócios, no business de produção da indústria de alimentos, os grandes players do mercado, mas também vimos participação bastante intensa de startups e empresas pequenas, que acabam tendo um foco interessante no que nossa marca propõe”.

A gerente de contas da Nexira,

Maria Fernanda de Oliveira, compartilhou da mesma opinião. *“O WellFood reúne segmentos variados da indústria de alimentos, farmacêutica e de bebidas no geral. Gostamos bastante do público”.*

Entre os patrocinadores, o gerente de marketing da Duas Rodas, Marco Paulo Pereira Henriques, sinalizou a necessidade do WellFood acontecer anualmente. *“Vemos que o WellFood ganha cada vez mais importância. A feira acontece a cada dois anos e acredito que deveria reduzir esse espaço de tempo entre as edições. O que tem acontecido aqui é o que o mercado está pedindo”.*

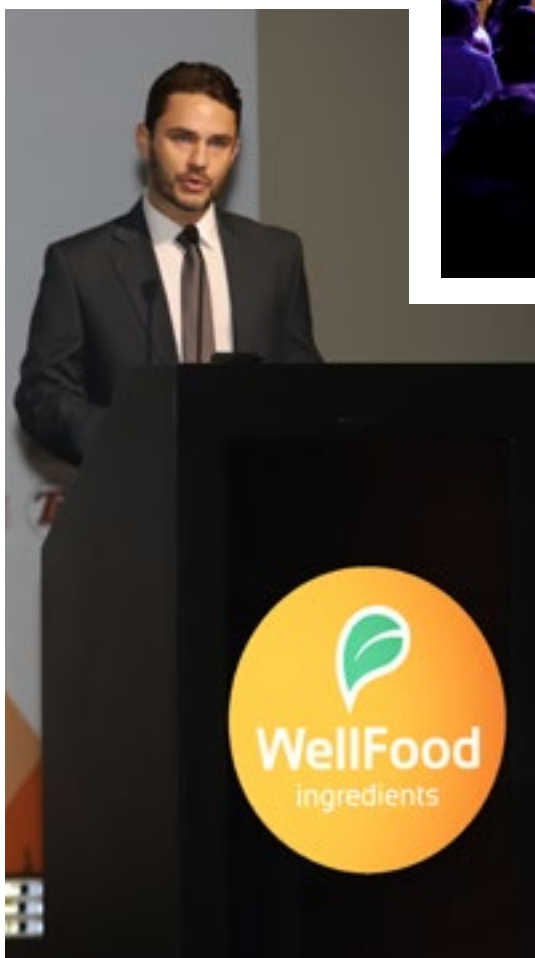
A importância do evento para os negócios da Tate & Lyle foi ressaltada por Renata Cassar, profissional responsável por nutrição na América Latina. *“O WellFood é uma grande oportunidade porque reúne todo o setor em dois dias que são muito proveitosos em relacionamentos que são construídos e aprofundados. Daqui, muitas vezes, saem novos projetos que são chaves para a empresa”.*



CONGRESSOS E PALESTRAS

O WellFood Ingredients Summit foi palco de mais de 30 palestras, com renomados *speakers* nacionais e internacionais, incluindo o congresso principal e as apresentações do Speaker's Corner, com membros ligados, direta ou indiretamente, à indústria, que abordaram temas regulatórios e referentes a saudabilidade dos produtos industrializados, alternativas de comunicação, hábitos de consumo, tendências globais e novas formulações.

A indústria está diante de um mercado repleto de novas nuances, com consumidores heterogêneos e conceitos amplos sobre saúde, sustentabilidade e consumo. Isso implica em um campo desafiador, que encara ainda questões regulatórias rígidas e comunicação truncada entre os órgãos normativos, impactando diretamente na dificuldade do setor em se comunicar com o seu consumidor de forma



transparente.

De acordo com Luis Madi, Diretor de Assuntos Institucionais e Internacionais da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (ITAL), a indústria aposta fortemente na segurança dos alimentos, porém, o consumidor não tem acesso a esse tipo de informação. “Não chega até a população a evolução da ciência no setor. A desinformação acaba se tornando a maior vilã da indústria”, afirma Madi.

Com o objetivo de tornar o processo de

registros de produtos mais ágil, simples e seguro, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) vem modificando sua estrutura regulatória. A gerente de Avaliação de Risco e Eficácia de Alimentos do órgão, Dra. Lígia Lindner Schreiner, que palestrou no workshop da ABIAM, afirma que o momento é de otimização dos passos regulatórios. “O momento é de melhorarmos os processos e do setor entender esse novo contexto, essa nova abordagem. Todos nós queremos alimentos mais seguros e com mais qualidade”, diz Schreiner.

A saudabilidade também foi um tema bastante explorado durante o evento. Dados da empresa de pesquisa de mercado Euromonitor International revelam que o segmento de produtos saudáveis está apresentando um

crescimento superior ao das indústrias de alimentos e bebidas à medida em que os consumidores buscam alternativas mais naturais e funcionais.

A informação é do Head de Pesquisa de Alimentos da Euromonitor, Lamine Lahouasnia, que falou durante o Congresso no WellFood Ingredients sobre as “As principais tendências globais no segmento de alimentos e bebidas saudáveis e as previsões do setor para os próximos anos na América do Sul”.

SOLUÇÕES PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, BEBIDAS FUNCIONAIS E SAUDÁVEIS

Importantes marcas do setor apresentam o que há de mais novo entre as tendências mundiais de insumos que agregam funcionalidade e saudabilidade aos produtos.

Conectada aos movimentos crescentes dos consumidores em busca de naturalidade, saúde e bem-estar na alimentação, a Duas Rodas, líder brasileira na fabricação de ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas, lançou a sua Plataforma de Ingredientes Naturais, a dotNAT - *designed by nature* - que reúne aromas doces, frutais e salgados nas versões líquidas e pós., reforçando o portfólio de aromas naturais, extratos vegetais e de desidratados de frutas e vegetais da empresa.

Uma das novidades apresentadas pela Liotécnica foi a água de coco liofilizada que, além de ser um suco altamente refrescante e suave, é uma fonte importante de minerais, como potássio, magnésio, fósforo e cálcio. Quando liofilizada, seu poder isotônico e nutritivo fica ainda mais evidente, contribuindo para a saúde muscular, prevenindo espasmos e câimbras, além de ser altamente recomendado para o equilíbrio do sistema circulatório.

A Nexira, especialista em ingredientes naturais e extratos botânicos para as indústrias de alimentos, bebidas e saúde, apresentou seu novo estudo mostrando os efeitos do Fibregum™ na restauração da barreira intes-

tinal. Fibregum™ é uma linha de fibras dietéticas totalmente natural, vegetal, com 90% de fibra solúvel, alta tolerância digestiva, propriedades prebióticas e benefícios na proteção da barreira intestinal. A empresa também destacou sua vasta relação de botânicos para alimentos e bebidas, como acerola, guaraná, canela, cranberry e Baobab, além de também apresentar os seus ingredientes apropriados e aprovados para suplementos, como o próprio Fibregum (goma acácia), espirulina, extrato de levedura, guaraná, proteína de arroz e sais de magnésio marinho.

Fornecedora global de ingredientes e soluções para alimentos, bebidas e outras indústrias, a T & Lyle foi uma das palestrantes do Congresso, abordando como tema os desafios enfrentados pela indústria de alimentos para formular produtos de acordo com as mais recentes tendências.

Pioneira em ingredientes saudáveis no Brasil e especialista em transformar conceitos inovadores em soluções viáveis às novas demandas de consumo, a Gramkow apresentou soluções para alimentos voltados ao público infante-juvenil. São ingredientes com certificação orgânica no Brasil, xaropes livres de transgênicos e alergênicos, nova geração de proteínas vegetais, soluções especiais para bebidas e conservantes naturais. As soluções visam a redução de açúcar, ingredientes sem alergênicos e enriquecimento nutricional em bebidas, confeitos e snacks.

Empresa global em ciências e

atuante em Nutrição, Saúde e Vida Sustentável, a DSM compartilhou seu *know-how* na participação no Congresso com a palestra “Entendendo o futuro da Nutrição e Fortificação: um mergulho nas macro e micro tendências que impactarão o mercado”. No seu estante, a DSM apresentou o Fruitflow, produto desenvolvido a partir dos compostos bioativos da película que cobrem as sementes de tomates maduros e reduz os efeitos tóxicos dos exercícios.

Líder em soluções de ingredientes de origem natural, a Ingredion apresentou protótipos de produtos alinhados ao conceito *Making Life Better*, que têm em sua formulação ingredientes funcionais, saudáveis e que atendem a busca cada vez mais intensa do consumidor por alimentos com maior valor nutricional, com a presença de fibras e proteínas, além da redução de açúcar e calorias.

A Sensient apresentou inovação em corantes naturais, através da A tecnologia Microfine™, uma linha de corantes naturais livres de alumínio que simula os corantes sintéticos lacas. Criada especialmente para clientes que querem fazer a substituição de lacas para corantes naturais sem comprometer o desempenho do corante ou o sabor, essa solução avançada de corante natural se espalha uniformemente em condimentos e reveste produtos secos sem precisar usar misturador de alto cisalhamento ou secação por *spray drying*.

Confira a seguir algumas novidades apresentadas pelas empresas expositoras nesta 2ª edição do WellFood Ingredients - Summit Internacional de Ingredientes Funcionais, Nutracêuticos e Naturais.

