

# Food ingredients South America (FiSA) 2024



MO  
VE+  
SEBRAE

 **SEBRAE**  
Alimentos e Bebidas

© 2024. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae.  
Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas  
SGAS Quadra 605 – Conjunto A – Asa Sul – CEP 70.200-904 – Brasília/DF  
Telefone: (61) 3348-7100  
Site: [www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)

**Presidente do Conselho Deliberativo Nacional**  
José Zeferino Pedrozo

**Diretor-Presidente**  
Décio Lima

**Diretor Técnico**  
Bruno Quick Lourenço de Lima

**Diretora de Administração e Finanças**  
Margarete de Castro Coelho

**Unidade de Competitividade**  
Fabio Krieger Lopes Reis (Gerente)  
Patrícia Mayana Maynard Viana Souza (Gerente-Adjunta)  
Alberto Vallim (Coordenador)  
Mayra Monteiro Viana (Analista)  
Isabela Oliveira Ferreira (Estagiária)

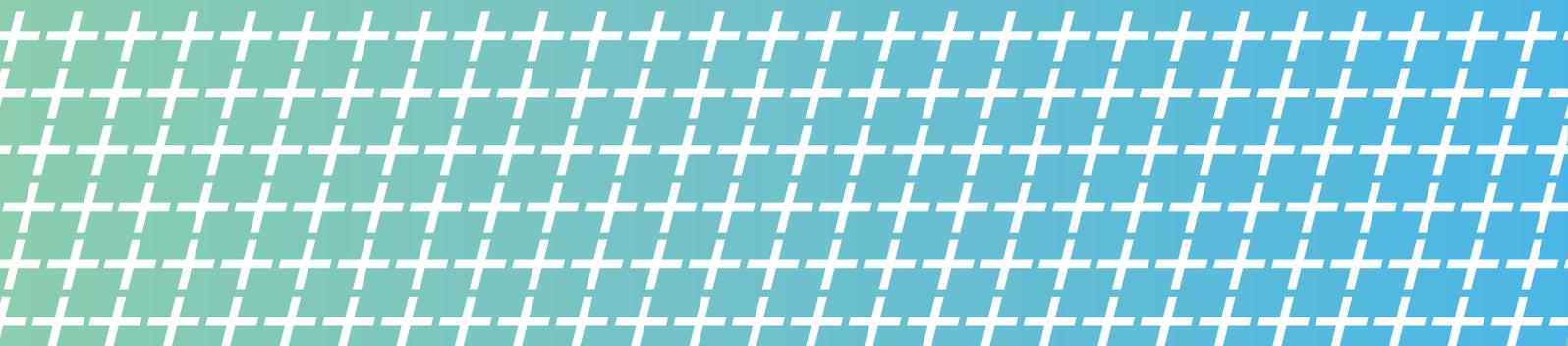
**Unidade de Acesso a Mercados**  
Carlos Eduardo Pinto Santiago (Gerente)  
Ivan Lemos Tonet (Gerente-Adjunto)  
Roberta Aviz de Brito Fernandes (Coordenadora)  
Morgana Dourado de Souza (Analista)

**Unidade de Gestão de Soluções**  
Eduardo Curado Matta (Gerente)  
Anna Patrícia Teixeira Barbosa (Gerente-Adjunta)  
Luciana Macedo de Almeida (Analista)

**Equipe técnica (especialistas parceiras)**  
Evelyn Dias  
Fernanda Meister  
Karyna Muniz  
Mariana Bacci

**Edição**  
Ex-Libris Comunicação Integrada

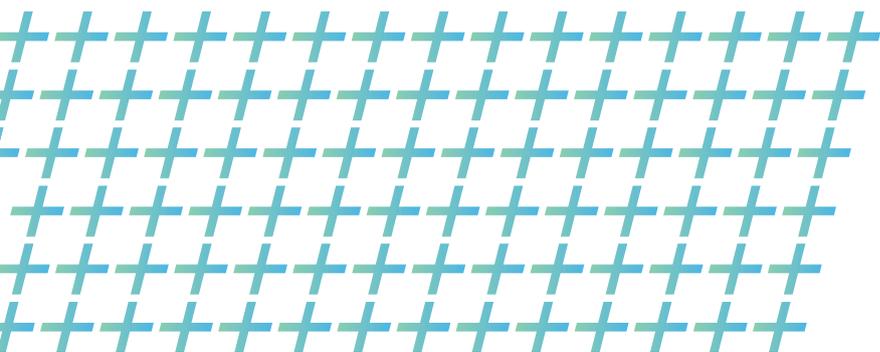
**Projeto Gráfico e Diagramação**  
Ex-Libris Comunicação Integrada





# Sumário

Apresentação .....	5
<b>1 - Sobre a Feira</b> .....	6
1.1 - Contextualização .....	6
1.2 - Atrações.....	6
<b>2 - Cases de sucesso e boas práticas</b> .....	8
2.1 - Além do prato: mandioca e suas possibilidades .....	8
2.2 - SL Alimentos: da aveia à Inovação .....	9
2.3 - Novos salames e Panelinhas Seara.....	9
2.4 - Torresmo de rolo Aurora .....	10
2.5 - Plantara Veg .....	11
2.6 - Mel que tal?.....	11
2.7 - Chocolate de mel e cacau .....	12
2.8 - Whey Grassfed.....	12
2.9 - Bebida em pó de castanha-do-brasil.....	13
2.10 - Smart Carbonation.....	13
2.11 - Macarrão com molho vegetariano liofilizado.....	14
2.12 - Microspheres: Sistema de encapsulamento.....	14
2.13 - Sekai Brasil - The good cup .....	15
<b>3 - Conteúdos de destaque</b> .....	16
3.1 - Sustentabilidade e Upcycling .....	16
3.2 - Painéis de orgânicos Sebrae.....	18
3.3 - Food Design: Criatividade e Experiência ao Centro do Desenvolvimento de Produtos.....	18
3.4 - Tendências de Consumo e Inovação para o Futuro do Setor .....	19
3.5 - Tecnologia na Indústria Alimentícia .....	19
<b>4 - Relatos de especialistas</b> .....	21
<b>5 - Considerações finais</b> .....	25
<b>6 - Referências</b> .....	26
6.1 - Glossário de Termos e Conceitos .....	27





# Apresentação

Inteligência em Feiras é uma metodologia que está sendo retomada pelo Sebrae Nacional que visa etnografar feiras, ou seja, observar e relatar por escrito a ambiência, o público, as inovações, as oportunidades e as tendências, entre outros aspectos de uma feira. E o presente documento é um piloto da retomada deste trabalho.

A Food ingredients South America (FiSA) 2024, o maior evento de inovação dedicado ao setor de ingredientes, alimentos e bebidas na América do Sul, realizada ao longo de três dias, consolidou-se como um ponto de referência essencial para profissionais do setor. Aqui você encontrará uma análise do evento, que inclui destaques que vão desde ingredientes sustentáveis até as mais recentes tecnologias que estão revolucionando a produção de alimentos e bebidas.

Este relatório é uma ferramenta importante para todos aqueles que buscam se manter atualizados sobre as últimas novidades em ingredientes, alimentos e bebidas. Seja você um profissional experiente, um empreendedor em busca de oportunidades ou simplesmente alguém apaixonado pelo setor alimentício, este documento certamente trará insights valiosos e inspiradores.

Para produzir o conteúdo, contamos com o olhar e a análise de quatro especialistas que estiveram presentes no evento a convite do Sebrae e da feira. Suas perspectivas oferecem uma visão aprofundada e multifacetada das tendências e inovações observadas na FiSA 2024.

Boa leitura. Bons negócios!



# 1 - Sobre a Feira

## 1.1 - Contextualização

A Food Ingredients South America (FiSA), organizada pela Informa Markets, consolidou-se como o maior evento de inovação voltado ao setor de ingredientes, alimentos e bebidas na América do Sul. Ao longo de seus 26 anos, a feira se tornou um ponto de referência para profissionais do setor que buscam ampliar seus conhecimentos, descobrir novas soluções e fortalecer suas conexões dentro da indústria. O evento é um verdadeiro palco para o lançamento de produtos, inovações tecnológicas e debates sobre as principais tendências que moldam o futuro da alimentação no continente.

Com uma programação que se estende por três dias, a FiSA oferece um ambiente dinâmico, repleto de atrações, onde os visitantes podem mergulhar em conteúdos especializados, participar de experiências sensoriais exclusivas e estabelecer parcerias estratégicas. O evento é cuidadosamente estruturado para fomentar o networking, a troca de ideias e a criação de novas oportunidades de negócios, proporcionando aos participantes um panorama completo das novidades do setor de ingredientes, alimentos e bebidas.

A 26ª edição da FiSA, realizada entre os dias 6 e 8 de agosto de 2024 no São Paulo Expo, foi marcada por uma onda de inovações, com destaque para as soluções que enfrentam a crescente complexidade da cadeia alimentar global. Essa edição reuniu mais de 8.500 visitantes, entre líderes da indústria, profissionais técnicos e empresários, todos interessados em discutir e explorar temas de relevância para o mercado atual. A programação foi desenhada para refletir as principais transformações em curso na indústria, com ênfase em áreas cruciais como sustentabilidade, saúde, tecnologia alimentar e a valorização de ingredientes locais, essenciais para atender às novas demandas dos consumidores por produtos mais saudáveis e ambientalmente responsáveis.

Além disso, a edição de 2024 destacou-se por ser a maior dos últimos sete anos, tanto em termos de expositores quanto de área ocupada. Foram 263 expositores, representando 9 países, trazendo um aumento de 21% no volume de empresas e um crescimento de 26% na área de exposição em relação ao ano anterior. Essa expansão reflete o crescente interesse das empresas em participar de um evento que se posiciona como o principal hub de negócios para o setor na América do Sul.

## 1.2 - Atrações



O **Summit Future of Nutrition** é a mais tradicional atração da FiSA e oferece conteúdo ao vivo, contatos e conexões, com o objetivo de apresentar novos conceitos para o processo de desenvolvimento de alimentos e propor a discussão da redução do gap de conhecimento entre a ciência e o consumidor final.

The logo for 'Supplier Solutions' is displayed within a light blue, tilted rectangular frame. The text 'Supplier Solutions' is in a dark blue font, with a vertical bar to the left of the word 'Supplier'.

Sessões de 15 minutos, nos intervalos do congresso Summit, onde fornecedores de ingredientes apresentam soluções e novidades para o setor.

The logo for 'SPOT REGULATÓRIO BY REGULARIUM' is displayed within a light blue, tilted rectangular frame. The text is in a dark blue font, with a vertical bar to the left of the word 'SPOT'.

FiSA e Regularium promovem o Spot Regulatório: novidades na regularização de alimentos e suplementos alimentares e nos requisitos para aprovação de novos ingredientes para inovação.

The logo for 'Women's Networking Breakfast' is displayed within a light blue, tilted rectangular frame. The text is in a dark blue font, with a vertical bar to the left of the word 'Women's'.

O **Women's Networking Breakfast** é um evento exclusivo para profissionais mulheres da indústria de ingredientes, alimentos e bebidas, que tem a missão de promover a equidade de gênero e discutir questões importantes relacionadas à sustentabilidade na indústria, por meio de apresentações e debates com mulheres em cargos de liderança e destaque no setor.

The logo for 'Innovation Tour' is displayed within a light blue, tilted rectangular frame. The text is in a green font, with a vertical bar to the left of the word 'Innovation'.

Uma experiência única para os principais profissionais do setor que querem conhecer as tendências de mercado e as inovações de ingredientes com sessões de conteúdo, seguidas de tour guiado aos estandes dos expositores.

The logo for 'Sustainability Experience' is displayed within a light blue, tilted rectangular frame. The text is in a green font, with a vertical bar to the left of the word 'Sustainability'.

Espaço exclusivamente dedicado para empresas e produtos sustentáveis e upcycled.

The logo for 'New Product Zone' is displayed within a light blue, tilted rectangular frame. The text is in a green font, with a vertical bar to the left of the words 'New Product'.

Tradicional em outras edições da Fi no mundo, o New Product Zone é um espaço exclusivo com as tradicionais vitrines com as inovações dos expositores e os inscritos nos prêmios Fi Innovation Awards e StartUp Innovations Challenge.

The logo for 'Tasting Experience' is displayed within a light blue, tilted rectangular frame. The text is in a green font, with a vertical bar to the left of the word 'Tasting'.

Espaço de degustação aberto aos visitantes durante o evento, onde é possível experimentar produtos que são tendências, lançamentos e novidades no mercado.

## 2 – Cases de sucesso e boas práticas

### 2.1 - Além do prato: mandioca e suas possibilidades

A Lorenz, empresa que pertence ao grupo GTFoods, marca presença em mais uma edição da FiSA (*Food Ingredients South America*). Desta vez, a empresa apresenta mais novidades em produtos à base de mandioca: a areia para gatos Lorenz Clean CAT e a solução Lorenz EXT para o setor de mineração.

“Participar da FiSA 2024 nos permite não apenas apresentar nossas inovações, mas também captar insights valiosos que direcionarão nossas futuras estratégias de desenvolvimento. Essa é uma oportunidade estratégica para reforçar nosso compromisso com a inovação no setor, já que estaremos reunidos com os principais players da indústria”, afirma Rafael Tortola, CEO do grupo. A areia para gatos Lorenz Clean CAT é o mais novo produto na linha pet da empresa. Trata-se de um amido 100% natural e biodegradável, derivado da mandioca, que se destaca pela rápida absorção e formação de torrões. Essas características facilitam a limpeza da areia e a manutenção da higiene e saúde dos pets, oferecendo uma solução prática e sustentável para os donos de animais de estimação.

Além da linha pet, a marca também apresenta a Lorenz EXT, uma solução voltada ao processo de extração de minérios. Trata-se de um amido que contribui significativamente para o aumento da eficiência na extração de ouro por adsorção, prolongando a vida útil das resinas utilizadas no processo. “A Lorenz EXT é uma inovação que visa otimizar os processos de mineração, promovendo maior eficiência e sustentabilidade. Estamos confiantes de que este produto trará benefícios significativos para a indústria”, reforçou Aleksandro Siqueira, diretor de Novos Negócios do grupo.



## 2.2 - SL Alimentos: da aveia à inovação

A SL Alimentos, empresa líder em inovação sustentável, destaca-se mais uma vez na FiSA. Este ano, a empresa apresenta duas novidades revolucionárias à base de aveia: o SL BiOats Powder e o SL GlucOAT Syrup.

“Estar na FiSA há mais um ano demonstra o nosso compromisso com o que há de mais inovador e ecologicamente responsável no segmento de alimentos saudáveis. Dentre outras novidades, estamos produzindo, em *co-manufacturing*, o primeiro produto alimentício com certificação *upcycled* do Brasil”, comenta Roberta Meneghel, CEO da SL Alimentos. O SL BiOats

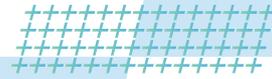
Powder é o mais recente lançamento da empresa no segmento de substitutos lácteos. Feito de aveia nacional, o produto passa por um processo biotecnológico exclusivo de secagem sem aditivos, resultando em um ingrediente clean label e *plant-based*. Sua versatilidade permite substituir o leite em diversos produtos sem comprometer as características sensoriais. Além disso, sua produção com 100% de energia renovável, emitindo apenas 0,54 kg de CO<sup>2</sup> por quilo de produto, reforça o alinhamento da empresa com práticas socioambientais responsáveis.

Para complementar a linha de produtos sustentáveis, a SL Alimentos também apresenta o SL GlucOAT Syrup, um xarope integral derivado do resíduo do processamento de aveia. “O SL GlucOAT Syrup é uma inovação que exemplifica nosso compromisso com a economia circular e a redução de resíduos. Estamos confiantes de que este produto trará benefícios significativos tanto para a indústria quanto para o meio ambiente”, destaca o diretor de Inovação da empresa. Com alto teor de proteínas e fibras, o xarope é perfeito para quem procura ingredientes naturais e nutritivos. Além disso, promove práticas de *upcycling*, ajudando a tornar a cadeia produtiva mais sustentável.



## 2.3 – Novos salames e Panelinhas Seara

A Seara, uma das líderes do mercado de alimentos no Brasil, impressionou com dois lançamentos inovadores: os NOVOS SALAMES SEARA GOURMET e as PANELINHAS SEARA. Ambos os produtos refletem a crescente demanda por opções que combinam qualidade premium com praticidade. Feitos de maneira artesanal e com ingredientes de alta qualidade, os produtos são formulados com especiarias e inclusões cuidadosamente estudadas e selecionadas, com o objetivo de realçar os sabores exclusivos de cada tipo de salame Seara Gourmet. O produto vem em uma embalagem



artesanal de papel Kraft e está disponível em três sabores distintos: queijo, alho negro e vinho tinto.

Complementando a linha gourmet, as Panelinhas Seara trazem inovação para o segmento de pratos prontos congelados. São sete pratos diferentes, feitos com ingredientes e temperos caseiros, trazendo o sabor e atributos sensoriais de comida feita em casa, oferecendo o conceito de “Comfort food”, aliado à praticidade que o consumidor moderno busca. As

embalagens das Panelinhas Seara também são um destaque à parte. Livres de BPA, garantem hermeticidade e permitem o preparo do produto diretamente no micro-ondas. Além disso, são reutilizáveis e colecionáveis, ideal para uso em casa ou fora alinhando-se com as tendências de sustentabilidade e redução de desperdício.



## 2.4 – Torresmo de rolo Aurora

A Aurora, reconhecida empresa do setor alimentício, apresentou na FiSA 2024 uma inovação que promete revolucionar o mercado de snacks: o TORRESMO DE ROLO. Este produto combina a tradição do sabor brasileiro com a praticidade exigida pelo consumidor moderno. O produto chega ao consumidor já temperado e pré-cozido, podendo ser finalizado de quatro maneiras diferentes: na airfryer, na churrasqueira, no forno ou frito no modo tradicional.

Esta versatilidade na preparação não apenas atende a diferentes preferências culinárias, mas também se adapta a diversos momentos de consumo, desde um lanche rápido até um acompanhamento para refeições mais elaboradas. A Aurora demonstra, com



este lançamento, sua capacidade de inovar em produtos tradicionais, agregando conveniência sem perder a autenticidade do sabor.

## 2.5 – Plantara Veg

A Plantara Veg inova com seu snack Plantara, destacando-se pelo uso inteligente de ingredientes naturais, especialmente a batata-doce roxa. Rico em antioxidantes e vitamina C, o lanche oferece benefícios para a digestão e controle do colesterol, além de ser uma fonte natural de energia.

Desenvolvido para ser adequado a todas as idades e a pessoas com restrições alimentares, o Plantara demonstra inclusividade.

O compromisso com a sustentabilidade é evidenciado nas embalagens ziplock reutilizáveis, refletindo uma abordagem holística que considera nutrição, impacto ambiental e acessibilidade.

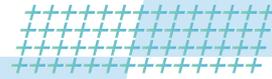


## 2.6 – Mel que tal?

A Korin Alimentos apresenta sua linha de mel sustentável “Mel Que Tal?”, produzida em Minas Gerais, entre as bacias hidrográficas Nascente do Rio Grande e Nascente do Rio São Francisco. O diferencial está no desenvolvimento de um protocolo de mel sustentável que abrange pilares econômicos, sociais e ambientais, garantindo um produto de alta qualidade e promovendo práticas responsáveis em toda a cadeia de produção.

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.





## 2.7 - Chocolate de mel e cacau

A Nutricandies revoluciona o mercado com seu Chocolate de Mel e Cacau, o primeiro chocolate zero gordura disponível comercialmente. Utilizando tecnologia sustentável que preserva as propriedades nutricionais de ingredientes upcycled, transformando cacau subaproveitado em superalimento, preservando propriedades nutricionais e reduzindo o desperdício. Além de ser zero gordura e livre de adição de açúcar, o chocolate é rico em fibras, vitaminas, minerais e antioxidantes.



Os ingredientes são obtidos de sistemas agroflorestais, promovendo a proteção das florestas e aumentando a renda de pequenos agricultores, incentivando a economia regenerativa. Demonstrando, assim, como a inovação na indústria alimentícia pode atender simultaneamente às demandas por saúde, sabor e sustentabilidade.

## 2.8 - Whey Grassfed

O Whey Grassfed da GDS redefine os padrões de qualidade e sustentabilidade no setor de suplementos nutricionais. Produzido a partir de leite de vacas alimentadas exclusivamente com grama, o produto oferece maior biodisponibilidade de nutrientes e é naturalmente mais baixo em hormônios e aditivos. A inclusão de colostro bovino adiciona benefícios para o sistema imunológico.



O método de criação das vacas não só melhora a qualidade do produto, mas também traz benefícios ambientais significativos. Isso porque o seu método de criação de gado em pasto livre contribui para a redução do consumo de água e das emissões de gases do efeito estufa. O Whey Grassfed também se destaca pela inclusão de colostro bovino, conhecido por seus benefícios ao sistema

imunológico. A embalagem do produto é 100% reciclável, com uso reduzido de plástico, alinhando-se às práticas sustentáveis da empresa. Além do impacto ambiental positivo, a GDS demonstra seu compromisso social destinando 1% das vendas do WHEY GRASSFED para comunidades ribeirinhas no Norte do país.

## 2.9 - Bebida em pó de castanha-do-Brasil

A Mahta inova com sua bebida em pó de castanha-do-brasil, o único leite de castanha-do-Brasil em pó do mercado. Com apenas dois ingredientes: castanha-do-Brasil e inulina. O produto atende à tendência "clean label" e oferece benefícios nutricionais significativos, sendo rico em selênio, essencial para a imunidade, o leite também contém inulina de chicória, uma fibra probiótica que melhora a saúde intestinal

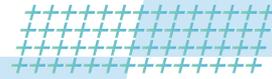
O formato em pó torna o produto prático para preparo e transporte, ideal para um estilo de vida ativo. Além disso, esta apresentação resulta em uma pegada ambiental menor comparada às bebidas vegetais líquidas tradicionais, economizando embalagens e reduzindo custos de transporte e armazenamento.



## 2.10 - Smart Carbonation

Em bebidas carbonatadas com menos açúcar, há um aumento na formação de espuma devido à interação entre o CO<sub>2</sub> e os substitutos do açúcar, o que afeta a experiência sensorial. Então, a Givaudan, líder global em aromas e fragrâncias, surpreendeu com sua mais recente inovação: o Smart Carbonation. Esta solução 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.

O resultado é uma experiência sensorial que se equipara à dos refrigerantes tradicionais, mantendo a qualidade e a refrescância esperadas pelos consumidores. Esta inovação permite que as marcas de bebidas ofereçam opções mais saudáveis sem comprometer o sabor ou a textura, atendendo à crescente demanda por produtos com menos açúcar.

## 2.11 - Macarrão com molho vegetariano liofilizado

O macarrão com molho vegetariano liofilizado da Lyovibes é uma solução inovadora para refeições rápidas e nutritivas, especialmente voltada para entusiastas de atividades ao ar livre. A técnica de liofilização preserva sabor, aroma e nutrientes, permitindo armazenamento por até 12 meses sem refrigeração.

Feito com ingredientes naturais e livre de glúten e conservantes, o produto oferece 30g de proteína e 72g de fibras por porção. Com preparo em apenas 12 minutos usando água fervente, é ideal para atividades como trekking e montanhismo, combinando praticidade, nutrição e sustentabilidade em uma solução completa para aventureiros.



## 2.12 - MicroSpheres™: Sistema de encapsulamento

A Cellva Ingredients revoluciona o mercado de alimentos com seu sistema de encapsulamento MicroSpheres™. Esta inovação incorpora bioativos, óleos vegetais e aromas para proteger os ingredientes essenciais contra estresses mecânicos, térmicos e de pH,



aumentando significativamente a vida útil dos produtos e permitindo uma redução no uso de gordura sem comprometer o sabor.

Livre de glúten, o MicroSpheres™ pode ser aplicado em uma ampla gama de alimentos, desde biscoitos e pães até produtos cárneos e alternativas plant-based. Do ponto de vista da sustentabilidade, a Cellva utiliza biotecnologia e matérias-primas renováveis, minimizando o impacto ambiental e alinhando-se com as demandas dos consumidores por produtos mais sustentáveis.

## 2.13 - Sekai Brasil - The good cup

A Sekai Brasil inova no mercado de embalagens com The Good Cup, um copo de papel descartável que dispensa tampas plásticas. Lançado em maio, o produto se dobra para criar uma tampa com trava, oferecendo uma solução firme e resistente para bebidas quentes e frias.

Além de reduzir o consumo de plástico, The Good Cup traz vantagens econômicas e sustentáveis, como redução de custos de frete e armazenamento. Biodegradável e premiado internacionalmente, incluindo o reconhecimento pela revista Time como uma das melhores invenções de 2023, o produto estabelece um novo padrão em embalagens sustentáveis para bebidas.





## 3 – Conteúdos de destaque

### 3.1 - Sustentabilidade e Upcycling

Para pequenos negócios, a inovação não é apenas uma vantagem competitiva, mas uma necessidade fundamental para garantir a sobrevivência em um mercado em constante evolução. Essa inovação pode se manifestar de diversas formas, desde o desenvolvimento de novos produtos e tecnologias até a adoção de práticas mais sustentáveis e a reinterpretação criativa de ingredientes. Pequenas empresas que conseguem identificar e implementar inovações têm a chance de se destacar, adaptando-se rapidamente às mudanças e explorando novas oportunidades de mercado.

As mudanças regulatórias recentes, em especial o novo Marco Regulatório da Anvisa, representam tanto desafios quanto oportunidades para os pequenos negócios. A conformidade com essas

novas normas pode exigir investimentos em processos, certificações e adequações, o que pode ser uma barreira inicial para empresas com recursos limitados. No entanto, aquelas que conseguirem se adaptar rapidamente a esse novo cenário regulatório poderão acessar mercados até então inacessíveis, ganhar a confiança dos consumidores e se posicionar como líderes em conformidade e segurança alimentar. A capacidade de reagir de maneira ágil às novas exigências não só garante a permanência no mercado, como também cria uma vantagem competitiva ao explorar nichos emergentes.

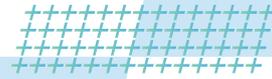
Adotar uma abordagem integrada, que leve em consideração o impacto ambiental, as preferências dos consumidores e as novas oportunidades regulatórias, é essencial para que pequenos negócios não apenas sobrevivam, mas prosperem em um mercado cada vez mais competitivo e complexo. Ao equilibrar esses fatores, pequenas empresas conseguem se destacar, oferecendo produtos que atendem às demandas de um público cada vez mais exigente em relação à qualidade, transparência e sustentabilidade.

Um dos temas centrais da FiSA 2024 foi a sustentabilidade, com um foco especial no conceito de upcycling — o reaproveitamento criativo de resíduos para a criação de novos produtos de valor agregado. Para pequenos negócios, essa tendência de upcycling oferece uma oportunidade dupla. Por um lado, a prática permite a redução de custos ao transformar subprodutos em novos insumos, minimizando o desperdício e maximizando o uso de recursos. Por outro, ao adotar práticas sustentáveis, as empresas conseguem atrair consumidores cada vez mais preocupados com o impacto ambiental de suas escolhas, fortalecendo suas marcas e construindo uma imagem de responsabilidade social e ambiental.

Outro destaque do evento foi a ênfase nos alimentos regenerativos, uma abordagem inovadora que vai além da sustentabilidade tradicional. Enquanto práticas sustentáveis se concentram em minimizar os danos ao meio ambiente, os alimentos regenerativos têm como objetivo restaurar e revitalizar os ecossistemas. Os sistemas de agrofloresta, que se pautam em processos naturais para acelerar a regeneração ambiental, oferecem uma solução sustentável para a produção de alimentos. Pequenos negócios que adotam essa filosofia de produção estão se posicionando na vanguarda de um movimento crescente, que não apenas reduz o impacto ambiental, mas contribui ativamente para a recuperação de solos, florestas e outros ecossistemas. Ao investir em alimentos regenerativos, essas empresas se alinham com um futuro em que a produção de alimentos não é vista apenas como uma atividade econômica, mas também como uma força para o bem-estar do planeta.

Essas tendências, destacadas na FiSA 2024, mostram que pequenas empresas têm à sua disposição ferramentas poderosas para crescer em um mercado desafiador, utilizando inovação, sustentabilidade e conformidade regulatória como pilares de sua estratégia. Ao combinar essas práticas, os pequenos negócios podem não apenas sobreviver às mudanças do setor, mas liderar a transformação para um futuro mais responsável e regenerativo.





## 3.2 - Painel do Sebrae sobre produtos orgânicos

O Sebrae esteve presente no Summit Future of Nutrition da FiSA em um painel desta temática, que destacou que a produção de alimentos orgânicos continua enfrentando desafios. Há falta de incentivos governamentais específicos e, no geral, maior custo de produção. Por isso, fica evidente que pequenos negócios comprometidos com práticas sustentáveis precisam vender suas histórias e não apenas a qualidade de seus produtos, explorando nichos de mercado que valorizam a autenticidade dos alimentos orgânicos. Tem quem pague pela dedicação à sustentabilidade, e isso pode fazer parte do pacote de valor.



## 3.3 - Food Design: Criatividade e Experiência ao Centro do Desenvolvimento de Produtos

O food design, como abordado na FiSA 2024, não é apenas uma tendência, mas uma abordagem estratégica que integra criatividade e inovação também para criar produtos que ressoam profundamente com os consumidores. Esta disciplina multidisciplinar vai além do aspecto visual, influenciando a experiência completa do consumidor, desde a concepção do produto e sua conexão com toda a cadeia do alimento.

### Destaques de Food Design:

#### **Mastersense:**

A empresa se destacou ao trazer elementos de cocriação e memória afetiva em seus produtos Collab. Esses lançamentos mostram como o food design pode ser utilizado para personalizar soluções e criar laços emocionais duradouros com os consumidores, oferecendo experiências únicas que transcendem o sabor. Além disso, pode-se notar que a demanda por alimentos personalizados, que atendem a necessidades nutricionais específicas, está em crescimento. Pequenos negócios podem explorar essa tendência para desenvolver produtos sob medida, oferecendo soluções exclusivas que atendam às expectativas de um público cada vez mais exigente. Há busca por soluções alimentares personalizadas para imunidade, desenvolvimento cognitivo e saúde metabólica. O desafio é massificar essas soluções, e a inteligência artificial tem avançado nesse sentido.

## Upcycling Solutions:

A empresa trouxe soluções incríveis para reaproveitamento de resíduos, algo que qualquer negócio pode adotar, independentemente do tamanho. O conceito de upcycling não só reduz o desperdício como também abre novas oportunidades de mercado, criando produtos inovadores a partir de materiais que seriam descartados. Para pequenos negócios, isso pode significar novas linhas de produtos e até um diferencial competitivo sustentável, além da questão econômica. A regeneração é destaque como desafio: é preciso criar soluções que vão além do sustentável com diálogos entre indústria, academia, reguladores e sociedade. A inovação depende de colaboração e pequenos negócios podem se beneficiar dessa rede de conexões para impulsionar suas ideias de forma criativa e multidisciplinar.

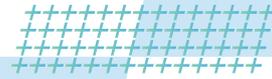
### 3.4 - Tendências de Consumo e Inovação para o Futuro do Setor

- **Consciência de Saúde e Sustentabilidade:** o foco dos consumidores em saúde física e mental está impulsionando o desenvolvimento de alimentos funcionais e suplementos que promovem o bem-estar alinhados com as questões ambientais.
- **Alimentos Plant-Based:** com um crescimento contínuo, o mercado plant-based está se expandindo além de nichos para se tornar uma escolha popular entre os consumidores. A inovação neste segmento é crucial para atender às altas expectativas de sabor, textura e qualidade.
- **Conexão Emocional e Memória Afetiva:** Produtos que evocam memórias e emoções têm um apelo especial, como as empresas podem criar uma conexão mais profunda com seus consumidores, oferecendo não apenas um produto, mas uma experiência significativa.
- **Mocktails:** São bebidas sem álcool que podem ser elaboradas com chás, sucos, água com gás, tônica, refrigerante, e até mesmo com cerveja sem álcool. Apesar de não conterem álcool, podem ser tão sofisticadas quanto os drinks tradicionais. Essa tendência de bares com opções sem álcool se mostrou tendência na FiSA, com muito mimetismo do sensorial dos drinks alcoólicos, mas com campo para criação de muitas outras opções, ainda mais com elementos da nossa biodiversidade.

### 3.5 – Tecnologia na Indústria Alimentícia

A Food ingredients South America (FiSA) 2024 revelou um panorama fascinante da interseção entre tecnologia, inovação e as demandas do consumidor moderno na indústria alimentícia. Este cenário em rápida evolução apresenta tanto desafios quanto oportunidades significativas para empresas de todos os portes.

A crescente sofisticação do consumidor tem impulsionado a demanda por certificações como ISO e selos orgânicos, refletindo uma preocupação profunda com a rastreabilidade e segurança dos alimentos. Esta tendência cria um mercado promissor para produtos premium, com consumidores



dispostos a pagar mais por alimentos que atendam a seus padrões de saúde e sustentabilidade. Para pequenos negócios, adaptar-se a esses padrões rigorosos é crucial para competir em mercados cada vez mais regulados.

Paralelamente, avanços tecnológicos estão redefinindo os limites do possível na nutrição e na experiência do consumidor. A nanotecnologia emerge como uma fronteira promissora, oferecendo soluções inovadoras para proteger nutrientes e aromas. Pequenos negócios e FoodTechs têm a oportunidade de incorporar estas inovações, criando produtos de nicho que atendam às crescentes demandas por soluções nutricionais avançadas.

A experiência do cliente também está sendo transformada pela tecnologia. A FiSA 2024 demonstrou como experiências interativas, utilizando totens, personas digitais e quizzes, podem criar conexões mais profundas com os consumidores. Pequenos negócios podem adotar tecnologias similares para enriquecer a jornada do cliente, diferenciando suas marcas no mercado.

Olhando para o futuro, a indústria alimentícia está no limiar de uma nova era com o desenvolvimento de tecnologias como fermentação avançada e carne cultivada em laboratório. A transição destas inovações da escala laboratorial para a produção industrial representa um desafio significativo, mas também uma oportunidade sem precedentes. FoodTechs que investirem em pesquisa e desenvolvimento nestas áreas têm o potencial de liderar transformações fundamentais na cadeia alimentar global.

Este cenário dinâmico cria um ambiente fértil para inovação, onde a agilidade e a criatividade dos pequenos negócios podem brilhar. A capacidade de adaptar-se rapidamente às novas tecnologias e às demandas do consumidor pode permitir que empresas menores se destaquem, oferecendo produtos únicos e experiências diferenciadas no mercado em constante evolução.



## 4 – Relatos de especialistas



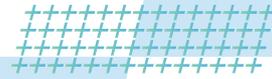
### Aline Bortoletto,

Diretora da Inovbev, pesquisa e desenvolvimento de bebidas - “A FiSA proporcionou alas específicas aos pequenos negócios com foco em sustentabilidade e inovação, dando maior visibilidade aos estandes concentrados nas áreas específicas aos temas. Minha percepção foi que a FiSA apoiou e abriu espaços com maior visibilidade ao pequeno produtor brasileiro e favoreceu o acesso aos visitantes da feira.”



### Evelyn Dias,

Sócia e CEO da Santa Food Tech, uma empresa do setor 2.5, de base tecnológica e científica, focada na cadeia de agricultura regenerativa - “A cadeia da agricultura regenerativa e a tendência de produção local está cada vez mais preparada para a escala. Inclusive, há uma mudança de visão do varejo, grandes redes de atuação nacional estão se preparando para acolher esse mercado com políticas comerciais mais justas e inclusivas, como por exemplo, a produção artesanal de pequenos produtores, processadores de alimentos. Apesar de ainda haver uma lacuna entre a tendência e a prática, já há alguns casos de sucesso e será muito oportuno para o mercado em geral, aproveitar as oportunidades para avançar neste sentido. E falando de oportunidades para pequenos negócios, mesmo considerando as dificuldades inerentes ao seu porte, treinar a sua visão para iniciarem o planejamento de negócios considerando essas tendências, formará a cadeia do futuro e os colocará em vantagem competitiva e permanente, pois se trata de um caminho sem volta.”



## Fernanda Garofalo Meister,

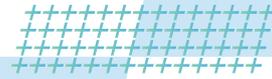


Advogada e gastrônoma, consultora em sistemas alimentares sustentáveis e regenerativos – “Em um evento sobre ingredientes alimentícios como o FiSA, voltado ao B2B, foi uma grata surpresa ver sinais de estruturação dos negócios para produção orgânica e regenerativa. A relevância da questão climática também está no radar da indústria, ainda que muito mais na perspectiva da adaptação do que regeneração, que é uma tendência que irá crescer para a sobrevivência da própria indústria no longo prazo. Como exemplo de adaptação a valorização de outras espécies de um mesmo grupo, como outros cítricos na crise da laranja, demonstram a valorização da biodiversidade. Soluções criativas e de upcycling para aveia e cacau são outro exemplo de expansão da visão de mundo da indústria. Na perspectiva regulatória, demonstrou-se, mais uma vez, muito importante bem informar o consumidor, principalmente nos alimentos de origem vegetal, os plant-based. O foco da agenda regulatória é coibir a autodeclaração que cause confusão no consumidor, ou falsa impressão de que o produto vegetal é mais saudável do que o animal, bem como que entrega o mesmo em termos nutricionais. Os negócios que têm essa vertente devem acompanhar essa pauta de perto. Sendo uma cobertura com o olhar do Sebrae, para o pequeno e médio empreendedor foi muito gratificante perguntar às empresas de ingredientes qual é o perfil de empresas por elas atendidas e receber como resposta: ‘do pequeno ao grande, pois o pequeno um dia será grande’. Essa mensagem demonstra que os pequenos devem estar atentos às tendências e que há um universo de oportunidades nestas feiras, seja para quem já está no ramo, seja para quem pretende começar.”



## Karyna Muniz,

Consultora e curadora de conhecimento em negócios de Alimentos e Bebidas - “A FiSA 2024 em sua última edição apresentou uma grande oferta de inovações e tendências alinhadas com o consumo de alimentos e bebidas para o hoje e para o amanhã. A máxima de que o alimento pode ser a solução para as mais diversas necessidades do consumidor é cada vez mais presente nas feiras de negócios mundo afora. Há soluções para tudo dentro da cadeia transformadora dos alimentos e bebidas, a maioria delas alicerçada nos super alimentos e suas multifuncionalidades, na pesquisa incessante de insumos com interesse predominante em ingredientes de origens naturais, com foco em rastreabilidade, certificações e práticas científicas que promovam ética, sustentabilidade, biodiversidade, respeito pela origem do alimento e pela produção rural. O conhecimento e a inovação se tornam colaborativos propiciando um universo de oportunidades que podem ser exploradas em novos sabores e texturas diversas. Os pequenos negócios de alimentos e bebidas precisam beber dessa fonte! Compreender os elos das cadeias produtivas de alimentos e bebidas e se posicionar como um ator pertencente, presente e atualizado com o novo! Quer uma dica? Vá observar o que está nas gôndolas dos mercados, das conveniências, das farmácias que cada vez mais possuem oferta de suplementação alimentar. Não importa a ocasião de consumo! Dentro ou fora do lar, a busca por melhores escolhas alimentares é uma realidade para o hoje e cada vez mais para o amanhã. Fique atento e revise sua oferta de produtos sobretudo se achar que seu negócio tem perdido competitividade. O Sebrae é um aliado para que o seu conhecimento tenha nutrientes necessários para a inovação e longevidade do seu negócio!”



## Mariana Bacci,

Jornalista e food designer – “O movimento da inovação da indústria se alinhando com o consumidor no centro de maneira sistêmica e sustentável, onde todos os elos da cadeia podem ter protagonismo é possível. A transparência com que os temas foram tratados atualmente mostram que a sustentabilidade ambiental e econômica precisa ter essa sinergia. Por isso acho o olhar do Food Design fundamental para construir um cenário com novas metodologias e processos que podem ser aplicados em qualquer parte da cadeia do alimento. O que colocamos no nosso prato muda o mundo e para isso precisamos ter processos transparentes com informações que possibilitem novas escolhas e consequentemente novos comportamentos.”



## Miriam Lourenço,

Diretora e Co-fundadora do Yacon BR - “A FiSA 2024 foi uma experiência rica em aprendizados e networking. O Summit nos trouxe informações sobre pesquisas e evoluções dentro da área, desde a importância do uso de alimentos orgânicos e minimamente processados até as inovações das grandes indústrias, visando à melhoria dos alimentos. Recebemos ainda contribuições científicas importantes sobre nutrientes necessários nas diferentes fases da vida, além de apontamentos atuais, como por exemplo os cuidados com a presença de alergênicos nos alimentos. Em resumo, para mim foi um evento de alto nível.”



## 5 - Considerações finais

A Food Ingredients South America (FiSA) 2024 declarou ser um evento de suma importância para o setor de alimentos e bebidas, destacando-se como um verdadeiro centro de inovação e tendências. Ao analisarmos os principais argumentos explicados e os pontos mais relevantes do relatório, podemos extrair algumas conclusões fundamentais:

- **Sustentabilidade e Upcycling:** Oportunidades para redução de custos e diferenciação no mercado através do reaproveitamento criativo de resíduos, além de gerar atração de consumidores conscientes. Além disso, destaca-se que essa cadeia oferece a matéria-prima saudável em sua essência, devido às práticas de cultivo seguro.
- **Alimentos Regenerativos:** Potencial para se destacar adotando práticas que vão além da sustentabilidade, contribuindo ativamente para a recuperação ambiental.
- **Food Design:** Importância de criar experiências sensoriais únicas e conexões emocionais com os consumidores através do design de produtos.
- **Tecnologia e Inovação:** Possibilidades de incorporar avanços como nanotecnologia e experiências interativas para melhorar produtos e engajamento do cliente. E com a inovação das embalagens, a sustentabilidade está se estendendo além do produto, abrangendo toda a experiência de consumo.



- **Tendências de Consumo:** Foco em saúde, bem-estar, produtos plant-based e opções sem álcool (mocktails) como áreas promissoras para desenvolvimento de novos produtos. Destaca-se também a valorização de ingredientes locais, isso não apenas atende à demanda por acaso, mas também fortalece as economias regionais.
- **Certificações e Rastreabilidade:** Na FiSA, foi destacado a relevância da conformidade com o novo Marco Regulatório da Anvisa como oportunidade de acesso a novos mercados, além da possibilidade de investimento em certificações e selos como forma de agregar valor aos produtos.
- **Personalização:** Oportunidades para desenvolver produtos que atendam a necessidades nutricionais específicas, explorando nichos de mercado.
- **Colaboração e Networking:** A feira destacou a importância da participação ativa em eventos e feiras para se manter atualizado sobre as últimas tendências e inovações, possibilitando também oportunidades de parcerias e cocriação com outras empresas do setor.

Diante do exposto, a FiSA 2024 mostrou que o setor de alimentos e bebidas está em um momento de transformação profunda. A convergência de sustentabilidade, tecnologia, saúde e experiência do consumidor está criando um cenário rico em oportunidades e desafios. Para prosperar neste novo contexto, as empresas de todos os portes precisam abraçar a inovação, priorizar práticas sustentáveis e manter-se sintonizadas com as evoluções das preferências dos consumidores.

O futuro da alimentação, visto no FiSA 2024, promete ser mais sustentável, personalizado, tecnológico e intimamente ligado às nossas raízes culturais e ambientais. As empresas e profissionais que conseguirem navegar com sucesso por essas tendências estarão bem-posicionados para liderar o setor nos próximos anos.

## 6 - Referências

FI South America, 2024. Disponível em: [<https://www.fi-events.com.br/pt/home.html>]. Acesso em: 06/09/2024.

Food Connection, 2024. Disponível em: [<https://www.foodconnection.com.br/fi-south-america>]. Acesso em: 06/09/2024.

Flickr, 2024. Disponível em: [<https://www.flickr.com/photos/196212956@N07/albums/>]. Acesso em: 06/09/2024.

Feiras e negócios, 2024. Disponível em: [<https://www.feirasenegocios.com.br/evento/fi-ingredients/>]. Acesso em: 06/09/2024.

Informa Markets, 2024. Disponível em: [<https://www.informamarkets.com/en/home.html>]. Acesso em: 06/09/2024.

## 6.1 - Glossário de Termos e Conceitos

### A

**Agrofloresta:** Sistema agrícola sustentável que combina árvores, cultivos e pastagens em um mesmo espaço, promovendo a regeneração ambiental e a biodiversidade.

**Alimentos regenerativos:** Produtos que vão além da sustentabilidade, buscando restaurar ecossistemas degradados e revitalizar os solos.

### C

**Clean label:** Conceito aplicado a produtos alimentícios que possuem rótulos com poucos ingredientes, preferencialmente naturais, sem aditivos químicos ou conservantes artificiais.

**Colostro bovino:** Substância nutritiva presente no leite inicial das vacas, rica em anticorpos e nutrientes benéficos para o sistema imunológico.

### F

**Food design:** Abordagem multidisciplinar que une criatividade e estratégia para o desenvolvimento de alimentos que proporcionem experiências sensoriais e emocionais ao consumidor.

**FoodTech:** Startups e empresas que aplicam tecnologia e inovação no setor de alimentos, desde o cultivo até o consumo.

### I

**Inulina:** Fibra alimentar presente em plantas como chicória, utilizada como prebiótico para melhorar a saúde intestinal.

### M

**Mocktails:** Coquetéis sem álcool que utilizam ingredientes sofisticados, como chás, frutas e especiarias, para oferecer experiências similares às de bebidas alcoólicas.

### N

**Nanotecnologia:** Tecnologia aplicada na escala molecular para proteger nutrientes, aromas e outros componentes alimentares, aumentando a qualidade e a eficiência dos produtos.

### P

**Plant-based:** Produtos feitos à base de plantas que substituem ingredientes de origem animal, geralmente utilizados em dietas vegetarianas ou veganas.

### R

**Rastreabilidade:** Capacidade de rastrear a origem e o percurso de um produto em toda a sua cadeia de produção, garantindo maior transparência e segurança ao consumidor.

### S

**Smart Carbonation:** Tecnologia que controla a formação de espuma em bebidas carbonatadas com baixo teor de açúcar, mantendo sua refrescância e qualidade sensorial.

**Sustentabilidade:** Práticas que buscam atender às necessidades do presente sem comprometer as gerações futuras, equilibrando aspectos econômicos, sociais e ambientais.

### U

**Upcycling:** Processo de reaproveitamento criativo de resíduos ou subprodutos para criar novos itens de maior valor agregado.

### W

**Whey grassfed:** Suplemento proteico derivado de leite de vacas criadas exclusivamente em pasto, com benefícios ambientais e nutricionais.



## Equipe técnica:

Conheça as especialistas parceiras, participantes do grupo WOF - WomenOnFood and Climate (@womenonfood), que elaboraram este material:

- Evelyn Dias, sócia e CEO da Santa Food Tech, uma empresa do setor 2.5, de base tecnológica e científica, focada na cadeia de agricultura regenerativa.

@evetvias, @evelyndiasconsultora e @santafoodoficial

<https://www.linkedin.com/in/evelyndias/>

- Fernanda Meister, advogada e gastrônoma, consultora em sistemas alimentares sustentáveis e regenerativos

@femeister

<https://www.linkedin.com/in/fernanda-garofalo-meister>

- Karyna Muniz, consultora e curadora de conhecimento em negócios de alimentos e bebidas

@karynamyuniz

<https://www.linkedin.com/in/karyna-muniz-2235a678>

- Mariana Bacci, jornalista e food designer.

@marianabacci

<https://www.linkedin.com/in/mariana-bacci/>

## Organização Sebrae:

- Mayra Viana, analista de inteligência competitiva do Sebrae Nacional.

<https://www.linkedin.com/in/mayramviana/>

- Morgana Dourado, analista de dados e inteligência de mercado do Sebrae Nacional.

<https://www.linkedin.com/in/morganads/>





   @sebrae

 /tvsebrae

0800 570 0800 - [www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)