

ITAL E BRASIL FOOD TRENDS: TENDÊNCIAS PARA O SETOR DE INGREDIENTES



“Quando tratamos de saudabilidade, um dos destaques é a questão da obesidade, um problema de saúde pública não só no Brasil. Para o controle do peso, temos adoçantes naturais, substitutos de gordura, além de inibidores de apetite. Estes ingredientes já são largamente utilizados e deverão ser ainda mais.”

Airton Vialta

O Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) lançou, no final do primeiro semestre deste ano, o documento Brasil Food Trends 2020 (BFT). O projeto iniciou um debate sobre as tendências do segmento de alimentos e bebidas para os próximos anos, reunindo uma publicação composta de artigos de vários setores da alimentação. O diretor geral do ITAL, Luís Madi, e os assessores Raul Amaral e Airton Vialta, falam em entrevista à revista Food Ingredients Brasil sobre o projeto BFT, as possíveis transformações do setor de ingredientes e as implicações no mercado e nos hábitos alimentares da população. Além disso, a revista Food Ingredients Brasil está disponibilizando na página 35 o

capítulo sobre ingredientes, publicada pelo projeto Brasil Food Trends 2020. Os outros capítulos da obra poderão ser conferidos no site www.brazilfoodtrends.com.br

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - Qual a importância da parceria entre o ITAL e a Food Ingredients? Ao longo dos anos, como tem sido o trabalho realizado pelas duas entidades?

Luís Madi - Há mais de 10 anos o ITAL trabalha em parceria com a Food Ingredients, levando informação nas feiras, seminários e palestras dos eventos nacionais e internacionais promovidos pela FI. Nesta edição da feira, o ITAL estará participando de uma forma mais orientada, de modo a difundir às várias unidades do ITAL que possuem trabalhos na área de ingredientes.

Preparamos para o evento uma apresentação do projeto Brasil Food Trends 2020, que faz um panorama dos hábitos alimentares nos próximos anos e traz as principais tendências dos vários setores que envolvem os alimentos, como o setor dos ingredientes. Além disso, por meio de seu Centro de Tecnologia de Carnes, o ITAL participará da feira em um evento temático da SBCTA e da Associação Brasileira de Microbiologia, que abordará aspectos do setor de carnes. Para compor nossa participação, tivemos a oportunidade de levar para a FI parte da programação da Semana Tecnológica do Cereal Chocotec, que originalmente acontece na cidade de Campinas e se configura em um evento que agrega vários cursos, treinamentos e palestras sobre chocolates e cereais.

É muito importante para o ITAL manter a parceria com a Food Ingredients e com a United Business Media-UBM, pois esse evento está muito bem focado e consegue complementar outras feiras que focam a área de embalagens e produtos alimentícios, por exemplo. Sempre ressalto que a área

de ingredientes é um item dos mais estratégicos. Hoje, vivemos um momento de crescimento no mercado de alimentos brasileiro, onde a inovação tecnológica depende muito do setor de ingredientes.

FiB - E o que o ITAL está fazendo para desenvolver e manter seus trabalhos de acordo com as tendências do mercado de alimentos e, principalmente, às mudanças no setor de ingredientes?

Luís Madi - Um dos passos do ITAL para se manter atualizado foi o trabalho de pesquisa do projeto Brasil Food Trends 2020, que se ini-

“A idéia é pegar as tendências detectadas pelo BFT e internalizá-las no ITAL, criando o grupo especial de inovação através de uma plataforma tecnológica que irá buscar informações em discussões em eventos, pesquisas da área de alimentos em todo o mundo.”

Luís Madi

ciou no final de 2008. No momento, esse projeto avança com a criação da Plataforma de Inovação Tecnológica do ITAL, cujo objetivo é assessorar os projetos de inovação de produtos, processos, ingredientes e embalagens. O grupo especial que está sendo formado para compor essa plataforma será coordenado pelo Raul Amaral, e terá representantes de todas as Unidades Técnicas do ITAL. Esse grupo irá interagir diretamente com as empresas e entidades produtoras de ingredientes e alimentos e embalagens, que começam a ver a necessidade de trabalhar parcerias com os institutos de pesquisas para melhorar os seus produtos.

FiB - Mas de onde surgiu o projeto BFT. Quais desdobramentos que o projeto está tendo?

Raul Amaral - A idéia vem da necessidade de pensar o futuro perante as transformações da sociedade e seus impactos sobre o setor de alimentos, com o objetivo de definir estratégias para a inovação de produtos e processos. Constatamos, há tempos, que outros países já vinham fazendo esses estudos das tendências e focavam seus trabalhos dentro da discussão da inovação tecnológica no setor de alimentos. Visualizamos a necessidade de fazer estes estudos aqui no País e percebemos que poderíamos dar um primeiro passo para que esses estudos possam ser realizados de forma sistemática.

Inicialmente, em parceria com várias instituições e especialistas renomados, investimos em melhoria do conhecimento sobre as necessidades do mercado consumidor. E as informações traçadas nos estudos podem impactar toda a cadeia produtiva, desde a questão do fornecimento de ingredientes, a área de embalagens, varejistas... É o comportamento do mercado consumidor impactando a estrutura da indústria do setor de alimentos.

Claro que essas mudanças não acontecerão em curto prazo. Já começamos a trabalhar com a perspectiva de desenvolver projetos mais estratégicos, para somar esforços com o que já vem sendo feito pelo setor. Percebemos que várias indústrias já estão se mobilizando nessa mesma visão do projeto BFT 2020, o governo também está se interessando, os Institutos de pesquisas também. O ITAL e a FIESP, de certa forma deram um passo a frente. Tomaram a iniciativa aqui no País.

Luís Madi - O mapeamento foi feito. Queremos discutir os resultados do BFT 2020 e, principalmente, gerar projetos. A plataforma de inovação, que será lançada no dia 30 de agosto, durante as comemorações

do aniversário de 47 anos do ITAL, será uma ferramenta para esses novos projetos. Além disso, desde o lançamento do BFT estamos levando a temática para as feiras em que o ITAL participa.

FiB - *Quais as tendências detectadas no projeto, quando se trata do mercado de ingredientes?*

Airton Vialta - Uma das tendências é reduzir o número de ingredientes utilizados na formulação dos produtos e, sempre que possível, optar pelo emprego dos naturais. As principais transformações do mercado devem acontecer nas áreas de saudabilidade e bem-estar e sensorialidade e prazer. Quando tratamos de saudabilidade, um dos destaques é a questão da obesidade, um problema de saúde pública não só no Brasil. Para o controle do peso, temos adoçantes naturais, substitutos de gordura, além de inibidores de apetite. Estes ingredientes já são largamente utilizados e deverão ser ainda mais.

Há também o grupo de ingredientes relacionados à saúde dos olhos e também à saúde cardiovascular com destaque para os peptídeos bioativos. Ingredientes relacionados ao funcionamento da regulação da atividade intestinal (prebióticos, probióticos e simbióticos), entre muito outros.

Raul Amaral - É importante lembrar que a parte cosmética entra em um campo que vem crescendo muito no que diz respeito à oferta de alimentos que auxiliem o bronzeamento, o fortalecimento do cabelo, entre outros produtos com apelo à beleza e à estética.

Descobre-se uma composição que tem uma função comprovada e ela se torna um ingrediente para um suplemento alimentar ou outro produto. Há de certa forma, uma fusão da indústria de alimentos com o campo da farmacologia.

FiB - *Esses novos ingredientes que poderão ser utilizados pelas indústrias, podem alterar o sabor dos alimentos?*

Airton Vialta - Sempre que é adicionado ou retirado um ingrediente de um produto, altera-se a sensorialidade do alimento, como textura e sabor. Assim, na medida em que um alimento é alterado, uma série de ajustes deverá ser feita. Não basta um produto ter uma característica boa em relação à saúde, se ele não consegue ter uma boa aceitabilidade. Para resgatar essas características sensoriais dos alimentos, vários ingredientes são

“Não podemos esquecer que a inovação irá proporcionar benefícios ao mercado de exportação de produtos brasileiros. Além de inserir novos produtos nacionais no mercado, diminuindo a importação desses alimentos, iremos agregar valor ao que será enviado para os outros países.”

Raul Amaral

utilizados, entre eles os agentes de textura e realçadores de sabor e cor.

FiB - *E como as tendências do BFT serão trabalhadas a partir de agora no ITAL. Como será a relação das empresas com o ITAL no projeto?*

Luís Madi - A idéia é pegar as tendências detectadas pelo BFT e internalizá-las no ITAL, criando o grupo especial de inovação através de uma plataforma tecnológica que irá buscar informações em discussões em eventos, pesquisas da área de alimentos em todo o mundo. Esse trabalho irá auxiliar a iniciativa privada, que sente a necessidade de complementação dos dados e atividades exercidas por elas. O ITAL irá buscar projetos inovadores.

Pelo cenário que observamos com as pesquisas do projeto, percebemos que o ITAL deverá se preparar na formação dos pesquisadores e estruturas para suprir as demandas que o mercado irá impor. Esse grupo irá explorar todos os segmentos que o ITAL atua como café, carnes, lácteos e bebidas, entre outros. Por isso estamos divulgando BFT nas feiras e em eventos para que as empresas conheçam esse trabalho que iremos desenvolver.

Raul Amaral - Não podemos esquecer que a inovação irá proporcionar benefícios ao mercado de exportação de produtos brasileiros. Além de inserir novos produtos nacionais no mercado, diminuindo a importação desses alimentos, iremos agregar valor ao que será enviado para os outros países. E, além de poder agregar maior valor aos nossos produtos, a inovação é também importante para a melhoria dos processos produtivos, para obter ganhos de produtividade e reduzir custos, aumentando a competitividade da indústria no mercado global.

FiB - *A primeira publicação do projeto BFT 2020, lançada em maio, está disponível para consulta e download na internet, assim como o seminário do projeto também foi gratuito. Há uma preocupação da disseminação dessas informações para todos?*

Luís Madi - Sim. A democratização da informação é importante, principalmente na nossa área de trabalho que envolve também as pequenas e micro-empresas do Brasil. Estas não conseguem ter acesso a muitas informações. Então, além de facilitar o acesso do que está sendo produzido, também contamos com as parcerias de entidades como o SEBRAE e outras. Além disso, levaremos o projeto para todos os eventos que o ITAL participar e também promoveremos eventos de discussão do tema. Queremos discutir o assunto com toda a cadeia da indústria de alimentos e embalagens.