



Food ingredients South America **2017**

PLATAFORMA DE CONTEÚDO E NEGÓCIOS DA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA



**Em linha com as principais tendências da
alimentação, ingredientes naturais,
funcionais e orgânicos foram destaque na
Fi South America 2017.**

A Food ingredients South America (FiSA), principal plataforma de conteúdo e negócios da indústria alimentícia de toda a América Latina, completou sua 21ª edição com os corredores tomados pela presença de nove mil profissionais que foram ao pavilhão do Transamérica Expo Center entre os dias 22 e 24 de agosto. Mais de 700 marcas apresentaram os recentes lançamentos em alimentos, ingredientes, bebidas, suplementos e aditivos alimentares. As macro tendências de consumo, voltadas a alimentos e bebidas com ingredientes naturais e orgânicos, foram evidenciadas pelo sucesso dos 59 expositores com soluções para ingredientes naturais, 35 com ingredientes orgânicos e 56 com alimentos funcionais.

Pela primeira vez, o evento foi palco de um pavilhão de ingredientes naturais e orgânicos, o Natural ingredients (Ni), que mostrou os componentes essenciais para suplementos, nutracêuticos, além de alimentos e bebidas funcionais. De acordo com uma pesquisa feita pela organizadora do evento, a UBM Brazil, há um aumento de 10% no interesse do público pelos ingredientes funcionais e 8% nos naturais, em relação a 2016.

Nesse contexto, a FiSA contribuiu para o principal desafio da indústria hoje, que é colocar à disposição do consumidor um número crescente de produtos naturais e funcionais. Já o New Product Zone apresentou produtos das grandes marcas comprometidas com o desenvolvimento de ingredientes de qualidade.

As atrações da 21ª edição incluíram a Health & Natural Week, conteúdos itinerantes sobre naturais e orgânicos que, a cada dia de evento, foram debatidos em uma grade de apresentações. Entre elas, o Seminar Sessions, sessões de 30 minutos que apresentaram os lançamentos e novas tecnologias do setor; o Innovation Tour, cujo tema principal foi a nova cultura alimentar em um mundo digital, composto por visitas guiadas com passagem pelos estandes dos expositores, que mostraram soluções como extratos naturais, bebidas proteicas, peptídeos de colágenos, entre outras; e as Conferências, que trouxeram temas como segurança de alimentos, diretrizes de regulamentação e inovação.

“Pela qualidade dos produtos, inovações apresentadas, conteúdo disponível e pelo perfil bastante

qualificado do público, além do retorno que tivemos dos expositores, podemos dizer que esta edição foi muito bem-sucedida em todos os seus aspectos”, avalia o gerente do evento, Fernando Alonso, da UBM Brazil.

A FiSA 2017 antecipou ao público o que estará no mercado nos próximos meses, abrindo espaço para as marcas ampliarem suas oportunidades de negócios.

CONFERÊNCIAS

A programação da Conferência Food ingredients South America, garantiu os melhores conteúdos de atualização profissional, apresentados pelas mais importantes entidades de classe do setor em conjunto com renomadas universidades brasileiras e companhias de inteligência de mercado. Atenta ao cenário de transformações e aos possíveis impactos no mercado de ingredientes alimentícios, a 21ª edição da FiSA ofereceu ao público conferências pautadas em extensas pesquisas de mercado, que abordaram os assuntos mais solicitados pelo setor.

Os destaques este ano ficaram por conta das novidades que abrangem as





soluções em ingredientes alimentícios naturais e saudáveis. Nessa linha, as grandes oportunidades de negócios no evento estavam na Health ingredients South America (Hi) e na Natural ingredients (Ni), segmentos que representam uma grande tendência de consumo.

Um dos destaques da conferência foi a apresentação do módulo Top Trends em Mercado e Consumer Insights, abordando entre os temas, o consumo no Brasil, um panorama de produtos lançados e as categorias em destaque. Houve também uma conversa sobre segmentação de mercado e o impacto no desenvolvimento de novos produtos, na qual foram mostradas as tendências de perfis dos atuais consumidores, como os veganos, vegetarianos e flexitarianos.

Outro módulo de destaque foi Novas Diretrizes de Regulamentação, cujos principais temas foram os organismos geneticamente modificados e as polêmicas em torno dos alimentos e ingredientes que contêm transgênicos, além de um debate sobre o panorama das tendências regulatórias em alimentos e ingredientes na América Latina.

Já a pauta do módulo Health Trends: Inovação em Naturalidade e Saudabilidade, focou nos processos biotecnológicos no desenvolvimento

de novos ingredientes, na fortificação dos alimentos e principais fontes alternativas para aumentar a saudabilidade, além dos novos desafios das indústrias de alimentos para a redução de açúcar, sódios e gordura diante das restrições ao uso desses ingredientes.

A grade de conferências também abordou o tema Estratégias de Qualidade e Segurança de Alimentos, que tratou de questões como fraudes, adulteração, contaminantes químicos em alimentos e os impactos para a indústria e, por fim, a importância de assegurar o controle da qualidade e seguir o Padrão Internacional de Segurança de Alimentos. Também foram debatidas as normas de certificação na indústria alimentícia e os mitos e verdades dos produtos processados, o julgamento dos consumidores e a ótica da qualidade e segurança dos alimentos.

A FiSA 2017 também contou com um workshop organizado pela Associação Brasileira de Ingredientes e Aditivos para Alimentos (ABIAM). Os temas apresentados foram focados na regulamentação de produtos alimentícios, sendo abordados por palestrantes de órgãos como Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

e Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP).

INNOVAPACK

Em sua segunda edição e realizada paralelamente à Food ingredients South America (FiSA), a Innovapack é o ponto de encontro entre profissionais da indústria de ingredientes e embalagens para alimentos e bebidas, oferecendo o que há de mais moderno e inovador nesse setor.

Uma das atividades da innovapack foi a Packaging Innovations Gallery, área que destacou as principais inovações em embalagens da indústria alimentícia no Brasil e no mundo. No pavilhão do evento aconteceu também o Seminar Sessions, sessões de 30 minutos sobre os lançamentos e novas tecnologias das empresas, ministradas por líderes de mercado.

Atenta ao cenário de transformações e os possíveis impactos no mercado de embalagens para alimentos e bebidas, a 2ª edição da innovapack South America promoveu três dias de conferências pautadas em uma extensa pesquisa de mercado. Os destaques foram os desafios da reciclabilidade e da logística reversa, embalagem como *driver* de consumo, avanços em embalagens ativas, evolução em embalagens de transporte e muito mais.

O primeiro módulo, Sustentabilidade: Novas Oportunidades para Embalagens, abordou a sustentabilidade na cadeia de alimentos e como a embalagem pode contribuir para reduzir o impacto ambiental. Também mostrou os desafios na implementação do sistema de Logística Reversa de embalagens, cuja meta é diminuir o impacto dos resíduos de embalagens no meio ambiente, e os novos materiais produzidos a partir de fontes renováveis.

O módulo Tendências e Estratégias de Marketing para Embalagens, apresentou as inovações mundiais de embalagens e como elas influenciam na decisão de escolha do consumidor para a compra do produto.

No módulo Tendências e Inovações em Tecnologias para Embalagens, foram discutidas as tecnologias para oferecer praticidade, conveniência e segurança para o consumidor; as novas Normas Técnicas Internacionais, os impactos nos processos e tecnologias de impressão, e os avanços no campo das embalagens para preservar, indicar ou aumentar características do produto.

Já os participantes do módulo Inovações em Materiais para Embalagens, conheceram as novas exigências regulatórias para materiais de embalagens, as inovações tecnológicas de materiais para aumentar a barreira de proteção, conferindo boa performance aos produtos, e as principais inovações de embalagens de transporte e segmento industrial.

O Instituto de Embalagens levou à innovapack o Packaging on the Road, palestras ministradas por profissionais do setor, que visam à atualização profissional.

A innovapack reuniu, ainda,

segmentos como Concepção & Design, Embalagens & Afins e Eco Packaging & Soluções Sustentáveis, levando a seu espaço expositores e visitantes de agências de design de embalagem, impressão, rotulagem, materiais de embalagem, recicladores, entre outros.

FI INNOVATION AWARDS

Na primeira noite do evento, foi a vez dos vencedores do Fi Innovation Awards 2017, prêmio nacional de inovação em homenagem às empresas e aos profissionais que investem tempo e recursos em P&D.

Neste ano, o Fi Innovation Awards teve quatro categorias, com três vencedores em cada uma: Ingrediente Alimentício Mais Inovador, Ingrediente Funcional Mais Inovador, Produto Mais Inovador e Produto Funcional Mais Inovador.

O Fi Innovation Awards é a principal premiação nacional para a indústria de ingredientes e produtos alimentícios, então é uma vitrine para

tudo mercado da região. A premiação estimula e valoriza a inovação, contribuindo para o crescimento das empresas e para o reconhecimento dos seus profissionais, além de gerar novas ofertas de benefícios ao consumidor final, que procura cada vez mais alimentos e bebidas saudáveis e de consumo prático.

As marcas que ficaram no topo do pódio foram DuPont, Capsugel, Carioca da Terra, BRF, Vigor, Danone, Duas Rodas, Novozymes e Naturex.

Fi Food ingredients
South America

22ª Food ingredients South America

21 a 23 de agosto de 2018
Organização: UBM Brasil
Transamerica Expo Center
São Paulo, SP
fi-events.com.br

