

Enbrat: Encontro Brasileiro de Alimentos Funcionais

Inovação tecnológica
e alimentos
funcionais

Eng. de Alimentos

Jayme Augusto M. Azevedo

Food Company

Consultoria e Treinamento para Indústria de
Alimentos e Bebidas



Consumidores

The image features a variety of glass bottles and jars on a wooden surface. On the left, there are two bottles of pink liquid, one with a white cap and another with a glass stopper. In the center, a jar with a white cloth cover contains a green liquid. To the right, a large jar with a metal spigot and a white cloth cover contains a yellow liquid. Further right are two smaller bottles of light-colored liquid. The background is a blurred cityscape with buildings and greenery under a bright sky.

Os consumidores vão orientar suas escolhas de alimentos e bebidas de forma cada vez mais consciente, priorizando questões como transparência nas informações, confiabilidade e inovação dos processos.



Inovação tecnológica

A inovação é fundamental
para o desenvolvimento de
uma empresa?????



Inovação tecnológica

Em seu estudo divulgado em 2018, a Mintel (líder mundial em pesquisas de mercado) identificou várias tendências-chaves para o consumidor que abrangem os temas confiança, **inovação**, estresse e sustentabilidade.

Inovação tecnológica

A indústria de alimentos e bebidas tem investido em novas tecnologias, que vão desde ingredientes, aditivos e aromas, a equipamentos e processos de qualidade ultra tecnológicos.





Inovação tecnológica

As principais inovações ligadas ao mercado de alimentos estão nas áreas de insumos, biotecnologia e embalagens.



Inovação tecnológica

Microencapsulação e
nanoencapsulação para a
concepção de ingredientes
de última geração.

Inovação tecnológica

As tecnologias de microencapsulação vão permitir o desenvolvimento de alimentos com novas propriedades, mais seguros e mais saudáveis, assim como ingredientes funcionais e aditivos novos com propriedades





Inovação tecnológica

Microencapsulação

-Aditivos naturais

-Ingredientes funcionais

-Estabilizadores de produto

-Melhorias sensoriais de alimentos

Inovação tecnológica

Embalagens Ativas: O desenvolvimento de embalagens ativas com propriedades antioxidantes ou absorventes de gases também supõem um grande avanço tecnológico.





Inovação tecnológica

Embalagens Ativas: Existe muitas aplicações finais, as mais comuns são barreiras ao oxigênio, agentes antimicrobianos, absorventes de etileno e umidade.

Alimentos Funcionais

Alimentos funcionais são alimentos ou ingredientes que oferecem benefícios à saúde, além de suas funções nutricionais básicas.





Evolução

Nas últimas décadas a busca por alimentos saudáveis e funcionais tem aumentado consideravelmente. Neste cenário o mercado global de bebidas com apelo funcional ganha seu espaço.

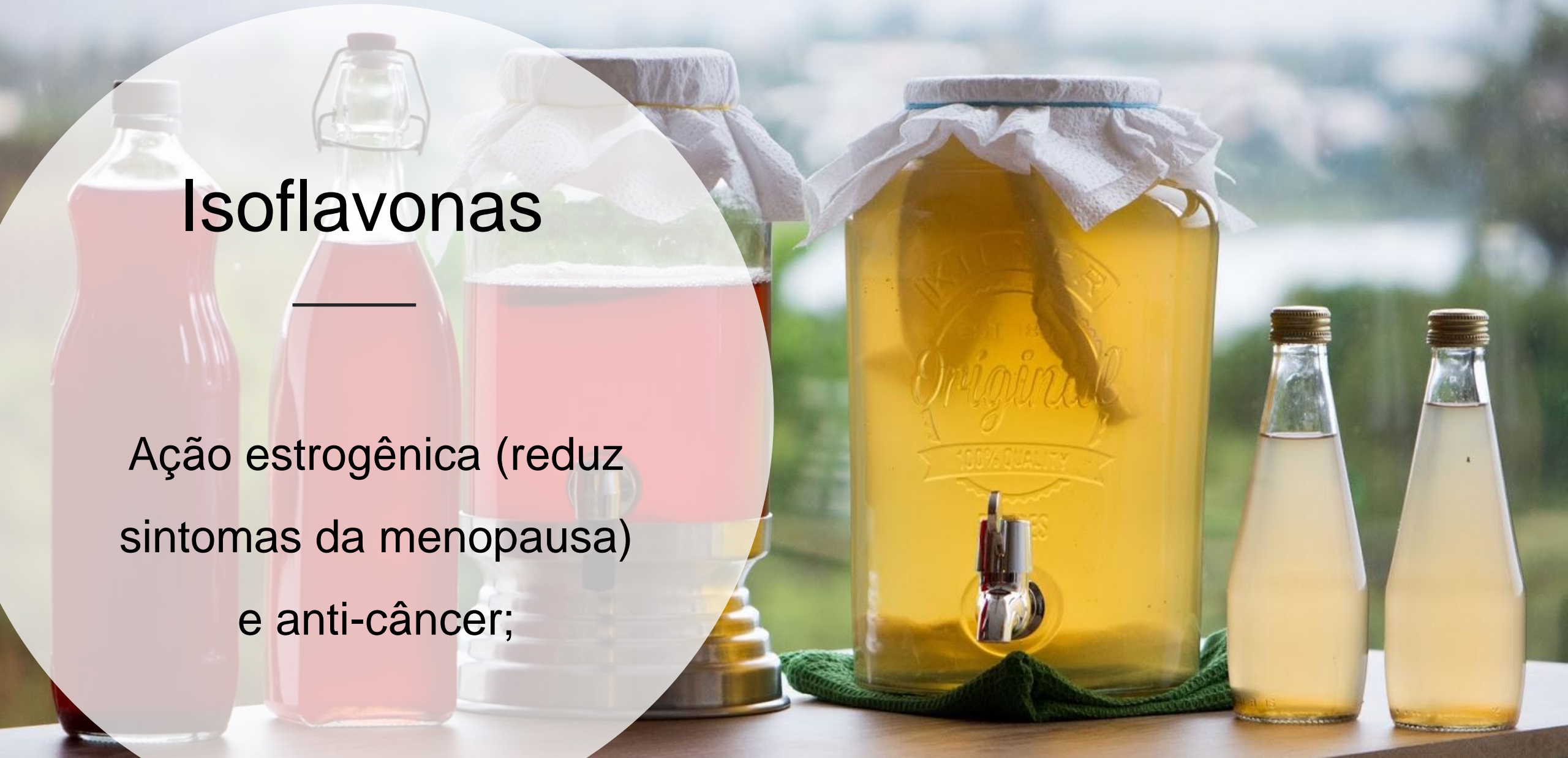


Evolução

As sociedades do mundo todo, de forma independente descobriram a fermentação como um meio de preservação dos alimentos, melhoramento de qualidade nutricional e obtenção de características sensoriais agradáveis.

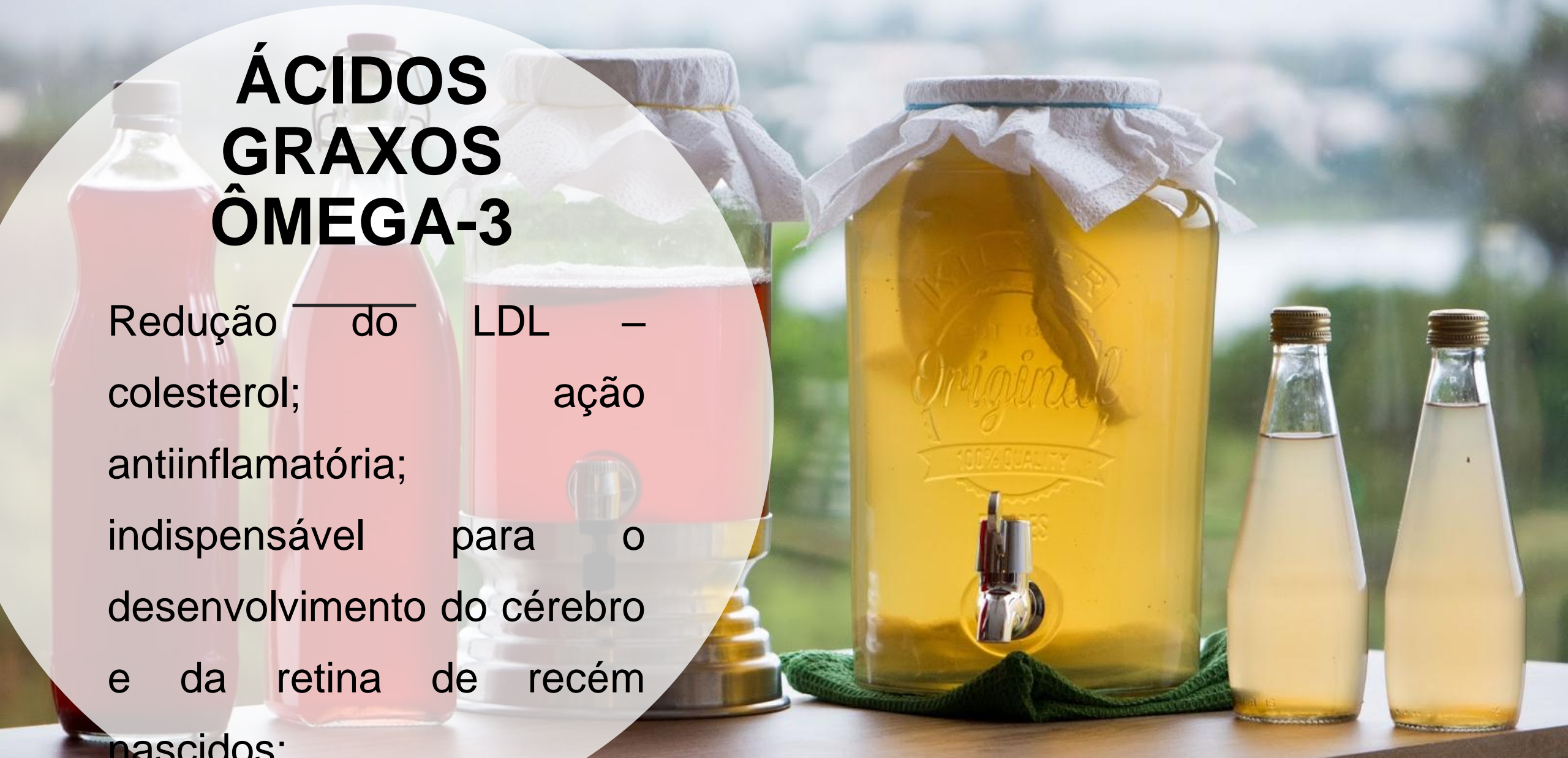
Isoflavonas

Ação estrogênica (reduz
sintomas da menopausa)
e anti-câncer;



ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3

Redução do LDL –
colesterol; ação
antiinflamatória;
indispensável para o
desenvolvimento do cérebro
e da retina de recém
nascidos.



ÁCIDO LINOLÊNICO

Estimula o sistema
imunológico e tem ação
antiinflamatória;



Kombucha

- Bebida fermentada;
- Funcional;
- Desintoxicante;
- Consumida gelada;
- Levemente gaseificada;
- Sabor levemente acético e adocicado.





Obrigado!

Jayme Augusto M. Azevedo

Jayme@foodcompany.com.br

Facebook: FoodCompany Consultoria e
Treinamento

www.foodcompany.com.br

FoodCompany

Consultoria e Treinamento para indústria de
alimentos e bebidas

