



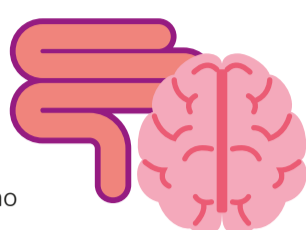
As tendências dessa área recebem influência direta das descobertas e dos avanços da ciência. **A maneira como os nutrientes de determinados alimentos são vistos atualmente não é a mesma de dez anos atrás.**

A Revolução Intestinal

Tendência que revolucionou o mercado com a introdução dos fermentados hoje movimentando novamente o setor com os produtos sem glúten, sem lactose e sem açúcares

Muito além do funcionamento intestinal!

Estudos apontam o intestino como nosso segundo cérebro!



Probióticos 2.0

Os probióticos estão na alimentação do consumidor brasileiro há mais de vinte anos. Agora não são apenas encontrados em cápsulas, sachês, iogurtes ou leites fermentados, surgem novos formatos através do **Kombucha** ou **Kefir**.



FreeFrom: demanda crescente por bem estar holístico e de boa digestão!

35% da população brasileira adulta relata algum tipo de desconforto após o consumo de leite e seus derivados.



Fodmaps: o próximo Free From?

Sigla em inglês para tipos de carboidratos não digeridos pelo trato digestivo humano e relacionados a desconfortos gástricos em certas situações, classificados como oligossacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis.

Selo FODMAP Friendly - Austrália

A dança das cadeiras entre Gorduras e Carboidratos



Esses dois macronutrientes são alvos constantes da dicotomia alimentar entre o que é bom e ruim

Há décadas, **carboidratos** e **gorduras** se revezam como “vilão da vez”, apesar de suas versões ‘boas’: as gorduras insaturadas e os carboidratos integrais.

A perda do medo em consumir gorduras!

O conceito do consumidor brasileiro, tem mudado em relação à real necessidade de a gordura ser evitada. Em contrapartida, há cada vez mais informações sobre os benefícios da gordura boa e de fontes naturais como importantes ingredientes de dietas saudáveis.

Os consumidores buscam fontes melhores e/ou com menor teor de carboidratos!

Comer menos carboidratos é uma **tendência estabelecida entre os mais engajados em saúde para 25% - 30% da população.**

Oportunidades de inovação para carboidratos:



37% dos brasileiros acreditam que a manteiga é mais saudável que a margarina



63% dos brasileiros consomem leite integral, enquanto apenas **23% bebem leite desnatado**



Reinventar fontes
Uso ou mix com vegetais ou novos grãos atraem o interesse do consumidor



Apelo de indulgência
Produtos com apelo de caseiro como pães artesanais, sabores que remetem a indulgência.



Apelo de energia
Uso dos carboidratos como fonte de energia para prática de atividade física.

Em alta

Consumidores busca por produtos a base de coco, castanhas, abacate, etc.



Proteína: Muito além do esporte!

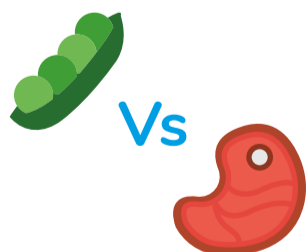
Proteína é uma tendência que veio para ficar. Deixam de ser um nutriente exclusivamente de produtos de nicho para atletas e cresce o mercado de produtos enriquecidos com proteínas direcionados à população em geral, tornando-se mainstream.



O **consumo de proteínas** é **fundamental** para todos, em todas as etapas da vida

Vegetal ou animal?

Há espaço para ambos, mas é evidente que as proteínas de origem vegetais como os **PULSES** estão mais em alta nos processos de inovações atualmente.



Motivações para comer mais proteína



Gerenciamento de peso



Reduzir carboidratos



Construir e preservar massa muscular



Performance esportiva

Acima de tudo querem fontes proteicas: **versáteis, fáceis de usar e saborosas!**