

Boletim 1/abril, São Paulo

#anufoodbrazil

Carne de “laboratório” e alimentos plant based são temas do primeiro dia do Congresso ANUFOOD Brazil



Com as mudanças no estilo de vida das pessoas, a alimentação à base de plantas, também chamada de plant based, tem ganhado força nos últimos anos, impulsionando a indústria nacional a criar produtos análogos com insumos vegetais para atender a essa demanda que está além de questões relacionadas à saúde, como alergias e intolerâncias alimentares.

Este foi o tema do primeiro painel no Congresso ANUFOOD Brazil, promovido pela FGV Europe e FGV Agro, que trouxe nomes de peso para falar sobre "Alimentação plant based, novas tecnologias para a produção de carnes e novas demandas do consumidor de alimentos: tendências ou modismo?".

Para falar sobre o assunto, o painel recebeu, como mediador, Roberto Rodrigues, ex-ministro da agricultura, como debatedor, Marcelo Sacco, VP de Novos Negócios e Inovação da BRF, e, como palestrante, João Dornellas, presidente da ABIA (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos).

Dornellas trouxe dados que mostram o crescimento do interesse do consumidor por alimentos plant based e por alternativas ao consumo de carne, ressaltando que o estilo de vida é o que deve alavancar o aumento desse tipo de consumo nos próximos anos.

"O consumidor está sendo atendido em sua essência com esse produtos. Defendemos o equilíbrio da alimentação, seja com base no estilo de vida ou na necessidade de cada consumidor", afirma o presidente da ABIA.

A questão da carne feita em laboratório se tornou um dos assuntos mais comentados. Isso porque o Brasil está caminhando para um processo de regulamentação da fabricação desse tipo de produto, que é feito a partir da célula tronco do animal, o que dispensa o abate.

"Este tipo de carne não é plant based. É carne mesmo, mas sem sofrimento animal. Ainda não sabemos responder qual será a atitude dos veganos, por exemplo, sobre o

tema, mas queremos atender a todas as demandas. Não vilanizamos nenhum tipo de alimento. A carne continua sendo a base da alimentação mundial, mas a busca é por um processo cada vez mais sustentável", explica Sacco, da BRF.

Como complemento à discussão, Rodrigues, ex-ministro da cultura, afirmou que o Brasil pode ser mais do que o celeiro do mundo e também ser o supermercado, a partir da fabricação e exportação de produtos industrializados.

"O Brasil tem um agro competitivo, moderno e sustentável. Temos um papel importante no combate à fome no mundo e, com isso, na promoção da paz", afirma o mediador.

Serviço:

ANUFOOD Brazil

Data: Abril 12-14, 2022

Horário: 10h - 19h

Local: São Paulo Expo

Endereço: Rodovia dos Imigrantes Km 1,5 - Vila Água Funda, São Paulo - SP.

Credenciamento Imprensa - assessores das marcas, jornalistas e influenciadores devem fazer o credenciamento antecipado pelo [site](#) para facilitar o acesso à feira.

Parceiros Estratégicos: ABIA, ABIR, APEX-BRASIL, EMBRAPA, FGV EUROPE e ITAL.

Parceiro Social: Gerando Falcões

Sobre a ANUFOOD Brazil - A ANUFOOD Brazil é organizada pela **Koelnmesse Brasil** em parceria com duas unidades da Fundação Getúlio Vargas (FGV), a **FGV Europe** e a **GV Agro**, dedicando o devido espaço a toda diversidade das atividades relacionadas ao agronegócio e à indústria alimentícia e de bebidas. Dessa forma, compradores nacionais e internacionais terão a oportunidade de se encontrar em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria. O evento acontece de 12 a 14 de abril de 2022, no São Paulo Expo, em São Paulo.

Mais informações: www.anufoodbrazil.com.br

Sobre a Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec: A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: Brasil, China, Índia, Itália, Japão, Tailândia, Estados Unidos e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus

clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.

Mais informações: <https://www.anuga.com/fair/industry-trade-fairs/>

Os próximos eventos da Koelnmesse:

ISM Japan - The dedicated showcase for Sweets & Snacks in Japan, Tóquio 13.04 - 15.04.2022

Wine & Gourmet - International Wine, Beer, Spirits, Gourmet Food and Bar Exhibition & Conference, Tóquio 13.04 - 15.04.2022

ANUFOOD China - The leading food & beverage exhibition for Southern China, Shenzhen 20.04 - 22.04.2022

Nota aos editores

- Fotos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para download no site

<https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-fotos/>

- Vídeos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para acessar no site

<https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-videos/>

ANUFOOD Brazil nas redes sociais:

Facebook: facebook.com/anufoodbrazil

Instagram: @anufoodbr

LinKedin: <https://www.linkedin.com/company/anufood-brazil/>

YouTube: https://www.youtube.com/channel/UCebO5_epuMPam5T6hBHVOjQ

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

(11) 3030-9463 | 99228-7836

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

www.2pro.com.br