

No. 13/ fevereiro 2023, São Paulo

## Ainda há muito espaço para as empresas crescerem no setor de bebidas funcionais à base de frutas



### Indústria de Manaus avança no segmento com insumos vindos da Floresta Amazônica, extraídos ou produzidos por ribeirinhos

As bebidas funcionais à base de frutas ganharam destaque durante o período de pandemia da Covid-19. Mas as vendas continuam avançando. Estudos apontam que essa é uma tendência. Projeções do **Business Research Company**, consultoria de inteligência e pesquisa de mercado, apontam que as vendas neste segmento cheguem a US\$ 173,2 bilhões. Somente em 2021, a consultoria constatou que bebidas e alimentos funcionais movimentaram US\$ 130,5 bilhões no mundo.

Já a pesquisa brasileira realizada pela **Tetra Pak**, empresa de embalagens para alimentos e bebidas, mostra que a demanda por produtos funcionais também é crescente por aqui. Mais da metade (58%) dos entrevistados aumentou o consumo de produtos que reforçam o sistema imunológico, outros 39% desejam fazer isso. E quase 60% manterão o volume de compra de produtos funcionais. Os dados refletem o comportamento de consumo observado durante a pandemia.

As bebidas funcionais se destacam. De acordo com o mesmo estudo, 50% dos brasileiros preferem os sucos; 37% os produtos lácteos fermentados e 31% as bebidas lácteas com alto valor de proteína, vitaminas e/ou cálcio. Para esses consumidores, o produto ideal para a sua saúde e imunidade deve ser rico em vitaminas e outros nutrientes (como fibras, zinco etc.), ser benéfico para a saúde e possuir clareza em suas informações no rótulo da embalagem. Além disso, é preferível que não contenha (ou em pouca quantidade) sal, açúcar e adoçantes.

Em 2019, Emerson Silva Lima criou a **Terramazonia**, empresa especializada na fabricação de alimentos e bebidas funcionais com insumos extraídos da Floresta Amazônica. A empresa está entre as mais de 900 marcas expositoras da **ANUFOOD Brazil**, feira internacional de negócios exclusiva para toda a cadeia do setor de alimentos e bebidas, realizada pela Koelnmesse Brasil, e que acontece entre os dias 11 e 13 de abril, no Distrito Anhembi, em São Paulo.

Farmacêutico de formação e professor e pesquisador da Universidade Federal de Manaus, ele percebeu que era possível aproveitar a biodiversidade

ANUFOOD Brazil  
Feira Internacional  
Exclusiva para o Setor de  
Alimentos e Bebidas  
11-13 abril 2023  
[www.anufoodbr.com.br](http://www.anufoodbr.com.br)

Contato:  
Polliana Claudino  
Tel.  
+55 11 99432-7762  
E-mail  
[p.claudino@koelnmesse.com.br](mailto:p.claudino@koelnmesse.com.br)

Koelnmesse Organização  
de Feiras Ltda.  
Av. Francisco Matarazzo · 1752  
Cj. 1704 / 05001-200  
São Paulo (SP)  
Brazil  
[www.koelnmesse.com.br](http://www.koelnmesse.com.br)

Managing Director:  
Beni Piatetzky

amazônica e produzir alimentos saudáveis, que vem ocupando cada vez mais espaço na vida e na cozinha do brasileiro.

Alguns desses insumos já são bem conhecidos como o açaí e o cupuaçu. Outros nem tanto, como cubiu, uma fruta só encontrada na floresta e que foi introduzida recentemente na indústria. “Todos os produtos que compramos vem dos ribeirinhos, comunidades que vivem às margens do rio Amazonas e afluentes”, afirma.

Lima gosta de destacar que as bebidas funcionais de frutas produzidas pela Terramazonia não são medicamentos nem suplementos. “Produzimos alimentos que ajudam no dia a dia das pessoas que buscam algo saudável e natural”, garante. “Nós oferecemos produtos em pó para se elaborar a bebida”.

Ele destaca, ainda, que cada bebida oferece uma funcionalidade. E para isso são tomados alguns cuidados. “Tudo passa por uma avaliação de segurança, de tempo de prateleira, para ver se ele não degrada. Também é avaliado se o processo de desidratação não está destruindo o ativo que se encontra na planta. Caso seja necessário, dosamos esse ativo no produto final. Certificamos que aquela quantidade que está sendo oferecida não varia muito, mesmo sendo um produto natural. A intenção é garantir o ativo que o produto tem”.

Outra preocupação é com a toxicidade da planta. Lima explica que, mesmo sendo natural, uma planta ou fruto pode ser tóxica em determinada dosagem. “Um exemplo é a castanha que nos obriga a ter uma atenção constante para os níveis de selênio. Não é por ser natural que não existe esse risco”, lembra.

A empresa também tem o compromisso com a informação que passa para o consumidor. Para isso, mantém uma equipe que verifica todos os dados para a elaboração dos rótulos. “Também temos uma legislação que é rígida no que se refere à informação da rotulagem. Gostaríamos até de acrescentar algumas informações, mas não podemos devido às exigências presentes na lei”, afirma.

### **Produção sustentável**

Grande parte da cadeia de fornecimento, de acordo com Lima, já está bem estabelecida e outras em processo de formação. Isso porque a diversidade de plantas e frutos amazônicos é imensa e sempre é possível incluir algo no portfólio da empresa. “O açaí, por exemplo, tem cooperativas onde várias famílias se reúnem para colher e enviar o produto para uma agroindústria que faz o pré-processamento e nós compramos dela uma polpa específica para nosso produto”, explica.

Isso acontece também com o guaraná, a castanha. “Já com os mais novos, como o cubiu, temos que incentivar a produção”, diz Lima. “O Amazonas - não tenho números definitivos por falta de estudos, mas não coletamos nem 50% desses insumos. Muita coisa fica na natureza por falta de demanda”, garante.

Lima afirma que existe a possibilidade de um aumento grande de produção. “Depende apenas da demanda. No Amazonas, mesmo tendo uma cadeia estabelecida, a quantidade coletada é apenas uma parte. Também existem agroindústrias que nós nem chegamos ainda neles por não haver necessidade.”

“Nós ainda estamos trabalhando nas comunidades, nas pequenas cooperativas. Mas se surgir uma encomenda de 200 toneladas de açaí, por exemplo, vamos bater na porta de uma agroindústria grande e, com certeza, conseguiríamos esse volume”, enfatiza o empresário. “Nossa empresa veio exatamente para criar essa demanda. Fazer com que mais pessoas estejam na floresta coletando, trabalhando e preservando a mata. E, lógico, ganhando seu sustento e da família.”

### **ABIA prepara atrações para a ANUFOOD**

Ao longo de quatro edições, a **ANUFOOD Brazil** veio se fortalecendo como referência para o setor de alimentos e bebidas. E a ABIA - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, maior representante da indústria da alimentação no Brasil, é parceira estratégica da feira e reconhece sua importância na discussão de temas relevantes para o segmento.

“O evento, que apresenta tendências globais de mercado, atraindo público qualificado, é uma oportunidade para as empresas apresentarem suas soluções, ampliarem sua rede de contatos e conhecerem novos parceiros comerciais”, destaca João Dornellas, presidente executivo da ABIA. “Outro ponto a se destacar é o fato de a **ANUFOOD Brazil** ser uma importante ocasião para lançamento de produtos nacionais e internacionais para o varejo, food service e hotelaria, segmentos que se relacionam diretamente com a indústria de alimentos”.

Em 2022, as vendas da indústria para o food service, em termos reais, cresceram 9,8% em relação ao ano de 2021. O aumento nominal de faturamento do setor foi de 16,6%, puxado pelas exportações (recorde de U\$S 59 bilhões), além de incremento das vendas no mercado interno, com destaque para a alimentação fora do lar.

“Apesar dos desafios ainda presentes na cadeia de suprimentos, a demanda global por alimentos continua aquecida e o Brasil tem um papel fundamental

no abastecimento mundial, sendo o segundo maior exportador de alimentos industrializados do planeta”, ressalta Dornellas. “Outro indicativo positivo é que o setor de alimentos continua investindo fortemente em pesquisa, desenvolvimento e inovação, o que confirma o ambiente favorável para a realização de negócios.”

**Próximos eventos:**

ANUFOOD Brazil, São Paulo, Brasil, 11.-13.04.2023  
FIT 0/16, São Paulo, Brasil, 24.-26.04.2023  
Pueri Expo, São Paulo, Brasil, 24.-26.04.2023

**Serviço:**

ANUFOOD Brazil

Data: Abril 11-13, 2023

Horário: 10h - 19h

Local: Distrito Anhembi

Endereço: Av. Olavo Fontoura, 1.209 - Jardim São Bento, São Paulo/SP

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

*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 11 a 13 de abril de 2023, no Distrito Anhembi, em São Paulo.*

**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.anufoodbrazil.com.br>

#### **Nota aos editores**

- Fotos do Show Room Sindal Show 2022 acesse [aqui](#)
- 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](https://www.youtube.com/channel/UCebO5_epuMPam5T6hBHVOjQ)

#### **Informações para imprensa:**

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

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

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

(11) 3030-9463 | 3030-9404

[www.2pro.com.br](http://www.2pro.com.br)

Em caso de publicação, agradecemos o envio de um exemplar.