

SOLUÇÕES NATURAIS PARA PRATICAMENTE TODAS AS APLICAÇÕES

INTRODUÇÃO

Com a “pura simplicidade” sendo a tendência número um, não é de se surpreender que os ingredientes naturais estejam se tornando o grande foco para o desenvolvimento de novos produtos. O grupo Beneo mostra como os fabricantes de alimentos podem explorar esta nova tendência de forma vantajosa.

Considerando que, de acordo com a análise da Datamonitor, a estimativa de crescimento para todo o mercado de alimentos e bebidas funcionais dos Estados Unidos, Europa Ocidental, e a região Ásia Pacífico será com uma taxa composta de crescimento anual (CAGR) de 5,7% entre 2007 e 2012, existe um grande potencial para todos os fabricantes de ingre-

dientes funcionais que estiverem preparados para acompanhar estes novos tempos.

Como parte desta tendência crescente de alimentos funcionais, a mensagem natural é uma das que pode ser utilizada para obter muitas vantagens. Mas, para garantir que uma mensagem “natural” para alimentos e bebidas tenha credibilidade, os fabricantes têm que escolher com cuidado seus fornecedores de ingredientes. É por isso que o grupo Beneo, formado pelas empresas Beneo-Remy, Beneo-Orafti e Beneo-Palatinit priorizou tanto o desenvolvimento de seus derivados de arroz, prebióticos e substitutos de açúcar únicos à partir dos ingredientes naturais mais puros: arroz, chicória e beterraba açucareira. Levando isto em conta, os fabricantes de alimentos podem considerar o grupo Beneo como um parceiro preferencial para inovação, especialmente se a sua expectativa for de comercializar produtos naturais.

BEBIDAS LÁCTEAS – NATURALMENTE

As bebidas lácteas saudáveis foram responsáveis pela maioria dos desenvolvimentos e lançamentos de novos produtos nos últimos anos. Nos últimos sete anos, a Beneo-Orafti observou um aumento de 90% no número de bebidas lácteas introduzidas no mercado que

contém inulina e oligofrutose. Desde um tímido início em 2002, quando apenas 15 bebidas lácteas continham este ingrediente alimentar ativo, até 2008, quando foram lançados no mercado a nível global 181 produtos que contêm inulina e oligofrutose.

Para fabricantes de bebidas que queiram incluir ingredientes alimentares ativos como a inulina e oligofrutose Orafti® em seus produtos, para poder fazer alegações de saúde e bem-estar, as perspectivas continuam sendo excelentes. Com a maior proporção de inovações em bebidas lácteas sendo realizadas pela Europa Ocidental (28%) e Ásia (24%), seguidas pela América Latina (18%), é interessante notar que os Estados Unidos ainda estão na liderança no desenvolvimento de bebidas lácteas que contêm inulina e oligofrutose, sendo seguidos de perto pela Ásia. Onze por cento das bebidas lácteas no mercado norte-americano contêm este ingrediente alimentar ativo, em comparação com 9% na Ásia e 7% na Europa Ocidental.

OUTRAS BEBIDAS – NATURALMENTE

Os consumidores estão cada vez mais interessados em produtos que apóiem sua saúde e estilo de vida e que possam ser facilmente incorporados em sua alimentação diária. Uma das áreas que cresce com maior rapidez para os ingredientes funcionais é o setor de bebidas, tornando-o uma área de grandes oportunidades para os fabricantes de bebidas. Existe



uma ampla seleção de bebidas disponíveis no mercado, de águas e sucos até bebidas espumantes e bebidas energéticas. A diferenciação é a chave em um mercado tão competitivo e as bebidas que têm benefícios adicionais atraem os consumidores que buscam uma solução saudável e rápida.

A Benevo-Palatinit observou um aumento significativo na utilização de seu açúcar de próxima geração, a Palatinose™, em bebidas e particularmente no setor de bebidas esportivas e energéticas. Este ingrediente natural, derivado do açúcar de beterraba, está provando sua alta popularidade graças ao fato de ser o único carboidrato de baixa glicemia no mercado que fornece uma energia prolongada na forma de glicose para o organismo e que promove a oxidação da gordura. Por isso é extremamente adequado para uso em bebidas energéticas, esportivas e de bem-estar. Com as últimas projeções de mercado sugerindo um crescimento global como um todo do mercado de bebidas energéticas até 2010 de mais de 19 bilhões de libras (impulsionado por uma inovação maior na formulação de bebidas energéticas que podem refletir estilos de vida particulares bem como fornecer benefícios para a saúde), a Palatinose™ está preparada para oferecer um considerável potencial de desenvolvimento de novos produtos para os fabricantes de bebidas. Apesar dos primeiros produtos contendo açúcares inofensivos para os dentes terem sido lançados a apenas três anos, já foram introduzidos mais de 70 produtos no mercado, tirando vantagem dos benefícios adicionais para a saúde deste açúcar único, inofensivo para os dentes.

ALIMENTOS INFANTIS – NATURALMENTE

Como seria de se esperar, um dos competidores à frente na tendência de “tudo natural” é o setor de alimentos e bebidas infantis. A demanda pela naturalidade está em alta, já que os pais se tornaram mais bem informados sobre saúde e alimentação. Considerando isto,

ingredientes a base de arroz como o Remyline® (amido natural de arroz ceroso) se tornou popular junto aos fabricantes de alimentos, graças à sua habilidade de poder garantir um rótulo limpo, ser orgânico, altamente digerível e hipoalergênico (isento de glúten e lactose) para diversas soluções em alimentos infantis. Uma prova do aumento da popularidade de ingredientes a base de arroz é apresentada em um estudo recente da Innova sobre lançamentos globais de produtos em alimentos e bebidas



infantis. Desde seu ponto baixo em 2007, quando apenas 130 alimentos infantis foram lançados a nível mundial contendo ingredientes a base de arroz, o foco em “tudo natural” viu um salto significativo para 243 produtos alimentícios infantis contendo ingredientes a base de arroz em 2008. Esta tendência parece estar continuando, considerando que apenas nos três primeiros meses de 2009 foram lançados 57 produtos.

As maiores áreas de crescimento na categoria de alimentos e bebidas infantis que contém ingredientes a base de arroz são os setores de “refeições infantis” e “cereais e biscoitos”. É interessante notar que na categoria de alimentos infantis, a Europa Ocidental se manteve relativamente estável,

sendo responsável respectivamente por 49% e 45% do total de novos lançamentos em 2007 e 2008, mas a Ásia e América Latina observaram aumentos em sua participação no setor, com crescimento de 12% para 20% e de 4% para 10%.⁴ Se o primeiro trimestre de 2009 for levado em conta, observamos um grande aumento de interesse em alimentos infantis que contém ingredientes a base de arroz na Europa Ocidental, saltando de 7% do total de lançamentos de novos produtos no ano para 37 %.

PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO – NATURALMENTE

O mercado de pães funcionais responde atualmente por apenas 2% do mercado total de pães, mas está crescendo rapidamente, com mais de 2.400 produtos lançados em 2008, um aumento de 14% em relação ao ano anterior, com a Europa respondendo por 45% do total de lançamentos. Mais do que nunca, os consumidores estão procurando por formas de reduzir as calorias e manter os níveis de glicose no sangue constantes, como parte de uma dieta saudável como um todo. A Benevo-Palatinit notou um aumento

significativo no uso de seu substituto de açúcar de origem natural, o Isomalt, em produtos na categoria de *snacks* no setor de panificação e confeitaria, conforme o interesse dos consumidores por ingredientes puros está aumentando. Ingrid Willibald-Ettle, responsável pelo serviço de assistência técnica aos clientes da Beneo-Palatinit comenta: “como os consumidores estão procurando combinar seu apetite por guloseimas com um foco cada vez maior sobre uma vida saudável, estamos observando um crescimento subsequente no interesse entre fabricantes de alimentos por ingredientes funcionais que não só reduzam o consumo de calorias, mas também sejam derivados dos produtos mais naturais”.

Ao incorporar quantidades modestas da inulina Orafti® da Beneo-Orafti em pães, os fabricantes podem produzir produtos de panificação que podem oferecer um benefício real para a saúde digestiva dos consumidores. Com um consumo regular de inulina e oligofrutose em níveis de até 5 gramas por dia, as bifidobactérias são estimuladas e aumentam em número de 5 a 10 vezes. O nível de organismos prejudiciais no trato digestivo, como a clostridia, também é reduzido.

SORVETES – NATURALMENTE

Entre muitas outras, as empresas Schöller (Alemanha) e Casty (Espanha), usaram a tendência crescente por produtos saudáveis para lançar versões *light* muito bem sucedidas de seus produtos favoritos já existentes. O fabricante de sorvetes Casty, por exemplo, lançou uma linha saudável de sorvetes ao reduzir o conteúdo de açúcar e promovendo uma boa saúde digestiva. Os tipos *Cones* (sabor baunilha), *Sandwich* (sabor creme com bolacha) e *Luxus* (sabor baunilha com cobertura de chocolate ao leite) são todos sem a adição de açúcares e



exibem em sua embalagem o Símbolo de Qualidade Beneo™, que garante a presença da inulina e oligofrutose Orafti®, que ajudam a manter um sistema digestivo saudável e equilibrado.

Os desafios enfrentados por fabricantes que querem criar sorvetes “saudáveis e indulgentes” demonstram a necessidade por ingredientes que possam reduzir o conteúdo de açúcar sem uma diferença discernível no sabor, perfil de doçura, textura ou paladar e que também ofereçam outros benefícios para a saúde para criar uma diferenciação de produto. É desta forma que o grupo Beneo, sua melhor escolha de um parceiro inovador, pode ajudar os fabricantes de alimentos a enfrentar todos estes desafios, de uma forma natural.

Se o Isomalt da Beneo-Palatinit for usado em sorvetes, alegações como “sem adição de açúcar” ou “com redução de calorias” podem ser usadas. Só são necessárias mudanças mínimas nas receitas de sorvetes já existentes, já que ele é muito similar ao açúcar. Sua matéria-prima branca e cristalina substitui o açúcar na proporção de massa de 1:1 e é utilizada não apenas quando se exige doçura, mas também textura e paladar.

Para os fabricantes de alimentos

que queiram criar sorvetes sem lácteos ou isentos de lactose, o Nutriz M IC da Beneo-Remy 100% vegetal em pó pronto para usar é o ideal. Ele é baseado no arroz e seus derivados naturais, como o amido de arroz. Graças aos seus grânulos de amido muito pequenos, que imitam a sensação dos glóbulos de gordura na boca, o amido de arroz é um substituto ideal de gordura em aplicações alimentícias como sobremesas lácteas e sorvetes. O paladar superior do Nutriz M IC e sua textura cremosa também garantem que o fator “indulgência” seja mantido, pouco importando qual o tipo de sobremesa no qual ele será utilizado.

Com a criação da Orafti®HSI (Inulina de Alta Solubilidade), a Beneo-Orafti criou uma composição controlada de moléculas de inulina de cadeia curta, ideal para a produção de sorvetes. Este ingrediente natural derivado da raiz da chicória combina os benefícios de substituição de gordura da inulina, com a facilidade de utilização e as propriedades sensoriais da oligofrutose. A Orafti®HSI não é utilizada apenas para melhorar o corpo e o paladar de produtos com baixo teor de gordura, fornecendo um sabor cremoso e redondo, mas também porque oferece um sabor mais bem equilibrado.

Graças aos ingredientes de origem natural do grupo Beneo, que são embasados por uma sólida base científica, os fabricantes podem aproveitar a tendência por uma pura simplicidade, enquanto continuam observando um crescente desenvolvimento de mercado e penetração nos próximos anos.

beneo
orafti · palatinit · remy

Grupo Beneo
www.beneo-Group.com