



Foodtech
hub latam

Ingredientes

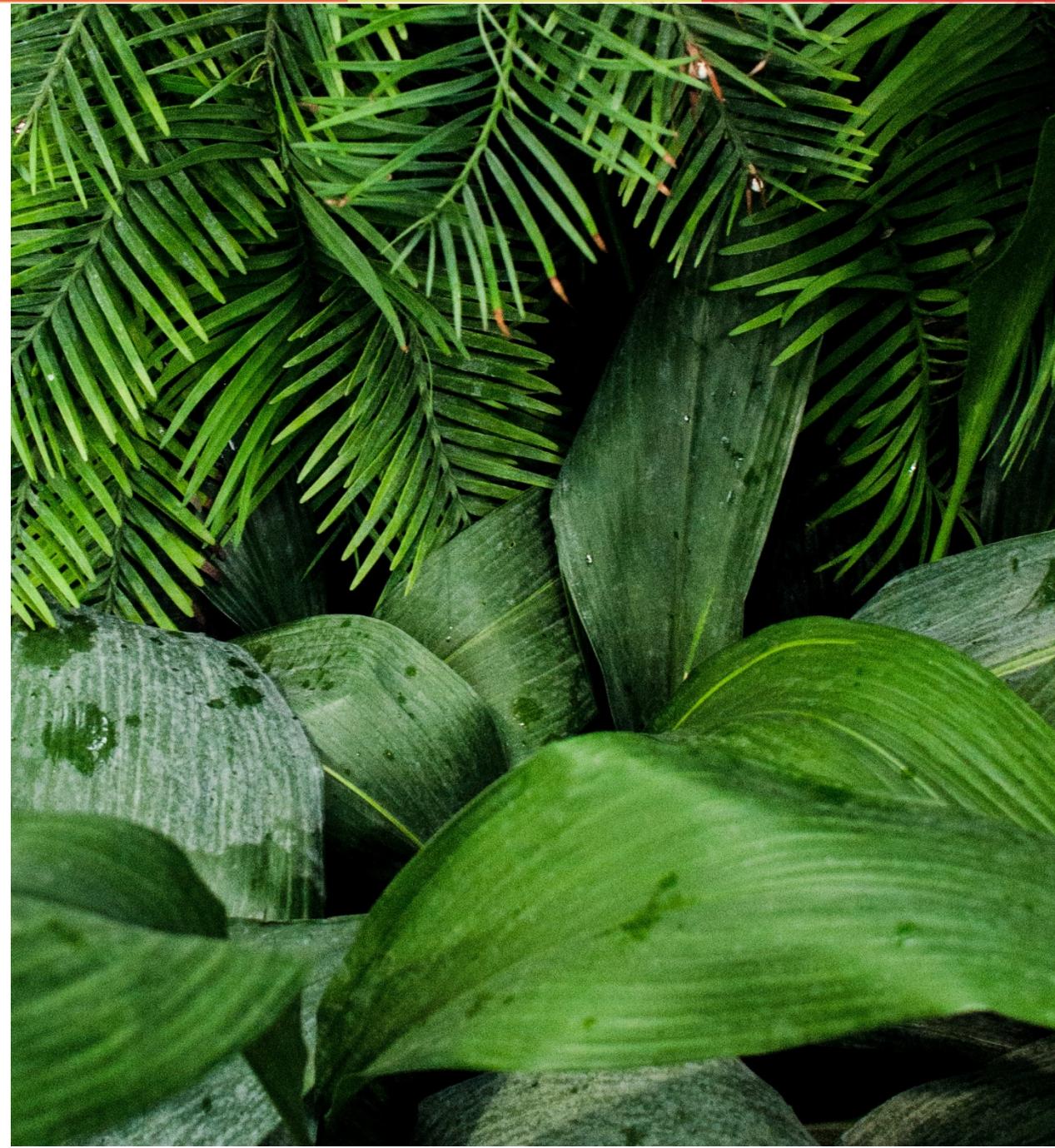
Visão geral

ABRIL 2024 |

BRASIL

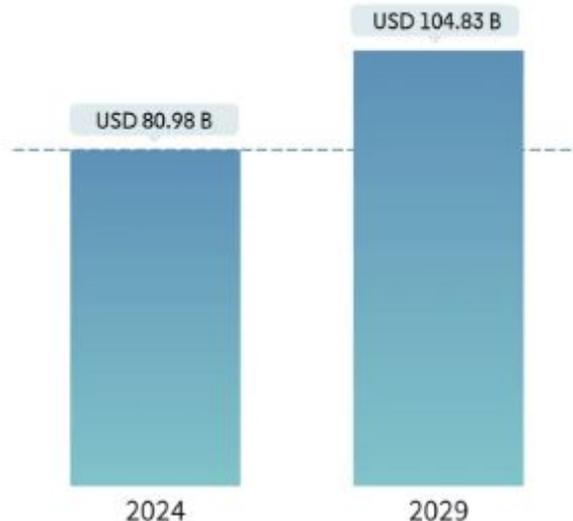
>20% da biodiversidade vegetal do planeta

País	Características
Brasil	20.8%
Colombia	19.0%
México	9.7%
Peru	6.3%
Equador	7.2%
Venezuela	7.8%
Bolivia	6.4%



Valor do Mercado de Ingredientes

Market Size in USD Billion
CAGR 5.30%



Source: Mordor Intelligence



Tamanho do mercado (2024) USD 80.98 bilhões de dólares

Tamanho do mercado (2029) USD 104.83 bilhões de dólares

CAGR(2024 - 2029) 5.30 %

Mercado de Crescimento Ásia-Pacífico

Mais Rápido

Maior Mercado América do Norte

Jogadores principais



*Lista de responsabilidade. Principais participantes classificados em nenhuma ordem

Mercado de Ingredientes



Análise de mercado de ingredientes alimentares especiais

- O tamanho do mercado de ingredientes alimentares especiais é estimado em US\$ 80,98 bilhões em 2024, e deverá atingir US\$ 104,83 bilhões até 2029, crescendo a um CAGR de 5,30% durante o período de previsão (2024-2029).
- A médio prazo, a indústria de ingredientes alimentares especiais prospera essencialmente com os benefícios tecnológicos e funcionais mais amplos que estes ingredientes conferem em termos de alta qualidade, segurança, acessibilidade, nutrição e delícia dos produtos alimentares processados.
- O aumento da popularidade dos produtos alimentares prontos a cozinhar e a consumir está impulsionando o mercado de ingredientes em todo o mundo.
- Além disso, como a tendência do rótulo limpo (clean label) está prosperando em muitas categorias de produtos de consumo.
-

Source:

<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/global-specialty-food-ingredients-market-industry>

Mercado de Ingredientes



- ❑ Além disso, a preferência por determinados produtos alimentares é identificável com a identidade de alguns consumidores, especialmente nas economias desenvolvidas, o que impulsiona a procura de ingredientes alimentares especiais.
- ❑ Existe uma forte correlação entre o mercado de ingredientes alimentares especiais e o mercado de alimentos processados, com o primeiro conferindo benefícios funcionais e agregação de valor customizada para as aplicações do usuário final.
- ❑ As empresas mundialmente reconhecidas que fabricam ingredientes alimentares especiais utilizam tecnologia inteligente ou propriedade intelectual para desenvolver ingredientes e soluções inovadoras.
- ❑ No entanto, o desenvolvimento de novos produtos é um processo altamente intensivo em capital.

Source:

<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/global-specialty-food-ingredients-market-industry>

Mercado de Ingredientes-



Demanda crescente por alimentos processados fortificados

Tendências Os alimentos fortificados contêm nutrientes essenciais que aumentam o seu valor nutricional e ajudam a resolver a deficiência de nutrientes. A crescente procura de alimentos fortificados está a criar uma oportunidade para os fabricantes, o que, por sua vez, está a aumentar a procura de ingredientes funcionais especiais, como vitaminas, minerais, proteínas, ómega-3 e outros.

Os consumidores optaram cada vez mais por alimentos e bebidas com ingredientes saudáveis específicos. Fibras, proteínas, vitaminas e minerais, cálcio, probióticos e prebióticos são ingredientes saudáveis que a maioria dos consumidores tenta adicionar à sua dieta. Os ingredientes de fibra dietética estão ganhando a atenção dos consumidores, pois são percebidos como saudáveis e, portanto, a demanda por produtos alimentares ricos em fibras está aumentando.

Por exemplo, em 2021, de acordo com o Conselho Internacional de Informação Alimentar (IFIC), o inquérito sobre alimentação e saúde mostrou que 56% dos consumidores tentam ativamente consumir fibras.

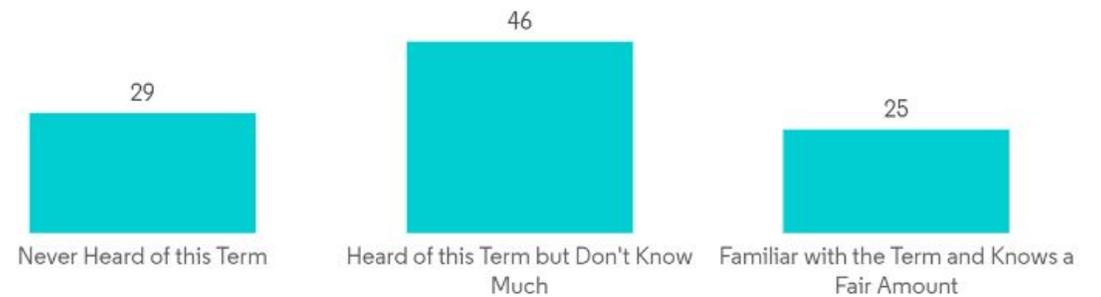


Source:

<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/global-specialty-food-ingredients-market-industry>

Mercado de Ingredientes Fortificados

Specialty Food Ingredients Market: Consumer Knowledge Regarding Fortified Food Beverages, United States, 2021



Mercado de Ingredientes-



- ❑ Para atender à crescente procura, os fabricantes de ingredientes alimentares e ingredientes alimentares especiais adaptaram a produção de aditivos orgânicos e fortificados que podem ser úteis no desenvolvimento de produtos alimentares saudáveis.
- ❑ Esses ingredientes alimentares orgânicos encontraram suas aplicações em produtos variados, incluindo substitutos de ovos em alimentos veganos com baixo e alto teor de gordura, temperos, molhos brancos para cozinhar, refeições prontas e outras aplicações.
- ❑ Assim, os fabricantes de alimentos e bebidas têm reformulado cada vez mais os seus produtos para atender às mudanças na demanda dos consumidores por ingredientes naturais.
- ❑ Em outubro de 2022, a Roquette lançou uma nova linha de ingredientes orgânicos para ervilhas, incluindo proteína de ervilha orgânica e amido de ervilha orgânico adaptado para carnes não lácteas ou alternativas e categoria de nutrição especializada. O objetivo da empresa era atender a demanda dos fabricantes de alimentos, que estão focados no desenvolvimento de produtos com ingredientes orgânicos para atender à crescente demanda dos consumidores por alimentos saudáveis e sustentáveis.

Source:

<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/global-specialty-food-ingredients-market-industry>

Mercado de Ingredientes- Tipos de



Tipo de Produtos

Produtos

- Ingrediente Alimentar Funcional
- Amidos e Texturantes Especiais
- Adoçante
- Sabores e Intensificadores de Alimentos
- Acidulantes
- Conservantes
- Emulsificantes
- Corante
- Enzimas
- Culturas
- Proteínas
- Gorduras e óleos especiais
- Hidrocolóides e Polissacarídeos Alimentares
- Agentes Antiaglomerantes
- Leveduras
- Glicerina de qualidade alimentar

Mercado de Ingredientes



Aplicações

- Aplicações
- Produtos de confeitaria
- Bebidas
- Carnes, Aves e Frutos do Mar
- Laticínios
- Confeitaria
- Gorduras e óleos
- Molhos/Condimentos/Molhos/Marinada
- Massa, Sopa e Macarrão
- Comida prontas
- Alimentos e bebidas à base de plantas
- Outras aplicações

Source:

<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/global-specialty-food-ingredients-market-industry>

Mercado de Ingredientes-Principais



Foodtech
hub latam

- Cargill Incorporated
- International Flavors & Fragrances Inc.-IFF
- Tate & Lyle PLC
- Kerry Group PLC
- Archer Daniels Midland Company-ADM
- DSM -Firmenich
- Ingredion Incorporated
- Sensient Technologies
- Axiom Foods Inc.
- Novonesis A/S (Novozyme+ Christian Hansen)
- Givaudan
- Duas Rodas(Brasil)
- Symrise
- Dohler

Source: <https://www.ordorintelligence.com/pt/industry-reports/global-specialty-food-ingredients-market-industry>

Mercado de Ingredientes-



Foodtech
hub latam

Acontecimentos recentes

- ❑ Novembro de 2022 A Tate Lyle lançou um novo adoçante, Erytesse eritritol. e que, através de um acordo de distribuição de parceria estratégica com um fornecedor líder de eritritol, esta adição expandiria a sua capacidade de ajudar os clientes a satisfazer a procura dos consumidores por produtos mais saudáveis e com açúcar e calorias reduzidas.
- ❑ Outubro de 2022 International Flavors and Fragrance Inc. investiu US\$ 30 milhões para expandir sua presença regional em Cingapura. As divisões de negócios Nourish, Health Biosciences, Scent e Pharma Solutions estão todas integradas no novo centro de inovação de Singapura. É a maior propriedade IFF na área, com quase 11.000 m².
- ❑ Setembro de 2022 A Royal DSM assinou um acordo para adquirir a First Choice Ingredients, um fornecedor líder de aromas salgados à base de laticínios, por um valor empresarial de US\$ 453 milhões. A First Choice Ingredients desenvolve laticínios fermentados e aromatizantes à base de laticínios de rótulo limpo para soluções funcionais e de sabor em diversas aplicações
- ❑ Em 2023, a Novozyme se fundiu com Christian Hansen e se tornou a maior empresa de biotecnologia de produção de soluções em enzimas e afins

Source:

<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/global-specialty-food-ingredients-market-industry>

Ingredientes importados pela indústria brasileira

A indústria de alimentos/ingredientes importam principalmente os estabilizantes do tipo LBG (Locust Bean Gum-alfarroba), Gomar Guar, Carragenatos, Alginatos , etc.

No Brasil existe a produção de emulsificantes e pectinas, dois ingredientes de alta aplicabilidade na indústria de alimentos

Além disso, o Brasil também tem a produção de amidos modificados, de alta aplicabilidade na indústria principalmente em sopas pronta etc

O aromas são produzidos no Brasil, mas alguns ingrediente na concepção do aroma, são importados, mas são matérias primas químicas

Principais entraves para a produção do ingrediente no Brasil Ex.: preço estrangeiro mais competitivo, falta de equipamentos, etc

Existe considerável investimentos na produção de ingredientes no Brasil, a questão principal ,no caso dos estabilizantes é a falta de produção de matéria prima

Essa é a OPORTUNIDADE que o Brasil tem em aproveitar sua biodiversidade e “ encontrar “ ingredientes de performance semelhante aos que importamos- especialmente os estabilizantes

Nós temos o conhecimento da tecnologia, temos institutos de pesquisas altamente capacitados. Precisamos De foco e plano, com financiamento em PESQUISAS

Baseado nas cadeias produtivas brasileiras (café, soja, milho, feijão e pulses, carnes

etc) que ingredientes processados o Brasil poderia exportar

Poderíamos agregar valor em diversas cadeias, soja (proteína de alto valor) , café (exportar café premium e ainda extrair pectinas;) feijão (proteína já testada com produtos no mercado (BRF) e pulses

No que tange a proteína animal, um ingrediente a ser produzido e resíduos da indústria é o colágeno , de alto valor agregado para o mercado de Nutrição Esportiva

Quais os mercados com maior potencial (EUA, China, Singapore, etc)

A America Latina é o maior mercado para consumir ingredientes alimentícios produzidos no Brasil, seguido

de China, Singapura e Europa

Para utilizar na produção dos alimentos processados, o quê, e quanto o país

importa e de onde?

A Resposta já está na questão 01. Importa basicamente da India, Chile, Mexico, Europa

Existem barreiras sanitárias e/ou tarifárias



Não



**Foodtech
hub latam**

Quanto essas cadeias produtivas teriam que destinar para a produção de foodtech?

Ideal seria no mínimo 3% do faturamento da indústria para investimento em foodtech

Cases de sucesso - ao menos 3;

- 1) **Amazonika Mundi.** Projeto com apoio da Embrapa para produção de hamburger vegetal com fibra de caju
- 2) **Hakkuna:** Proteína de inseto de grilo produzido em Piracicaba
- 3) **Tipcal:** Produção de proteína de micélio a partir de processos fermentativos

9) Dados econômicos da indústria;



Foodtech
hub latam





Primeiro produtor e exportador de suco de laranja



Primeiro produtor e exportador de cana de açúcar



Segundo produtor e primeiro exportador de carne de bovino



Segundo produtor e primeiro exportador de frango



Segundo exportador de café solúvel



Terceiro produtor e segundo exportador de óleo de soja



Quarto produtor e quarto exportador de carne suína

Safra



2023/2024

Responsável por 23% do PIB brasileiro
Previsão 2024/25 = 295,6 MM toneladas
Área plantada: 78,1 mm hectares





1

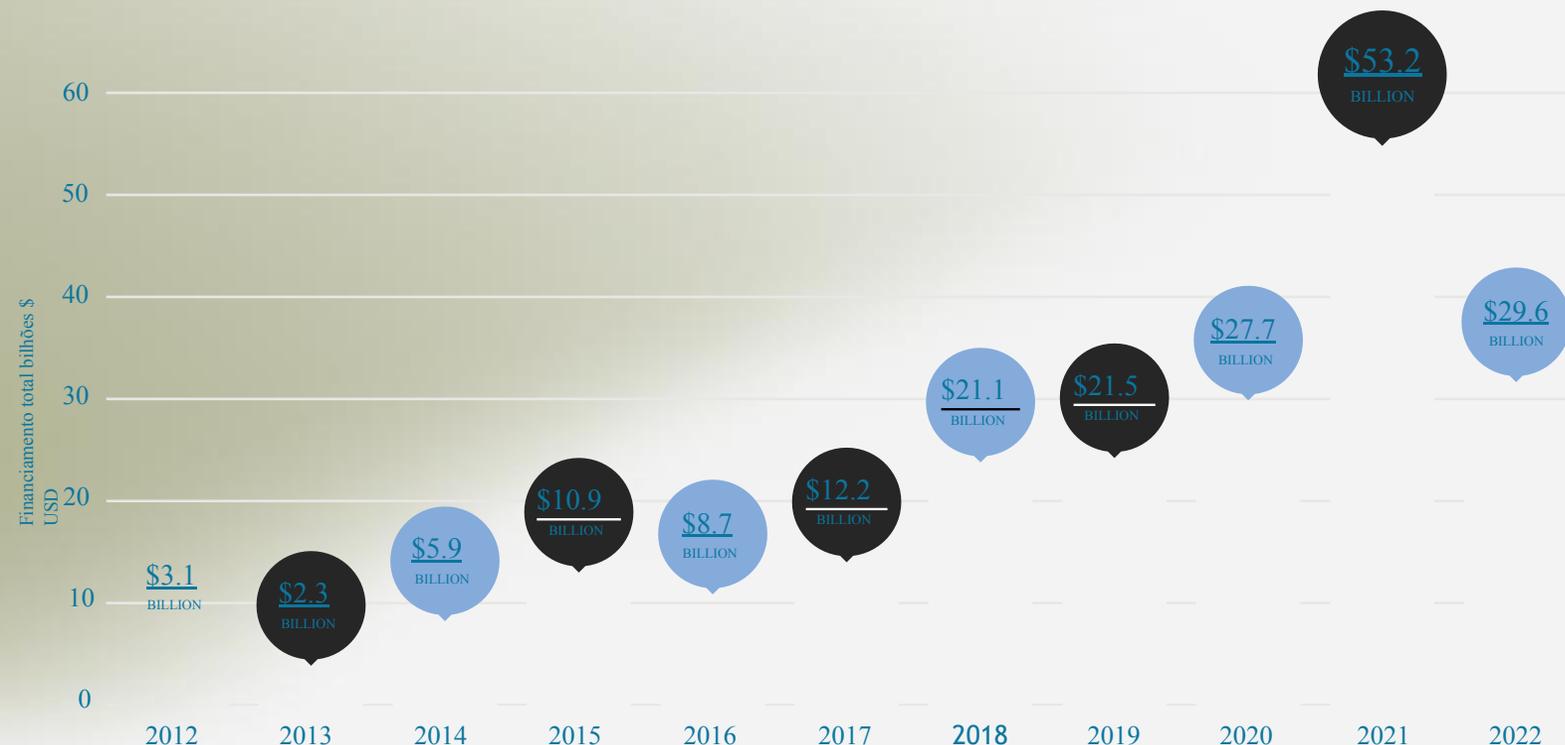
O mercado de FoodTech no mundo e no Brasil;

10 anos de
global
agrifoodte
ch

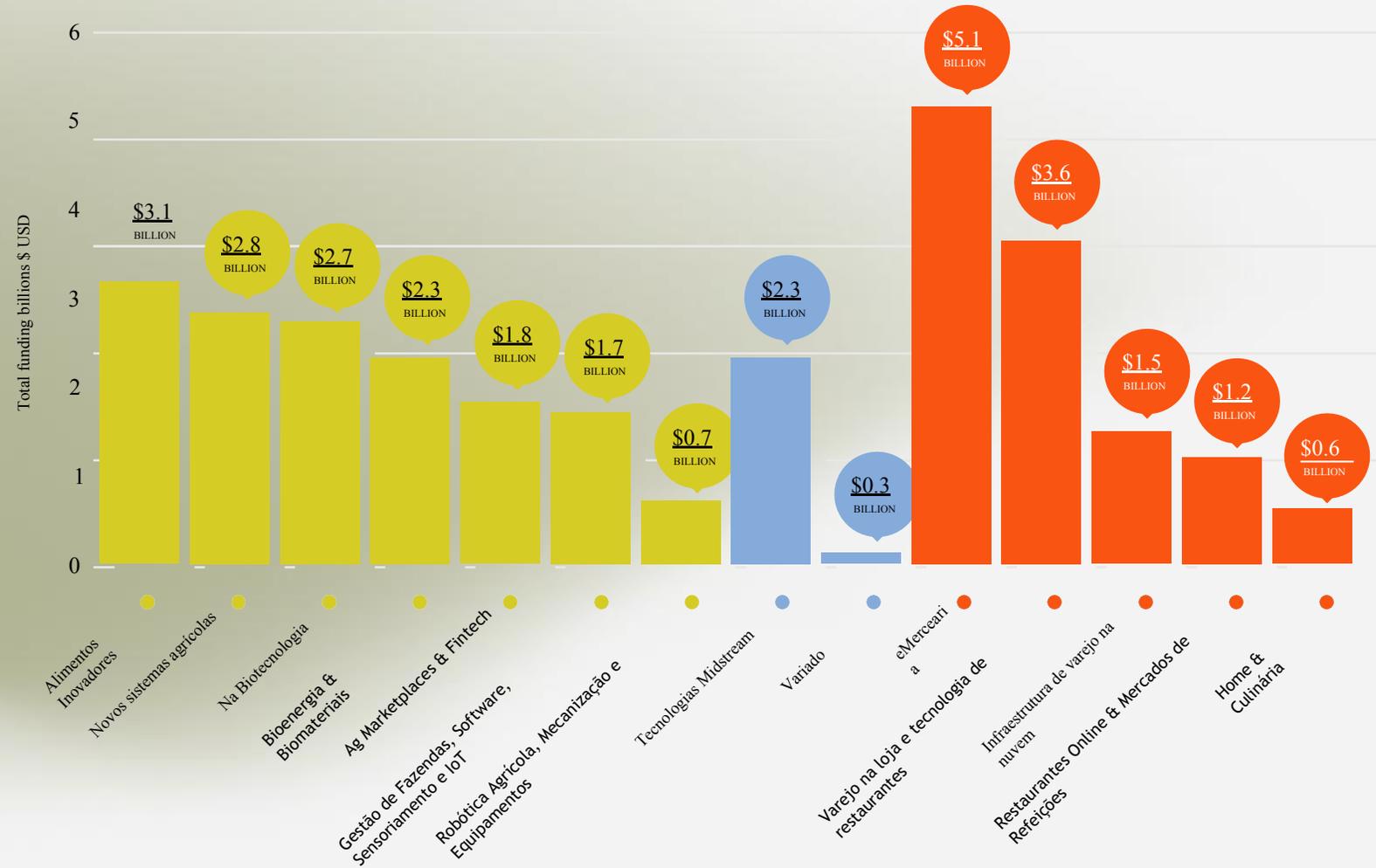
US\$ 29,6 bilhões
levantados
globalmente em 2022

US\$ 196 bilhões
Total arrecadado
globalmente desde
2012

Investimento global em agrifoodtech por ano



Financiamento 2022 por categoria



2022



agrifoodtech funding

by region

Region	\$ total	% change
 Africa	640m	+22
 Asia	8.6b	-50
 Europe	5.1b	-46
 Latin America	1.1b	-65
 North America	13.6b	-39
 Oceania	317m	-31

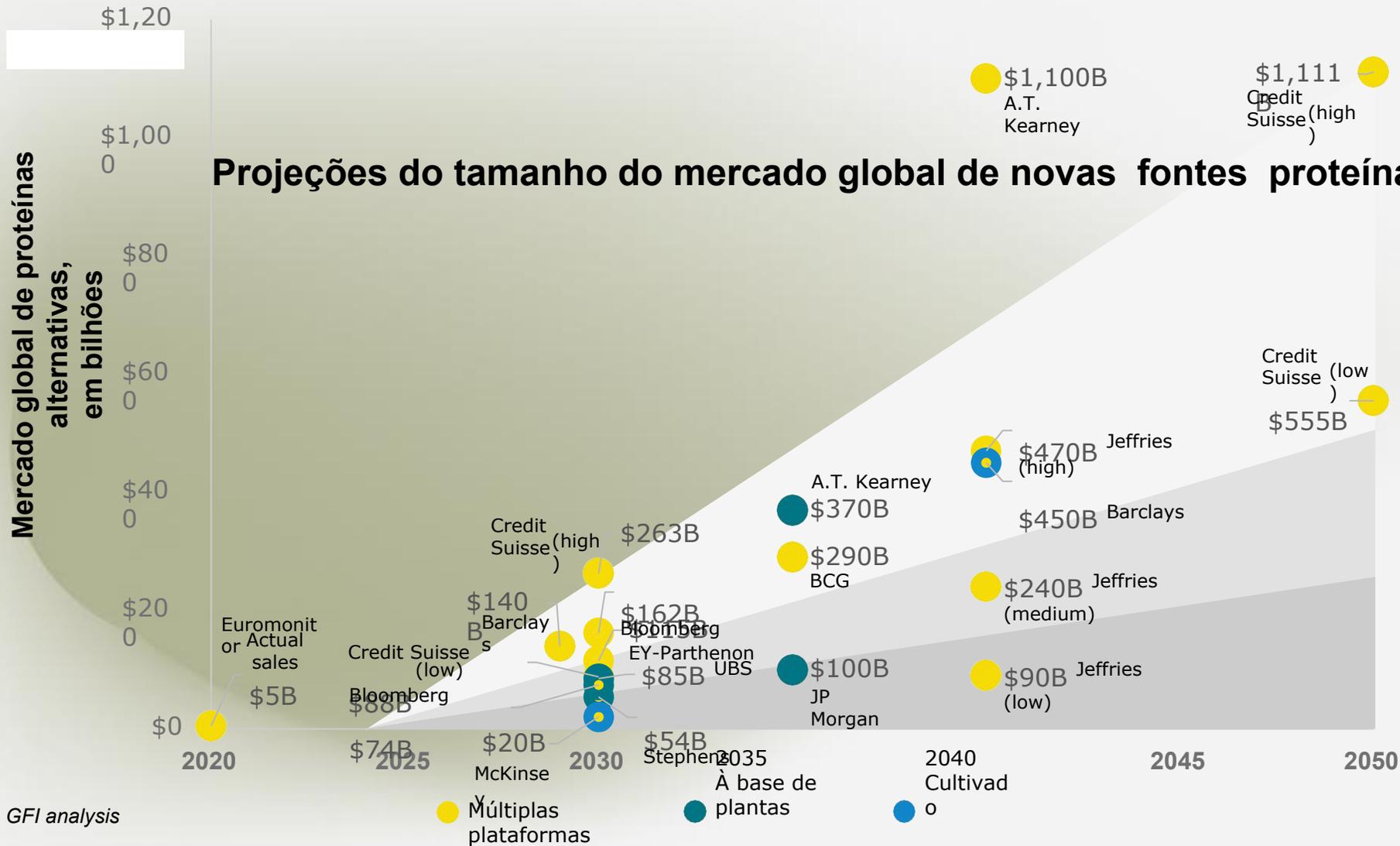


As empresas estimam que o mercado global de novas fontes de proteínas pode chegar a US\$ 1 trilhão até 2050



Tamanho do mercado global de proteína alternativa até 2050:

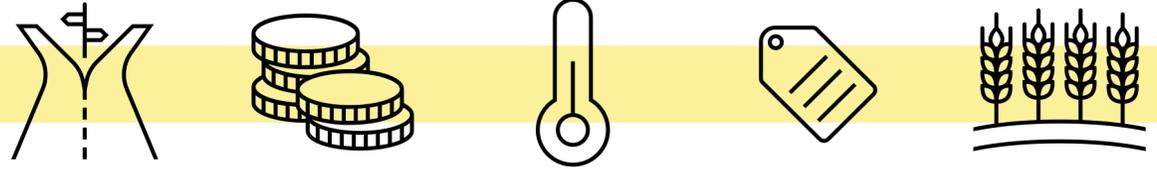
- Cenário de alto rendimento: US\$ 500+ bilhões, 20% + CAGR
- Cenário de médio rendimento: US\$ 250 bilhões para US\$ 500 bilhões, 15-20% CAGR
- Cenário de menor rendimento: Até US\$ 250 bilhões, <15% CAGR



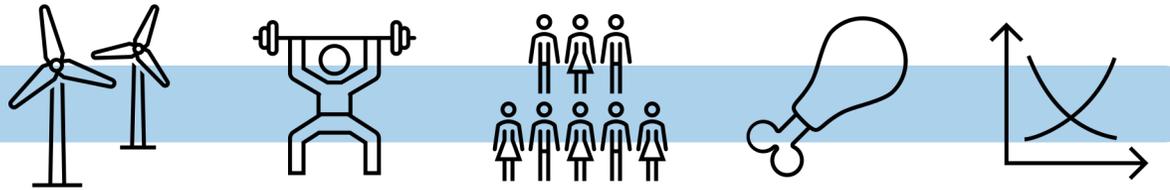
Source: GFI analysis

O que determinará o futuro dos novos ingredientes

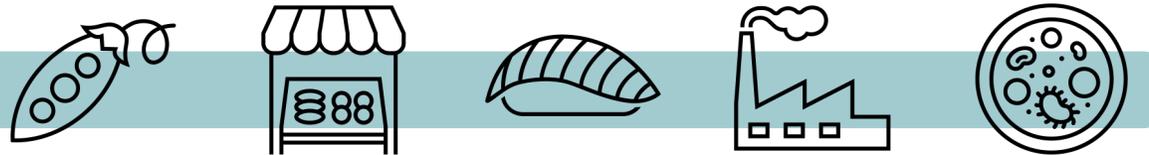
Regulamentação, política e governo



Alavancas de consumo, marketing e produtos



Inovações científicas e técnicas



14) Prováveis aportes (fomento) em pesquisas, tecnologias, indústrias (pequenas, médias e grandes) ;

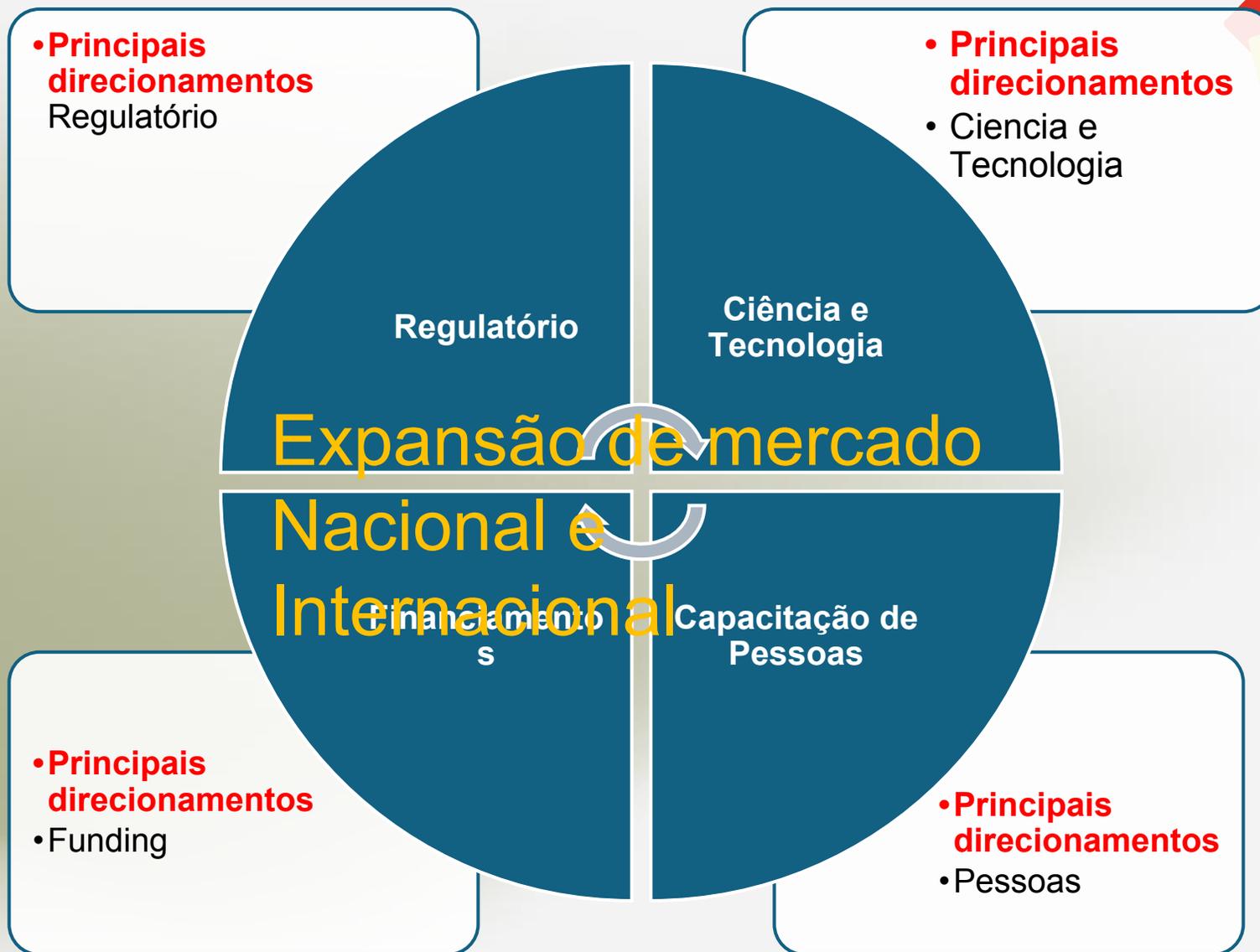
Precisamos de fomento estruturado em ecossistemas de inovação, dentro do Plano de Novos Ingredientes

Portanto, a questão que se levanta é quanto que o Brasil quer que esse segmento cresça e agregue valor.

De novo, o aporte das agências de fomento dever ser em linha ao plano estratégico que deve ser traçado

15) Quais os principais produtos oriundos de tecnologia que estão mais próximos de serem comercializados a nível nacional e internacional.

Proteínas , super foods, frutas exóticas,



FoodTech HUB Latam,
transformando sua inovação em
negócios



Foodtech
hub latam

**Rua Gustavo Ambrust 36 - Térreo
Nova Campinas - Campinas / SP - Brasil –
13092-106**

55 (19) 3399-3456

55 (19) 97106-1568 (apenas Whats App)

Site do Foodtech hub
www.foodtechhub.com.br

Entre em contato:
Contact Us
contato@foodtechhub.com.br

Siga-nos e Fique Informado
Follow us and stay Informed

Twitter: www.twitter.com/FTHLatam
Instagram: https://lnkd.in/e_QS5rF
Facebook: <https://lnkd.in/eGZqthJ>
Linkedin: <https://lnkd.in/e3V7zZK>
Youtube: <https://lnkd.in/eea9Dew>



**Foodtech
hub latam**