



Universidade de São Paulo

Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" / ESALQ – USP

LAN1880 – Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar - 2016

Prof. Resp.: Sandra H. da Cruz

Alunas: Fabiana Garcia, Grazielle Silva, Kamilla Galo, Thais Pozippe

UNIDADES PROCESSADORAS DE ALIMENTOS: TENDÊNCIAS NO SISTEMA AGROALIMENTAR

1. Produtos

Para influenciar a demanda e aumentar a participação no mercado, as empresas alimentícias têm buscado várias estratégias. Uma dessas estratégias é a análise de comportamento dos indivíduos, ou seja, é o conhecimento das características mais valorizadas nos produtos pelos consumidores juntamente à capacidade de traduzir e compreender o que estes desejam encontrar nas prateleiras. Isso por que os consumidores estão ainda mais exigentes e suas escolhas se modificam de maneira rápida. Com a velocidade exigida das inovações, outras estratégias tornam-se necessárias, como a busca de novos conhecimentos e técnicas e um P&D com maior agilidade e eficiência.

Assim, as possibilidades de inovações no desenvolvimento de novos produtos em empresas alimentícias são basicamente: fazer uma versão similar a algum produto já existente, incorporar pequenas melhorias no produto (alteração de sabor, embalagem ou adição de benefícios), fazer um produto inédito ou também podem agregar benefícios indiretos como adição de certificados de segurança e qualidade, informações sobre a origem do produto e informações relacionados as ações de sustentabilidade adotados pela empresa.

Todas essas inovações devem envolver os principais benefícios que os consumidores desejam como Sensorialidade e Prazer, Saudabilidade e Bem-Estar, Conveniência e Praticidade, Confiabilidade e Qualidade e Sustentabilidade e Ética.

Associados a esses benefícios, os produtos podem ser categorizados como: produtos para dieta, produtos relacionados à prevenção de problemas e doenças, produtos associados à gastronomia, cozinha caseira e socialização, produtos que permitem escape a rotina, produtos para indulgência sem culpa, entre outros.

2. As tendências no mercado de ingredientes alimentícios

As principais tendências de mercado são aquelas relacionadas à nutrição e saúde, a sustentabilidade e a naturalidade (EDITORA INSUMOS, 2015).

No Brasil a procura por produtos e ingredientes naturais aumentou na última década. Embora um dos desafios da comunidade científica seja definir o termo “natural” e seus supostos benefícios ao consumidor (EDITORA INSUMOS, 2015).

O número de consumidores preocupados com os impactos ambientais gerados pela produção, embalagens e a valorização do consumo consciente, associados aos produtos *fair trade* e causas sociais também apresentou aumento. A sustentabilidade representa um nicho para a inovação gerando oportunidades para produções locais de alimentos e de sistemas de produção que permitam a inclusão social de pequenas comunidades. Essas medidas muitas vezes ocorrem através de certificações específicas (EDITORA INSUMOS, 2015).

3. Embalagens

Além do papel fundamental de conservar e preservar um alimento, as embalagens serão futuramente veículo de experiências oferecidas ao consumidor, visando não só funcionalidade e praticidade, mas através da inovação, também comunicação sensorial e maior controle e conhecimento sobre o próprio alimento. As embalagens buscam ofertar ao consumidor experiências emocionais, através de inovações visuais, seja no formato da embalagem que padroniza uma linha de produtos, ou pequenas mudanças que procuram revitalizar grandes marcas, utilizando as tendências de pequenas indulgências em que o consumidor almeja satisfação, para destacar-se entre os semelhantes.

Os aspectos de cada geração, e até tendências não relacionadas ao consumo, são ferramentas que norteiam a ação promocional das embalagens. A imperatividade da conveniência e praticidade (FIESP; ITAL 2010) quando o assunto é embalagem ainda permanece, entretanto sendo ainda mais abrangente, combinando os aspectos e valores da empresa/produto, com a necessidade e expectativa do consumidor, globalizando as indispensabilidades de cada indivíduo e delineando a comercialização de alimentos.

4. Processos

Nos segmentos que visam às tendências em processos industriais, podemos encontrar forte demanda no que diz respeito à diminuição de custos e maior rendimento na produção, tal como o “Projeto sanitário como uma estratégia de redução de custos”, e “Como a indústria de alimentos e bebidas pode se manter competitiva através de uma gestão energética eficiente”, discutidos durante a Feira Internacional de Embalagens, Processos e Logística para as Indústrias de Alimentos e Bebidas (FISPAL) (REVISTA FISPAL TECNOLOGIA, 2016).

No entanto, o crescimento de mercados tais como o de alimentos minimamente processados, sem aditivos e com maior tempo de vida útil, vem causando uma euforia na busca de novas ideias para processos que garantam a segurança do alimento e que consigam manter suas características sensoriais e seu valor nutricional, além de reduzir custos com manutenção e processo (FIESP; ITAL 2010).

As tecnologias escolhidas para análise no BFT 2020 por sua performance positiva, são: Ultrassom, Radiação Ultravioleta, Radiofrequência, Microondas, Pulso Elétrico, Irradiação, Aquecimento Ôhmico, Alta Pressão; Secagem Supercrítica; Separação por Membranas; Automação e Controle de Processos (FIESP; ITAL 2010).

Com isso, visam-se atingir as seguintes perspectivas para 2020: Melhora da qualidade sensorial; Conservação e manutenção do frescor dos alimentos; Preservação do valor nutricional; Maior praticidade dos produtos e flexibilidade para consumo; Redução de resíduos e perdas; Aumento da produtividade e flexibilidade na produção; Melhora da segurança dos alimentos; Sistemas de controle mais eficientes; Sustentabilidade (FIESP; ITAL 2010).

5. Referências Bibliográficas

EDITORA INSUMOS (Ed.). AS TENDÊNCIAS NO MERCADO DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS. **Aditivos & Ingredientes**, São Paulo - Sp, n. 117, p.30-32, abr. 2015. Mensal. Disponível em: <http://www.insumos.com.br/funcionais_e_nutraceuticos/materias/249.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2016.

FIESP; ITAL (São Paulo). Governo do Estado de São Paulo (Org.). **Brasil Food Trends 2020**. 2010. Disponível em: <<http://www.brazilfoodtrends.com.br/publicacao.html>>. Acesso em: 25 ago. 2016.

REVISTA FISPAL TECNOLOGIA (São Paulo) (Ed.). **Fispal Tecnologia debate tendências para otimização no setor de alimentos e gestão industrial**. 2016. Disponível em: <<http://fispaltecnologia.com.br/blog/fispal-tecnologia-debate-tendencias-para-otimizacao-no-setor-de-alimentos-e-gestao-industrial/>>. Acesso em: 25 ago. 2016.