

I Workshop: Dia Mundial da Alimentação

Produção da Alimentos e Alimentação Saudável

Os desafios da indústria de alimentos e a preocupação com a redução de aditivos em alimentos processados

Prof. Paulo Cesar Stringheta

Prof. Titular da Universidade Federal de Viçosa

O que é aditivo alimentar? Para que serve?

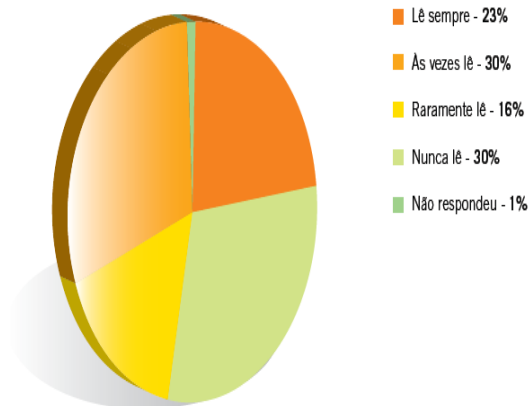
Aditivo alimentar é todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Esta definição consta do item 1.2 da [Portaria SVS/MS 540, de 27/10/97](#)

Por que utilizar aditivos em alimentos?

O emprego de aditivos justifica-se por razões tecnológicas, nutricionais ou sensoriais, conforme a [Portaria SVS/MS 540, de 27/10/97](#). A necessidade tecnológica do uso de um aditivo é justificada sempre que proporcionar vantagens de ordem tecnológica, exceto quando estas possam ser alcançadas por processos de fabricação mais adequados ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional.

Brasil: frequência com que os consumidores leem os rótulos das embalagens dos produtos alimentícios (porcentagem)

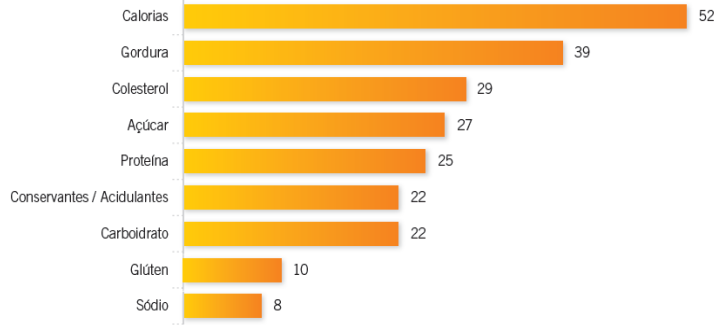
GRÁFICO 9



Fonte: Resultados da Pesquisa Fiesp/Ibope

GRÁFICO 10

Brasil: informações mais procuradas pelos consumidores que leem os rótulos das embalagens dos alimentos
(porcentagem)

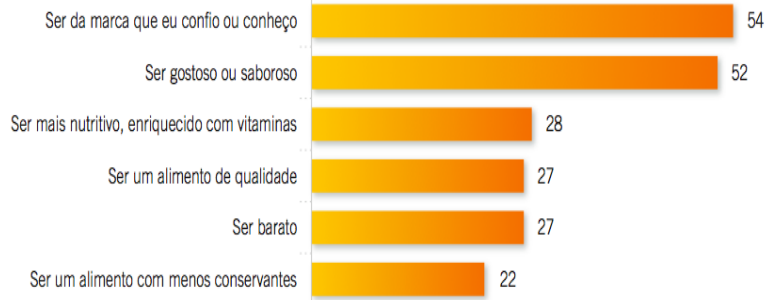


Fonte: Resultados da Pesquisa Fiesp/Ibope

Nota: As buscas por informações sobre calorias nos alimentos é maior entre mulheres (57%), entre os mais escolarizados (63%) e entre os mais ricos (63%). Quanto mais baixas forem a classe social e a escolaridade, maior é a preocupação com a quantidade de colesterol contida nos alimentos industrializados.

GRÁFICO 3

Brasil: aspectos considerados mais importantes na hora de experimentar um novo produto
(porcentagem)

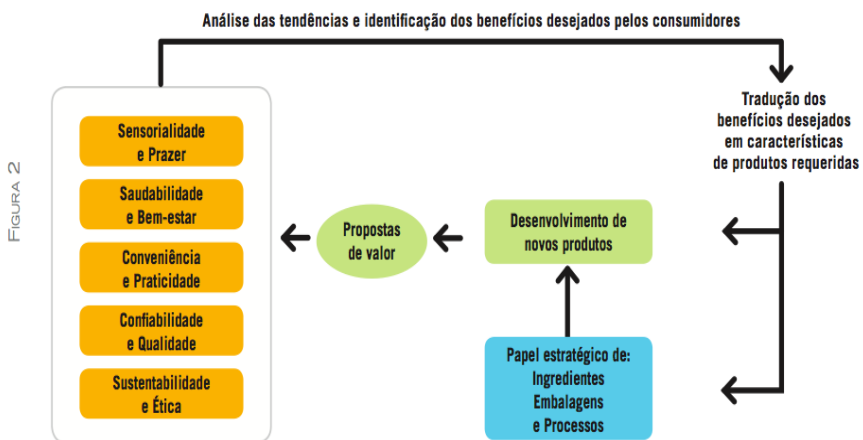


Fonte: Resultados da Pesquisa Fiesp/Ibope

Principais fatores considerados na decisão de compra de alimentos industrializados

Atualmente	Futuro	
29%	35%	Ser de qualidade
19%	29%	Ter menos agrotóxicos
23%	33%	Ter menos conservantes
28%	23%	Ser barato
47%	31%	Ser gostoso ou saboroso

Análise de tendências e desenvolvimento de novos produtos



Elaboração: BFT 2020

Brasil: principais fatores considerados
na decisão de compra de alimentos industrializados
(porcentagem)

TABELA 2

FATORES	BRASIL		"CONVENIÊNCIA E PRATICIDADE"		"SAUDABILIDADE E BEM-ESTAR" E "SUSTENTABILIDADE E ÉTICA"		"CONFIABILIDADE E QUALIDADE"		"SENSORIALIDADE E PRAZER"	
	HOJE	FUTURO	HOJE	FUTURO	HOJE	FUTURO	HOJE	FUTURO	HOJE	FUTURO
Ter marca que confio ou conheço	59	42	57	44	58	40	66	38	58	45
Ser gostoso ou saboroso	47	31	56	38	33	20	35	27	60	35
Ser nutritivo, adicionado de vitaminas	32	33	31	29	38	35	33	38	26	31
Ser de qualidade	29	35	22	27	35	43	33	39	26	32
Ser barato	28	23	28	25	26	20	24	19	32	24
Ter menos agrotóxicos	19	29	15	23	24	34	22	41	14	24
Ter menos conservantes	23	33	21	26	25	42	24	39	25	30

Fonte: Resultados da Pesquisa Fiesp/Ibope

**Saudabilidade e Bem-estar
+
Sustentabilidade e Ética
21%**



- 📊 Duas tendências interligadas no Brasil e com forte potencial de crescimento
- 📊 A procura pela qualidade de vida revela-se, nessa tendência, como um ideal mais amplo, que inclui a sociedade e o meio ambiente.

São consumidores que priorizam:

- Alimentos que trazem benefícios adicionais à saúde
- Selos de qualidade
- Informações sobre a origem dos alimentos
- Fabricantes de alimentos que protegem o meio ambiente ou têm projetos sociais

Exemplos de produtos relacionados para alimentação saudável e mais nutritiva

FIGURA 7



Fonte: Divulgação

Exemplos de produtos com apelo à solidariedade e ao comportamento ético das empresas

FIGURA 15



Confiabilidade e Qualidade 23%



Consumidores fiéis, seja por empresas, marcas, tipos de produtos, seja por estabelecimentos comerciais.

- Disposição em pagar mais por produtos nos quais detecta maior qualidade.
- Conferem grande destaque para as marcas que confiam.
- Mais presente na classe C, tem mais mulheres, principalmente donas de casa em lares com crianças menores de 12 anos.

Exemplos de diferentes categorias de produtos naturais e orgânicos



Diferentes categorias de produtos orgânicos: sopa pronta, mistura para bolo, cacau, azeite extravirgem, doce de leite, achocolatado em pó, chocolate, bolo, café, arroz, chá-mate

Diferentes categorias de produtos all natural: chocolate, pizza, sorvete, mistura para bolo, embutido, chips de arroz e feijão, ketchup

FIGURA 13

Fonte: Divulgação

Conveniência e Praticidade

34%

Maior Grupo Atitudinal



Os consumidores desse grupo levam uma vida corrida, trabalham em tempo integral e dispõem de pouco tempo para cuidar da casa, dos filhos e da alimentação da família.

São consumidores que:

- Congelados e os semiprontos são fortes aliados.
- Confiam na qualidade dos industrializados.
- Priorizam sabor e variedade.
- Se declaram dispostos a aumentar o consumo desses produtos, especialmente se os preços forem mais atraentes.

Exemplos de produtos práticos para o preparo de refeições



Produtos de preparo rápido para lanches e refeições leves



Convergência de conveniência e sensorialidade: prato tradicional (torta de frango), refeições prontas mais elaboradas (comida tailandesa, do mediterrâneo), molho e tempero



Convergência de conveniência e saudabilidade: refeições leves, kit de refeições para dieta

Produtos para micro-ondas: do básico ao mais elaborado

FIGURA 11

Sensorialidade e Prazer 23%

📌 “O importante é que a comida seja gostosa e atraente”

- Consumidores que valorizam estes aspectos têm um estilo mais impulsivo na hora de comer, sendo guiados, sobretudo, pelo prazer sem culpa.

Exemplos de produtos com maior valor agregado

FIGURA 3



Azeites em edições *premium*, feitos por processos mais elaborados



Produtos *premium*: chocolates de origem suíça, de produção artesanal, com maior teor de cacau; sal e café em diferentes versões



Água de geleira

Gelo de água mineral

Água Reserve



Pequenos luxos: sorvete, snacks, café gelado

Fonte: Divulgação

Exemplos de produtos que permitem o escape da rotina diária

FIGURA 4



Fonte: Divulgação

Exemplos de produtos para indulgência sem culpa

FIGURA 5



Fonte: Divulgação

PREOCUPAÇÕES

- Alimentos mais saudáveis
- Redução de insumos
- Redução de aditivos
- Menor geração de resíduos – tecnologias limpas
- Preocupação com a saúde

Ainda....

- **Estratégia Global**
- **Sustentabilidade**
- **Plano Nacional de Alimentação e Nutrição**

Comida: Perigo??

- Doenças Crônicas Não Transmissíveis(DCNT):

Doenças coronarianas

Diabetes

Pressão alta

Alergias

Câncer

Obesidade

- Mal da Vaca Louca



São lançados todos os anos **19 mil** novos produtos processados no mercado mundial.

Ingredientes:



Açúcar, polpa de maracujá desidratada (1%), ferro, vitamina C, vitamina A, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, antiemectante fosfato tricálcico, aromatizante, espessantes: carboximetilcelulose e goma xantana, edulcorantes artificiais: aspartame (15,4mg/100ml), ciclamato de sódio (13,6mg/100ml), acesulfame de potássio (2,5mg/100ml) e sacarina sódica (1,2mg/100ml), corante inorgânico dióxido de titânio e corantes artificiais: tatzina e amarelo crepúsculo.

CONTÉM AÇÚCAR e FENILALANINA.

Ingredientes:



Leite desnatado in natura ou reconstituído, preparado de frutas (água, morango, aromatizante, espessante amido modificado e goma guar, corante natural carmim de cochonilha, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio), leite em pó desnatado, fermento lácteo, estabilizante (amido e gelatina), edulcorante artificial ciclamato de sódio e edulcorante sucralose.

Ingredientes:



Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio.

Pão de Forma

Ingredientes e aditivos:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, fosfatos monocálcio e tricálcio, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes estearoil - 2 - lactil, lactato de sódio, polisorbato 80 e monoglicerídeos de ácido graxos, conservador propionato de cálcio.

Ingredientes e Aditivos:



Soro de leite, leite reconstituído, água, açúcar, cacau em pó, minerais (cálcio, magnésio e ferro), vitaminas (C, B1, B2, niacina, B6, B12, ácido pantotênico, biotina), sal, aromatizantes, espessantes carragena, goma xantana e carboximetilcelulose sódica, acidulante ácido cítrico. Bebida láctea não é iogurte.

Ingredientes e Aditivos:



Água, suco concentrado de laranja, açúcar, acidulante: ácido cítrico, estabilizante: carboximetilcelulose de sódio, aroma idêntico ao natural de laranja, antioxidante: ácido ascórbico, antiespumante: polidimetildiloxano e corante natural: urucum

Ingredientes:



Água gaseificada. Contém 2,5% de suco de limão, aroma idêntico ao natural, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, edulcorantes artificiais: aspartame (21mg) e acesulfame de potássio (5mg) por 100ml, acidulante ácido cítrico, sequestrante EDTA cálcio dissódico.. **Contém fenilalanina.**

Ingredientes:



Água gaseificada, contém 2,5% de suco concentrado de limão, vitaminas, B3, B5 e B6, aromatizantes naturais compostos, conservadores, benzoato de sódio INS 211 e sorbato de potássio 202, edulcorantes artificiais: aspartame INS 951 (21mg/100ml) e acesulfame K INS 950 (5mg/100ml) e sequestrante EDTA cálcio dissódico INS 385.

ALIMENTO: [Do latim *alimentu*] Substantivo masculino.

- Substâncias artificiais criadas para a manutenção da vida. De características e origens desconhecidas, antigamente associadas a produtos da natureza e valores culturais.
- Produtos tóxicos, que podem causar alergia, doenças e mortes
- Substâncias tecnologicamente alteradas com fim medicinal.

Tendências Atuais

- **Novos Processos: Não Térmicos;
Nanotecnologia**
- **Alimentos Saudáveis**
- **Alimentos Funcionais**
- **Alimentos Certificados**
- **Alimentos Orgânicos**

Ingredientes:



Água, suco concentrado de laranja orgânico, aroma natural orgânica de laranja.

**SEM CONSERVANTES.
SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.**

Ingredientes:



Suco de laranja concentrado, água e aroma natural de laranja.

**SEM ADIÇÃO
CONSERVANTES e
CORANTES**

Ingredientes:



Água mineral com gás

babybio
Babybio, le bio dès le berceau

Vitagérmine Conseil, Babybio, Kallbio
Avenue Ferdinand de Lesseps
33612 Cestas cedex
www.vitagermine.com

Ligne Info Babybio
05.67.96.36.76

OFFERT
Ce magnifique ouvrage "Bébé Bio, recettes bio pour tout petits" vous est offert pour l'achat de 8 boîtes de lait Babybio (1^{er} âge ou 2^{ème} âge).

Joliment illustré, ce livre présente l'alimentation de bébé avec ses recettes originales pour les enfants de 5 mois à 5 ans.

Pour profiter de cette offre, faites parvenir vos preuves d'achat (tickets de caisse) avec vos coordonnées postales à :
VITAGERMINE, av Ferdinand de Lesseps Camjan 33612 Cestas Cedex

REBIOL

BIO
SONNENBLUMENÖL
KRÄUTERÖL
NAPRAFORGÓ ÉTOLAI
FÉSZER OLAJ
ORGANIC
SUNFLOWER OIL

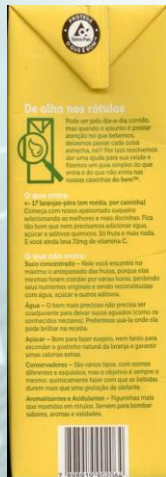
1 Senza zucchero
The sugar free

Witaly bio
100% da agricultura Biologica
Azul São Paulo
1000 ml 100%

Witaly bio
100% da agricultura Biologica
Azul São Paulo
300 ml 100%

Witaly bio
Naturalmente Integrato

Deve ser Evitado



O que não entra:

Suco concentrado – Nele você encontra no máximo o antepassado das frutas, porque elas mesmas foram cozidas por várias horas, perdendo seus nutrientes originais e sendo reconstituídas com água, açúcar e outros aditivos.

Água – O bem mais precioso não precisa ser coadjuvante para deixar sucos aguados (como os conhecidos néctares). Preferimos usá-la onde ela pode brilhar na receita.

Açúcar – Bom para fazer suspiro, nem tanto para esconder o gostinho natural da laranja e garantir umas calorias extras.

Conservadores – São vários tipos, com nomes diferentes e esquisitos, mas o objetivo é sempre o mesmo: quimicamente fazer com que as bebidas durem mais que uma gestação de elefante.

Aromatizantes e Acidulantes – Figurinhas mais que repetidas em rótulos. Servem para bombar sabores, aromas e validades.

ALIMENTO: [Do latim *alimentu*] Substantivo masculino

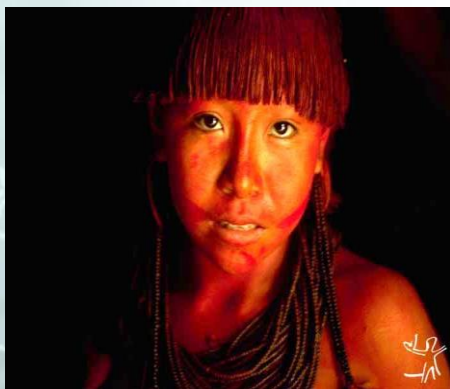
- **Substâncias que nutrem, sustentam a saúde, portanto, a vida.**
- **Fruto da biodiversidade da Terra, disponível em inúmeros tipos e formatos.**
- **Essencial em confraternizações, responsável por um dos maiores prazeres da raça humana**

ALIMENTO COMIDA

“Alimento é algo universal e geral (...) que diz respeito a todos os seres humanos (...) Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo ‘de comer’, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa.”

(Roberto DaMatta, 1986, pg. 22)

Uma vida sem Aditivos



Paulo Cesar Stringheta



Email: pstringheta@gmail.com

Fone: 55 (31) 3899-1757/3808



**Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey,
ação, jussara, manaca, açai, assai, asahi,
ah-sigh-ee, acay-berry:**

