

# Inovação em ingredientes para bebidas

A inovação está levando a indústria de bebidas a outro patamar, impulsionada por tecnologia, mídia social, dentre outros fatores



Gabriela Nogueira

**T**rabalhar na indústria de alimentos sempre foi muito motivador. Trabalhamos com o prazer, com a textura, a cor, o aroma, o sabor, e claro, com a saúde. Mas nos últimos anos, vimos um elemento destaque na nossa indústria: a inovação.

A inovação está levando a indústria de alimento para outro patamar. Entrar em um supermercado ou loja online de alimentos pode ser um passeio no mundo da fantasia para aqueles apaixonados por novidades. Em um passado não tão distante, a busca por soluções similares à concorrência era mais comum. Hoje, a corrida é para alcançar o diferente, descobrir o que ainda não foi feito - pelo menos naquele território.

Muitos fatores ajudam e impulsionam este movimento, mas o poder da mídia digital na inspiração das marcas é inquestionável. Ao mesmo tempo, a velocidade das redes seduz consumidores com novidades do mundo inteiro; consumidores estes que pressionam as empresas para soluções mais saborosas, mais saudáveis, mais ecologicamente corretas, e mais extravagantes! Por último, e essencial para o fechamento deste ciclo, está a tecnologia em alimentos.

É incrível pensar na tecnologia que existe

por trás de um ingrediente para que cada produto possa entregar todos os benefícios desejados pelos fabricantes e consumidores. Apesar de estar no backstage, a indústria de ingredientes está longe de ser coadjuvante no processo de desenvolvimento de produtos. Sem os ingredientes adequados, não existe estabilidade e textura para o preenchimento de boca, não existe aroma e dulçor para dar o sabor do alimento, não existe cor nem efeito clear (translúcido) para conquistar os olhos do consumidor. Por fim, sem a tecnologia dos ingredientes, não haveria produto que entregasse algum benefício - fosse energético, antioxidante ou proteico, nem produtos naturais eficientes com rótulos limpos e sustentáveis. Sem tecnologia em ingredientes, não há experiência.

Voltando para os produtos, se existe uma categoria que tem se destacado na habilidade de inovar, é a de bebidas. A categoria tem a vantagem de ser versátil, podendo se posicionar como um produto refrescante e ainda ser um substituidor de refeição; ele pode ser indulgente ao mesmo tempo que é saudável e funcional. Mas ele também tem a vantagem de precisar de poucos ingredientes em sua formulação, e ser literalmente translúcido, sendo uma ótima opção para os consumidores que buscam saudabilidade - em especial a Geração X.

Afinal, ao ver o conteúdo interno, o consumidor consciente de sua saúde se sente motivado a comprar o produto. Até shakes proteicos têm apostado na versão clear, permitindo inclusive o uso de sabores mais frescos nos convencionais shakes.

Mas para falar a verdade, a inovação que mais se vê em bebidas pelo mundo é a do uso de extratos naturais. As plantas são estrelas no mercado de bebidas e alimentos há mais tempo no exterior, mas recentemente entraram para a lista de interesses do consumidor brasileiro também. Isso, principalmente, porque o consumo de extratos está vinculado a funcionalidades únicas de bem-estar e saúde. Fortalecimento imunológico, melhoria da qualidade do sono, energia e foco, combate à radicais livres e melhoria da pele são alguns exemplos de propriedades associadas ao consumo de extratos naturais.

Os extratos botânicos naturais têm também conquistado o mercado dos alcoólicos. Para as novas gerações - em especial a Geração Z, a experiência em um momento de socialização é mais relevante que o consumo do próprio álcool. Aliás, globalmente, o consumo de álcool diminui conforme a geração é mais nova. Não é à toa que a Diageo, uma das maiores produtoras e distribuidoras de bebidas alcoólicas do mundo, está agregando marcas e produtos não alcoólicos em seu portfólio; como a aquisição majoritária de shares da empresa Seedlip, a primeira marca de bebidas destiladas não alcoólicas do mundo.

Globalmente, marcas têm se movimentado para inovar na categoria dos spirits, trazendo versões com menor teor alcoólico, ou com zero álcool. Em produtos como estes, os extratos são os responsáveis por agregar frescor e levar a sensação de relaxamento; por isso são essenciais nas novas formulações de redução ou eliminação do teor alcoólico.

Eu não poderia terminar este artigo sem an-

tes falar delas, as fibras naturais! Esse ingrediente que conquista o coração do brasileiro em outras categorias há mais de dez anos, hoje é uma queridinha da categoria de bebidas. A fonte de fibras é um claim facilmente identificado pelo público nacional; independentemente da classe social ou região do país, o brasileiro reconhece e valoriza os benefícios das fibras. Hoje, com estudos que correlacionam a importância deste ingrediente à propriedades prébióticas e à saúde imunológica, o mercado mais do que nunca busca por soluções que ajudem o consumidor a ingerir a quantidade diária recomendada de forma prática - especialmente on-the-go.

O uso das fibras naturais, contudo, não é tão simples quanto parece. Deve-se atentar ao nível de tolerância da fibra utilizada, para que o produto não cause desconfortos intestinais; também é interessante escolher fibras que sejam facilmente manipuladas em diferentes temperaturas, pHs e que não desconfigurem a estética do produto. Da mesma forma, o equilíbrio entre fibras solúveis e insolúveis traz vantagens funcionais interessantes para o produto.

Seja qual for sua inovação, a Vogler saberá te atender com os melhores ingredientes para seu produto. O sucesso da fórmula está na qualidade dos ingredientes, no conhecimento tecnológico e na maestria da harmonização deles. Nossos clientes têm acesso a equipes de profissionais especialistas e ao Centro Tecnológico Vogler. Assim, podem explorar não apenas um portfólio rico e vasto de ingredientes, mas também toda capacidade tecnológica e estrutura da nossa empresa. Para qualquer necessidade ou interesse, sua solução ideal está na Vogler, seja ela em forma de ingredientes single, em blends de linha, ou em soluções integradas personalizadas. 🍷

---

Gabriela Nogueira  
*Inteligência de mercado*  
Vogler Ingredients