

PRODUTOS LÁCTEOS DISPONÍVEIS NO MERCADO COM INGREDIENTES FUNCIONAIS NA SUA FORMULAÇÃO

Lucas de Aguiar Tonoli¹; Milena Pereira Pimentel¹; Fabiana Carvalho Rodrigues²

¹ Graduandos do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal do Espírito Santo, *Campus Venda Nova do Imigrante* / E-mail: lucastonoli7811@gmail.com; milenap732@gmail.com

² Professora Orientadora, Instituto Federal do Espírito Santo, *Campus Venda Nova do Imigrante* / E-mail: fabiana.rodrigues@ifes.edu.br

INTRODUÇÃO

Alimento funcional pode ser definido como “alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido na dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológico e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica” (BRASIL, 1999).

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo conhecer os produtos lácteos disponíveis no mercado que contém ingredientes funcionais na sua formulação.

MATERIAL E MÉTODOS

Realizou-se uma pesquisa no portal do google sobre as maiores empresas de laticínios do Brasil, sendo obtido uma lista de 100 empresas, consideradas os maiores laticínios do Brasil pela Econodata em 2020. Com base nessa lista, realizou-se uma pesquisa eletrônica, visitando o site de cada empresa. Os produtos foram divididos em 5 categorias: queijos, fermentados, composto lácteo, sorvete e leite. Para cada categoria foi criada uma planilha no Microsoft Excel 2013 com as informações: marca, linha, tipo de produto, ingrediente funcional, informação no rótulo sobre o ingrediente funcional utilizado e descrição dos benefícios do ingrediente funcional no rótulo e/ou site.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados demonstraram que das 100 empresas de laticínios pesquisadas, apenas 20% (n=20) comercializam produtos lácteos com ingredientes funcionais. No total foram encontrados 44 produtos lácteos. Observou-se que as empresas ainda exploram pouco no rótulo e/ou no site o marketing do uso dos ingredientes funcionais, passando pouca informação para o consumidor.

AGRADECIMENTOS E INSTITUIÇÃO DE FOMENTO

Ao programa de Iniciação Científica do IFES.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A categoria de produtos lácteos com ingredientes funcionais na formulação com maior destaque foi a de fermentados, com 45,5% (n=20) dos produtos. A categoria de queijos obteve 18,2% (n=8), leite e sorvete ambos obtiveram 4,5% (n=2) cada. A fibra alimentar foi o ingrediente mais utilizado, estando na formulação de 54,5% (n=24) dos produtos, além de estar presente em todas as categorias (Figura 1).

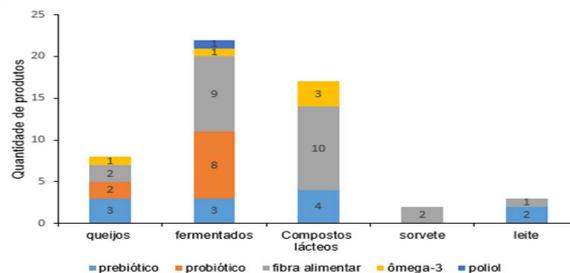


Figura 1 - Ingredientes funcionais utilizados na formulação de produtos lácteos.

Segundo Ribeiro (2011) o principal produto com propriedades funcionais nos supermercados é o iogurte. A pandemia não freou o consumo de produtos lácteos. Segundo um levantamento feito pela consultoria Nielsen, a venda de derivados de leite cresceu 5,3% no primeiro semestre de 2020 em relação ao mesmo período do ano de 2019 (SIQUEIRA, 2020).

CONCLUSÃO

Com a franca expansão do mercado de alimentos funcionais, a presente pesquisa deixou evidente que as indústrias de laticínios do Brasil exploram pouco esse nicho de mercado, tendo muito espaço para crescer, sendo assim uma boa área de atuação para o desenvolvimento de novos produtos.

REFERÊNCIAS

- BRASIL (1999). Portaria n° 398, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico que Estabelece as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*. Brasília, 03 maio. 1999. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=11297&mode=PRINT_VERSION>. Acesso em: 24 out.2005. 1999b.
- RIBEIRO, R. 2011. Lácteos com propriedades funcionais ou enriquecidos: um novo nicho de mercado. Disponível em <<https://www.scotconsultoria.com.br>>. Acesso em 06 de abril de 2020.
- SIQUEIRA, K. B. O consumo de lácteos na pandemia. CILeite, 2020. Disponível em <<https://ideagri.com.br/posts/resultado-da-pesquisa-consumo-de-lacteos-na-pandemia>>. Acesso em 26 de abril de 2021.