

BIODIVERSIDADE BRASILEIRA E SUAS RIQUEZAS NA PRODUÇÃO DE BEBIDAS SAUDÁVEIS

Produzir extratos vegetais para a aplicação em alimentos e bebidas é um desafio que estamos trilhando há 18 anos no estado do Paraná, conhecido como o celeiro das plantas medicinais cultivadas do Brasil. Colonizado por imigrantes alemães, italianos, japoneses, poloneses e ucranianos, além de diversas outras etnias, o Paraná tem a araucária como árvore símbolo e uma tradição de valorizar o que é produzido localmente, a exemplo da Gengibirra da tradicional empresa Cini

Bebidas. O gosto e o talento pelo cultivo foram trazidos na bagagem, nos grandes baús que vinham nos porões dos navios de carga quando nossos colonizadores deixaram seus países em busca de abrigo em nossas verdes matas. Cultivando camomila, os municípios de Mandirituba, Campo Largo e Campo Magro deixam floridas e perfumadas as estradas locais nos meses de primavera. Além disso, o Paraná possui diversas riquezas de sua flora nativa, como a erva-mate do município de São Mateus do Sul, cultura que recebeu certificado de origem reconhecido pelo INPI.

Cultivadas em solo fértil, colhidas com o melhor processo e secas em



Dossiê Extratos

estufas com temperatura e tempo controlados, as plantas têm grande potencial em alimentos e bebidas saudáveis. As tendências de mercado comprovam que o consumidor tem buscando produtos que não só alimentem o seu corpo, mas tenham propósitos sustentáveis e tragam saúde. Neste sentido, muitas empresas têm buscado pesquisar e desenvolver soluções que atendam a este mercado crescente em nosso país.

Considerando a legislação nacional, em especial as Instruções Normativas do MAPA que tratam do uso de ingredientes naturais em bebidas, podemos considerar que os extratos aquosos são os preferidos dos formuladores por serem de uso liberado, uma vez que as infusões para a produção de chás caseiros são obtidas da mesma forma. Neste caso, mesmo se tratando de um extrato aquoso, deve ser considerada, no projeto de desenvolvimento da bebida, a espécie vegetal e a parte utilizada para que esteja de acordo com as listas de plantas liberadas em bebidas.

Novos ingredientes e novos alimentos são passíveis de registro na ANVISA e, com a nova regulamentação em vigor, os requisitos ficaram bem mais claros e sim, é possível lançar inovações no mercado nacional.

Enquanto isso, em um mercado jovem em termos de bebidas naturais e orgânicas, comparando com outros países tradicionalmente consumidores como a Alemanha e o Japão, já podemos observar nas prateleiras das grandes redes e nas panificadoras do nosso bairro o aumento na oferta destes produtos, como os chás orgânicos. Claro que é necessário ler o rótulo e compreender o quanto de ingrediente natural está contido no produto, caso apareça bem no final da lista, bem próximo dos conservantes, já sabe, está ali só para dizer que contém.

Esta prática de mercado, conhecida como ingrediente para marketing, está caindo em desuso, ficando para trás e dando espaço a produtos de verdade, ricos em ingredientes naturais e saudáveis.

Estes dias recebemos um elogio de um cliente dizendo que nosso produto era bem honesto, realmente entregava o sabor de mate que ele estava acostumado e lembrava sua infância nas praias do Rio de Janeiro. É isso mesmo que buscamos no desenvolvimento e produção

de ingredientes naturais, entregar produtos honestos que valorizem a agricultura familiar, atendam a legislação e a busca do cliente industrial, sempre com respeito ao consumidor.

Desta forma, entregando e exigindo respeito é que o mercado vai crescer, diferentes marcas surgirão e o consumidor que busca por produtos saudáveis poderá escolher entre diversas opções para alimentar seu corpo e sua alma.



Heide Extratos Vegetais
heide.com.br

