

BEBIDAS SAUDÁVEIS ADAPTANDO AS PREFERÊNCIAS DOS CONSUMIDORES

Os novos consumidores, cada vez mais exigentes quanto a sabor, qualidade e propriedades benéficas dos produtos que consomem, buscam novas bebidas que satisfaçam suas necessidades de saúde e bem-estar. Os extratos naturais botânicos são ideais para obter mais benefícios nutricionais, aportar energia e reduzir açúcar.

Nesta era digital, os consumidores são muito mais capacitados e com uma maior mobilidade, com isso também mais exigentes para buscar exatamente o que eles querem e onde querem (local ou globalmente), a partir somente de um clique.

No segmento de F&B, as tendências de consumo podem se consolidar globalmente, como por exemplo a mudança buscando a naturalidade. Para muitos consumidores as preferências baseiam-se em gostos, necessidades e cultura local ou relacionados com a idade, particularmente quando se trata de escolhas de sabor e benefícios funcionais. O setor de bebidas está borbulhando em busca de inovação

para fornecer essa naturalidade em formulações locais relevantes.

TENDÊNCIAS DE BEBIDAS GLOBAIS, PREFERÊNCIAS E OPORTUNIDADES

Os refrigerantes carbonatados (CSD), isotônicos e bebidas energéticas continuam a ser afetadas por uma imagem negativa, devido a percepções em torno de açúcar elevado, ingredientes e aditivos sintéticos. Este posicionamento mais natural continua a ser o combustível em torno da inovação. O conteúdo de açúcar ainda é um fator chave nas escolhas gerais neste mercado, por exemplo, a Stevia está cada vez mais presente em muitas bebidas para substituir ou reduzir os teores de açúcares e/ou edulcorantes.

De uma forma menos intensa, as bebidas esportivas e energéticas estão se tornando o fluxo principal e com uma oferta diversificada: proteínas, cafeína natural, eletrólitos, probióticos e EXTRATOS NATURAIS.

No segmento de sucos, as opções de produtos com extração a frio ou em alta pressão é cada vez mais utilizada, tanto para frutas como sucos vegetais. As misturas de vegetais e sucos são utilizadas para aumentar o apelo saudável, reduzir o teor de açúcar e entregar funcionalidade a estas bebidas.

A água engarrafada global con-

tinua experimentando um forte crescimento, particularmente nos mercados emergentes como aqui na América Latina.

Há muita confusão na percepção dos consumidores entre as categorias, muitos consumidores migram de refrigerantes e sucos para água engarrafada com sabores, por sua oferta de funcionalidade. Também já é possível identificar um consumidor que procura produtos mais premium em busca de autenticidade, e todos os setores oferecem propostas algo mais sazonais, pop-up ou temáticas para chamar a atenção.

Produtos ervais, florais e também as frutas e legumes de todos os origens e localidades podem prover maior naturalidade, benefícios para a saúde e originalidade em todos os setores.

BEBIDAS FUNCIONAIS ABORDAGENS PARA NUTRIÇÃO INTUITIVA

1) Possibilidades de reivindicar o benefício

Todos os ingredientes botânicos possuem algum nível de funcionalidade aplicável como nutrientes baseados em alimentos reconhecidos e fontes para o ser humano e o seu bem-estar. Dependendo do ingrediente, processamento, formulação, promessa da marca e ambiente regulatório,

as reivindicações estão posicionadas como: Intuitiva, Fortificada e Propósito (reivindicação mais difícil).



2) Tendências para a saúde holística

Funcional: Multitarefa, naturalmente funcional com Ingredientes que atendem às necessidades de hidratação, energia e benefício funcional. Adicionando vegetais e frutas para fibra (como quinoa, chia, pectina para textura).

Adicionando benefício: hidratação, energia, funcional - se juntando em águas personalizadas.

Diversão: Bom para mim e divertido de beber. Naturalmente com menor quantidade de carboidratos e açúcar, com cores naturais. Aspecto atraente com aromas e sabores intenso (Possibilidade de efervescência).

Craft & premium: refrigerantes com proveniência rastreável para prazer ocasional. Embalagem divertida, compartilhável ou individual, mas sempre móvel.

Cinco porções por dia: combinando saudabilidade com estilos de vida modernos. Maior conveniência, com sucos e sopas como snacks. Levando as crianças para este universo através de maior consumo de frutas e vegetais, nutrição verde, vegan e água, tudo é igual a mais saúde!

INGREDIENTES PARA BEBIDAS ESPORTIVAS E ENERGÉTICAS

Incremento de energia: Guaraná (*Paullinia cupana*) vem do Brasil e de países da Amazônia. É procurado pela

sua principal substância ativa: cafeína. Suas sementes contêm entre 2,5% e 7% de cafeína. O teor de cafeína em

produtos industriais de guaraná pode variar de uma marca para outra e chegar a até 250mg por dose. Para fins de orientação, lembre-se de que uma xícara de café (250ml) contém entre 75mg e 180mg de cafeína.

Energia duradoura e resistência:

Ginseng (*Panax Ginseng*) usado na medicina tradicional desde 2.000 anos atrás. As raízes secas e rizomas de ginseng contém muitos ativos fisiologicamente importantes, incluindo saponinas de ginseng, ginsenosídeos e ácido oleanólico, juntamente com aminoácidos, peptídeos, vitaminas e minerais. Estudos mostram que o tratamento com *Panax ginseng* pode melhorar a adaptabilidade ao estresse e reduzir o início da exaustão, proteger o músculo esquelético do estresse oxidativo durante o exercício. Outros botânicos que aumentam a energia incluem gengibre e maca, conhecidos como adaptogênicos.

CATEGORIAS CHAVES PARA A FUNCIONALIDADE

Bebidas botânicas combinam para os consumidores as três necessidades fundamentais: energia, bem-estar e performance esportiva. Aqui estão algumas ideias que podem ajudar a cumprir as necessidades dos consumidores:

Águas Fortificadas/nutracêuticas:
Micronutrientes para bem-estar ge-

ral ou beleza. Líquidos multitarefa para acalmar e relaxar, como rosa, pepino e a Birtch (bétula).

Bebidas esportivas: 100% cafeína natural proveniente do guaraná; eletrólitos como potássio de água de coco; proteína da moringa; funcionalidade de resistência com ginseng; e antioxidantes através de superfrutas.

Bebidas energéticas: Shots de energia ou para relaxar, diferentes tipos de nutrientes para diferentes grupos etários, perfis de sabor e estado de saúde. Recuperação e imunidade: Acerola (*Malpighia*), a fonte natural mais rica em vitamina C com 1.000-4.000mg de Vitamina C por 100g de frutas, dependendo da maturidade. Acerola já provou possuir altos níveis de antioxidantes adequados para uso em alimentos funcionais. Numerosas superfrutas são excelentes fontes de antioxidantes, como mirtilos, rosa mosqueta ou romã.



*Rodrigo Setti - New Business Development and Marketing Manager Latam da Naturex.

NATUREX
Ultimate Botanical Benefits

Naturex Ingredientes Naturais Ltda.

naturex.com