

# ESPECIAL SEGURANÇA ALIMENTAR

SÃO PAULO,  
19 DE SETEMBRO DE 2017



ESPECIALISTAS  
DÃO DICAS PARA UMA  
ALIMENTAÇÃO MAIS  
SEGURA E SAUDÁVEL

SUCO EM CAIXINHA:  
PRESERVA NUTRIENTES DAS  
FRUTAS SEM A NECESSIDADE  
DO USO DE CONSERVANTES

MITOS E VERDADES  
SOBRE EMBALAGENS  
CARTONADAS

CENTRO DE INOVAÇÃO  
AJUDA INDÚSTRIA DE  
ALIMENTOS A ATENDER  
NOVAS DEMANDAS  
DO CONSUMIDOR

Imagem: Getty Images

ESTE MATERIAL É PRODUZIDO PELO ESTADO COM O PATROCÍNIO DA TETRA PAK.

pressreader  
P  
© 2017 Tetra Pak. Todos os direitos reservados. Pressreader é uma marca registrada da Tetra Pak. O Estado de S. Paulo é uma publicação do Grupo O Estado de S. Paulo. Rua do Estado de S. Paulo, 111 - São Paulo, SP - 05001-000. Tel: (11) 3062-2779. www.oestado.com.br



ESPECIAL

# SEGURANÇA ALIMENTAR

## Alimentação prática

Alternativa para consumir frutas, suco em caixinha pode manter qualidade nutricional sem a necessidade do uso de conservantes

A recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) é clara. Todas as pessoas devem consumir 400 g de frutas e hortaliças variadas ao longo do dia, o que equivale a cinco porções diárias. "Desse total, pelo menos três devem ser de frutas, que são ricas em diversos nutrientes, como minerais, fibras, antioxidantes e vitaminas. O consumo adequado auxilia o metabolismo, fortalece as células, previne e trata doenças", explica a nutricionista Catarina Stocco, diretora de uma clínica de nutrição funcional. Infelizmente, porém, apenas 24,4% dos brasileiros atingem a recomendação da OMS, de acordo com o Ministério da Saúde.

As frutas podem ser consumidas in natura ou na forma de suco - e aqui surge uma complicação. Os que são feitos em casa, segundo a nutricionista, devem ser consumidos preferencialmente nos primeiros 20 minutos. Depois disso, a exposição ao ar e à luz oxida a bebida, reduzindo seus benefícios à saúde. Nesse contexto, os sucos em caixinha, produzidos de forma a preservar o sabor e qualidade do alimento por mais tempo, são uma alternativa prática e segura.

A bancária Suzana Campos de Oliveira, 32 anos, de São Paulo, aposta nessas bebidas para manter um cardápio variado para ela e para os filhos, Pedro, de 4 anos, e João, de 7 anos. Como as crianças estudam em período integral, levam lanche para a

escola. E devido ao intervalo de tempo grande entre sair de casa e consumir a bebida, Suzana acha mais seguro mandar um suco integral de caixinha. "Eu também carrego um comigo para tomar como lanche da tarde", conta. Não só ela, mas uma parte grande da população já se deu conta disso, tanto que o consumo de sucos integrais não para de crescer.

### SEGURANÇA E NUTRIENTES PRESERVADOS

De acordo com a pesquisadora Eloísa Garcia, vice-diretora do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, os sucos em caixinhas apresentam diversas vantagens. Como a bebida é embalada em ambiente asséptico e passa por um tratamento térmico que conserva o produto

**"Pelo menos três das cinco porções diárias de vegetais devem ser de frutas, que são ricas em diversos nutrientes, como minerais, fibras, antioxidantes e vitaminas. O consumo adequado auxilia o metabolismo, fortalece as células, previne e trata doenças"**

CATARINA STOCCO  
nutricionista



SUCOS EM CAIXINHA: benefícios da fruta sem necessidade de conservantes

dispensando a necessidade de conservante, não existe o risco de contaminação por fungos, por exemplo. "Esse tipo de envase também permite que a bebida não estrague, mesmo fora da geladeira", afirma Eloísa.

Mesmo nos casos em que são adicionados conservantes, há total segurança para os consumidores. "Em algumas situações, a polpa é produzida em um local e depois enviada à indústria para virar suco. A fim de preservar a matéria prima, use-se algum tipo de conservante", explica Eloísa. Ela lembra que mesmo os artificiais são aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e são seguros à saúde.

A caixinha longa vida mantém o suco longe da luz e do contato com o oxigênio, evitando oxidação, perda de valor nutricional e alterações de sabor e coloração. Em casos de frutas que perdem

nutrientes durante o processamento, a indústria costuma adicionar vitaminas ao produto, restabelecendo o equilíbrio nutricional adequado. Isso sem contar

a vantagem de poder aproveitar o sabor da fruta preferida o ano todo, inclusive espécies que só existem em outros países, sem depender da época de safra.

### REFRESCO, NÉCTAR OU INTEGRAL?

A classificação dos sucos que encontramos no supermercado depende do teor de fruta colocada em cada um deles. E pela legislação, essa informação precisa constar no rótulo da bebida. Saiba identificar cada um:



**INTEGRAL OU 100%** - Tem em sua composição apenas o suco extraído das próprias frutas, além de não conter aromatizantes, corantes artificiais e açúcar.



**NÉCTAR** - Além da fruta, tem adição de água e, na maioria das vezes, açúcar. Deve conter uma quantidade mínima da própria fruta, que varia de 20% a 50%, conforme o tipo.



**REFRESCO** - Feito a partir da diluição do suco, polpa ou extrato vegetal em água potável. Também pode ter adição de açúcar e conta com 5% a 30% de fruta.

ESTE MATERIAL É PRODUZIDO PELO ESTADÃO COM O PATROCÍNIO DA TETRA PAK.

AVISO: CASO SEJA NECESSÁRIO, POR FAVOR, CONTATE O PRESSREADER EM: (11) 5041-279/4604  
COMUNICAR PARA: (11) 5041-279/4604

pressreader

# Especialistas falam sobre saúde e segurança alimentar

Mesa-redonda tratou do tema da gestação à terceira idade e também abordou os cuidados da produção industrial

Levar orientações à população. Esse foi o objetivo da mesa-redonda realizada no dia 12 pela TV Estadão em parceria com a Tetra Pak. Transmitido ao vivo na página do jornal do Facebook, o evento contou com contribuições de três especialistas: o pediatra Jayme Murahovschi, livre-docente em pediatria clínica pela Escola Paulista de Medicina; a nutricionista Sílvia Cozzolino, professora da USP e presidente do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (SP-MS); e o executivo Pedro Gonçalves, diretor de Marketing da área de Processamento da Tetra Pak. A seguir, alguns temas abordados no encontro:

## INFORMAÇÃO E OBESIDADE

A professora Sílvia Cozzolino lamentou que, embora os brasileiros venham buscando mais conhecimento sobre alimentação saudável, o sobrepeso e a obesidade vem aumentando muito. Na opinião dela, o fato de hoje em dia as pessoas serem bombardeadas por informações, em muitos casos de fontes não confiáveis, pode gerar mais confusão do que esclarecimento. "É importante se orientar adequadamente, contando com a ajuda de um nutricionista para descobrir qual é a alimentação mais apropriada para a sua fase de vida e seu estado de saúde", afirmou.

## PRIMEIROS MIL DIAS

O doutor Jayme lembrou a importância que a alimentação no

início de vida das pessoas tem para sua saúde futura, começando já na gestação. Segundo ele, a ciência vem mostrando que os primeiros mil dias, contados a partir da gravidez, são fundamentais para regular o funcionamento do organismo para a vida toda. Esse conceito, conhecido como *programming*, ou programação metabólica, propõe uma alimentação especialmente equilibrada e cuidadosa para a gestante e criança até por volta dos dois anos. O aleitamento materno é parte fundamental desse processo e, exceto em casos excepcionais, deve ser a única ingestão do bebê durante os primeiros seis meses, quando começam a ser introduzidos alimentos complementares. "Nessa fase, é preciso evitar doces e comidas pouco nutritivas", recomendou. "A partir dos dois anos, os efeitos são menos graves."

## INDUSTRIALIZADOS

Os especialistas falaram também sobre leite, sucos e outros alimentos industrializados que proporcionam conveniência para os consumidores. A professora Sílvia Cozzolino criticou a postura de condená-los indiscriminadamente, afirmou que existem produtos de baixa qualidade, mas lembrou que há grande empenho, por parte de muitas indústrias, de manter os nutrientes naturais. Segundo ela, é importante saber distinguir os diferentes perfis de produtos disponíveis.



**SÍLVIA COZZOLINO**

"É importante contar com a ajuda de um nutricionista para descobrir qual é a alimentação mais apropriada para a sua fase de vida e seu estado de saúde."



**PEDRO GONÇALVES**

"Nos anos 80, eram comuns casos de contaminação, mas hoje os recalls são muito rápidos e ouvimos falar muito pouco de problemas dessa natureza."



**JAYME MURAHOVSCHI**

"Os primeiros mil dias, contados a partir da gravidez, são fundamentais para regular o funcionamento do organismo para a vida toda"

FOTOS: RONNIEL FELIPE

O diretor da Tetra Pak contou como a embalagem cartonada, inventada pelo criador da empresa em 1951, revolucionou o mercado, juntamente com os sistemas de pasteurização e ultrapasteurização de sucos, leites e outros alimentos. Essa tecnologia, que elimina micro-organismos dispensando a necessidade de conservantes,

**Embora os brasileiros venham buscando mais conhecimento sobre alimentação saudável, por outro lado, o sobrepeso e a obesidade vêm aumentando muito. Falta orientação para fazer escolhas adequadas**

fez os produtos durarem muito mais tempo em temperatura ambiente antes de serem abertos. Além da comodidade, isso trouxe importante redução de gastos com refrigeração. "A proposta da empresa é que a embalagem deve economizar mais do que custa", ressaltou Pedro Gonçalves.

## NECESSIDADE DE SUPLEMENTOS

Dr. Jayme Murahovschi considera que eles podem ser benéficos se usados sob supervisão médica, mas se disse preocupado com exageros cometidos, sobretudo por jovens que frequentam academia e os consomem por modismo. A professora Sílvia lembrou as necessidades especiais dos idosos. "É comum que, com a idade, o corpo perca um pouco a capacidade de aproveitar os

nutrientes, então pode ser interessante uma suplementação", explicou. Ela citou a queda na produção de ácido clorídrico pelo organismo, que reduz a absorção de vitamina B12, presente em produtos de origem animal, e também a deficiência de ferro. Sílvia enfatizou a necessidade de avaliar essas carências e a necessidade de supervisão de médico e nutricionista.

## SEGURANÇA ALIMENTAR

O diretor da Tetra Pak contou que o Brasil evoluiu muito nesse quesito. "Nos anos 80, era comum casos de contaminação, mas hoje os recalls são muito rápidos e ouvimos falar muito pouco de problemas", disse Pedro Gonçalves. "Do ponto de vista industrial, somos um dos mais desenvolvidos na produção de alimentos, tanto em segurança como em produtividade."

ESTE MATERIAL É PRODUZIDO PELO ESTADÃO COM O PATROCÍNIO DA TETRA PAK.

PRODUZIDO COM O PATROCÍNIO DA TETRA PAK  
 Pressreeder.com.br | 0800 278 4004  
 Consumidor: 0800 278 4004

**P** pressreeder



ESPECIAL

# SEGURANÇA ALIMENTAR

## Muito mais que uma embalagem

Como ela pode ajudar a preservar a qualidade dos alimentos e os recursos do planeta

Por trás do que parece ser uma simples embalagem de leite ou de suco, existe todo um processo de produção e conservação que garante a integridade do conteúdo. E a Tetra Pak, que em 2017 completa 60 anos de presença no Brasil, atua nessas diferentes etapas. A empresa fornece tecnologias e equipamentos para ajudar a indústria a oferecer produtos que preservam o sabor, a textura, a qualidade e os nutrientes dos alimentos por longos períodos, com total segurança para os consumidores.

As caixinhas, tecnologia desenvolvida pela Tetra Pak de forma pioneira, são parte fundamental desse processo. Foram criadas em 1951 e revolucionaram a produção e o consumo de alimentos em todo o mundo com o conceito de que uma embalagem deve economizar mais do que custa. Além disso, o recipiente cartonado proporciona diversos benefícios do ponto de vista ambiental. Entenda a seguir as vantagens do sistema da Tetra Pak.



### MATÉRIAS-PRIMAS RENOVÁVEIS

O papel-cartão é comprado exclusivamente de fornecedores que produzem em florestas manejadas de forma responsável, com o certificado FSC - um dos mais reconhecidos do mundo.

Outra matéria-prima importante é o polietileno, um tipo de

plástico usado nas camadas e na tampa da embalagem. A maior parte do polietileno das embalagens da Tetra Pak é derivada de cana-de-açúcar, uma fonte renovável (ao contrário do plástico produzido a partir do petróleo, não renovável). A empresa auxilia e monitora

os fornecedores dessa cadeia na adoção de práticas socioambientais responsáveis.

As embalagens têm também alumínio em sua composição - um dos principais responsáveis pela preservação dos alimentos.



### PROTEÇÃO EM SEIS CAMADAS

O papel-cartão, o polietileno e o alumínio presentes nas caixinhas da Tetra Pak protegem os alimentos do ar, da umidade e da luz, preservando sua qualidade nutricional e as características sensoriais. As embalagens são constituídas por seis camadas, com as funções específicas.

**FOLHA DE ALUMÍNIO**  
barreira contra oxigênio, luz e ar, principais fatores que estragam a comida. Essa camada mantém o valor nutricional e os aromas do alimento na embalagem em temperaturas ambientes.

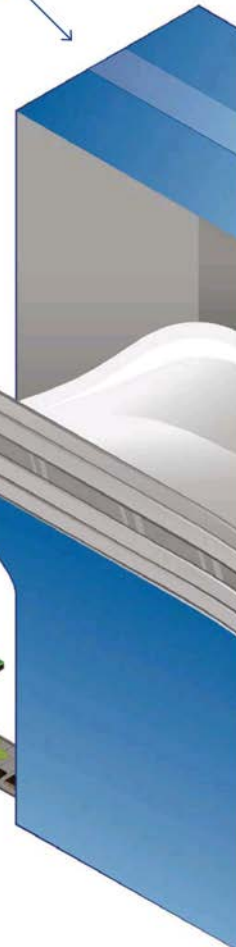
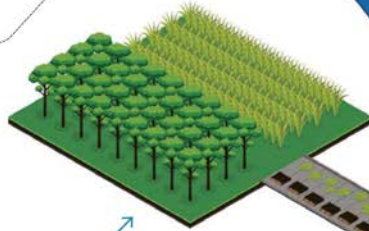
**POLIETILENO**  
camada de aderência, reforça a impermeabilidade e permite que o papel-cartão cole na folha de alumínio.

**PAPEL-CARTÃO**  
dá estabilidade e resistência à embalagem e estampa as informações do produto.

**POLIETILENO**  
evita a entrada de ar e umidade, protegendo também a camada de papel em que são impressas as informações sobre o produto.

**POLIETILENO**  
camada de aderência.

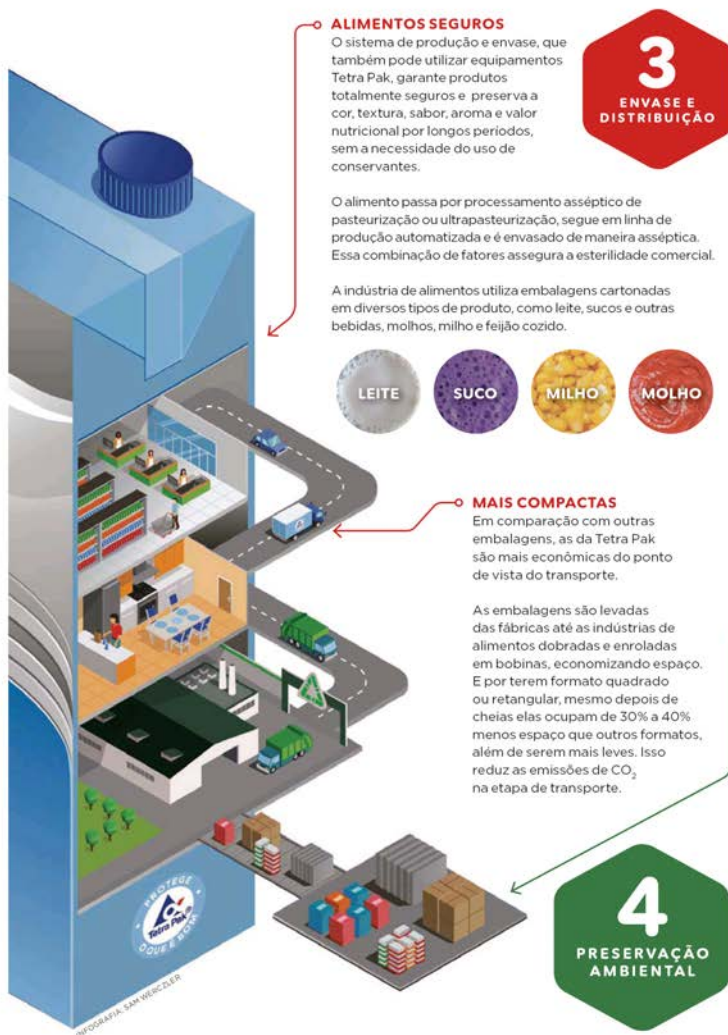
**POLIETILENO**  
camada interna de proteção para o alimento.



ESTE MATERIAL É PRODUZIDO PELO ESTADÃO COM O PATROCÍNIO DA TETRA PAK.

REVISÃO: GUSTAVO FERRELLI | PROJETO GDD  
 PressReader.com | 1 800 275 4628  
 CONTATO: 0800 1001100 | @ESTADAO.COM

pressreader



**ALIMENTOS SEGUROS**

O sistema de produção e envase, que também pode utilizar equipamentos Tetra Pak, garante produtos totalmente seguros e preserva a cor, textura, sabor, aroma e valor nutricional por longos períodos, sem a necessidade do uso de conservantes.

O alimento passa por processamento asséptico de pasteurização ou ultrapasteurização, segue em linha de produção automatizada e é envasado de maneira asséptica. Essa combinação de fatores assegura a esterilidade comercial.

A indústria de alimentos utiliza embalagens cartonadas em diversos tipos de produto, como leite, sucos e outras bebidas, molhos, milho e feijão cozido.



**MAIS COMPACTAS**

Em comparação com outras embalagens, as da Tetra Pak são mais econômicas do ponto de vista do transporte.

As embalagens são levadas das fábricas até as indústrias de alimentos dobradas e enroladas em bobinas, economizando espaço. E por terem formato quadrado ou retangular, mesmo depois de cheias elas ocupam de 30% a 40% menos espaço que outros formatos, além de serem mais leves. Isso reduz as emissões de CO<sub>2</sub> na etapa de transporte.



**RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL**

**Projetos da Tetra Pak incentivam a reciclagem de embalagens e promovem conscientização sobre preservação ambiental**

Iniciativas itinerantes de educação ambiental, como Palco da Reciclagem, Reciclo de Cinema e Cena Ambiental, alcançam mais de 100 mil pessoas ao ano. Já o projeto Cultura Ambiental nas Escolas Impactou 25 mil pessoas com demonstrações de reciclagem e oficinas pedagógicas por todo o país, apenas em 2016.

Outro destaque é o site Rota da Reciclagem, que informa o consumidor final, pela internet, sobre a localização dos pontos de coleta de materiais recicláveis mais próximos ([www.rotadareciclagem.com.br](http://www.rotadareciclagem.com.br)). Em 2017, o programa registrou apoio a 4.731 entidades que coletam embalagens longa-vida no Brasil. A rede abrange mais de 20% dos municípios brasileiros e atende 63% da população.

A empresa também atua no apoio a cooperativas de catadores dedicadas à separação e ao envio desses materiais para a reciclagem. No último ano, foram cedidos 52 equipamentos de triagem de materiais recicláveis a 21 cooperativas.



**ECONOMIA CIRCULAR**

As embalagens da Tetra Pak são 100% recicláveis. Elas podem ser utilizadas para a produção de cadernos, caixas de papelão, telhas, pallets e outros produtos reciclados.

A empresa promove a economia circular: matérias-primas de fontes renováveis dão origem a caixinhas que posteriormente geram trabalho e renda em cooperativas de reciclagem. Depois elas vão para indústrias recicladoras e são transformadas em novos produtos que voltam para mais um ciclo de consumo - e assim sucessivamente.



FOTOS: DIVULGAÇÃO TETRA PAK

**CAIXINHAS RECICLADAS VIRAM TELHAS E GANHAM OUTRAS FUNCIONALIDADES**

Mas para que esse ciclo aconteça, é fundamental que o consumidor faça a sua parte, separando as embalagens cartonadas do lixo comum e encaminhando-as para a reciclagem.

ESTE MATERIAL É PRODUZIDO PELO ESTADÃO COM O PATROCÍNIO DA TETRA PAK.



ESPECIAL

# SEGURANÇA ALIMENTAR

## Mitos e verdades sobre alimentos em caixinha

A combinação entre processamento asséptico e embalagem cartonada revolucionou a indústria de alimentos. Os produtos passaram a durar muito mais tempo sem a necessidade do uso de conservantes. A tecnologia, que foi criada em 1951 e deu origem à Tetra Pak, teve impactos relevantes também para o meio ambiente. Muitas pessoas, no entanto, ainda têm dúvidas relacionadas a esse tipo de embalagem. A seguir, especialistas respondem perguntas de leitores.

o utilizam em fases anteriores da produção, para preservar a matéria-prima.



### "LEITE LONGA VIDA É DIFERENTE DE LEITE PASTEURIZADO?"

**Jamile Eloy,**  
gerente comercial, 39 anos,  
de São Paulo (SP)



### "O ALIMENTO INDUSTRIALIZADO PRECISA DE CONSERVANTE?"

**Elisabete Aparecida Santos,**  
assistente administrativa, 43  
anos, de São Paulo (SP)

**Não** "O processamento térmico elimina os micro-organismos", explica o engenheiro de alimentos Marcelo Cristianini, pesquisador do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentos (NEPA), da Unicamp, de São Paulo. Mas a decisão de incluir ou não algum tipo de conservante cabe a cada indústria. Algumas

**Sim** "A diferença está no tipo de processamento térmico aplicado. "O leite longa vida passa por esterilização UHT: é submetido a temperatura alta, em torno de 150°C, por 2 a 4 segundos, e depois resfriado. Isso elimina os micro-organismos e permite que a bebida possa ser armazenada em temperatura ambiente até o momento do consumo. Já o leite pasteurizado é submetido a temperaturas mais brandas - abaixo de 100°C -, o que não elimina todos os micro-organismos. Por isso, precisa ser mantido refrigerado até o momento do consumo", esclarece Maria Isabel Berto, pesquisadora do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

### "ALIMENTOS LONGA VIDA SÃO MENOS NUTRITIVOS?"

**Carla Borelli,**  
publicitária, 40 anos,  
de Guararema (SP)

**Não** "O procedimento térmico é voltado à destruição dos micro-organismos. A maioria dos nutrientes é preservada", explica Maria Isabel, do Ital. O processamento pode até melhorar a absorção deles pelo organismo, como explica o engenheiro de alimentos Marcelo Cristianini: "As células de alguns alimentos de origem vegetal são resistentes à digestão intestinal. O tratamento modifica a sua estrutura e facilita a digestão".



### "ANTIGAMENTE AS CAIXINHAS LONGA VIDA ERAM RECICLÁVEIS?"

**Dida Dourado,**  
publicitária, 49 anos

**Sim** As embalagens cartonadas sempre foram 100% recicláveis. Mas a dúvida se deve ao fato de que, até algumas décadas atrás, ainda

não havia uma cadeia completa que garantisse o envio delas até as empresas recicladoras em nível nacional. "Hoje, em praticamente todo o País, há sistemas com pontos de coleta, cooperativas de catadores e empresas de transporte que levam as embalagens usadas até as empresas que as transformam em novos produtos como cadernos, caixas de papelão, telhas e pallets", explica Valéria Michel, diretora de Meio Ambiente da Tetra Pak.



### "POSSO COZINHAR A CAIXINHA DE LEITE CONDENSADO PARA FAZER DOCE DE LEITE?"

**Luiza Souza,**  
18 anos, estudante

**Não** "A embalagem cartonada não é feita para cozinhar. Ela contém papel em sua composição. Em contato com a água em temperatura alta por longo tempo o papel se desmancha e ela se desfaz", explica Marcio De Maria, diretor de Sistemas de Processamento da Tetra Pak.



### "LEITE LONGA VIDA, DEPOIS DE ABERTO, DEVE SER CONSUMIDO EM TRÊS DIAS?"

**Luís Eduardo Silva,**  
estudante universitário,  
19 anos, de São Paulo (SP)

**Sim** "O que acontece com o produto depois de aberto é que ele se torna novamente suscetível à contaminação por micro-organismos presentes no ambiente. Portanto, o prazo declarado de cada alimento após aberto deve ser respeitado para a própria segurança do consumidor", explica Maria Isabel Berto, do Ital.

### "A EMBALAGEM CARTONADA PODE IR AO MICRO-ONDAS?"

**Gilson Sousa,**  
administrador, 45 anos,  
de São Paulo (SP)

**Não** Não é possível, pois a embalagem contém alumínio em sua composição. "Como qualquer metal, pode gerar faíscas e estragar o aparelho", alerta Marcio De Maria, da Tetra Pak.



Diretor de Projetos Especiais e Jornalista responsável: **Ernesto Bernardes** - MTB 53.977  
SP; Gerente de Produto **Gil Kothen**;  
Gerente de Conteúdo **Bianca Krebs**; Diretor de Arte **João Guitton**; Gerente Comercial **Gabriela Gaspari**; Coordenadora de

Planejamento Comercial **Patricia Angela Silva**; Analista de Marketing **Isabella Paiva**;  
Gerente de Planejamento **Andrea Radovan**;  
Coordenadora de Planejamento **Carolina Botelho**; Assistente de Planejamento **Julia Santos**; Coordenadora de operações

e atendimento **Larissa Ventriglia**;  
**Colaboradores** Camilla Caruge (edição);  
Fernanda Colavitti (edição); Demetrius Paparounis e Sílvia Regina Sousa (reportagem);  
Samuel Werczler (ilustração); Marcio Penna e Leandro Dantas Faustino (arte).

**Endereço:**  
Av. Eng. Caetano Álvares, 55 6º andar,  
São Paulo-SP - CEP 02598-900.

**E-mail comercial:**  
gabriela.gaspari@estadao.com

ESTE MATERIAL É PRODUZIDO PELO ESTADÃO COM O PATROCÍNIO DA TETRA PAK.

REPRODUÇÃO PROIBIDA SEM A PERMISSÃO DO ESTADÃO  
PressReader.com.br - 011-5041-279-4604  
CNPJ nº 06.918.010/0001-91





Eu posso ser pequeno,  
mas meu futuro é enorme.  
Por isso, tô de olho no  
que você faz por ele, viu?

As crianças também  
estão de olho nas  
atitudes das empresas  
em relação ao mundo  
que vamos deixar  
para elas. Por isso,  
a embalagem da Tetra Pak  
é feita de material  
renovável\* e  
totalmente reciclável\*,  
o que ajuda a proteger  
o meio ambiente  
e o futuro do  
nosso planeta.



Saiba mais em [cuidedomeufuturo.com.br](http://cuidedomeufuturo.com.br)

\*As embalagens da Tetra Pak são compostas por papel, plástico e alumínio, sendo que até 82% podem ser de fonte renovável como o papel e o polietileno de cana-de-açúcar.

PRESTE ATENÇÃO EM RECONHECER O SINAL VERDE  
PressReorder.com +1 604.278.8004  
CORRIGIR O SINAL PROTECTOR E APLICAR O SINAL

**P** **pressreorder**



ESPECIAL

# SEGURANÇA ALIMENTAR

## Mercado exige mais inovação da indústria

Segmentos cada vez mais específicos e novas tecnologias impõem enormes desafios e oportunidades às empresas do setor

As novas tecnologias e as transformações na mentalidade dos consumidores já produziram enormes impactos em diversos setores. Agora, chegou a vez da indústria de alimentos. A busca por um estilo de vida mais saudável, a hipersegmentação do mercado, o consumo consciente e o ecossistema das *start-ups* estão exigindo cada vez mais das indústrias que atuam no setor.

Nos países desenvolvidos, as mudanças estão chegando ao mercado em ritmo acelerado. Há desde empresas utilizando nanotecnologia até marcas oferecendo itens customizados ao cliente final por meio de impressoras 3D. Um levantamento do Programa Mundial de Alimentação da ONU listou 128 tecnologias que devem impactar o setor nos próximos anos.

No Brasil, empresas buscam liderar o processo de inovação no setor. Uma delas é a Tetra Pak, que fornece desde sistemas de processamento e envase de alimentos até instrumentos de marketing para identificação de oportunidades e desenvolvimento de novos itens. "Temos a missão de ajudar nossos clientes a fazer a travessia para esse novo ambiente", afirma Pedro Gonçalves, diretor de Marketing da área de Processamento da Tetra Pak.

Ele explica que, num passado não muito distante, o grande desafio da indústria no Brasil era basicamente garantir o acesso da população aos seus produtos. Hoje, uma das prin-

cipais tendências é a hipersegmentação.

### DIVERSIDADE DE PERFS

Mesmo as análises que buscam identificar os comportamentos típicos de cada geração não conseguem captar toda a complexidade desse novo cenário. Um exemplo é a busca por uma alimentação mais saudável. Antes, os consumidores com essa preocupação podiam ser enquadrados em um mesmo grupo. Hoje, já se identificam pelo menos quatro perfis: pessoas preocupadas em evitar doenças; em promover mais saúde; melhorar o desempenho atlético; e os adeptos de filosofias de vida que impõem mudanças extremas no estilo de alimentação.

A atenção dos novos consumidores está voltada tanto para as características nutricionais, quanto para a forma como são produzidos e os impactos ambientais dos ingredientes e das embalagens. Atuar nesse novo ambiente vai exigir cada vez mais das empresas, que terão de acelerar muito seus processos de inovação.

**"Temos a missão de ajudar nossos clientes a fazer a travessia para esse novo ambiente"**

**PEDRO GONÇALVES**  
diretor de Marketing da área  
Processamento da Tetra Pak.

### CENTRO DE INOVAÇÃO

A Tetra Pak vem se dedicando cada vez mais a participar do processo de inovação da indústria de alimentos. Para isso, criou uma área chamada Marketing Services, que atua em parceria com os clientes em diversos campos, como identificação de oportunidades, desenvolvimento de novos produtos e definição do seu posicionamento de marketing. A empresa, que celebra seus 60 anos no Brasil, inaugurou recentemente o Centro de Inovação ao Cliente (CIC), que inclui uma planta industrial piloto para criar protótipos e diversas estruturas e ferramentas de marketing. A empresa auxilia também em relação ao posicionamento de marketing e à localização física do produto no ponto de venda.

### SEGURANÇA REDOBRADA

A empresa ajuda seus clientes a enfrentar os desafios de produção, como a necessidade crescente de conciliar variedade com eficiência, produtividade e segurança. Uma mesma linha deve ser flexível o bastante e estar preparada para fazer e envasar diversos tipos de produto. Isso sem contar os desafios do ponto de vista ambiental, que envolvem desde a adoção de processos que economizam água e energia até o desenvolvimento de embalagens ainda mais sustentáveis. Além de serem 100% recicláveis, as embalagens da Tetra Pak contam com

82% de matérias-primas de fontes renováveis e são especialmente eficientes do ponto de vista de segurança alimentar, distribuição e armazenamento.

Mas as necessidades do consumidor evoluem e cabe à indústria manter um esforço contínuo para inovar e atendê-lo da melhor forma.

## UM RG PARA CADA PRODUTO

**Sistema controla a produção e permite ao consumidor ter acesso à trajetória do alimento**

As pessoas sempre deram enorme importância à segurança dos alimentos. Nos últimos anos, vem crescendo no mundo todo a busca por marcas que fornecem informações mais precisas sobre a origem de seus produtos. No Brasil, a Tetra Pak oferece uma das tecnologias mais inovadoras de rastreabilidade. O sistema integra diversas informações sobre a história do alimento e um de seus principais objetivos é aumentar a produtividade e prevenir erros. Ele permite também levar essas informações ao consumidor final por meio de código impresso nas embalagens.

Com o código é possível consultar na Internet diversas informações sobre o produto, como data e local de produção e envase, análise de qualidade da matéria-prima e cooperativas fornecedoras do leite.

Além de sistemas de automação e controle, a Tetra Pak oferece às indústrias de alimentos consultoria especializada, com engenharia para otimização do funcionamento de fábricas, inteligência e serviços técnicos.



DIVULGAÇÃO/TETRA PAK

ESTE MATERIAL É PRODUZIDO PELO ESTADÃO COM O PATROCÍNIO DA TETRA PAK.

AVISO: CASO SEUS INTERESSES SEjam afetados, contate o Serviço ao Cliente da Tetra Pak em 0800 010 1000 ou em [pressreader@tetrapak.com.br](mailto:pressreader@tetrapak.com.br)

**pressreader**