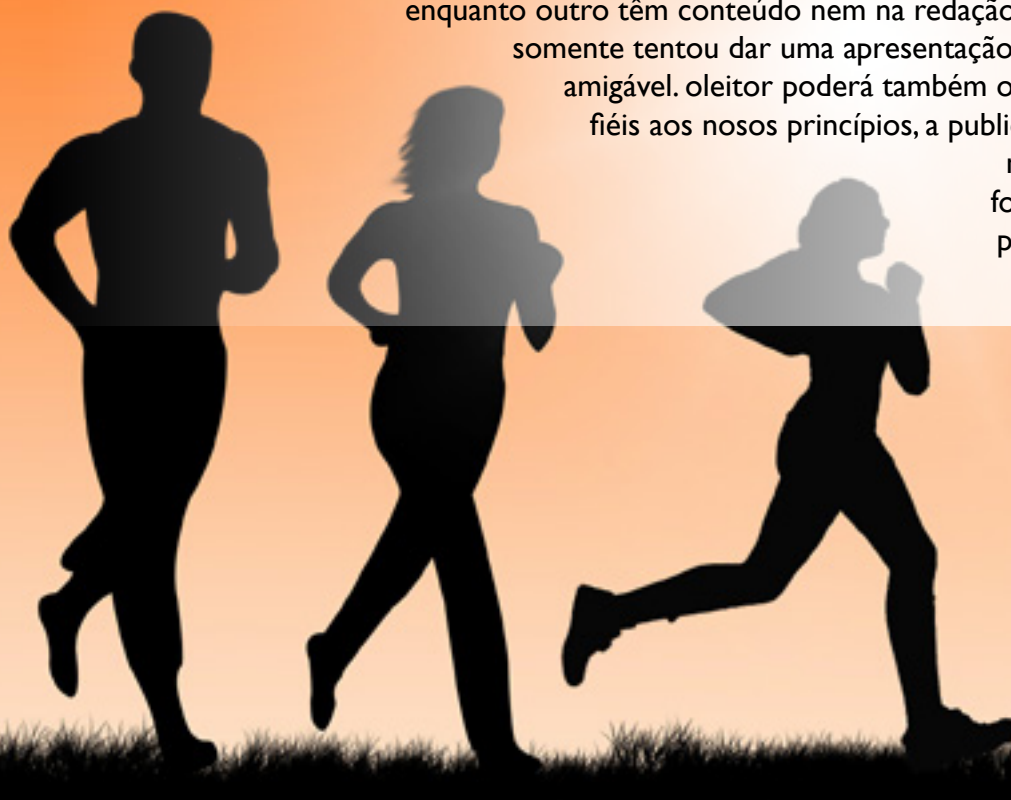


FUNCIONAIS & NUTRACÊUTICOS E A ATIVIDADE ESPORTIVA

O espectro dos aditivos e ingredientes utilizados nas atividades esportivas é bastante amplo. Neste caderno especial, é apresentada uma coletânea de *technical papers* redigidos pelo departamento competente de algumas grandes empresas atuando neste ramo específico. alguns deles são mais técnicos, enquanto outro têm conteúdo nem na redação dos artigos, somente tentou dar uma apresentação gráfica mais amigável. o leitor poderá também observar que, fiéis aos nossos princípios, a publicação destas matérias não foi vinculada à publicação de anúncios.



NOVO ESTUDO DEMONSTRA QUE OS ATLETAS SE RECUPERAM MAIS RÁPIDO COM O HIDROLISADO DE PROTEÍNA DE SORO HYDRO.365

Um novo estudo revela que atletas de provas de resistência (Endurance) que consomem bebidas esportivas contendo carboidratos e eletrólitos mais o Lactodan® HYDRO.365, o hidrolisado de proteína de soro da Arla Foods Ingredients, superam os atletas que tomam somente bebidas esportivas.

O estudo envolveu 18 corredores de elite do Time da Dinamarca que participaram de um acampamento de treinamento de uma semana. Os atletas treinavam duas vezes ao dia, todos os dias (com exceção de uma manhã de descanso), totalizando 13 sessões de treinamento durante a semana.

Os atletas foram divididos em dois grupos de nove participantes, sendo que cada um recebeu dietas isocalóricas (dietas contendo a mesma quantidade de calorias). Um grupo consumiu uma bebida esportiva tradicional contendo carboidratos e eletrólitos antes e depois de cada sessão de treinamento,



enquanto que o outro grupo consumiu o HYDRO.365 puro antes de cada sessão e uma bebida esportiva e também o HYDRO.365 depois de cada sessão.

O teste de corrida foi realizado antes do acampamento e depois novamente logo após o término das 13 sessões de treinamento realizadas ao longo da semana, tornando possível comparar o impacto do suplemento HYDRO.365 durante o acampamento de treinamento. Os resultados demonstraram que os atletas que consumiram o HYDRO.365 antes e depois do treinamento tiveram um desempenho melhor em um teste final de corrida de 4 km do que o grupo que consumiu somente a bebida esportiva, com uma vantagem média de 17 segundos. O grupo da proteína de soro também sofreu menos danos musculares em comparação com o grupo que consumiu somente a bebida esportiva.

Segundo afirmou Troels Laursen, Chefe da Health & Performance Nutrition (Saúde e Nutrição de Desempenho) da Arla Foods Ingredients: *“Este estudo mostra que o HYDRO.365 não apenas favorece a recuperação muscular, essa melhoria também conduz a um benefício de desempenho. Os resultados demonstram que para os atletas que precisam treinar duro todos os dias, não existe nenhum ingrediente de nutrição esportiva melhor para ajudá-los a fazer isso”*.

CAMPEÃO DE TRIATLO DINAMARQUÊS NOMEADO EMBAIXADOR DA MARCA

Ao mesmo tempo a Arla Foods Ingredients anunciou que o principal triatleta Allan Steen Olesen irá atuar como embaixador do HYDRO.365. Allan, que tem 31 anos e é de Copenhague, defende o título de campeão dinamarquês na série de triatlo de curta distância e passou para a categoria profissional este ano. Segundo ele: *“A recuperação é tudo quando você treina pesado todos os dias e essa proteína realmente funciona. Meus períodos de recuperação diminuíram radicalmente, me proporcionando uma vantagem considerável. Eu vivenciei os benefícios, o que abriu*

as portas para que eu me tornasse um embaixador do HYDRO.365”.

Troels adicionou: *“Allan é o embaixador perfeito porque ele é exatamente o tipo de atleta de elite de provas de resistência que irá se beneficiar dessa proteína excepcional. Ele é respeitado na comunidade esportiva e conseguirá demonstrar esses benefícios por meio do seu desempenho”*.

O HYDRO.365 é um hidrolisado de proteína de soro rapidamente absorvido que diminui o tempo de recuperação do músculo de dias para horas após um treinamento duro e pode ser usado em

uma vasta gama de aplicação de produtos de suplemento esportivo, inclusive bebidas transparentes, géis, barras, pós e cápsulas.



Arla Foods Ingredients Com. de Prods. Alim. Ltda.

Tel.: (11) 3469-6233

www.arlafoodsingredients.com



NUTRIÇÃO COMPLETA PARA ESPORTISTAS

Os atletas de elite sabem que a boa nutrição está associada ao melhor desempenho e que os pequenos detalhes podem resultar na vitória ou derrota.

De maneira menos intensa, mas não menos importante, os indivíduos que mantêm uma vida ativa e que se exercitam por prazer e saúde também devem estar atentos aos alimentos e aos nutrientes que vão ingerir antes, durante e depois da atividade física.

Não importa se a modalidade escolhida for futebol, golfe, natação, ciclismo ou musculação. Os exercícios ativam o complexo sistema fisiológico para obter energia e promover as contrações musculares na intensidade certa e no momento certo.

Como dado representativo, em 2008 a porcentagem de americanos fisicamente

ativos aumentou para 88% da população. Da mesma forma, na Europa, o percentual de pessoas que praticam atividade física aumentou 22% de 2002 a 2006. Já a participação de esportistas na China continua a subir, com 35% dos adultos a prática de esportes pelo menos uma vez por semana. Como o número de pessoas que se exercitam e querem conhecer mais sobre o papel da nutrição no desempenho esportivo têm aumentado, muitos produtos de nicho estão conquistando destaque com este público de entusiastas pelo esporte.

Atletas profissionais sabem há anos que uma melhor nutrição pode ajudá-los a atingir o seu melhor desempenho. Atualmente, a valorização pela nutrição esportiva está se espalhando para um círculo muito maior de pessoas que se exercitam para manter a forma. Ao

mesmo tempo, a ciência da nutrição esportiva tem apresentado novos *insights* sobre os benefícios mensuráveis dos nutrientes, a ingestão adequada e os horários de consumo. De acordo com uma recente declaração do Comitê Olímpico Internacional (COI), os suplementos alimentares podem aumentar o desempenho atlético. O COI aconselhou os atletas a ter em conta as suas necessidades de cálcio, ferro e vitamina D. Observou-se também que no longo prazo a proteína pode aumentar o ganho e a recuperação do músculo após o exercício, juntamente com os hidratos de carbono para auxiliar o desempenho.

Desta forma, fabricantes produtos para a nutrição esportiva têm procurado capitalizar sobre esses avanços científicos e endosso de órgãos oficiais, como o



COI, para criar produtos inovadores que proporcionam um desempenho múltiplo e benefícios de resistência. Estes incluem: energia, hidratação, reposição de eletrólitos e proteínas para proteger o tecido muscular durante a atividade física e recuperação de apoio depois.

CONVENIÊNCIA, SABOR & SAÚDE

Ao escolher uma bebida esportiva, em geral, os consumidores desta categoria procuram principalmente pela conveniência, sabor e energia. A demanda dos consumidores está na fase de transferência da necessidade de “rápido aumento”, para produtos que oferecem a liberação de energia sustentável, maior teor de vitaminas, inovação de sabores naturais e acrescentam benefícios à saúde, tais como antioxidante e antienvhecimento. Por outro lado, atletas de elite estão mais interessados no benefício funcional, à procura de ingredientes e formulações que lhes proporcionem uma vantagem competitiva, melhora no desempenho, acelerando a recuperação muscular e apoiando o desenvolvimento muscular. Seja para um nicho de mercado ou para grande massa, produtos de nutrição esportiva precisam fornecer um benefício perceptível para o consumidor alvo.

MOMENTO CERTO, LOCAL CERTO

PeptoPro®, por exemplo, é uma proteína hidrolisada que contém todos os 20 aminoácidos no mesmo equilíbrio natural, como a caseína, uma proteína do leite, mas com virtualmente nenhuma lactose ou gordura. Ele fornece aminoácidos na forma de di- e tripeptídeos, moléculas tão pequenas de modo que não precisam digestão no corpo e pode ser entregue diretamente aos músculos. Esta entrega eficiente de aminoácidos é especialmente importante durante a atividade física intensa quando a capacidade digestiva do corpo é fortemente comprometida. A entrega imediata desses aminoácidos protege os músculos durante o exercício e dá início ao processo de recuperação após o exercício. Vale ressaltar que a entrega



eficiente de aminoácidos é importante após o exercício porque há um período de tempo limitado, o chamado pós-exercício “janela de oportunidade”, antes da capacidade das células musculares para a absorção de nutrientes ficar mais lenta. No período após o exercício, a recuperação proteica funciona em sinergia com carboidratos para impulsionar a resposta à insulina em atletas de resistência e ajuda a repor as reservas de glicogênio. Nos testes, PeptoPro® foi indicado para melhorar a resistência e desempenho, estimular o crescimento muscular, acelerar a recuperação e reduzir a dor muscular. PeptoPro® é completamente e instantaneamente solúvel em água fria, e está disponível em formas adequadas para aplicação em uma variedade de produtos de nutrição esportiva.

FORMULAÇÕES EFICAZES PARA O MELHOR RENDIMENTO E RECUPERAÇÃO

Vale lembrar que os exercícios físicos estimulam o processo oxidativo, aumentando a produção de radicais livres. Assim, a ingestão de nutrientes antioxidantes, por meio da alimentação ou de suplementos, pode proteger o organismo contra a ação prejudicial desses componentes. Os antioxidantes, como as vitaminas C e E, betacaroteno, zinco e a coenzima Q10, podem também minimizar a dor muscular após o exercício. Níveis naturais de CoQ10 podem ser aumentados com a suplementação para reduzir lesão muscular induzida pelo exercício e melhorar o tempo de desempenho, resistência e recuperação nos treinos.

Em pessoas não treinadas, foi identificado para melhorar os níveis de energia dos participantes durante o exercício. Vitaminas do complexo B participam na produção de energia e no metabolismo de aminoácidos, e desempenham muitas outras funções importantes no corpo. Por que o exercício de rotina aumenta o volume de retorno e perda de vitaminas do complexo B, os atletas podem exigir o dobro da quantidade atualmente recomendada para a população em geral. Além disso, os atletas que participam de esportes que limitam peso corporal tais como ginástica, ballet e lutas, podem ter um risco de déficit de vitaminas B devido à ingestão de alimentos limitada.

A vitamina D atua diretamente sobre o músculo para aumentar a síntese de proteínas. A ingestão suficiente de vitamina D está associada com a força muscular e desempenho físico, e foi mostrado para melhorar a função muscular e equilíbrio em idosos. Principais especialistas acreditam que a ingestão recomendada para a vitamina D é muito baixa para compensar a falta de formação de vitamina D a partir de exposição solar, necessitando suplementação. Minerais, tais como cálcio, ferro, magnésio, zinco e cromo são igualmente recomendados para o uso em bebidas para esportistas, uma vez que são susceptíveis a apresentar deficiência na dieta de muitos atletas. O ferro é essencial para o transporte de oxigênio para os músculos de trabalho, e a ingestão inadequada juntamente com lesões podem produzir deficiência de ferro. Os níveis baixos de zinco podem impactar nas funções pulmonar e do coração, bem como reduzir a força e resistência. A ingestão inadequada de cálcio aumenta o risco de baixa densidade mineral óssea e fraturas por estresse. E a falta de magnésio na dieta pode induzir a câibras musculares e desempenho muscular diminuído. O cromo pode suportar a ação da insulina no nível celular e, assim, estimular a captação de glicose pelo músculo. A suplementação com ômega-3 ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa (PUFAs) foi identificada para reduzir a frequência cardíaca e o consumo de oxigênio durante o exercício, melhorar a capacidade aeróbica e ajudar a relaxar as passagens aéreas em atletas de elite.

HIDRATE COM PRÉ-MISTURAS VENCEDORAS

O crescente conhecimento de nutrição esportiva entre os atletas profissionais e esportistas amadores apresenta uma oportunidade aos fabricantes de bebidas para desenvolver produtos que têm como alvo este mercado crescente na indústria de *fitness*. Fortitech® é líder mundial em pré-misturas personalizadas de nutrientes para as indústrias de alimentos, bebidas, suplementos alimentares e produtos farmacêuticos. As pré-misturas da DSM oferecem um

mecanismo eficiente para a entrega de ingredientes de qualidade e seguros que aumentam a energia e facilitam a recuperação, sem qualquer impacto no sabor ou textura. Em uma etapa fácil, pré-misturas secas ou líquidas podem ser adicionadas a uma ampla variedade de aplicações de bebidas, oferecendo aos consumidores os benefícios mais adequados às suas necessidades individuais e do tipo de atividades físicas que realizam. Micronutrientes essenciais, vitaminas e minerais que fornecem a nutrição são chave para a aptidão física ideal e desempenho esportivo reforçada.

REFERÊNCIAS

- ¹International Food Information Council. (2008) "Food and Health Survey. Consumer Attitudes toward Food, Nutrition and Health" - <http://www.ific.org/research/upload/IFICFdn2008FoodandHealthSurvey.pdf>
- ²European Commission. (2006) "Special Eurobarometer 64.3: Health and Food"
- ³Xiong H. (2007) International Review for the Sociology of Sport 42:4;441-71
- ⁴Tallon MJ, et al. (2009) "Opportunities and key players in sports nutrition: Emerging ingredients, key trends and market forecasts" Business Insights Ltd.
- ⁵<http://www.olympic.org/results?q=vitamin%20d> Accessed on: 15 February 2011
- ⁶Nutrition Business Journal. (2009) "Sports Nutrition and Weight Loss Report: An analysis of markets, trends, competition and strategy in the US Sports Nutrition and Weight Loss Industry"
- ⁷PeptoPro is registered trademark of Royal DSM N.V.
- ⁸Ivy J, et al. (2004) "Nutrient Timing: The Future of Sports Nutrition" Ed. 1st, Basic Health Publications
- ⁹Beelen M, et al. (2008) Am J Physiol Endocrinol Metab 295:1;E70-7
- ¹⁰Saunders MJ, et al. (2009) Int J Sport Nutr Exerc Metab 19:2;136-49
- ¹¹Moore RW, et al. (2007) J Am Coll Sports Med 39:5;S89 (abstract)
- ¹²Koopman R, et al. (2007) Am J Physiol Endocrinol Metab 293:3;E833-42
- ¹³Bryer SC, et al. (2006) Int J Sport Nutr Exerc Metab 16:3;270-80
- ¹⁴Luden ND, et al. (2007) Int J Sport Nutr Exerc Metab 17:1;109-23
- ¹⁵Kon M, et al. (2008) British Journal of Nutrition 100:4;903-09
- ¹⁶Cooke M, et al. (2008) J Int Soc Sports Nutr 5:8
- ¹⁷Ylikoski T, et al. (1997) Mol Aspects Med 18:SUPPL.;
- ¹⁸Porter DA, et al. (1995) Int J Sports Med 16:7;421-7
- ¹⁹American Dietetic Association. (2009) J Am Coll Sports Med 709-23
- ²⁰Manore MM. (2000) Am J Clin Nutr 72:2 SUPPL.;
- ²¹American Dietetic Association. (2009) J Am Coll Sports Med 709-23
- ²²Cannell JJ, et al. (2009) Med Sci Sports Exerc 41:5;1102-10; Halliday TM, et al. (2010) Med Sci Sports Exerc ahead of print; Larson-Meyer DE and Willis KS (2010) Curr. Sports Med Rep. 9:4; 220-226
- ²³Ceglia L. (2008) Mol Aspects Med 29:6;407-14
- ²⁴van Loon LJ, et al. (2005) "Dietary considerations for sport and exercise". In: Geissler C, Powers H, eds. Human Nutrition, ed. 11th Edition, Elsevier: 345-60
- ²⁵American Dietetic Association. (2009) J Am Coll Sports Med 709-23



DSM Nutritional Products

Tel: 55 (11) 3760-6400

www.dsm.com/latam

DESVELANDO A SINERGIA ENTRE PROTEÍNAS DE SOJA E DE LEITE PARA O DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS PARA NUTRIÇÃO ESPORTIVA

O segmento de alimentos com proteína para nutrição esportiva continua sendo uma área de rápido crescimento, no qual oportunidades para a fabricação de produtos com alto teor proteico e excelente sabor estão se tornando cada vez maiores. Atualmente várias formulações de alto teor proteico contendo mistura de diferentes proteínas para atingir os níveis desejados e um ótimo sabor estão sendo desenvolvidas. Com as combinações, pode-se aproveitar as possíveis sinergias nutricionais e benefícios para a recuperação muscular após o exercício. A combinação de leite e soja traz para cada formulação benefícios individuais e atributos de sabor. Uma combinação “ideal” dos dois depende do que o desenvolvedor está tentando alcançar.

PROTEÍNA DE SOJA

Vários estudos ressaltam os benefícios da soja à saúde, inclusive seu papel na redução do colesterol contribuindo com a redução do risco de doenças cardiovasculares e seus atributos para o fortalecimento dos músculos.¹ A soja é uma excelente fonte de proteína para a dieta por ser rica em aminoácidos essenciais, com Índice de Aminoácido Corrigido pela Digestibilidade Proteica (*Protein Digestibility-Corrected Amino Acid Score*) (PDCAAS) de 1.0, tornando-a completa e de alta qualidade. A soja é a única fonte de proteína vegetal amplamente disponível que também é considerada uma proteína de alta qualidade, comparada às de origem animal, como leite e ovos. Na

maioria das proteínas vegetais falta um ou vários aminoácidos essenciais, o que diminui sua qualidade proteica, diferente da soja. Além disso, é rica em arginina e glutamina, aminoácidos que desempenham um importante papel na nutrição esportiva por auxiliarem na construção e recuperação muscular.

A proteína de soja é muitas vezes usada por suas características de baixo teor de gordura e gordura saturada, zero colesterol, além de ser conhecida, há muito tempo, pelos benefícios que proporciona à saúde cardiovascular. Estes benefícios, comprovados através de estudos clínicos, incluem a sua capacidade de melhorar os níveis de colesterol no sangue, quando consumida como parte de uma dieta com baixos teores de gordura saturada e de colesterol³,



tornando-a a única proteína com alegação de saúde aprovada pela FDA nos Estados Unidos, e posteriormente por organizações que regulam alimentos em diversos países, incluindo o Brasil².

Como toda proteína de origem vegetal, a soja também é considerada uma fonte sustentável, pois utiliza menos recursos, como área, água e recursos para sua produção, em comparação com as de origem animal.

PROTEÍNAS DO LEITE

Também consideradas completas, as proteínas do leite contêm todos os aminoácidos essenciais necessários para serem reconhecidas como de alta qualidade. Proteínas isoladas do leite, como a do soro de leite e a caseína, possuem um

alto teor de aminoácidos ramificados, os quais são conhecidos pela sua capacidade de ativar um processo responsável pela síntese das proteínas musculares.⁴

A proteína do soro de leite possui uma taxa de digestão rápida e contém uma porcentagem mais elevada do aminoácido essencial leucina, em detrimento de outros aminoácidos essenciais e não essenciais. Por outro lado, a caseína possui uma taxa de digestão lenta, o que pode ser benéfico para reduzir a degradação proteica muscular.⁵ A caseína tem a capacidade de fornecer à corrente sanguínea um fluxo lento e constante de aminoácidos, que pode durar horas, enquanto o aumento do fornecimento de aminoácidos à corrente sanguínea depois do consumo do soro de leite é relativamente curto, com um pico nas

primeiras duas horas, e retornando à linha base depois de três horas.⁶

COMBINANDO O MELHOR DAS DUAS FONTES PROTEICAS

As oportunidades para misturar ingredientes de soja e de leite são inúmeras, e as vantagens são significativas. Uma combinação funcional dos dois ingredientes pode aproveitar as propriedades exclusivas de cada proteína, permitindo o fornecimento ideal de aminoácidos para o corpo.

Um novo estudo publicado na edição on-line do *Journal of Applied Physiology* mostra que o consumo de uma mistura de proteínas de soja e do leite

após exercícios de resistência oferece benefícios adicionais para a formação da massa muscular. A pesquisa descobriu que o uso de uma combinação de proteínas de soja, caseína e do soro de leite, após exercícios físicos, prolonga a disponibilidade de aminoácidos selecionados aos músculos por mais uma hora comparado ao uso exclusivo de proteína do soro de leite. O estudo também demonstrou um aumento prolongado do saldo líquido de aminoácidos nos músculos da perna durante a primeira recuperação pós-exercício, sugerindo benefícios de um fortalecimento prolongado dos músculos.

Devido à demanda crescente dos consumidores por proteínas de alta qualidade, este estudo fornece uma visão fundamental para a indústria de alimentos como um todo, principalmente para o mercado de nutrição esportiva. Cada vez mais, os consumidores reconhecem a importância da proteína para a sua saúde e bem-estar em geral, por isso os resultados deste estudo assumem uma particular relevância para grande parte da população, dos praticantes de esportes e aqueles que querem manter a forma, até os consumidores convencionais.

Misturas de proteína de soja e do leite oferecem uma grande variedade de aplicações aos fabricantes de alimentos e bebidas que são desafiados a oferecer produtos com alto teor proteico e ótimo sabor. Em várias aplicações, as misturas de soja e leite oferecem um perfil de sabor melhor que alimentos e bebidas formulados somente com a proteína do leite ou a de soja, aumentando assim a sua aceitação pelo consumidor.

Uma das aplicações mais populares é a combinação da soja e do leite em barras proteicas para o segmento de nutrição esportiva. As barras com alto teor proteico podem servir como um lanche saudável ou como substituto de refeição, oferecendo aos consumidores e aos atletas uma opção saudável para passar por um dia atarefado e ajudá-los a controlar a fome seja qual for o compromisso agendado, a próxima reunião ou sessão de treinamento físico. Proteínas de soja e leite selecionadas e misturadas também podem melhorar o posicionamento do produto. Por exemplo: ao se adicionar quantidade suficiente de

proteína de soja (no mínimo 6,25g), em um produto com baixo colesterol, sódio, gorduras totais e gorduras saturadas este pode se tornar elegível para o uso da alegação de saúde cardiovascular.⁹

Além do marketing, as combinações de proteínas de soja e do leite em barras proteicas podem melhorar significativamente o sabor, a durabilidade e o custo. Se otimizarmos a formulação com a combinação de proteína de soja e lácteas, além de possibilitar um ajuste

no custo da formulação, pode-se aumentar o prazo de validade e melhorar o sabor do produto. Existem proteínas de soja especialmente desenvolvidas para oferecer estes benefícios em aplicações de barras com alto teor de proteínas. Com o crescimento geral da demanda por proteína e o aumento dos preços da proteína do leite, a proteína de soja está se tornando a escolha óbvia para ser misturada às lácteas em produtos para nutrição esportiva.

BIBLIOGRAFIA

- Kalman, D., et al. *Effect of protein source and resistance training on body composition and sex hormones.* J Int Soc Sports Nutr, 2007. 23:4. <http://circ.ahajournals.org/content/102/20/2555.1.full>
- Code of Federal Regulations Title 21, Chapter 1 – Food and Drug Administration, Subchapter B – Food for Human Consumption, Part 101 Food Labeling, <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfepr/CFRSearch.cfm?fr=101.82>
- Jenkins, D.J., et al. *Soy protein reduces serum cholesterol by both intrinsic and food displacement mechanisms.* J Nutr, 2010. 140(12): p. 2302S-2311S.
- Dreyer H.C., et al. *Leucine-enriched essential amino acid and carbohydrate ingestion following resistance exercise enhances mTOR signaling and protein synthesis in human muscle.* Am J Physiol Endocrinol Metab, 2008. 294(2):p. E392-400.
- Boirie Y, Dangin M, Gachon P, Vasson MP, Maubois JL, Beaufre B. *Slow and fast dietary proteins differently modulate postprandial protein accretion.* Proc Natl Acad Sci USA. 1997, 94(26):14930-5
- Tipton, KD, et al. *Ingestion of casein and whey proteins result in muscle anabolism after resistance exercise.* Med Sci Sports Exerc 2004.
- Reidy P., et al. *Soy-Dairy Protein Blend and Whey Protein Ingestion After Resistance Exercise Increases Amino Acid Transport and Transporter Expression in Human Skeletal Muscle.* Journal of Applied Physiology, Published 3 April 2014. <http://jap.physiology.org/content/early/2014/03/29/jappphysiol.01093.2013>
Source: SymphonyIRI Group
- Food and Drug Administration. *Food labeling, health claims, soy protein, and coronary heart disease.* Fed Reg. 1999;57:699–733.
- Jenkins D., et al. *Glycemic index: overview of implications in health and disease.* ©2002, American Society for Clinical Nutrition. <http://ajcn.nutrition.org/content/76/1/266S.full>
- FAO. *Evaluación de la calidad de las proteínas - Informe de una consulta de Expertos FAO/OMS.* Roma, 1992. 65p.(Estudio FAO: Alimentación e Nutrición)

* Elisa Trindade é especialista em Aplicação Sênior da DuPont Nutrição & Saúde.



DuPont Nutrição & Saúde

Tel.: (11) 4613-3800

www.food.dupont.com

ESTUDO PUBLICADO NO NUTRITION JOURNAL REDEFINE O USO DA PROTEÍNA DE ARROZ PARA PRATICANTES DE ATIVIDADES FÍSICAS



As últimas pesquisas sobre tendências em alimentos funcionais mencionam proteína como sendo um dos *claims* mais valorizados pelos consumidores (Dados: Euromonitor International). Proteínas ganham mais importância ano após ano, devido aos seus múltiplos benefícios à saúde, como por exemplo, controle de peso (proporciona maior saciedade), envelhecimento saudável (auxilia na manutenção de massa muscular e massa óssea) e saúde cardiovascular (contribui na estabilização do açúcar e insulina no sangue). A suplementação proteica é fundamental para manter o equilíbrio do organismo humano, uma vez que esse nutriente atua como componente estrutural e funcional de todas as células do corpo.

PRIMEIRO ESTUDO DUPLO-CEGO MOSTRA EQUIVALÊNCIA DE PROTEÍNA DE ARROZ À PROTEÍNA ANIMAL (WHEY) PARA CRESCIMENTO E RECUPERAÇÃO MUSCULAR

Os resultados de um inovador estudo duplo-cego realizado na Universidade de Tampa, mostrou pela primeira vez que a proteína de arroz (fonte vegetal) tem benefícios idênticos à proteína do soro de leite (fonte animal). O estudo, que utilizou a proteína de arroz orgânica fabricada com o ingrediente Oryzatein® do fabricante Axiom Foods (vendido no Brasil pela Gramkow), seguiu um grupo rigidamente controlado de fisiculturistas e como eles construíram músculos e experimentaram as mesmas taxas de recuperação e dor. O estudo foi publicado no *Nutrition Journal*, apresentado e reconhecido pelo mais alto escalão de especialistas em nutrição esportiva da Sociedade Internacional de Esportes, durante a 10ª Conferência Anual de Nutrição e reunião de Cúpula de Especialistas em Nutrição e Exercício. Os pesquisadores escolheram Oryzatein®

para o estudo por suas qualidades únicas, principalmente pelo processo de extração livre de hexano utilizado para isolar a proteína de arroz do grão integral. O documento completo do estudo no *Nutrition Journal* foi tão bem recebido pela comunidade que foi premiado com o status de “# 1 mais acessado”.

O ESTUDO

“No passado, os estudos mostraram que a combinação de exercício de resistência com o consumo de proteína de origem animal (tais como soro de leite, caseína, ovos, carne) tiveram um efeito diferente sobre o crescimento muscular do que quando o exercício de resistência foi pareado com proteína de soja, como base vegetal”, disse o Dr. Jaeger. “Os resultados deste novo estudo mostram, pela primeira vez, que isto mudou com a utilização de fonte vegetal sendo a proteína do Arroz”. O objetivo do estudo, intitulado, “Proteína de arroz aumenta massa corporal magra, hipertrofia muscular, poder e força comparável a Whey Protein seguindo exercício de resistência” foi determinar se altas doses de proteína isolada de arroz podem aumentar a recuperação e provocar mudanças adequadas na composição corpo-

ral, em comparação a proteína de soro do leite, se seguido por treino de resistência periódico. Em resumo, verificou-se que a administração de proteína isolada de arroz pós-treino diminui gordura corporal e aumenta a massa corporal magra, hipertrofia do músculo esquelético, poder e força comparável a proteína isolada de soro de leite.

Para o estudo, Jaeger e o coautor Dr. Jacob Wilson (Universidade de Tampa, Departamento de Ciências em Saúde e Performance Humana), utilizaram 24 participantes saudáveis, em idade universitária, treinados em resistência. Cada participante passou por um período de treinamento de força, de no mínimo 1 ano. Os participantes foram divididos de modo aleatório em dois grupos. Cada grupo consumiu 48g de proteína isolada de arroz e whey imediatamente após o treino, somente nos dias de treinamento. Os participantes seguiram um protocolo de treinamento específico de três vezes na semana, sob supervisão direta. Os suplementos continham quantidades iguais de calorias e proteína. Os participantes deram nota para os parâmetros de percepção de recuperação, dor e disposição para treinar. Os participantes foram medidos quanto a densidade muscular, composição corporal, força ao realizar os exercícios peitorais e inferiores. As mudanças eram medidas e documentadas.

OS RESULTADOS

Os resultados mostraram que não houve diferença significativa nas notas de percepção de recuperação entre os grupos suplementados com proteína de arroz ou whey. Em outras palavras, cada suplemento produziu efeito similar. Além disso, ao final do período de teste, ambos os grupos obtiveram mudanças significativas na composição de massa corporal, força e potência, além da diminuição de gordura.

PORQUE ESTE ESTUDO É TÃO IMPORTANTE

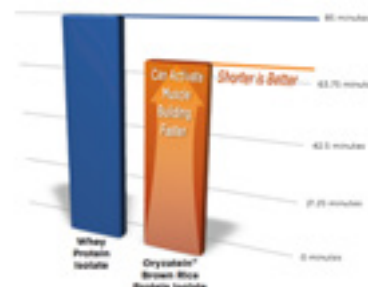
David Janow, JD/MBA, CEO da empresa Axiom Foods Inc., constata: “A proteína do soro do leite (Whey) tem sido o padrão de ouro para a indústria do fitness, mas neste momento isto pode estar

mudando. Intolerância a lactose afeta por volta de 70% da população mundial. Hormônios amplamente utilizados em fazendas estão passando em grandes concentrações para produtos derivados do leite, em maior proporção do que quando comparado a carne. Temos ouvido o quanto hormônios em leite de vaca estão afetando a puberdade precoce. Proteína de soja está perdendo a popularidade após conhecidos efeitos dos fitoestrógenos. Deste modo, as Proteínas Vegetais não alergênicas estão se mostrando competitivas com whey protein”. Estudos como este tem grande relevância pois influenciam de forma embasada o consumo de produtos proteicos de origem vegetal.

PRINCIPAIS ANÁLISES DO ESTUDO DE ABSORÇÃO DA PROTEÍNA DE ARROZ INTEGRAL ORYZATEIN® VERSUS PROTEÍNA ISOLADA DO SORO DO LEITE (WHEY)

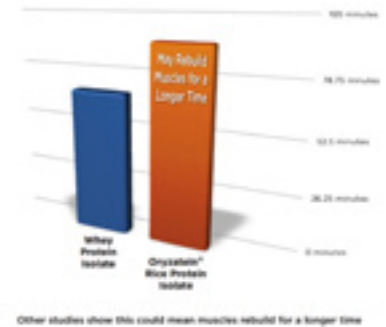
1. Leucina, o único aminoácido que desencadeia o desenvolvimento muscular, é absorvido mais rápido no Oryzatein quando comparado ao Whey, portanto pode ativar mais rapidamente a construção muscular. Isto apesar de haver menos leucina na proteína de arroz comparado ao Whey:

Leucine, a Key Amino Acid found in Oryzatein®, Absorbs Faster Than Leucine from Whey



2. Proteína de arroz entrega os aminoácidos ao organismo por um período de tempo maior comparado ao Whey. Outros estudos mostram que isto pode significar músculos recuperados por mais tempo:

Oryzatein® Rice Protein vs. Whey Protein Delivery of Amino Acids to the Body Over an Extended Amount of Time



3. A concentração de aminoácidos no sangue são estatisticamente iguais apesar da proteína de arroz ser absorvida mais lentamente.
4. O corpo absorve aproximadamente 99% da proteína de arroz.

Todas estas descobertas suportam o fato de que apesar da proteína de arroz ser vista como incompleta se comparada ao Whey, devido ao balanço de aminoácidos, na realidade atua da mesma forma ou até melhor.

*Baseado em um estudo duplo-cego realizado na universidade de Tampa e publicado no *Journal of Nutrition and Health* em 11/6/14.

O número de produtos lançados no mercado utilizando proteína como ingrediente têm crescido muito. Tendo em vista que o consumo de produtos não alergênicos, Clean Label e Whole Grain também são tendências, as proteínas de origem vegetal comercializadas pela Gramkow vêm de encontro às necessidades atuais dos consumidores, pois reúnem todas estas características.

A Gramkow representa a empresa Axiom Foods com exclusividade no Brasil.



C.A.GRAMKOW COMÉRCIO EXTERIOR LTDA.

Tel.: (47) 3028-7041

www.gramkow.com.br

NEXIRA: FOCO NA NUTRIÇÃO ESPORTIVA

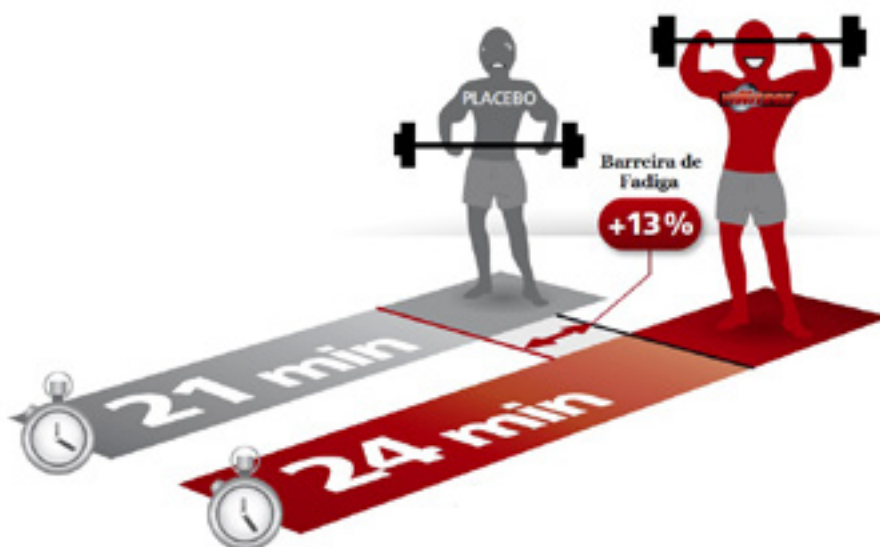
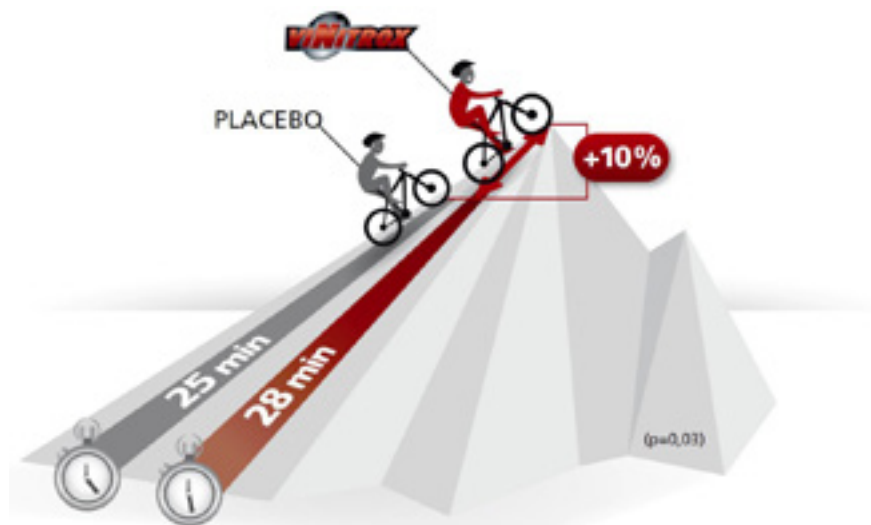
De acordo com o Brasil Food Trends 2020 (2010), a tendência de “saudabilidade e bem-estar” origina-se, entre outros fatores, da busca de um estilo de vida mais saudável, o que formou diferentes nichos no mercado como os de produtos para desempenho físico e para melhorar o estado de ânimo (energéticos).

Entre 2008 e 2013, o mercado de bebidas nutritivas e energéticas cresceu 48%, o setor de bebidas esportivas obteve crescimento de 30% e o de bebidas nutritivas 38%. A categoria de bebidas energéticas alcançou USD 11,3 bilhões em vendas em 2013 (aumento de USD 1,7 bilhões comparado a 2012, segundo a Mintel). Esses números reforçam que o mercado de nutrição esportiva é de grande interesse e está em constante crescimento.

A fim atender a este mercado, a Nexira oferece aos consumidores extratos botânicos como Guaraná, Acerola, Açaí, Spirula, etc. e ingredientes naturais. Como destaque, apresentamos o ViNitrox™ e o Prothy™ R80.

Vinitrox™ é uma combinação exclusiva de polifenóis de maçã e uva que foi desenvolvido especificamente para atender a demanda de atletas que buscam soluções naturais para a nutrição esportiva, é apropriado para suplementos dietéticos, bebidas e barras energéticas.





O último estudo clínico da Nexira (teste cego, cruzado, com placebo controlado) com 50 atletas, de 24 a 45 anos de idade, demonstrou que 500 mg/dia de Vinitrox™ aumenta a capacidade física através do aumento do tempo de treino em 10% e diminui a barreira de fadiga em 13% sem gerar oxidação. Vinitrox™ é o ingrediente perfeito para atletas de alta performance e esportistas casuais que buscam ingredientes energéticos naturais.

A Nexira também conta com o Prothy™ R80 a proteína hidrolisada de arroz hipoalergênica obtida de matérias-primas sem modificação genética e própria para dietas veganas, uma vez que é de origem vegetal. Ele possui alto teor de proteínas (80%) e é rico em todos os aminoácidos essenciais e não essenciais, possui 15% de BCAA

(*Branched Chain Amino Acids*), na relação 2 : 1 : 1 em leucina : isoleucina : valina.

Prothy™ R80 é a solução ideal para o crescimento de massa muscular pelas suas propriedades anabólicas e para a redução dos danos musculares pelas suas propriedades anti-catabólicas, que são extremamente importantes em todos os estágios da vida e durante as atividades físicas.

A princípio, os produtos energéticos eram destinados apenas a atletas, porém, o mercado evoluiu e diversificou, atualmente há produtos voltados para cada segmento respondendo a necessidades específicas.

Incansável em sua busca por inovações, a Nexira lançará na Vitafoods Europe o Prothy P75, proteína de ervilha hidrolisada, e o Prothy SM 10, proteína de gelélim hidrolisada.

A Nexira oferece ingredientes naturais e extratos botânicos que vão ao encontro das exigências atuais: atletas em busca de soluções para alta performance, jovens adultos interessados em fontes de energia, senhores que necessitam manter sua vitalidade e qualidade de vida, e atletas casuais que desejam alcançar melhor desempenho e se manter saudável, com produtos que combinam eficácia e segurança.



Nexira Brasil Comercial Ltda.
 Tel.: (11) 3803-7373
www.nexira.com

DERIVADOS DO LEITE

WHEY PROTEIN CONCENTRATE

A proteína concentrada do soro do leite, conhecida mundialmente por Whey Protein (WPC) é a **proteína derivada do soro do leite**, extraído durante o processo de fabricação do queijo e leite de vaca. Esse soro do leite é processado para que sejam separadas as proteínas que o formam, as proteínas no leite de vaca, 20% são whey e 80% caseína.

O principal diferencial da whey em relação às proteínas comuns encontradas nos alimentos em geral é que ela é rapidamente absorvida pelo organismo. Por isso, ingerindo a whey, levará em média, somente em torno de 40 minutos para que exista um pico de síntese de aminoácidos e proteínas no sangue.

Produto natural, funcional e rico em nutrição, o whey é o ingrediente perfeito para diversas aplicações, entre elas, buns cozidos, bebidas, confeitos, laticínios, produtos de carne, molhos de salada, nutracêuticos, molhos e sopas, aromas, além de desenvolvimentos criados continuamente pelos fabricantes e empresas de suplementação.

As proteínas de soro de leite podem ser ainda mais separadas em frações de proteínas individuais que oferecem benefícios de seus próprios.

Lactoferrina (LF) - Ajuda a aumentar o transporte e a absorção de ferro. Também é um agente antimicrobiano e antiviral e pode inibir uma gama variada de organismos, incluindo bactérias, leveduras, fungos, protozoários, parasitas, *e. coli*, HIV, herpes vírus e hepatite C.



Relação ao glicomacropéptido (GMP) - É um peptídeo derivado de caseína, encontrado no soro de queijo com capacidades antimicrobiana. GMP está faltando o aminoácido fenilalanina, o que torna uma proteína útil para indivíduos com fenilcetonúria.

Imunoglobulinas (IgG1, IgG2, IgA e IgM) - Este tem demonstrado atividade antimicrobiana e pode neutralizar toxinas e vírus.

Alfa-lactoalbumina (alfa-lac) - É responsável por cerca de 25% do total de proteína. Adicionado à fórmula infantil, cria um perfil de proteína mais semelhante ao leite humano.

Beta-lactoglobulina (Beta-lac) - Representa a Beta-lac cerca de 50% do teor total de proteína no leite bovino. É responsável por algumas das propriedades funcionais do soro de leite, tais como a ligação de água.

Lactoperoxidase (LP) - Esta enzima secretora atua como um agente microbiano natural com potencial de uso em produtos dentais para reduzir a cárie. Adicionar LP ao leite pode inibir o crescimento bacteriano e proostrar a vida útil de prateleira.

WHEY PROTEIN ISOLATE

Conhecido como WPI, é uma proteína isolada do soro do leite, que contém 90% ou mais de proteína em base seca.

Ingerir proteína é a maneira mais eficiente para manter o nosso corpo funcionando bem, imagine então com alta qualidade, livre de gorduras e com pouquíssimo carboidrato.

A Whey Protein é o suplemento proteico mais famoso do mundo, seu valor



científico já é comprovado há um certo tempo, e não apenas para o ganho de massa muscular, mas também para melhorar a imunidade, visto que melhora a disponibilidade de proteínas no organismo, elemento necessário para criar as células que compõe o sistema imune.

A whey é uma ferramenta nutricional capaz de fornecer com facilidade ao corpo condições excelentes para seu fortalecimento, manutenção e desintoxicação.

A whey, por ser proteína de alta qualidade, fortalece unhas, cabelos, pele e, em destaque, as mucosas corporais, especialmente as do tubo digestivo (intestinos).

Uma dieta rica em proteína de fácil assimilação deixa as mucosas robustas e maleáveis, reduzindo inflamações e intolerâncias alimentares de qualquer tipo.

ALGUNS BENEFÍCIOS

- Permite construção de massa muscular com uma velocidade maior.
- Melhora o sistema imune.
- Rico em aminoácidos essenciais.
- Absorção rápida.
- Possui alto valor biológico.
- Proteínas concentradas, livre de gorduras e com pouco carboidrato.
- Contribui para a manutenção e crescimento muscular.

EFEITOS COLATERAIS DA WHEY PROTEIN

Ainda não foi documentado nenhum efeito colateral que a Whey Protein possa oferecer. Mesmo assim, fique atento aos componentes da whey que você costuma comprar, caso tenha alergia ou intolerância a algum dos componentes da

fórmula, como o glúten, fenilalanina ou lactose, por isso sempre buscar auxílio clínico.

O ideal para se ter uma boa saúde, é ter a composição de proteínas, carboidratos, gorduras e fibras em harmonia.

CASEÍNA MICELAR

A caseína micelar é a principal proteína presente no leite, é uma proteína de absorção lenta pelo organismo, proporcionando suporte proteico por um período prolongado. É um suplemento perfeito para atletas e praticantes de musculação com treinamentos intensos.

Funcionamento da caseína no organismo

A caseína micelar tem como uma das propriedades a de formar um gel no intestino, o que aumenta seu tempo de passagem se comparado à qualquer outra proteína, garantindo que os aminoácidos sejam liberados gradualmente evitando o catabolismo muscular, além de estimular a síntese proteica.

Após sua ingestão, gera um fluxo constante de aminoácidos na corrente sanguínea, mantendo por um período aproximado de sete horas.

DIFERENÇAS ENTRE A WHEY E CASEÍNA

A principal diferença está no tempo de assimilação pelo organismo. A whey é considerada uma proteína de absorção rápida, aumentando a velocidade de síntese de proteínas, favorecendo o anabolismo muscular. Já a caseína, tem uma digestão mais lenta, porém, ela atua inibindo a degradação de proteínas, enquanto que a whey tem uma ação considerada desprezível para esse quesito.

OPÇÃO DE CONSUMO

Usamos a caseína quando as refeições são mais espaçadas, pois mantém por mais tempo o nível elevado de aminoácidos no sangue. É aconselhado o uso no final da tarde ou à noite antes de dormir, já que durante esse período, o corpo passará um longo período sem receber qualquer tipo de alimentação. Já a whey tem uma ação mais imediata, favorece o desenvolvimento muscular e, por isso, seu uso é recomendado ao acordar e/ou logo após o treinamento.

A caseína micelar ainda é uma excelente fonte de cálcio e fósforo. O cálcio é extremamente importante para a manutenção de diversos processos metabólicos, inclusive para a coagulação sanguínea e contração muscular. Já o fósforo funciona como tampão no organismo.



CASEINATO DE CÁLCIO

É uma proteína obtida a partir da caseína. Assim como a caseína, também tem a função de liberação prolongada, devido a sua tendência de formar um gel no intestino delgado e liberar os aminoácidos na corrente sanguínea gradativamente.

O caseinato é mais solúvel do que a caseína, ou seja, dissolve melhor em líquidos, bem como, tem uma digestão mais rápida.

COMPARATIVO ENTRE CASEÍNA E CASEINATO DE CÁLCIO - PRÓS E CONTRAS

Caseína micelar - Prós

Não é desnaturada durante o processo de extração.

Tem uma pureza mais elevada.

Tem maior concentração de peptídeos bioativos.

Ideal para tomar antes de dormir, devido ter digestão mais prolongada.

Caseína micelar - Contras

Mais cara.

Pode causar sensação de peso no estômago.

Baixa solubilidade.

Caseinato de cálcio - Prós

Ideal para tomar após o treino, visto que tem uma digestão mais rápida que a caseína.

É mais barato.

Mais fácil de digerir.

É mais solúvel.

Caseinato de cálcio - Contras

É desnaturada no processo de fabricação e pode perder as suas propriedades.

AMINOACIDOS

Existem dois tipos de aminoácidos, os essenciais e os não essenciais.

Um **aminoácido essencial** é aquele que o organismo não é capaz de sintetizar, mas é necessário para o seu funcionamento.

O organismo humano é incapaz de sintetizar cerca de metade dos vinte aminoácidos comuns, por isso, obtemos através da dieta, pela ingestão de alimentos ricos em proteínas.

Os aminoácidos não essenciais são também necessários para o funcionamento do organismo, mas podem ser sintetizados *in vivo* a partir de determinados metabólitos.

Existem aminoácidos que são essenciais apenas em determinadas situações patológicas ou em organismos jovens e em desenvolvimento. A estes convencionou-se a designação “condicionalmente essenciais”. Estes aminoácidos são normalmente fonte de divisão entre os cientistas, havendo os que consideram estes como essenciais e os que não os consideram essenciais.

A lista abaixo mostra os aminoácidos comuns classificados quanto à sua essencialidade para o organismo humano. Esta lista é válida para a maioria dos mamíferos.

Aminoácidos essenciais

- Arginina
- Lisina
- Leucina
- Isoleucina
- Metionina
- Fenilalanina
- Treonina
- Triptofano
- Valina
- Histidina

Aminoácidos não essenciais

- Glutamina
- Glicina
- Prolina
- Tirosina
- Cisteína
- Serina
- Aspártico

Os aminoácidos também podem ser bons para o fígado e para melhorar a imunidade.





Os aminoácidos são moléculas formadas por átomos de carbono, hidrogênio, oxigênio, nitrogênio e alguns podem conter até enxofre. A ligação entre os aminoácidos forma as proteínas. Os aminoácidos podem ser produzidos pelo corpo, aqueles não essenciais, ou devem ser obtidos pela dieta, os essenciais, conforme mencionado anteriormente.

Existe no mercado o conhecido BCAA, aminoácidos de cadeia ramificada, que contam com três aminoácidos essenciais, leucina, isoleucina e valina.

O BCAA tem fundamental importância para a recuperação muscular no pós-treino, além disso, durante o exercício eles atuam na produção de energia na ausência de carboidrato.

A glutamina é um aminoácido importante para a manutenção da mucosa intestinal, recuperação do sistema imune e redução do catabolismo proteico

BENEFÍCIOS COMPROVADOS

O consumo de BCAA aumenta a síntese de proteína e reduz a probabilidade de lesão muscular. Isso ocorre quando estamos em treino intenso e o organismo entra rapidamente em estado de catabolismo (perda de massa muscular), neste momento o músculo inicia a liberação de seus próprios BCAA's e emite um sinal para o organismo parar a síntese de proteínas nos músculos. Se a pessoa está suplementada com o BCAA este cenário é invertido.

Já a glutamina é interessante para um programa de treinamento muito intenso e prolongado, pois ela evita uma fadiga constante.

Bom contra a encefalopatia hepática - A diminuição de BCAAs pode desencadear a encefalopatia hepática, com manifestações neuropsiquiátricas, neuromusculares e sintomas comportamentais.

Ótimo para a imunidade - A reposição dos BCAA após a prática de exercícios intensos é essencial para o metabolismo corporal, especialmente para o sistema imunológico.

Pacientes portadores do vírus HIV sofrem uma depleção grave no sistema imunossupressor, deixando o indivíduo desprotegido e susceptível a infecções e a contrair outros vírus. Nesse caso, a suplementação de glutamina deve ser essencial para amenizar essa depressão imune causada pelo vírus.

COMO DEVEMOS CONSUMIR OS AMINOÁCIDOS

A glutamina é recomendado ingerir no pós-treino e antes de dormir. Vale a pena combinar carboidratos simples, visto

que essa combinação potencializa os benefícios do suplemento, aumentando os níveis de insulina e, conseqüentemente, aceleram a entrada de glutamina nas células musculares, contribuindo para uma recuperação mais rápida.

A injeção do BCAA (L-leucina, L-valina e L-isoleucina) também irá depender do tipo de exercício.

Os suplementos de aminoácidos devem ser ingeridos somente com orientação clínica.

Os aminoácidos são indicados para esportistas, fisiculturistas e praticantes de atividades físicas de forma geral, além disso, os médicos também podem indicar o suplemento para o tratamento de doenças como encefalopatia hepática e degeneração espinocerebelar.

DOSAGEM RECOMENDADA

A quantidade irá depender da necessidade de cada pessoa, normalmente a dosagem do BCAA costuma variar entre uma e sete gramas e a glutamina é entre 10 e 15 gramas por dia, dividido em três doses.

INGERIR EM EXCESSO

Os suplementos de aminoácidos parecem ser seguros se consumidos na quantidade correta, que é de 30 gramas ao dia, mas vale salientar que o consumo em excesso de proteínas ou aminoácidos via suplementação com mais de 3 gramas por quilo ao dia pode ter efeitos negativos, tais como danos renais, aumento de colesterol e desidratação.



Proteic Ingredients

Partnership & Innovation

Proteic Ingredients Ltda.

Tel.: (11) 4646-1500

www.proteic.com.br

SUPLEMENTOS ALIMENTARES NO BRASIL



O mercado de suplementos alimentares no Brasil vem crescendo anualmente, com registro superior a 25% nos últimos anos.

Sabemos que hoje a procura por alimentação saudável, melhor qualidade de vida e o apelo para um corpo sempre em forma está cada vez mais presente em nosso dia-a-dia. Com isso, a indústria de suplementação vem estudando incrementos e novos lançamentos para este mercado tão

promissor, a fim de atender a todos os públicos e suas necessidades de acordo com cada objetivo.

Vale ressaltar, que este crescimento significativo teve início em 2009 e não parou mais! Hoje, o mercado nacional tem se posicionado de forma agressiva frente ao mercado de produtos importados. As indústrias de suplementação alimentar no Brasil tem se adequando às fórmulas, tendências e legislações para melhor atender os consumidores

que buscam seriedade e confiança nos produtos adquiridos.

Dados de agosto de 2014 nos mostram que mesmo com o crescimento no mercado brasileiro, esse percentual de crescimento significa atingir apenas 7% da população, ou seja, há um espaço gigantesco para um crescimento ainda maior, que será resultado das campanhas de divulgação, marketing e a equipe de vendas atuando em todas as regiões do Brasil.

Ainda em 2014, houve forte fiscalização por parte da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), no que diz respeito a confiabilidade e a segurança desses produtos. Algumas irregularidades foram encontradas e alertou ainda mais o consumidor final quanto a seriedade e a confiança nas marcas comercializadas no mercado. Inicialmente, o impacto não soou positivamente para o mercado nacional, mas posteriormente pudemos observar que este fato impulsionou as indústrias a se adequarem a legislação e, principalmente, obter confiança e credibilidade no início da cadeia produtiva, que são seus fornecedores de matéria-prima para um produto confiável e eficaz.

Frente a estas questões, a Indústria Química Anastácio, que hoje está no mercado de distribuição de insumos e soluções para diversos segmentos há 74 anos, posicionada como a terceira maior distribuidora no Brasil, vem estudando frentes de desenvolvimento para caminhar juntamente com o mercado de suplemento alimentar. Hoje, já possui diversos itens para a categoria e está desenvolvendo outros insumos para incremento de portfólio e solução completa no abastecimento.

Alinhada com a legislação e preocupação do mercado quanto a pirataria de produtos, a Indústria Química Anastácio preza por desenvolver fornecedores, buscando em todo o mundo parceiros onde possam nos trazer confiança e garantia de qualidade frente as especificações apresentadas. Durante o desenvolvimento, fazemos todos os testes e auditorias



necessários para trabalhar com cada parceiro. Dessa forma, podemos oferecer aos nossos clientes, confiança e segurança no que diz respeito a cada insumo.

Destacamos nossa mais nova parceria realizada com a Milk Specialties, fabricante da proteína do soro do leite, com sede instalada nos Estados Unidos. Após um longo período de desenvolvimento e negociações, fechamos contrato com essa conceituada empresa do segmento para trazer mais uma opção de fornecimento da proteína do soro do leite aos fabricantes de suplementos alimentares no mercado nacional. O lançamento em nosso portfólio foi em abril/2015 e já iniciamos com grandes contratos no Brasil.

** Ariane Bulgarelli é executiva de contas da Divisão Nutrição Humana e Animal da Indústria Química Anastácio.*



Indústria Química Anastácio S/A
Tel.: (11) 2133-6600
www.quimicanastacio.com.br

