

Mudança de hábito



Leites de coco e de castanhas são servidos no Mão Divina/ CARLOS ALBERTO SILVA

NOVO MERCADO

O consumo de produtos mais saudáveis tem feito a indústria de alimentos crescer no mundo

466
BILHÕES DE DÓLARES

Foi quanto esse mercado movimentou no mundo em 2018, o equivalente a 20% das vendas totais de alimentos industrializados

Crescimento anual entre 2013 e 2018

1,8% Alimentos saudáveis e bem-estar por ano

1,2% Mercado total de alimentos industrializados por ano

Projeção de crescimento anual entre 2018 e 2022

3% Alimentos saudáveis e bem-estar por ano

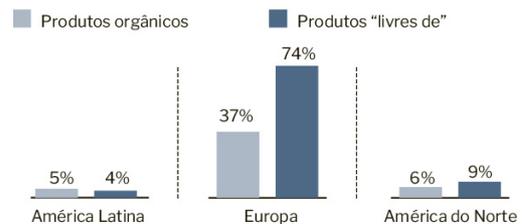
2% Mercado total de alimentos industrializados por ano

No Brasil, a categoria está crescendo rapidamente



Em todo o mundo, a tendência é puxada sobretudo por duas subcategorias com apelo de bem-estar e saudabilidade: os orgânicos e os produtos "livres de", como os sem glúten e os sem lactose*

Taxa de crescimento anual entre 2013 e 2018



A demanda crescente por produtos saudáveis e de bem-estar ajudou a fomentar o mercado de startups de alimentos, as foodtechs

Investimento realizado em foodtechs no mundo (em bilhões de dólares)



*Livres de ingredientes como lactose, glúten, açúcar, e gorduras saturadas

ar". Ela é feita com bactérias provenientes do solo e alimentadas com hidrogênio extraído da água por eletrólise (decomposição dos elementos através de uma corrente elétrica).

A expectativa deles é de que este alimento chegue a concorrer com a carne de soja, mais popular, nos próximos dez anos. E a cartela de produtos tem ampliado. Assim como a carne com "suculência", imitando sangue, é possível encontrar no mercado brasileiro ovo vegano, cujo principal ingrediente é o amido de ervilha, sem proteína animal. O objetivo é substituir o ovo comum em receitas. Também há leite extraído do coco, castanha e amêndoas e queijos vegetais de mandioca, batata e grão de bico, por exemplo. Além, claro, das opções livres de lactose. Há ainda os embutidos, como a mortadela feita com castanhas e feijão, e salsicha também de feijão e soja, veganas.

MUDANÇA DE HÁBITO

A chef de cozinha e empreendedora Natassia Miranda da Silva, 32, começou a retirar carnes, ovos e leite da sua alimentação no fim de 2016. A mudança no hábito de consumo foi reflexo de um curso de culinária vegana que fez no Rio de Janeiro. Ela largou o Direito



“A clientela estava comprando a proposta de ter uma nova consciência e maneira de enxergar a alimentação”

Renata Penna Lomba
Sócia de restaurante vegano

e decidiu se dedicar ao que era um hobby, a culinária, e abrir o próprio negócio.

“No início, até trabalhava com carne, mas depois decidi tirá-la do cardápio de vez. Depois, no final de 2017, fui para Bali, na Indonésia, onde fiz um curso de culinária vegana crudívora, que só trabalha com comidas cruas. Voltei para o Espírito Santo e abri meu espaço em Vitória com foco nessa área”, conta.

A chef diz que a demanda por alimentos mais saudáveis é crescente no Estado. Como as pessoas ainda gostam muito da chamada “junk food” - aquelas ricas em calorias e vazias de nutrientes, - alguns

pratos que ela serve são inspirados nelas, como é o caso do hambúrguer e dos tacos mexicanos. Para transformá-los, substituiu a carne tradicional de ambos por uma base feita de grãos e leguminosas, como grão-de-bico e feijão.

Já Renata Penna Lomba, 48, é sócia de um restaurante vegano em Vila Velha. Ela lembra que, quando o local começou a funcionar, há cinco anos, percebeu uma certa curiosidade e modismo por parte das pessoas com relação ao veganismo.

“Mas depois de algum tempo, começamos a perceber que a clientela estava comprando a proposta de ter uma nova consciência e uma nova maneira de enxergar a alimentação”, conta. Além de vegano, o restaurante procura servir apenas alimentos orgânicos. Entre os itens que produzem estão os leites vegetais de coco e de castanhas, a carne de jaca, a carne seca de cogumelos e versões veganas de pratos conhecidos como feijão-tropeiro, linguiça, feijoada e acarajé.

“O movimento aumentou muito com o tempo, cerca de 80% desde que abrimos. Percebemos, inclusive, que pessoas se tornaram vegetarianas e veganas com a influência do restaurante. Elas contam que tiveram melhora na saúde, nas taxas de colesterol ao fazer exames de sangue”, destaca. •