



Revolução do paladar

Uma cozinha mais equilibrada, mais zelosa, menos adocicada. Assim podemos definir a revolução que se segue quando o assunto é alimentação

Não basta ser gostoso, tem de ser fresco, de preferência feito de modo artesanal. É preciso saber de onde vem a matéria-prima, quais os processos e recursos humanos por trás daquela produção. Nunca se falou tanto em respeito, ética e transparência. A indústria alimentícia tem passado nos últimos anos por uma verdadeira transformação. Aliás, uma revolução, que tem determinado os caminhos que as empresas irão seguir de agora em diante se quiser seu lugar ao sol, ou melhor, às mesas.

Ingredientes vistos como “ruins” (sal, gordura, açúcar) até podem ser consumidos, mas com consciência. Já aromatizantes e conservantes estão sendo evitados a todo custo. A chamada “comida de verdade” impera. E a dieta ganhou alimentos que vão de encontro a um desejado bem-estar, como cereais, fibras e proteínas, grãos e sementes.

Essa é a descoberta do instituto de pesquisa Ipsos, num estudo encomendado pela Puratos, cujos resultados foram divulgados no evento Taste Tomorrow, realizado pela primeira vez no país no

mês de julho, em São Paulo. A pesquisa ouviu cerca de 17 mil consumidores de 40 países (no Brasil foram 1.200 participantes) e descobriu que estamos aptos a experimentar novos sabores, até mesmo os diferentes e exóticos.

Outra pesquisa mundial, conduzida pela Deloitte, empresa especializada em consultorias e auditorias, revelou que as empresas estão alinhadas a esse novo desejo: 98% das entrevistadas introduziram em 2017 ao menos um produto formulado ou reformulado para atender esse novo consumidor. E mais de 70% delas oferecem versões de seus produtos com baixo teor de sal ou açúcar.

Pelas bancas de cá, a Abia (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos) mantém um acordo de cooperação técnica com o Ministério da Saúde e já retirou mais de 310 mil toneladas de gorduras trans das prateleiras dos supermercados, entre 2008 e 2016. Trata-se de uma conquista definitiva, uma vez que deriva de modificações realizadas nos alimentos e processos produtivos.

Outro acordo contempla ainda a re-

dução de sódio dos alimentos industrializados. O setor já retirou 17.254 toneladas do ingrediente. A meta é eliminar 28 mil toneladas até 2020 e, com isso, contribuir para promover o atendimento da recomendação da OMS (Organização Mundial da Saúde) de ingestão diária de 2g de sódio por pessoa (5g de sal). E, em novembro de 2018, junto da Abimapi (Associação Brasileira da Indústria de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados), Abir (Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e Bebidas Não Alcoólicas) e Viva Lácteos, a Abia assinou o acordo de retirada de 144,6 mil toneladas de açúcares de alimentos e bebidas até 2022.

COMPRAS.

Nas prateleiras dos supermercados, a busca por produtos saudáveis é visível. O Pão de Açúcar, primeira rede a disponibilizar os produtos orgânicos em suas gondolas e primeira a ter uma marca própria - a Taque, criada em 2008 - com uma linha focada em alimentação saudável, possui em suas novas lojas o “Espaço Saudável”,