

O mercado de produtos imitadores de lácteos no Brasil*

Alice Pereira Reis
Kennya Beatriz Siqueira

Nos últimos tempos, o mercado lácteo tem enfrentado a concorrência dos produtos à base de plantas (*plant-based products*). Também chamados de bebidas vegetais ou bebidas alternativas, esses produtos vêm substituindo o leite e seus derivados.

Uma das grandes diferenças entre as bebidas vegetais e o leite, está em sua origem. Enquanto as bebidas vegetais são produzidas através de grãos, como o arroz, aveia, castanha, amêndoas e soja, o leite possui origem animal, sendo extraído de mamíferos, como vacas, búfalos e cabras. As características sensoriais e o valor nutricional entre estes produtos também diferem: o leite é uma bebida com sabor e odor característicos, possuindo um teor de gorduras saturadas maior, bem como um elevado teor de cálcio, enquanto as bebidas vegetais possuem sabor mais leve, um valor menor de gorduras saturadas e baixo teor de cálcio (FONSECA *et al.*, 2016).

Com a expansão da categoria de bebidas não alcóolicas no Brasil, houve também o aumento na procura por bebidas vegetais no mercado brasileiro. Tal fato está relacionado ao crescente número de pessoas com alguma restrição alimentar, como intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite, bem como aqueles que não consomem produtos de origem animal, como é o caso dos veganos e vegetarianos (FONSECA *et al.*, 2016). Estima-se que 4% da população brasileira, cerca de 7,6 milhões de pessoas, seja vegetariana e, grande parte, vegana (RIBEIRO, 2019).

Dessa maneira, é notável a expansão do mercado nesse nicho: cerca de 40% ao ano, desde 2018 (RIBEIRO, 2019). Há poucos anos,

* Publicado em Revista Indústria de Laticínios

as opções de produtos prontos para o consumo nessa categoria eram bem menores (RIBEIRO, 2019). Atualmente, a indústria de bebidas vegetais vem buscando ampliar a oferta de novos sabores e melhorias na qualidade dos produtos, visando uma popularização do consumo dos mesmos. É importante também destacar que o mercado de produtos à base de plantas se abriu para outros alimentos, além das bebidas, como por exemplo, queijos, iogurtes e manteigas, todos feitos a partir de matérias-primas vegetais.

Porém, há uma diferença significativa entre as proteínas encontradas em alimentos de origem animal e vegetal, que está relacionada ao conteúdo dos aminoácidos. Alimentos vegetais não possuem proteínas com todos os aminoácidos essenciais em sua composição, ao contrário do que ocorre com alimentos de origem animal. Além disso, a digestibilidade das proteínas vegetais é menor quando comparada com as proteínas animais (JOHNSON, 2018).

No entanto, pouco se sabe sobre o tamanho e características desse mercado concorrente dos produtos lácteos. Portanto, o objetivo desse artigo é analisar os produtos imitadores do leite disponíveis no mercado brasileiro, como forma de identificar tendências e características desse segmento que vem crescendo tanto.

O presente trabalho foi desenvolvido a partir de informações coletadas no aplicativo Desrotulando. Esse aplicativo foi desenvolvido por nutricionistas e fundamentado no Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, visando auxiliar o usuário a fazer uma melhor escolha nutricional. O aplicativo apresenta o rótulo de produtos disponíveis no mercado brasileiro, apresentando as informações nutricionais desses produtos, bem como a lista de ingredientes dos mesmos. Para este feito, foi realizado um levantamento de todos os produtos imitadores de lácteos, como iogurtes, bebidas, queijos e manteigas, disponíveis na base de dados do Desrotulando. Foram coletadas as seguintes informações: nome do produto, segmento em que ele está inserido, descrição do produto, ingredientes, link onde o produto é en-

contrado, imagem e afirmação ou apelo que o fabricante disponibiliza sobre o produto, como por exemplo, a ausência de glúten e lactose.

A coleta de dados foi realizada em novembro de 2020, chegando a um total de 225 produtos imitadores dos lácteos, podendo-se notar, então uma diversidade de matérias-primas para a fabricação dos mesmos, principalmente das bebidas vegetais. Pode ser visto na Figura 1 que a maioria das bebidas é feita a partir de soja, seguido por arroz.

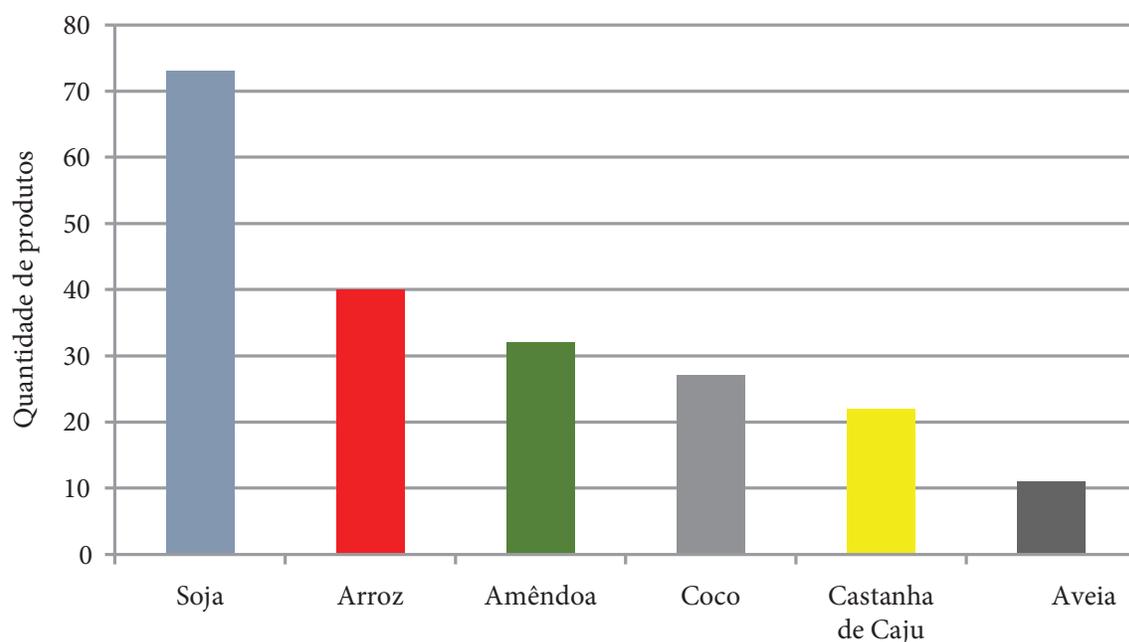


Figura 1. Matérias-primas dos produtos à base de vegetais no mercado brasileiro.

Fonte: Dados da pesquisa.

A soja se destacou por ser o vegetal usado inicialmente na produção de imitadores dos lácteos. Além disso, o Brasil se sobressai como grande produtor mundial de soja. Porém, alguns dados mostram que a produção de bebidas vegetais à base de amêndoas e coco cresceu entre 2017 e 2018, enquanto o consumo de bebidas à base de soja diminuiu (Euromonitor, 2019). Isso pode estar relacionado com o aumento do número de consumidores preocupados com o consumo consciente ecologicamente, uma vez que a produção da soja, até alguns anos atrás, era marcada por sua baixa sustentabilidade ambiental (GAZZONI, 2012).

O sabor também é outro fator preponderante, pois bebidas à base de castanhas, amêndoas e coco, por exemplo, possuem sabor mais agradável em relação às bebidas de soja (CORDOVA, 2019). Assim, para se ter uma experiência sensorial mais satisfatória, o consumidor acaba pagando um valor mais elevado no produto, visto que essas matérias-primas são mais caras (CORDOVA, 2019).

Outro fator que foi observado durante a pesquisa, é que a disponibilidade de bebidas vegetais no Brasil é bem maior que de outros produtos à base de vegetais. Na Figura 2, é possível notar que existe no mercado brasileiro: queijos, iogurtes e até manteigas vegetais, porém na comparação com bebidas, a diferença ainda segue discrepante.

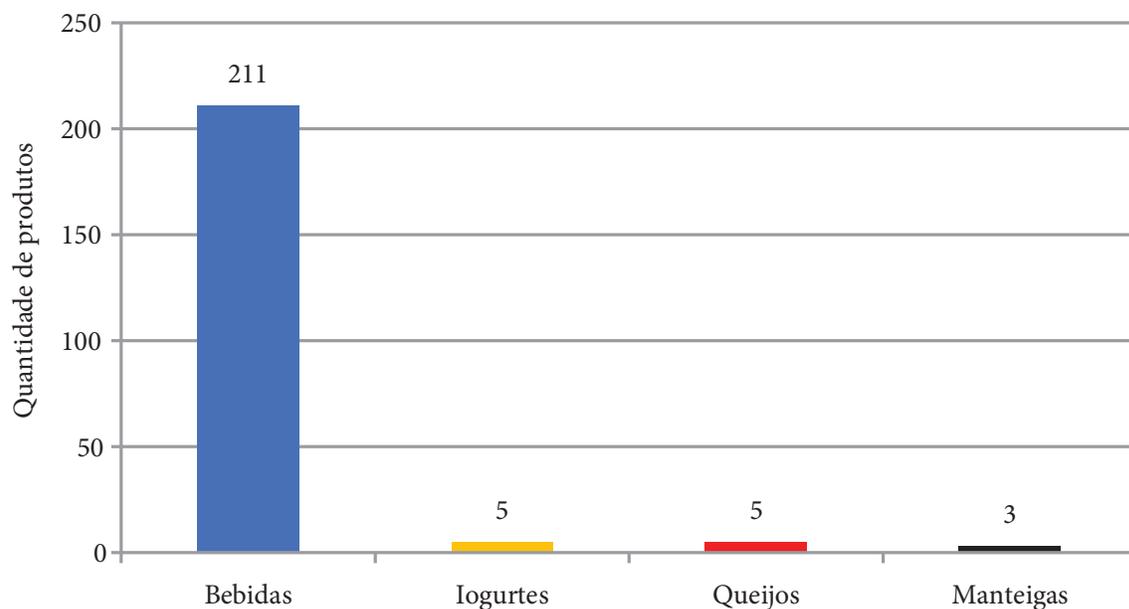


Figura 2. Produtos à base de vegetais disponíveis no mercado brasileiro.

Fonte: Dados da pesquisa.

Entretanto, o mercado de produtos feitos à base de vegetais é promissor. Como mencionado anteriormente, é notável o crescimento da população vegetariana e vegana no Brasil, além daqueles que necessitam restringir o consumo de lácteos por questões de saúde, como é o caso de intolerantes à lactose ou alérgicos ao leite. Notando isso, algumas indústrias do setor lácteo vêm investindo também na produção de be-

bidas vegetais. No levantamento realizado, foram encontradas 6 empresas tradicionalmente do setor lácteo, que possuem atualmente em seu portfólio de produtos, as bebidas e produtos à base de vegetais também.

No mercado nacional, existem ainda aquelas empresas cujo nome no setor de bebidas vegetais já aparece há anos, como é o caso da Ades. Inúmeros são os sabores disponíveis das bebidas de soja oferecidas pela empresa. Outra grande empresa que possui um relevante portfólio no nicho de bebidas de soja é a Yoki, que da mesma forma que a Ades, tem diversos sabores disponíveis. A americana Almond Breeze é outra companhia do setor que ocupa uma grande parcela no mercado nacional, mas, oferecendo aos consumidores, bebidas à base de amêndoas. Além dessas, vários outros nomes foram observados ao longo do estudo. Alguns focados em bebidas vegetais de um cereal específico, outros desenvolvendo além de bebidas, também iogurtes e outros produtos imitadores de lácteos.

De maneira geral, todos os produtos e empresas possuem o mesmo apelo comercial que têm como foco destacar a ausência de lactose nos alimentos oferecidos, bem como a ausência de ingredientes de origem animal. Alguns itens ainda destacam a ausência de açúcares e o baixo teor de colesterol dos produtos à base de plantas. Tudo isso, buscando atingir seu público-alvo e captar cada vez mais os consumidores que preferem um estilo de alimentação saudável e diferenciado.

Por fim, com esse estudo, pode-se concluir que o mercado se abre cada vez mais para produtos feitos à base de vegetais, uma vez que a procura por eles, aumenta dia após dia. Seja por motivos de saúde, por questões ambientais ou até mesmo por convicções individuais, o consumidor brasileiro se mostra cada vez mais adepto a esses produtos, de modo que várias empresas de laticínios já desistiram de competir com eles, passando a produzi-los.

Referências Bibliográficas

CORDOVA, A.G. **Consumo de Bebidas Vegetais no Brasil**: Análise da Percepção do Consumidor, pelo uso de Word Association. Trabalho de Conclusão de Curso. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2019.

EUROMONITOR INTERNATIONAL. **Mercado de bebidas vegetais cresce a dois dígitos no Brasil**. Disponível em: <<https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/com-excecao-das-de-soja-mercado-de-bebidas-vegetais-cresce-a-dois-digito-no-brasil-211516/>>. Acesso em: 28 dez 2020.

FONSECA, R.C; ARAÚJO, F.I.R.O. e SIQUEIRA, K.F. Elaboração e Caracterização Físico-Química de Bebida Vegetal de Diferentes Tipos de Arroz (Integral, Parboilizado e Quirera). **Revista Processos Químicos**, Jul/Dez 2016.

GAZZONI, D.L. Sustentabilidade da Soja no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE SOJA, 6., Cuiabá, MT, 2012. **Anais...** Cuiabá, 2012.

JOHNSON, J. What is the difference between animal and plants proteins?. **Medical News Today**, 21 de agosto de 2018.

RIBEIRO, U. L. A ascensão do consumo ético de produtos vegetarianos e veganos no mercado brasileiro. **Revista Observatório de La EconomíaLatinoamericana**, julho 2019.