

Rótulo Limpo e o Consumidor

Produtos Cárnicos



Leading to Better





Sobre

No “O Consumidor e o rótulo limpo”, um estudo na América Latina realizado pela Kerry, avaliamos o crescente interesse e expectativas dos consumidores em relação a produtos com melhores ingredientes, melhor valor nutricional e que garantam a sustentabilidade, nas diferentes categorias de produtos alimentícios.



Ingredientes



Nutrição



Sustentabilidade



Confiança



Kerry
Nutrition

Panorama na indústria cárnica

A indústria da carne enfrenta atualmente diversos desafios que modificam os padrões de consumo de seus produtos.

Em questões relacionadas à saúde, diversas organizações, como o Fórum Mundial de Pesquisas sobre o Câncer e a Organização Mundial de Saúde, recomendaram a redução do consumo de carnes vermelhas e carnes processadas^{1 2};

Por outro lado, questões relacionadas à sustentabilidade e ao cuidado com o meio ambiente intensificaram uma tendência de dietas veganas, vegetarianas e flexitárias, nas quais o consumo de produtos de origem animal é limitado.

Graças à facilidade de acessar informações e compartilhá-las entre as pessoas pela Internet, com mais de 65% das pessoas na América Latina com acesso a ela³, tem-se impulsionado a procura e a demanda pelo consumidor de produtos que proporcionem confiança e transparência em todos os processos realizados antes da aquisição de um produto acabado.

Produtos cárnicos



Leitura de rótulos e consumo de produtos cárnicos

Atualmente, 8 em cada 10 latino-americanos leem os rótulos dos produtos que consomem, entre os elementos verificados com mais frequência estão as informações das tabelas nutricionais, o teor total de açúcar e a lista de ingredientes.

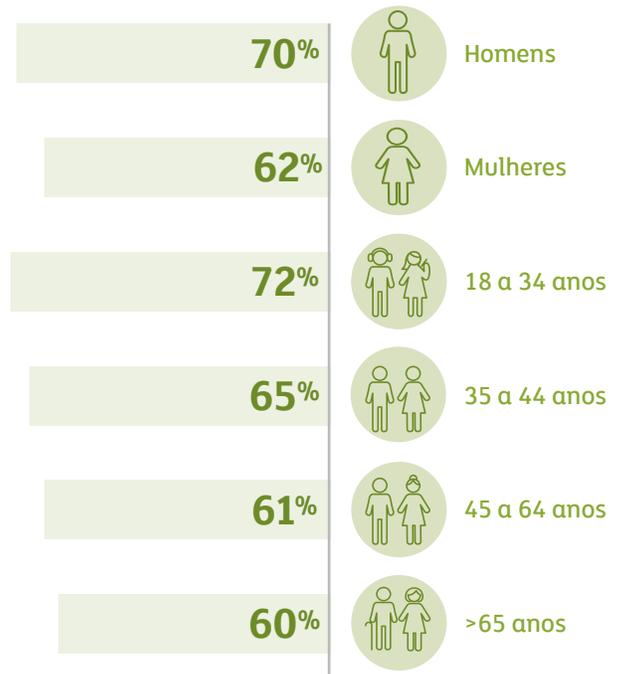
Segundo os entrevistados, a categoria de carne é a terceira mais consumida pelos latino-americanos, depois dos produtos lácteos e de panificação, com 88% relatando consumir esses produtos pelo menos uma vez no último mês e ter uma maior frequência de consumo no sexo masculino e em pessoas de 18 a 34 anos.



49% dos entrevistados que leem as informações nutricionais, verificam o **conteúdo de sódio** dos produtos.



Consumo de Cárnicos na última semana AMÉRICA LATINA



Fonte: Kerry Intelligence - "O consumidor e o rótulo limpo"

Apenas **2 em cada 10** consumidores entendem os ingredientes de um produto.





dos Latino-americanos consideram importante que os produtos cárnicos sejam feitos com ingredientes aceitáveis.

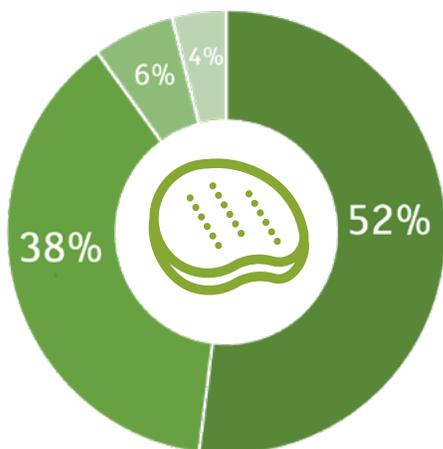
Fonte: Kerry Intelligence - "O consumidor e o rótulo limpo"

Preparação de carne com ingredientes aceitáveis

Para o consumidor de carne, os ingredientes com os quais os produtos são fabricados são altamente relevantes, já que **é a categoria de alimentos a que é dada maior importância ao conteúdo dos ingredientes**, considerados aceitáveis, segundo os entrevistados, os ingredientes de origem natural.

Em países como Guatemala, México, Colômbia e Costa Rica, mais de 92% dos consumidores de produtos cárnicos consideram importante que esses produtos sejam feitos com ingredientes aceitáveis e mais de 60% na América Latina consideram que isso tem um forte impacto na escolha dos mesmos..

Para o consumidor, os ingredientes aceitáveis são aqueles de origem natural, frutas e legumes, ingredientes orgânicos, entre outros. O uso destes está associado a produtos mais saudáveis ou mais nutritivos.



- Muito Importante
- Importante
- Pouco importante
- Não importante

Fonte: Kerry Intelligence - "O consumidor e o rótulo limpo"

Principais ingredientes Não aceitáveis em produtos cárnicos por país, 2018

	Aroma de fumaça	Nitratos/Nitritos	Colorante caramelo	Glutamato monossódico	Colorantes
	Nitratos/Nitritos	Diacetato de sódio	Glutamato monossódico	Metabissulfito de sódio	Xarope de milho com alto teor de frutose
	Nitratos/Nitritos	Glutamato monossódico	Diacetato de sódio	Metabissulfito de sódio	Fosfatos
	Nitratos/Nitritos	Diacetato de sodio	Glutamato monossódico	Metabissulfito de sódio	Amido modificado
	Nitratos/Nitritos	Glutamato monossódico	Diacetato de sódio	Sabor de fumaça	Metabissulfito de sódio
	Nitratos/Nitritos	Diacetato de sódio	Glutamato monossódico	Metabissulfito de sódio	Xarope de milho com alto teor de frutose

Ingredientes não aceitáveis em produtos cárnicos

Fonte: Kerry Intelligence - "O consumidor e o rótulo limpo"

Além da inclusão de ingredientes aceitáveis, atualmente **há uma aversão a ingredientes que o consumidor considera inaceitável e que evita ao fazer uma compra de um alimento cárnico**; dentro desses ingredientes os principais são nitratos e nitritos, glutamato monossódico, diacetato de sódio e metabissulfito de sódio.

Tendência de rótulos limpos no mercado latino-americano

A percepção que o consumidor tem em relação a determinados ingredientes gerou, como resposta, um aumento no número de lançamentos de produtos no mercado com claims como "Sem aditivos / conservantes artificiais", "100% natural", "Sem nitrito adicionado", "Reduzido/Baixo teor de sódio", "Sem glutamato monossódico", entre outros⁴.

É uma necessidade da indústria responder e fornecer produtos com atributos de rótulo limpos que atendam às necessidades dos consumidores; no entanto, é importante educar o consumidor de que a segurança e a inocuidade alimentar são uma prioridade, mesmo quando se substituem ingredientes, de forma a garantir o equilíbrio no fornecimento de produtos inócuos, seguros, mais naturais e com menor adição de ingredientes artificiais, fornecendo produtos alimentícios que fortaleçam a confiança entre o consumidor e a indústria.



Os nitratos e nitritos são os principais ingredientes considerados como Não Aceitáveis nos produtos cárnicos



Soluções da Kerry para
produtos cárnicos com
rótulo limpo

Soluções da Kerry para produtos cárnicos com rótulo limpo



Reconhecemos que o consumidor de hoje está procurando produtos nos quais ele possa confiar, alimentos mais naturais com maior valor nutricional. Clientes de todas as categorias e canais estão inovando e evoluindo para ficar à frente das necessidades de mudança dos consumidores.

Na Kerry, equilibramos as demandas do consumidor com soluções funcionais, seguras e sustentáveis que não comprometem o sabor e a nutrição dos produtos, ajudando nossos clientes a resolver os desafios de rótulos limpos de diferentes maneiras, desde reduzir ou simplificar listas de ingredientes até reposicionar uma marca completa.

Conheça as diferentes maneiras pelas quais podemos ajudá-lo a atender às necessidades de seu consumidor:

Accel™

Aipo em pó fermentado - envolvido no processo de cura e preservação de carnes processadas.

Benefícios:

- Substituir nitritos de sódio
- Declarado como extrato fermentado de aipo em pó

Durafresh™

Linha de conservadores naturais derivados de procesos de fermentación.

Benefícios:

- Substitui sorbatos, benzoatos e lactato de sódio e potássio
- Declaração Limpa



Soluções Antimicrobianas

Soluções com alta concentração de compostos antimicrobianos para preservar produtos cárnicos frescos e processados.

Benefícios:

Substitui: Preservantes artificiais

- Não fornece sabor ou cor característica de fumaça
- Declarado como aroma

TasteSense™

Moduladores que contribuem para a redução de sódio, aumentando a percepção de sabores salgados.

Benefícios:

- Reduz: Conteúdo de sódio- Declaração Limpa
- Mascara notas metálicas de outros sais
- Declarado como aroma natural

Taste
Sense™



Aromas Naturais

Portfólio de aromas e extratos naturais.

Benefícios:

- Substitui: Aromas artificiais
- Declaração de origem natural

Adição de positivos

Os consumidores buscam cada vez mais produtos que oferecem funcionalidade ou nutrientes positivos, para os quais a Kerry tem várias soluções:

- Proteínas lácteas e vegetais
- Fibras
- Probióticos
- Frutas e verduras em pó
- Ingredientes para suporte do sistema imunológico
- Entre outros

Para mais informações sobre o estudo e/ou portfólio de soluções, entre em contato conosco acessando

<https://kerry.com/latam-es/>

Authentic
Savoury™

Simply Nature


wellmune®



kerry.com

Kerry Proprietary Consumer Research 2019

KERRY

Referencias:

1. World Health Organization (WHO); 2015; Carcinogenicity of consumption of red and processed meat. Disponible en: <https://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/es/>.
2. Bouvard V; Loomis D; Guyton KZ; Grosse Y, Ghissassi FE, Benbrahim-Tallaa L, Guha N, Mattock H, Straif K, International Agency for Research on Cancer Monograph Working Group. Carcinogenicity of consumption of red and processed meat. Lancet Oncol. 2015;16(16):1599-600.+
3. Internet World Stats; 2018; Latin American Internet Usage Statistics. Disponible en: <https://www.internetworldstats.com/stats10.htm>
4. Mintel GNPD, Processed Fish and meat products, Latin America, 2014-2019.
5. Kerry Intelligence; El consumidor y la etiqueta limpia: Un estudio hecho en Latinoamérica; 2019

