

Tendências que moldam o mercado de ingredientes lácteos

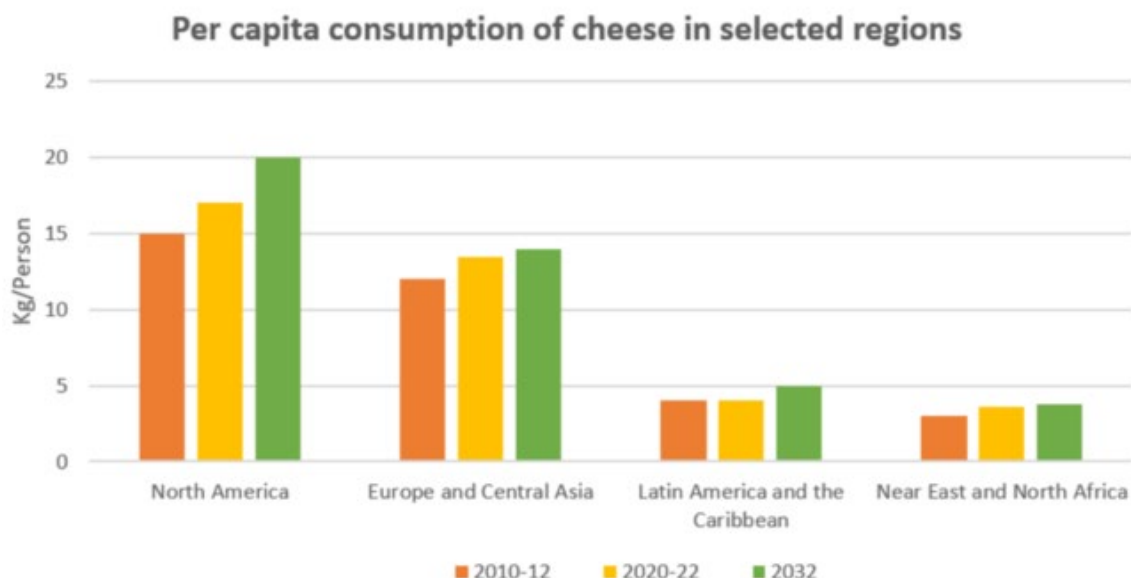
Evolução dos Queijos: Tendências de saúde e aumento da demanda. Atualmente o mercado de ingredientes lácteos passa por mudanças significativas impulsionadas pela preferência dos consumidores e dinâmicas regionais.

Nos Estados Unidos da América (EUA) o crescimento foca em saúde e bem-estar estimulando a demanda por queijos, ingredientes naturais e teor de proteínas que se tornam fatores essenciais para a decisão de compras.

Aproximadamente 30% dos consumidores priorizam “natural/elaborados com ingredientes verdadeiros”, enquanto que 22% deles são influenciados pelo “rico em proteínas/fonte de proteínas”. Além disso, 13% dos consumidores procuram queijos enriquecidos com ingredientes funcionais como os probióticos, vitamina D ou ômega-3, abrindo oportunidades para produtos *premium* focados na saúde.

Globalmente, os queijos continuam líderes dos produtos lácteos processados na Europa e América do Norte, com o consumo per capita crescendo em decorrência do seu lugar preponderante dentro de dietas alimentares. Na Ásia, a manteiga domina o consumo de produtos lácteos transformados, estimulado pela forte demanda, enquanto que o leite em pó desnatado (SMP) cresce rapidamente na África.

A projeção para a produção global de leite é de 1,5% ao ano na próxima década, com a Índia e o Paquistão contribuindo com mais de 32% desse crescimento até 2032.



O aumento da urbanização e renda modificam os hábitos alimentares no Sudeste Asiático, onde o consumo de fast-food, especialmente à base de queijo, como hamburgers e pizzas, estimula a demanda por queijo em mercados não tradicionais. Essa tendência acentua o papel crescente dos produtos lácteos transformados na alimentação mundial, estreitamente ligado ao aumento da renda, à urbanização e à evolução do modo de vida dos consumidores.

Produção de lácteos: eficiência e sustentabilidade impulsionando o crescimento

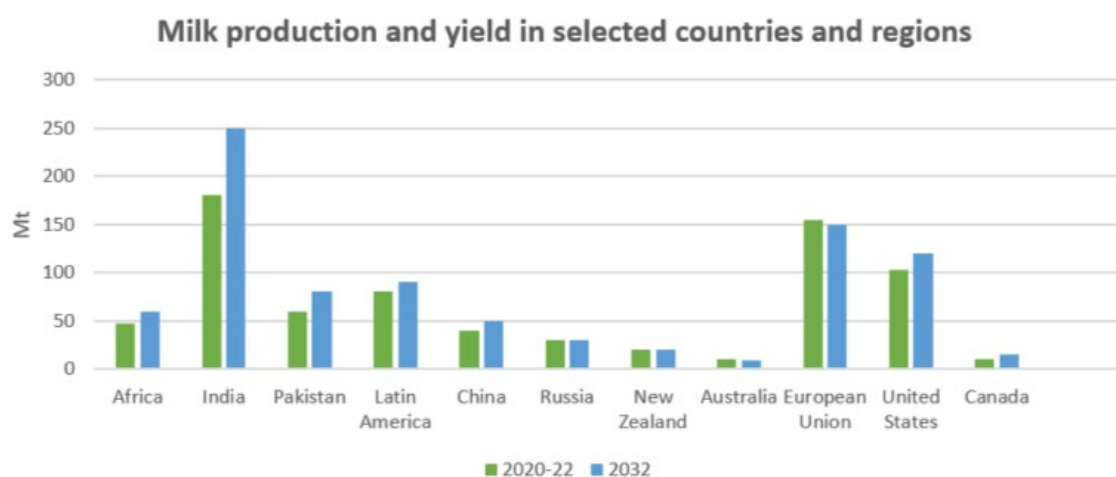
O mercado de ingrediente lácteos é estreitamente ligado à evolução da produção de leite com eficiência e sustentabilidade moldando o futuro da indústria. Crescendo 1,5% ao ano, a produção mundial de leite atingirá 1,04 bilhões de toneladas em 2032.

O aumento da produtividade terá um papel cada vez mais importante no aumento da produção de leite, mais do que a expansão do rebanho, graças à evolução dos sistemas, da saúde animal, eficiência alimentar e melhoramento genético. A Índia, o maior produtor mundial de leite, continuará liderando o crescimento global, apoiada na produção em pequena escala integrada a cooperativas para processamento e distribuição. A produção aumentará através da combinação de melhor produtividade e crescimento do número de vacas e búfalas leiteiras.

Paralelamente, na África subsaariana e outros grandes produtores como o Paquistão também estarão contribuindo através do aumento do rebanho e da produtividade, ainda que essa produtividade permaneça, relativamente baixa. Já a União Europeia (UE) enfrentará o declínio da produção de leite diante da redução do tamanho dos rebanhos, menor crescimento da produtividade animal e a conversão para a produção orgânica e sistemas não convencionais. Embora a produção orgânica de leite esteja crescendo, seu rendimento é mais baixo e os custos mais elevados, exigindo preços significativamente maiores.

A Nova Zelândia, embora seja responsável por apenas 2,5% da produção global de leite, continua sendo um ator fundamental graças ao modelo voltado à exportação e sistemas de melhor custo/benefício baseado em pastagens. No entanto, o crescimento será limitado pelas regulamentações ambientais, disponibilidade de terras e políticas de preços incidentes sobre as emissões de metano. O crescimento ficará restrito a 0,4% ao ano, na próxima década.

O aumento constante da produção de leite, combinado com os avanços em matéria de eficiência da rentabilidade e o foco em práticas sustentáveis constituirão impulsionadores essenciais para o mercado de ingredientes lácteos. À medida que a demanda dos consumidores evoluir, o mercado estará pronto para capitalizar sobre essas tendências, respondendo às necessidades tradicionais e emergentes do mundo inteiro.



IA revolucionando os ingredientes lácteos e inovação de alimentos funcionais

A Inteligência Artificial (IA) estará transformando a indústria de laticínios ao abordar desafios importantes e direcionar a inovação tanto na produção como no desenvolvimento de produtos.

Companhias como Cainthus, Mood-ID e Stellapps irão explorar a IA para monitorar desde a saúde dos animais até a eficiência da cadeia de suprimento. Na Índia, MooFarm, em colaboração com a Microsoft, desenvolveu uma plataforma de aprendizado automático para ajudar os produtores de leite a identificar o animal e detectar doenças.

Além da produção de leite, a IA transformará o mercado de alimentos funcionais, analisando um vasto conjunto de dados sobre a composição dos alimentos, benefícios para a saúde e preferência dos consumidores. A IA identificará combinações de ingredientes eficazes para o bem-estar e a saúde, tais como o aumento da imunidade, apoio a funções digestivas e cerebrais. Essa tecnologia permitirá também elaborar alimentos nutricionais que levem em consideração a preferência alimentar individual, dados genéticos e objetivos específicos da saúde, criando alimentos funcionais personalizados, que atendam às necessidades exclusivas do consumidor.

Soluções indicadas por IA não estarão somente otimizando os processos de produção de lácteos, mas, também respondendo à crescente demanda por alimentos saudáveis e funcionais. Esse duplo impacto tornará a IA essencial para a inovação e eficiência do mercado de ingredientes lácteos, como para criar caminhos para sistemas alimentares mais inteligentes e personalizados.

[Acesse aqui a matéria na íntegra.](#)

Fonte: Dairy Industries – Tradução livre: www.terraviva.com.br