

Maio / Junho - 2014

O que o brasileiro irá comer em 2020?

Com o aumento da renda per capita da população e a diminuição da desigualdade social no país, a dieta dos brasileiros tende a convergir para os padrões similares aos dos países mais desenvolvidos.

O que você irá jantar amanhã? Não sabe? E daqui a seis anos? Prever o que os brasileiros irão comer em 2020 é uma tarefa muito difícil. Ainda mais se considerarmos a diversidade social e cultural existentes no país. Entretanto, ao analisarmos as tendências da alimentação, algumas suposições podem ser feitas, com base nas transformações que poderão ocorrer em nossa sociedade, sob a influência do crescimento da renda familiar, da melhoria do nível educacional, de políticas públicas, entre outros fatores.

Estudos do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) indicam que a família brasileira tende a aumentar em até quatro vezes o consumo de frutas, carnes, farinha de milho e de aveia, massas, pães, torradas e bolos. O tradicional prato de arroz com feijão não será abandonado, mas irá dividir espaço na mesa dos consumidores com uma dieta recheada de massas, sushis, ceviches, tacos e outras possibilidades que o mundo possa oferecer para nossa alimentação, nutrição e prazer. Com mais dinheiro no bolso, o brasileiro tende a ser cada vez mais gourmet, o que irá determinar a democratização do luxo e a alimentação premium em todo o país.

[Leia matéria completa assinando a Revista da ESPM.](#)

Luis Madi

Diretor do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital)

Raul Amaral

Coordenador da plataforma de inovação tecnológica do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital)

O que o brasileiro irá comer em 2020?

Avanços científicos e inovações tecnológicas deverão influenciar mudanças no comportamento de consumo de alimentos, alterando o perfil e padrão dos produtos ofertados pela indústria.

O que você irá jantar amanhã? Não sabe? E daqui a 6 anos?

Prever o que os brasileiros irão comer em 2020 é uma tarefa muito difícil. Ainda mais se considerarmos a diversidade social e cultural existente. Entretanto, ao analisarmos as tendências da alimentação algumas suposições podem ser feitas, com base em determinadas transformações que poderão ocorrer em nossa sociedade, sob a influência do crescimento da renda familiar, melhoria do nível educacional, políticas públicas, entre outros fatores. Os estudos da série 2020 sobre tendências e inovações na indústria de alimentos, desenvolvidos pela Plataforma de Inovação Tecnológica do ITAL, oferecem vários dados para esse tipo de análise.

Com mais renda, deveremos comer muito mais das melhores coisas do mundo

Com crescimento econômico e melhora na distribuição de renda, nos últimos anos o país observou o surgimento de uma nova classe média, com tamanho e vontade suficientes para mudar a configuração dos mercados de consumo, entre os quais o de alimentação. Houve aumento na quantidade demandada de diversos produtos, da demanda no varejo por produtos de maior valor agregado e também por serviços para alimentação fora do lar.

De fato, estudos demonstram essa tendência. Conforme aumenta a renda disponível, a população incrementa a cesta de alimentos para consumo com produtos de melhor qualidade. Além disso, tende a buscar maior variedade e conveniência. Portanto é possível prever mudanças significativas na composição das dietas, com maior procura por quantidade, qualidade, variedade e conveniência, uma vez que a nossa economia vença a inflação e retome o crescimento.

São enormes as diferenças entre as quantidade médias de determinados alimentos consumidos, conforme aumenta a renda familiar. Os dados da POF/IBGE revelam que em relação às famílias com 2 salários mínimos por mês, aquelas com 15 SM consomem, aproximadamente, 100 vezes mais filé-mignon, 25 vezes mais queijo parmesão, suco envasado 21 vezes, alimentos congelados 18 vezes, azeite de oliva 14 vezes, presunto 11 vezes, alimentos preparados 6 vezes e bebidas não alcoólicas 4 vezes. São apenas alguns exemplos de como, sem miséria, o crescimento de algumas categorias de produtos poderia ser gigantesco. De modo geral, os brasileiros comeriam mais carne bovina de primeira, peito e coxa de frango, lombo e pernil suínos, pescados de água salgada, laticínios, chocolates e sorvetes.

Merece especial destaque o potencial de aumento do consumo de frutas, legumes e vegetais. Com 15 SM o consumo de frutas é mais de 4 vezes maior. Cresceriam acima disso as demandas de laranjas (lima e pera), limão, mamão, manga, tangerina, morango, pera e uva. O aumento do consumo de hortaliças seria quase 3 vezes maior, com maior crescimento para agrião, couve-brócolis, couve-flor, abobrinha, berinjela e vagem.

Considerando as categorias de grãos, farinhas, massas, pães, bolos e biscoitos, observa-se dois tipos de comportamento. O consumo de cereais e arroz, de modo geral, diminui por volta de 30%. Tende a reduzir o consumo de farinha de mandioca, de flocos de milho e de fubá de milho. O feijão-rajado tende a sofrer pequena redução no consumo e o

feijão-preto pequeno aumento. Por outro lado, as demandas de farinha de milho, farinha de aveia, massas, pães, bolos e biscoitos aumentam com a renda. O pão de forma industrializado, o pão integral, as torradas e os bolos representam as categorias com maior potencial de crescimento.

Estes dados sugerem que a dieta dos brasileiros tende a convergir para os padrões similares aos dos países mais desenvolvidos, conforme aumente a renda per capita e diminua a desigualdade. É a mesma conclusão apresentada em estudos comparativos sobre gastos com alimentação entre países de baixa, média e alta renda. Naqueles com menores níveis de renda *per capita* as populações de baixa renda tendem, além de incorporar produtos de maior valor agregado, reduzir os gastos com outros alimentos, tais como arroz e tubérculos, proporcionalmente. De modo geral, tendem a mudar os hábitos alimentares na direção dos hábitos já consolidados nas populações mais ricas, com aumento da demanda por fontes de calorias mais caras e por alimentos processados mais sofisticados.

Num *buffet* diversificado, podendo escolher coisas gostosas, não é de se esperar que os brasileiros encham o prato com arroz e feijão. Não deverão abandonar esse ícone da nossa cultura alimentar, mas sim balancear a dieta com as massas, suchis, ceviches, tacos, entre outras possibilidades que o mundo possa oferecer para sua alimentação, nutrição e prazer. Com mais dinheiro no bolso o brasileiro tenderá a ser mais *gourmet*, determinando a democratização do luxo e a premiumização na alimentação.

A cultura gastronômica de um país evoluiu conforme aumentam a renda e o nível educacional, entre outros fatores. A renda concede a liberdade de escolha e a possibilidade de dar um *upgrade* na cesta de alimentos. Educação e informação sobre gastronomia permitem o reconhecimento das diferenças de qualidade entre as marcas, identificação dos alimentos considerados especialidades, de alimentos de diferentes etnias, entre vários aspectos presentes no universo dos *foodies*. Além do maior prazer proporcionado, os alimentos mais sofisticados tendem a ser incorporados à cesta de consumo como símbolos de *status* e de ascensão social.

No Brasil, os consumidores emergentes deverão promover a democratização do luxo, isto é, tornar de consumo habitual produtos como a picanha para churrascos. Vários outros produtos deixariam de ser considerados nobres e exclusivos dos mais ricos, tais como o creme de leite ou o pão de forma industrializado. Por outro lado, os mais ricos também deverão buscar seu *upgrade* de consumo, aumentando o consumo de alimentos super *premium*.

Muitos irão tentar controlar nossas decisões de consumo de alimentos

Poderemos mesmo comer tudo de bom e do melhor, em quantidades suficientes para nossas necessidades? Não deverá ser bem assim.

Os governos, os cientistas, profissionais da área de saúde, repórteres, familiares e amigos, não economizarão esforços para dizer o que devemos ou não comer. O futuro deverá trazer a presença ativa dos “evangélicos” da alimentação, não no sentido religioso, mas no que diz respeito aos grupos que, motivados por suas crenças, se dedicarão insistentemente à mudança de nossos hábitos alimentares, seja pela persuasão ou mesmo por tentativas de impor as mudanças mediante aumento de impostos sobre determinados produtos e até de sua proibição por mudanças na legislação. Porém, independentemente da eventual atormentação, esta cruzada tende a ser feita em nome de uma boa causa, ou seja, o aumento do consumo de produtos considerados mais saudáveis e sustentáveis. Esperamos que sem a condenação do prazer de comer e muito menos prejuízo do nosso livre arbítrio na escolha do que comer ou não.

A verdade é que, além da qualidade, os fatores saúde e sustentabilidade deverão moldar os alimentos do futuro, aparentemente de forma irreversível. Em 2007, o Institute for the Future identificou um movimento caracterizado pela convergência entre saúde e sustentabilidade que se desenrola nos campos científico, cultural e social. Progressivamente, cada vez mais indivíduos tenderão a associar a alimentação com sua saúde pessoal e com a sustentabilidade. Essa tendência tem se confirmado com o crescimento do segmento de consumidores denominado LOHAS (Lifestyles of Health & Sustainability).

Os LOHAS valorizam alimentos com potencial benefício à saúde e capazes de assegurar uma dieta equilibrada e mais nutritiva. Sem abrir mão de qualidade e conveniência, priorizam a compra de alimentos industrializados de empresas com práticas sustentáveis. Apesar de serem mais representativos nos mercados dos países desenvolvidos, também deverão emergir como importante segmento de consumidores em nosso país. Uma pesquisa do Instituto Akatu constatou que “3 em cada 10 brasileiros demonstram uma consistente adesão ao consumo consciente, fundada mais em convicções do que em conveniências”. A pesquisa identificou também que os alimentos saudáveis, frescos e nutritivos são intensamente desejados pelos consumidores.

Como decorrência do aumento dos consumidores LOHAS, os alimentos processados tenderão a ser reformulados em versões mais “saudáveis”, incorporando grãos integrais, frutas e vegetais, sementes, amêndoas e ingredientes funcionais tais como as fibras e o Ômega-3. Muitos destes produtos já estão disponíveis nos supermercados brasileiros, embora costumem apresentar preços superiores aos das versões tradicionais mais simples.

Além da vontade individual, o mercado de consumo de alimentos com apelo à saudabilidade e sustentabilidade deverá ser incentivado e estimulado por políticas públicas e por outros líderes de opinião. Assim como ocorre em diversos países, no Brasil deverá se intensificar o combate ao avanço de doenças como a obesidade e diabetes, tanto pelo bem-estar social como pela necessidade de, por meio da saúde preventiva, minimizar os déficits em gastos com assistência social, cujas projeções atuais sinalizam um significativo rombo nas finanças públicas. Com tal propósito existem programas, já implementados ou em desenvolvimento, para redução dos teores de gordura, sódio e açúcar dos produtos alimentícios, para incentivo ao consumo de alimentos orgânicos e provenientes da agricultura familiar. Outras iniciativas governamentais deverão induzir mudanças no mercado de consumo no sentido da redução de desperdício, consumo solidário etc.

Além dos governos, diferentes líderes de opinião contribuirão para transformar os hábitos dos brasileiros. Menção especial merecem celebridades como os chefes de cozinha que pesquisam e promovem ingredientes regionais, em defesa na nossa cultura alimentar e da produção sustentável. Desse modo demonstram à população, mesmo que ainda para um círculo mais restrito de consumidores, que o ato de comer bem pode ser associado a fazer o bem e preservar o meio ambiente. Nessa direção, um vasto repertório de produtos como frutos do cerrado e temperos de nossos biomas, deverão invadir os restaurantes e depois os lares brasileiros.

A ciência e a tecnologia de alimentos estarão embarcadas nos nossos alimentos

Com poder aquisitivo suficiente e vontade de balancear a dieta, a mudança de hábitos dependerá muito da existência de critérios confiáveis para a seleção dos alimentos mais saudáveis. É aí que os avanços da ciência poderão provocar uma revolução no comportamento dos consumidores.

Em 2010, a pesquisa apresentada no estudo Brasil Food Trends 2020 revelou que os brasileiros, nos principais centros urbanos, costumam buscar informação sobre produtos alimentícios em diversas fontes, principalmente por meio da televisão, médicos e nutricionistas, internet, amigos e conhecidos, jornais, familiares e revistas. O resultado é similar ao que também ocorre em outros países, uma grande confusão.

Em várias fontes informações costumam ser estabelecidas associações diretas entre o consumo de alimentos específicos com melhoria do estado de saúde ou com o risco de contrair doenças. Muitas vezes os dados variam entre as fontes e até mesmo são contraditórios. Os consumidores têm acesso a matérias sobre “comidas que curam”, alimentos para reduzir colesterol, que reduzem a pressão arterial, fazem bem para o cérebro etc. Grande parte desta informação pode ser contestada a partir da revisão das evidências científicas existentes que,

frequentemente, não permitem um juízo convincente para o estabelecimento de relações de causa e efeito entre o consumo de determinados produtos com a contração de doenças ou benefícios diretos à saúde.

Este problema poderá ser equacionado com a evolução da pesquisa científica sobre o assunto e com uma maior participação dos cientistas na comunicação com a população. Mas será necessário um enorme esforço para reverter a tendência maniqueísta de classificar os alimentos, com pouca base científica, como “heróis” ou “vilões” da dieta. O problema já atinge tal magnitude que o guia alimentar oficial, sob consulta pública no site do Ministério da Saúde, possui várias páginas tentando dividir os alimentos processados entre os que seriam “do bem” e outros “do mal”. Para nós, um retrocesso, considerando que não são levadas em consideração diversas funções essenciais que a tecnologia de alimentos exerce para assegurar a sustentação e abastecimento eficiente das populações residentes em aglomerações urbanas, a maioria em nossa sociedade.

A tecnologia de alimentos não embarca nos produtos processados apenas para reduzir custos e aumentar lucros, muito menos para tentar ludibriar os consumidores como alguns insistem em afirmar. Basta ir a um supermercado e percorrer as prateleiras para imaginar como seria a vida nas cidades sem os alimentos processados e embalados. Depois seria bom também abrir a porta da geladeira e dos armários em casa para visualizar a mesma coisa. Garantia de segurança dos alimentos, vida útil dos produtos, conservação das propriedades sensoriais e nutricionais, minimização de perdas, possibilidade dos alimentos serem transportados para regiões distantes etc. Para um país no qual quase 85% da população está em cidades a tecnologia de alimentos viabiliza uma cadeia de suprimentos eficiente que minimiza resíduos e perdas decorrentes de manipulação e armazenagem dos produtos.

As aplicações da tecnologia de alimentos continuam a se desenvolver, acompanhando a evolução da sociedade. Com a necessidade de aumentar a produtividade no uso de recursos, têm sido desenvolvidas novas tecnologias para reduzir o consumo de água, de energia, emissões de carbono e resíduos. Abordagens sistêmicas nessa direção, como a Análise de Ciclo de Vida desenvolvida pelo CETEA/ITAL em 1998, estão sendo amplamente utilizadas pelas grandes indústrias, e deverão se alastrar por todo o setor nos próximos anos.

Ainda em relação à sustentabilidade, a tecnologia de alimentos também tem sido utilizada como meio de inclusão social. No Brasil, a exemplo de países desenvolvidos, já existem alimentos processados provenientes de pequenos produtores organizados em cooperativas, em sistema de *fair trade*. Um bom exemplo é a Central de Cooperativas Copacaju (CE) que, envolvendo 640 famílias, transformou vendedores de castanhas de caju em pequenos industriais, com produção acima de 180 toneladas anuais, com produtos em processo de certificação orgânica e do comércio justo (*fair trade*). Estes produtos, por serem instrumentos de geração de renda para comunidades vulneráveis, facultam aos consumidores o exercício da cidadania associado a uma boa e prazerosa alimentação.

O aumento da procura por alimentos mais frescos tem aumentado a utilização de tecnologias como a pasteurização a frio ou irradiação. A tecnologia de microencapsulação tem viabilizado a fortificação de produtos com nutrientes de melhor absorção pelo organismo. A indústria de bebidas não alcoólicas é outro berço de muitas inovações convenientes para a nutrição, tais como sucos mistos de frutas e vegetais, bebidas híbridas com chás, água de coco e frutas, bebidas com fibras, entre várias outras modalidades. Outra importante plataforma de inovação é a de alimentos funcionais.

Gradativamente, os avanços científicos deverão viabilizar o mercado de alimentos funcionais, no sentido de esclarecer como alguns alimentos proporcionam, ou não, benefícios à saúde, permitindo atestar com maior confiabilidade a segurança e a eficácia de determinados ingredientes alimentícios, fundamental para seu registro nas agências reguladoras. Produtos para saúde cardiovascular, saúde digestória, cognitiva, dos olhos, entre outros, poderão oferecer soluções eficazes e seguras para os consumidores preocupados com a prevenção de doenças, estética, melhoria de desempenho e outras funcionalidades. Da mesma forma que o nosso açaí conquistou o mundo, outros alimentos brasileiros deverão surgir da nossa rica biodiversidade e se popularizar, enriquecendo as formulações dos produtos e, conseqüentemente, as dietas.

Então, já decidiu seu jantar de amanhã?

Luis Madi
Raul Amaral