

## KEFIR: A REINVENÇÃO DE UM ANTIGO PRODUTO LÁCTEO PARA ATENDER NOVAS TENDÊNCIAS GLOBAIS DE CONSUMO

**O** Kefir é um produto lácteo fermentado originário das montanhas do Cáucaso na Europa Oriental. A palavra 'Kefir' vem do eslavo 'keif' e significa "sentir-se bem". Na fermentação do Kefir utiliza-se tradicionalmente uma complexa mistura de bactérias ácido lácticas e leveduras. Entre as bactérias que constituem o Kefir muitas apresentam funcionalidades probióticas, ou seja, são bactérias que, quando ingeridas em quantidades adequadas, apresentam benefícios à saúde. Mas, por ser fermentado também por leveduras, o Kefir apresenta formação natural do gás dióxido de carbono, que torna o produto bastante refrescante.

### Oportunidade de mercado

A preocupação atual com a saúde tem tido grande influência no que comemos e bebemos. Os consumidores gostam de obter informações para tomar decisões sobre o que compram, e tendem a olhar favoravelmente para produtos com rótulos limpos (*clean-label*) e ingredientes naturais. A natureza de regulador da flora intestinal tem impulsionado a popularidade do consumo do Kefir, com o inte-

resse crescente dos consumidores e novas publicações científicas sobre a importância do equilíbrio da microbiota em várias áreas da saúde humana. Desta forma, o produto está se tornando uma oportunidade de mercado para empresas que procuram reposicionar alimentos tradicionais e autênticos, conectados ao bem-estar digestivo.

A Chr. Hansen, atendendo às tendências do mercado, apresenta em seu portfólio os cultivos Kefir 1 e Kefir 12, que, em combinação,

apresentam o sabor suave e autêntico do Kefir, unido a uma textura cremosa. Esses cultivos, também, podem ser aplicados para kefir base água, considerando o mesmo processo, sendo somente necessária a adição de sacarose como substrato para fermentação. Como se trata de um cultivo para base láctea, para um conceito vegano, devem ser considerados os residuais de leite. O produto obtido com os cultivos para Kefir da Chr. Hansen contém, além das leveduras, 12 bactérias "do bem"!



## O KEFIR E AS NOVAS TENDÊNCIAS GLOBALIZADAS DE CONSUMO

### Número de lançamentos têm crescido nos últimos anos

Recentemente, versões modernizadas do Kefir têm sido lançadas no mercado, voltadas aos segmentos que ainda não consomem o produto. Estas novas versões, embora também produzidas por uma diversidade de bactérias e leveduras, apresentam formação controlada de gás e acidez, mantendo mais leve e suave o autêntico sabor do Kefir. Além do consumo na versão natural, sem saborização, o Kefir adapta-se muito bem como base para sabores cítricos. O mercado de Kefir começou como um pequeno nicho, mas com as

novas versões modernizadas ganhou força de crescimento e o produto hoje pode ser facilmente encontrado em muitas das grandes lojas de varejo. Os números de lançamentos de Kefir têm crescido globalmente nos últimos anos, e em países como Rússia e EUA pode ser encontrado em versões bebível e colherável e na forma de sorvetes, molhos para salada, produtos destinados ao consumo infantil e, também, alinhados com tendências como alta proteína e redução de açúcar.

Alguns lançamentos de Kefir no mercado internacional



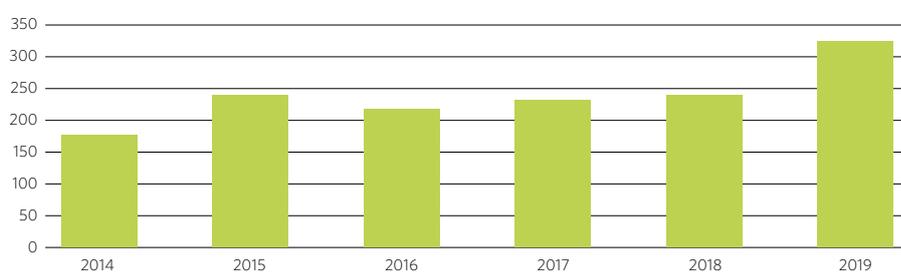
## Kefir: reinventando uma tradição



### KEFIR: LANÇAMENTOS DE PRODUTOS NO MUNDO POR ANO

Número de lançamentos

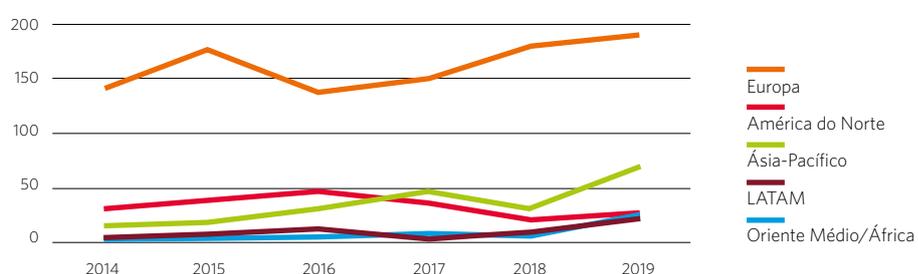
Fonte: MINTEL. Em 2019, considera-se até 11/12/2019.



### KEFIR: LANÇAMENTOS DE PRODUTOS POR REGIÃO E POR ANO

Número de lançamentos

Fonte: MINTEL. Em 2019, considera-se até 11/12/2019.



### Processo produtivo

O processo produtivo do Kefir é muito similar ao do iogurte, como demonstram as etapas descritas no fluxograma abaixo, apenas diferenciando-se na temperatura e tempo

de fermentação, que a 25°C deve ser de aproximadamente 12 horas. Comparando com o iogurte, o Kefir apresenta sabor levemente mais ácido e espessura mais líquida.



## O KEFIR E AS NOVAS TENDÊNCIAS GLOBALIZADAS DE CONSUMO



### LEGISLAÇÃO

Atualmente as legislações brasileiras vigentes para o Kefir são a Resolução 05/2000 e a Instrução Normativa 46/2007, ambas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. De acordo com a norma legal, "entende-se por Kefir o produto resultante da fermentação

do leite através dos cultivos acidolácticos elaborados com grãos de Kefir, *Lactobacillus kefir*, espécies do gênero *Leucnostonc*, *Lactococcus* e *Acetobacter* com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono. Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras

de lactose (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Sacharomyces omnisporus* e *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *bifidobacterium sp* e *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*."

#### HA-LA BIOTEC

Produção trimestral da Chr. Hansen

**Coordenação, edição e redação:** Ana Luísa Costa

**Consultoria e redação técnica:** Lúcio A. F. Antunes, Michael Mitsuo Saito, Sérgio Casadini Vilela, Eliandro Roberto da Cunha Martins, Natália Góes

**Editoração:** Cia da Conceição

**Tiragem:** 1.900 exemplares

#### CONTATOS

**VENDAS** Lúcio Antunes (brlfa@chr-hansen.com), Diego Mallmann (brdima@chr-hansen.com), Adriana Oliveira (bracd@chr-hansen.com), Luciana Pivato (brlnb@chr-hansen.com)

**MARKETING** Ana Luísa Costa (branco@chr-hansen.com)

**DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS** Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Mato Grosso do Sul: LC Bolonha Ingredientes Alimentícios Ltda. Tel: (41) 3139.4455 (bolonha@lcbolonha.com.br) Minas Gerais, Espírito Santo e Rio de Janeiro: Produtos Macalé. Tel.: (32) 3224.3035 (macale@macale.com) Goiás, Tocantins,

Distrito Federal, Mato Grosso, Rondônia e Região Sul do Pará: Clamalu Comércio e Representações Ltda. Tel.: (62) 3605.6565 (romulo@clamalu.com.br e j.clareth@clamalu.com.br) Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte, Ceará, Piauí e Maranhão: Agrom Agro Indústria Meridional Ltda. Tel.: (87) 3762.2919 / 3762.6518 (agrom@agromindustria.com.br) Bahia: Agromirila Com. de Prod. Agropecuários Ltda. Tel.: (77) 3421.6374 (jotanea@milkrepresentacoes.com.br) São Paulo, Amazonas, Roraima, Acre: Latec Ingredientes Tel.: (15) 3247.4117 / (15) 3247.4064 (atendimento@latecingredientes.com.br)