



Ha-La Biotec

NÚMERO 174 | JAN-MAR 2026

Alta proteína e oportunidades para iogurtes batidos e bebíveis

Nos últimos anos, a proteína deixou de ser algo exclusivo do nicho esportivo e se tornou um dos macronutrientes mais requisitados e promissores para uma dieta saudável. Globalmente, cerca de 48% dos consumidores afirmam querer aumentar sua ingestão de proteína, enquanto 74% a associam à saúde e ao bem-estar geral¹. Além disso, cerca de 73% dos consumidores globais relacionam o seu consumo

à melhora de energia, o que explica por que produtos altos em proteína migraram das academias e passaram a atingir o consumidor geral por meio de categorias bem penetradas, como é o caso de lácteos, snacks e sobremesas².

Ao escolherem produtos lácteos, a prioridade segue sendo preço e sabor, mas a importância do perfil nutricional cresce: globalmente, 34% dos consumidores afirmam que o teor de proteína, ao lado de vitaminas, é um critério importante, reforçando a percepção de benefícios naturais intrínsecos da categoria³. Neste cenário, a combinação de proteína com probióticos é outro destaque, com cerca de 74% da população global afirmando que consumiria um produto proteico que também oferecesse benefícios probióticos, o que torna os lácteos fermentados uma plataforma ideal para soluções multifuncionais⁴.

Na América Latina, os iogurtes fazem parte da dieta diária⁵ e apresentam uma forte tendência de conexão com benefícios funcionais, como saciedade, energia, imunidade e envelhecimento saudável, alinhando a sólida base de consumo de lácteos ao discurso global de proteína como eixo de saúde⁶.

No Brasil, a categoria de iogurtes e lácteos fermentados é grande e segue em crescimento: 82% dos lares já a consomem e 45% aumentaram o seu consumo no último ano. O consumidor brasileiro busca um combo de saúde, sabor e preço, ou seja, o iogurte precisa ser saboroso e acessível, além de ser um alimento funcional para o dia a dia⁷.

Em relação aos probióticos, 71% dos consumidores brasileiros possuem conhecimento e observa-se uma associação positiva entre o nível de conhecimento sobre o tema e a satisfação dos consumidores, o que sugere ser um fator relevante na percepção de valor dos produtos da categoria. Com a crescente busca por funcionalidade, a combinação de alto teor de proteína com probióticos acaba representando uma grande oportunidade para o setor de lácteos no Brasil, juntamente com a redução de açúcar e a variedade de sabores, mantendo a indulgência em produtos de consumo diário⁸.

Para atender à crescente demanda dos consumidores

Adição de Galaya Smooth® (Etapa de fermentação)



por produtos com alto teor de proteínas e alinhados a uma alimentação mais saudável, a Novonesis lançou globalmente a Galaya® Smooth. Trata-se de uma solução enzimática inovadora que oferece benefícios significativos aos produtores de lácteos, reduzindo a complexidade dos processos industriais e possibilitando a entrega de produtos mais indulgentes e níveis de proteína ainda maiores.

A produção de iogurtes com alto teor de proteína apresenta desafios significativos para a indústria, especialmente no que diz respeito ao balanço da formulação, ao aumento do tempo e complexidade do processo e ao maior custo devido à composição proteica e às perdas ao longo da fabricação.

O equilíbrio na formulação é fundamental, uma vez que o enriquecimento do teor de proteína geralmente ocorre por meio de fortificação por concentrados proteicos em pó e/ou leite concentrado por ultrafiltração. O blend proteico impacta diretamente nas características do produto, como: sabor, indulgência, sensação na boca, e nas dinâmicas de processamento.

Como a fortificação da base ocorre antes da fermentação, um aumento no tempo do processo pode ser observado. Isso acontece pelos seguintes motivos:

- na etapa de mistura, é necessário um período mais longo para garantir adequada dispersão e hidratação das proteínas que estão em pó;
- durante a fermentação, o tempo se prolonga devido ao efeito tamponante das proteínas, o que reduz a velocidade de queda do pH;



■ no processamento da base pós fermentação, a elevada viscosidade típica de formulações proteicas pode gerar dificuldades durante o bombeamento, cisalhamento e envase, aumentando os custos operacionais.

Até recentemente, as alternativas para desenvolver produtos mais indulgentes e obter processos industriais mais fluidos estavam praticamente limitadas ao uso de proteínas de soro microparticuladas, um recurso de custo elevado e que enfrenta restrições de disponibilidade no mercado. No entanto, a demanda por uma solução tecnológica que atendesse aos requisitos funcionais e de desempenho do processo foi devidamente suprida. Galaya® Smooth é uma ótima alternativa para aprimorar formulações existentes e criar novos conceitos.

Galaya® Smooth é uma protease que atua rompendo parcialmente as cadeias proteicas, originando peptídeos de cadeias longas. Essa modificação controlada enfraquece a rede de gel formada durante a fer-

mentação, resultando em uma redução da viscosidade, efeito que facilita o processamento e contribui para produtos mais indulgentes, com maior aceitabilidade pelos consumidores.

Com esse mecanismo, torna-se possível desenvolver iogurtes com até 12% de proteína, oferecendo ao consumidor uma experiência sensorial superior. O processo também ganha em fluxo e eficiência, permitindo otimizar os custos das misturas proteicas e viabilizar formulações mais robustas e tecnológicas.

A redução de custos ocorre ao diminuir o percentual ou a necessidade do uso exclusivo de proteínas de soro microparticuladas para alcançar altas concentrações de proteína, considerando que elas apresentam custo mais elevado e restrições de disponibilidade no mercado.

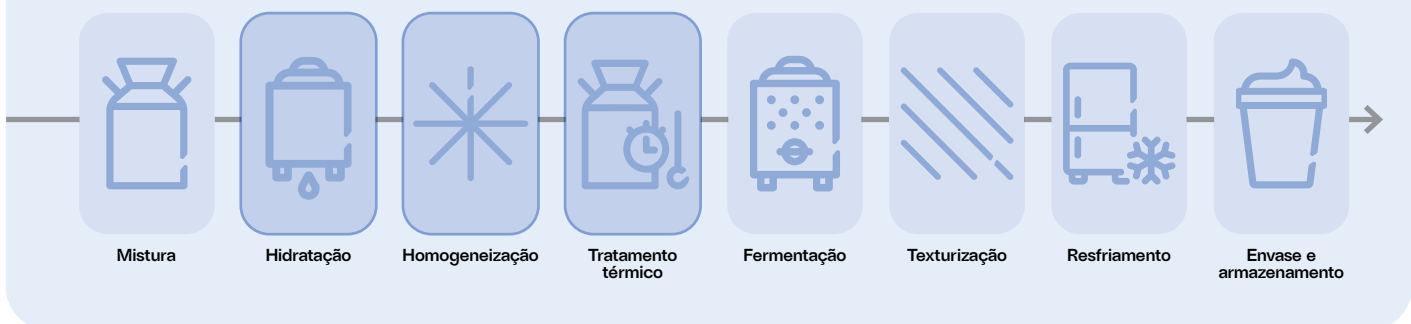
Assim é possível obter iogurtes com viscosidade fluida, sem comprometer a qualidade ou a performance do produto.

Galaya® Smooth deve ser adicionada junto com o cultivo, para que sua ação ocorra na etapa de fermentação. Após esse período, devido às condições subsequentes de pH e temperatura, a enzima não apresenta atividade significativa, garantindo a estabilidade do produto durante toda a sua vida útil.

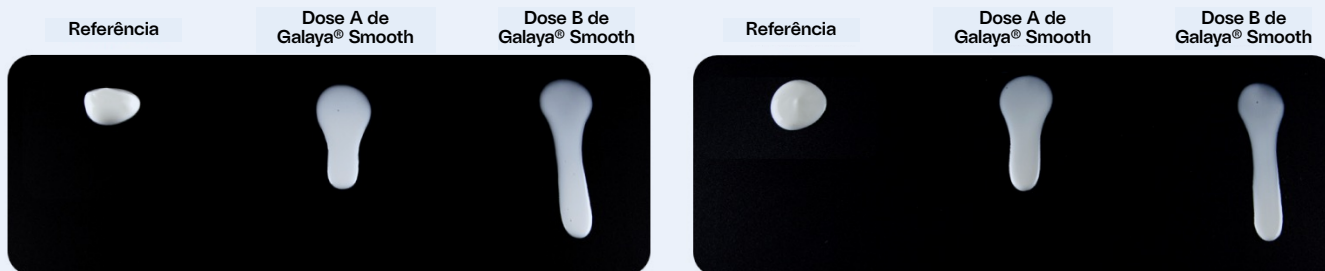
A combinação de Galaya® Smooth com os cultivos YoFlex® pode potencializar ainda mais os resultados, proporcionando ganhos adicionais de processo, melhor textura e maior estabilidade frente à pós acidificação, contribuindo para um produto mais consistente e de alta qualidade.



Etapas do processo de produção industrial do iogurte



Viscosidade de iogurte bebível com alto teor de proteína



Um ponto importante a ser destacado é que Galaya® Smooth promove uma hidrólise controlada, limitando a formação de peptídeos de baixo peso molecular, que são frequentemente associados ao desenvolvimento de amargor. Com isso, a enzima contribui para um perfil sensorial mais limpo e agradável, sem comprometer a qualidade do produto.

Além disso, esta solução tende a diminuir o tempo de fermentação e não afeta negativamente na estabilização e sinérese ao longo do shelf-life, preservando a performance já estabelecida na linha.

A dosagem ideal deve ser ajustada levando em consideração fatores como: teor proteico, composição do blend, características do processo e o perfil sensorial desejado, garantindo o melhor equilíbrio entre funcionalidade, textura e indulgência.

Mais funcionalidade

Para ampliar a diferenciação de iogurtes com alto teor de proteína é possível incorporar à formulação os probióticos BB-12® e LGG®, reconhecidos por seus benefícios à saúde gastrointestinal. BB-12® é a cepa de *Bifidobacterium* mais documentada do mundo, enquanto LGG® é o probiótico com o maior número de estudos científicos publicados, reforçando a eficácia e a segurança do seu uso em alimentos.

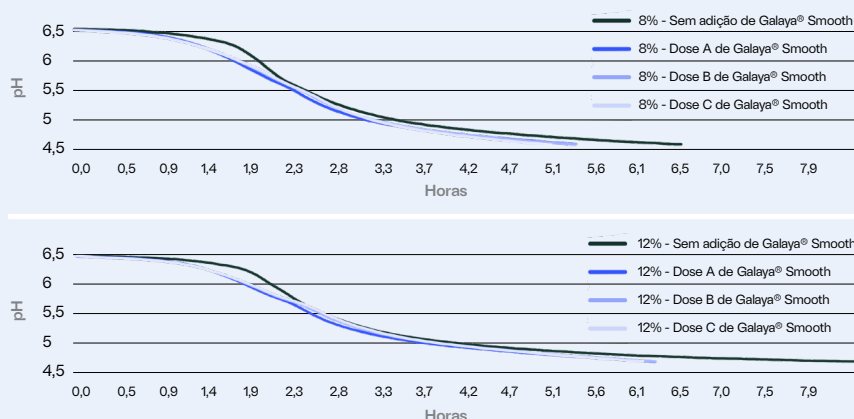
BB-12® e LGG®, devem ser adicionados durante a etapa de fermentação, juntamente com o cultivo matriz de fermentação YoFlex® e a enzima Galaya® Smooth, garantindo desempenho tecnológico consistente, estabilidade e benefícios funcionais adicionais ao produto.

Fontes

- 1, 2, 3 e 4. FMCG GURUS. Protein Fortification within the Dairy Sector: Trend Report – October 2025.
5. Novonesis Global Study, LATAM 2025.
6. WGSN. Protein and Yogurts Trends.
- 7 e 8. Novonesis Global Study, Brasil 2025.

Curvas de acidificação em iogurte bebível (alto em proteína)

8% e 12% de proteína



HA-LA BIOTEC

Produção trimestral da Novonesis

Autoras: Natália Góes e Fúlvia Longo
Coordenação e edição: Raquel Chiliz
Consultoria: Michael Mitsuo Saito e Lúcio Antunes
Editoração: Cia da Concepção

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). **Bahia, 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 Pará:** Clamalu

Comércio e Representações Ltda. Tel. (62) 3605-6565 (romulo@clamalu.com.br e j.clareth@clamalu.com.br). **Alagoas, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe:** Latec NE Ingredientes. Tel. (82) 98787-6564 (atendimento@latecingredientes.com.br) **São Paulo, Amazonas, Roraima, Acre:** Latec Ingredientes. Tel. (15) 3202-1017 e (15) 98180-0002 (atendimento@latecingredientes.com.br).