

NEXIRA APRESENTA COMO MELHORAR A IMUNIDADE COM IMMUNELL

Existe uma forte conexão entre a saúde imunológica e a saúde intestinal. Depois da pele, o intestino é a principal barreira contra fatores externos, por isso, cada vez mais produtos que combinam saúde intestinal e alegações imunológicas são bem aceitos e compreendidos pelos consumidores. A Nexira oferece o Immunell, um extrato de levedura com 60% de nucleotídeos, que funciona como um guardião da imunidade. Os nucleotídeos são moléculas semi essenciais presentes naturalmente nos alimentos e no leite materno; também são encontrados em todas as células vivas do organismo, suportam o crescimento dos órgãos, o sistema imunológico e a função intestinal. Certas condições, como estilo de vida estressante e treino intenso, podem levar alguns órgãos



(com tecidos de renovação rápida, como o intestino) a uma grande necessidade de nucleotídeos, de forma que a suplementação é uma maneira fácil e segura de satisfazer essa necessidade. Immunell é uma solução natural da Nexira que fortalece as defesas imunológicas do organismo através da regeneração celular e do reforço da barreira intestinal. Oitenta por cento dos consumidores estão interessados em produtos para a saúde imunológica, incluindo atletas, crianças, enfermos e pessoas ativas.

CONCEPTA INGREDIENTS LANÇA ÓLEO DE BABAÇU TOSTADO ORGÂNICO

A **Concepta Ingredients** acaba de lançar o óleo de babaçu tostado orgânico, extraído por prensagem à frio das amêndoas do coco babaçu provenientes dos biomas Amazônia e Cerrado. Rico em ácido láurico e ácido mirístico, com sabor levemente amendoado, é um substituto do óleo de coco virgem, pois contém as propriedades nutricionais semelhante ao do coco. É rico em ácidos graxos saturados, mas com uma maior concentração de ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados. O óleo de babaçu pode ser aplicado em uma vasta opção de produtos, pães, doces, salgados, barrinhas de cereais, biscoitos e cookies, pastas, entre outros. A vantagem culinária deste óleo durante cozimento é o sabor. O óleo não transfere o sabor intenso do coco nas receitas, por ser um óleo mais leve e amendoado, ficando perfeito em aplicações salgadas e doces, além de manter a riqueza nutricional de vitaminas e antioxidantes de um óleo prensado à frio. A coleta de coco babaçu segue o Programa de Valorização da Sociobiodiversidade da **Concepta Ingredients**, o que representa um compromisso com



a responsabilidade socioambiental e com o respeito, acima de tudo, às variações sazonais e ao pleno envolvimento dos povos locais, neste caso, incluindo em todo o processo as 'quebradeiras', grupos normalmente formados por mulheres que fizeram dessa coleta uma de suas principais fontes de renda.

A **Concepta Ingredients** faz parte do **Grupo Sabará**, atuando com foco nas indústrias de alimentos e bebidas. A partir de um trabalho baseado em inovação e pesquisa, a empresa oferece soluções que vão muito além da tradicional linha de insumos. O seu vasto portfólio possui desde ingredientes da biodiversidade brasileira até insumos com tecnologia agregada, capazes de atender às mais específicas demandas das indústrias em que está presente.

ANVISA QUER LIMITAR GORDURA TRANS EM ALIMENTOS

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) abriu consulta pública para a proposta de adoção de um limite de gorduras *trans* em alimentos. A restrição seria iniciada pela implementação de um limite de 2% de AGTI (ácidos graxos trans industriais) sobre o teor total de gorduras nos alimentos destinados ao consumidor final. A medida, que também seria válida para os serviços de alimentação, teria um prazo de adequação de 18 meses. Segundo a ANVISA, a proposta pretende propiciar um elevado nível de proteção à saúde da população, sem criar um impacto desproporcional sobre o setor. Em uma segunda etapa, o uso de óleos e gorduras parcialmente

hidrogenados, um tipo de AGTI, em alimentos seria banido no Brasil. Esse banimento seria implementado, explica o órgão, em um prazo adicional de mais 18 meses, após o fim da primeira etapa de restrições. Medidas complementares de rotulagem também estão previstas. A ação deverá ocorrer na lista de ingredientes dos produtos para aprimorar a transmissão de informações sobre a presença de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados e também na tabela nutricional para informar sobre o teor de ácidos graxos trans em alimentos. A Organização Mundial da Saúde (OMS) pede que a gordura *trans* seja eliminada dos alimentos até 2023.