



SOLUÇÕES

CLEAN LABEL

PARA PROTEÍNA ANIMAL

Saudabilidade, simplicidade e confiança definem o novo padrão de consumo. O movimento *clean label* vem transformando o mercado de alimentos, e as proteínas animais seguem no mesmo caminho - com consumidores cada vez mais atentos à composição, à origem e à clareza das informações no rótulo.

Contamos com um portfólio completo de soluções desenvolvidas para atender esse novo perfil de consumo - com ingredientes que simplificam rótulos, preservam sabor, textura e segurança, e elevam o valor percebido dos produtos. Nossas tecnologias permitem criar produtos que traduzem transparência, qualidade e confiança - do primeiro olhar à última mordida.



CLEAN LABEL: TRANSPARÊNCIA, SAUDABILIDADE E CONFIANÇA

Embora não exista uma definição oficial, o conceito de *Clean Label* segue um princípio claro: simplificar. Trata-se de reformular alimentos e bebidas substituindo ingredientes pouco familiares aos consumidores e com termos técnicos - frequentemente percebidos como artificiais - por alternativas naturais, conhecidas e compreensíveis. Esses produtos têm listas de ingredientes mais curtas e transparentes, conectando o consumidor à sensação de naturalidade e segurança.

O QUE MOVE O CONSUMIDOR

69%

dos brasileiros afirmam se interessar por opções com ingredientes naturais, enquanto

59%

preferem produtos com claims de "menos/sem" (açúcar, sódio, gordura, etc.).

A busca por produtos *clean label* está em ascensão no país, impulsionada por consumidores que associam alimentos naturais à saúde e transparência.

Essa busca pela simplicidade também reflete na percepção de confiança:

74%

dos consumidores afirmam que confiam mais em marcas que comunicam claramente seus ingredientes e processos de produção.

Em um cenário de excesso de informações, o *clean label* se consolida como um selo implícito de honestidade e cuidado.

O IMPACTO NAS PROTEÍNAS ANIMAIS

O movimento *clean label* redefine o que significa qualidade em produtos carnes.

1 em cada 4 brasileiros afirma priorizar carnes com certificações de bem-estar animal ou livres de antibióticos, por motivos de saúde e segurança alimentar.

Na prática, isso se traduz em lançamentos que unem saudabilidade e performance.

Marcas vêm apostando em frangos e suínos livres de antibióticos, pescados de cultivo sustentável, carnes orgânicas e produtos processados com menos aditivos. Embora ainda representem poucos lançamentos, os produtos com apelos de ingredientes naturais e rótulo limpo têm apresentado crescimento constante, impulsionando a reformulação de linhas tradicionais e abrindo espaço para inovações que conectam sabor, praticidade e confiança.

OPORTUNIDADES PARA A INDÚSTRIA

A transição para formulações *clean label* não é apenas uma tendência de consumo - é uma estratégia competitiva. Produtos que unem ingredientes naturais, ausência de aditivos e benefícios funcionais têm grande potencial de crescimento, pois atendem múltiplas demandas do consumidor brasileiro. Além disso, cresce o interesse por rastreabilidade e origem controlada, com destaque para embalagens que trazem QR codes e informações detalhadas sobre a cadeia produtiva. Para a indústria de proteínas, isso abre espaço para soluções tecnológicas que entregam performance com simplicidade no rótulo: aromas e condimentos naturais, antioxidantes de origem vegetal, extratos e corantes naturais tornam-se aliados essenciais. Essa convergência entre ciência e transparência consolida o *clean label* como um novo padrão de qualidade - e um dos caminhos mais promissores para o futuro das proteínas animais no Brasil.

Fonte: Mintel

SOLUÇÕES CLEAN LABEL: PERFORMANCE, CONFIANÇA E SAUDABILIDADE

A busca por produtos mais simples e transparentes impulsiona o uso de soluções naturais que entregam muito mais do que rótulos simples - elas mantêm a qualidade, segurança e sabor que o consumidor espera.

Nosso portfólio reúne ingredientes de origem natural desenvolvidos como alternativas aos aditivos tradicionais. Cada solução foi criada para preservar o frescor, prolongar a vida útil e realçar o perfil sensorial das proteínas animais, garantindo resultados estáveis e alinhados às exigências do mercado clean label.

ANTIOXIDANTES NATURAIS

As soluções naturais com ação antioxidante retardam a oxidação lipídica e contribuem para a preservação das características sensoriais dos alimentos, auxiliando na manutenção do sabor, aroma e cor durante o armazenamento. Além disso, por conterem ácido ascórbico natural, promovem a aceleração e estabilização do processo de cura.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	APLICAÇÕES
Vitamin-ACE	Acerola em pó (17% vitamina C)	5105002100099999	Cortes bovinos temperados; Cortes suínos temperados; Cortes de aves temperados; Pescados e Hamburguer refrigerado e congelado

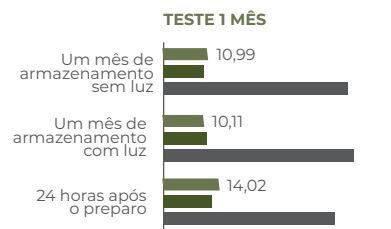
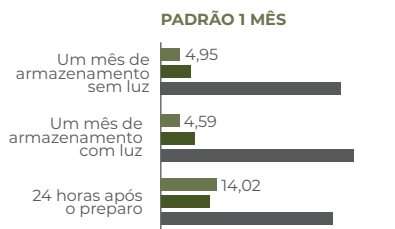


PERFORMANCE COMPROVADA

Aplicação de solução a 1% de Vitamin-ACE por pulverização na superfície de filets de tilápia armazenados sob refrigeração (5°C) por 8 dias. Garante aparência fresca por mais tempo, retardando o escurecimento da zona vermelha.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	APLICAÇÕES
Extratos Botânicos	Preparado para produtos cárneos 1437/0000	5031143700009999	Hambúrguer congelado; Empanados e Linguças frescas refrigeradas

Coloração avermelhada



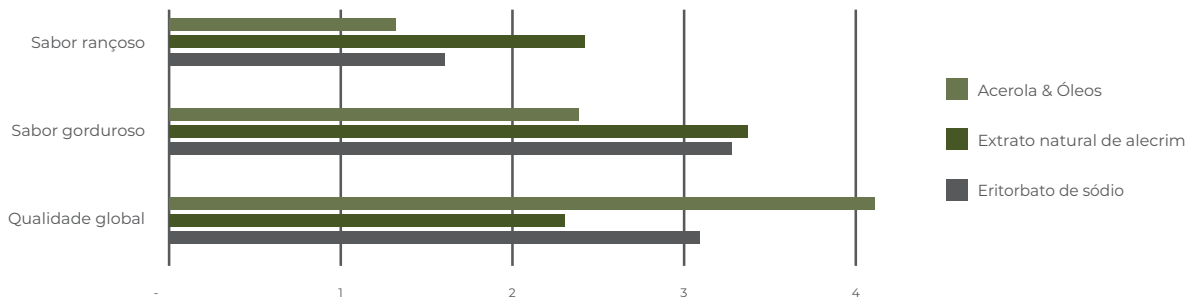
■ a ■ b ■ L

PERFORMANCE COMPROVADA

Em hambúrgueres, o uso de Extratos Botânicos (0,07%) preservou a coloração avermelhada por mais tempo. Em testes Lab, o parâmetro a* (relacionado aos tons vermelhos) manteve-se em 10,99 após 1 mês de armazenamento congelado. Enquanto nas formulações tradicionais caiu de 14,02 para 4,95 durante o mesmo período de armazenamento.

ANTIOXIDANTES NATURAIS

PRODUTO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	APLICAÇÕES
Acerola & Óleos	Preparado para produtos cárneos 1437/0001	5031143700019999	Linguiças frescas refrigeradas; Linguiças cozidas Mortadela; Salsichas e Presunto



PERFORMANCE COMPROVADA

Protege contra a oxidação e preserva a qualidade da mortadela por mais tempo, superando soluções tradicionais como eritorbato de sódio e alecrim. Mortadela formulada com Acerola & Óleos apresentou, após 90 dias, menores índices de rancidez e oxidação lipídica em comparação às amostras com eritorbato de sódio e extrato de alecrim. A qualidade global foi preservada, com desempenho superior aos demais tratamentos.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	APLICAÇÕES
Extratos Botânicos Plus	Preparado para produtos cárneos 1437/0002	5031143700029999	Hambúrguer e Linguiça frescal

TESTE EM HAMBURGUER BOVINO	DESCRIÇÃO	0 DIAS	6 DIAS
Amostra S	Com nitrito de sódio a 0,015%		
Amostra B	Com Extratos Botânicos Plus a 0,10%		

PERFORMANCE COMPROVADA

Em formulações de hambúrguer bovino refrigerado, o Extrato Botânico Plus (0,05%) demonstrou desempenho superior ao nitrito de sódio isolado, acelerando o processo de cura e promovendo o desenvolvimento da coloração vermelho-rosada de forma mais rápida, intensa e estável ao longo de 6 dias.

CONSERVANTE NATURAL

Solução natural que auxilia na extensão do shelf life dos alimentos, atuando na manutenção da qualidade microbiológica e na redução do crescimento de microrganismos indesejáveis como patógenos e bactérias deteriorantes.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	APLICAÇÕES
Fermentado	Preparado para produtos cárneos 0359/0000	5031035900009999	Linguiça fresca e Linguiça cozida

PERFORMANCE COMPROVADA

Combinação de ingredientes naturais com ação antimicrobiana que, em pequenas concentrações, contribui com a prevenção do desenvolvimento de microrganismos resistentes. Este ingrediente demonstra maior efetividade contra bactérias gram-positivas, sendo esta a população identificada como as maiores deteriorantes das linguiças cozidas embaladas a vácuo.

ESTABILIZANTE NATURAL

Solução desenvolvida para auxiliar na retenção de umidade, textura e rendimento em produtos cárneos, oferecendo alternativas naturais aos estabilizantes convencionais. Contribui para a manutenção da estrutura e suculência, permitindo reduzir ou substituir parcialmente o uso de fosfatos e outros estabilizantes tradicionais, mantendo o desempenho tecnológico.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	APLICAÇÕES
Aphos	Preparado para produtos cárneos 0304/0000	5031030400009999	Carne suína; Carne de frango; Linguiça fresca e Hambúrguer

PERFORMANCE COMPROVADA

Substituí o tripolifosfato de sódio com desempenho equivalente em textura e suculência, sem comprometer rendimento. Em preparados em grelha elétrica, as formulações com Aphos a 0,8% apresentaram perda de líquido, encolhimento e textura semelhantes às obtidas com 0,3% de tripolifosfato de sódio.

REALÇADOR DE SABOR NATURAL

Solução natural que intensifica o perfil sensorial de alimentos, promovendo maior percepção de sabor e aroma de forma equilibrada e autêntica.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Realçador de sabor	Sabor tradicional 1052/0024	5031105200249999

CONDIMENTOS E AROMAS NATURAIS

Além das alternativas naturais aos aditivos, nosso portfólio conta com uma ampla linha de condimentos e aromas naturais, desenvolvidos para agregar sabor, identidade e autenticidade às formulações clean label. Combinando ingredientes de origem vegetal, extratos naturais e especiarias selecionadas, nossas propostas oferecem perfis sensoriais equilibrados e versáteis, permitindo explorar desde notas clássicas até combinações criativas e regionais.

MAIS DO QUE OFERECER INGREDIENTES, ACREDITAMOS EM PARCERIAS QUE TRANSFORMAM IDEIAS EM SOLUÇÕES REAIS.

Nosso time técnico está preparado para co-criar e apoiar o desenvolvimento de novos produtos, integrando tendência, saudabilidade e sabor em cada projeto.

EXPLORE NOSSO PORTFÓLIO, DESCUBRA AS POSSIBILIDADES E VENHA CONSTRUIR, JUNTO CONOSCO, A PRÓXIMA GERAÇÃO DE ALIMENTOS CLEAN LABEL.

Reconhecemos a importância da conformidade regulatória em todos os mercados que atuamos. Como resultado, as alegações e permissões de uso dos ingredientes podem ter variações de acordo com as exigências de cada país. Consulte as legislações aplicáveis.

UM PORTFÓLIO COMPLETO PARA SEUS PROJETOS.

Com 100 anos de história, a DR Aromas & Ingredientes é motivada pela inovação que gera experiências positivamente marcantes, seguindo padrões internacionais de segurança de alimentos. Líder brasileira na fabricação de aromas e ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas, está presente em mais de 70 países. O portfólio com mais de 5.000 itens conta com aromas, extratos botânicos, desidratados vegetais e soluções integradas que conectam marcas a consumidores de forma mais saborosa.



Para saber mais, acesse www.drfi.com