Futuro na mesa

O terceiro milênio já começou no setor de alimentos. Mas as potencialidades estão longe de se terem esgotado

ANTONIO HERMINIO PINAZZA

A questão da segurança alimentar é em geral considerada sob duas vertentes. A primeira é a quantitativa, ou seja, a da fome, que hoje atinge 800 milhões de pessoas para as quais o fundamental é o acesso à fonte alimentar, obviamente sem qualquer preocupação sobre conteúdo protéico, vitamínico ou balanceamento. A segunda é a qualitativa, segundo a qual as classes privilegiadas podem atender seus desejos e conveniências e se abastecer de alimentos saudáveis e seguros.

Se no curto prazo teremos plantas produzindo plásticos, combustíveis e outros produtos inimagináveis até pouco tempo atrás, na área de alimentos a conquista de nichos específicos de consumidores levará à oferta de produtos incríveis. Isso pelo menos é o que demonstram as tendências analisadas pelo Brand Futures Group.

A nova cara do mercado

Após o trauma da vaca louca na União Européia, a contaminação de frangos por *salmonella* nos Estados Unidos, a polêmica sobre o uso de hormônios de crescimento, a contaminação da carne de frango, leite, ovos e derivados pela dioxina na Bélgica e a controvérsia sobre a engenharia genética em plantas e animais, a escolha de alimentos seguros e saudáveis se tornou exponencialmente mais importante. O



cenário nem é assim tão recente, se considerarmos por exemplo que a entrada da carne bovina com hormônios proveniente dos EUA está proibida há 10 anos na União Européia.

Materializam-se a preocupação com a segurança alimentar e os procedimentos de preparação dos alimentos – sinal óbvio e claro de que os cidadãos, principalmente os da União Européia, desejam conhecer as possíveis conseqüências da biotecnologia sobre a saúde e a ecologia.

Esse balizamento condiciona as novas tecnologias às preocupações de um mercado que, além de segurança, exige cada vez mais em termos de funcionalidade e conveniência dos alimentos.

No bad foods

Nos Estados Unidos estão sendo analisadas as possibilidades de alguns alimentos registrarem alterações de cor em seu sistema de rotulagem, à medida que ocorram vencimento de validade, exposição prejudicial a temperaturas inadequadas ou deterioração.

Na Malásia viabiliza-se a produção de alimentos dirigidos a hábitos alimentares ligados à religião, no caso dos países islâmicos – o que, convenhamos, é potencialmente um grande lance.

O vertiginoso interesse por bebidas saudáveis motivou pesquisas de informação criativas. Entre outros dados peculiares, chegou-se à estimativa de que no mundo há 1,4 milhão de hotéis com frigobares. São dezenas de milhões desses eletrodomésticos, prontos para receber sucos naturais de frutas, chás e bebidas distônicas, destinados à crescente massa da "geração saúde", incluindo a mais recente novidade que são frascos de água de 300-400ml contendo cafeína equivalente a uma xícara de café.

No grupo dos vegetarianos há quem adote esse regime por motivos éticos e ambientais; outros fazem essa opção por associação a uma vida que julgam mais saudável. Percentualmente é a seguinte a incidência de seguidores do vegetarianismo em alguns países europeus: Alemanha: 4,5%, Holanda: 4,4%, Reino Unido: 4,3%, França: 0,8%, Suíça: 0,75% e Polônia: 0,2%. Nos Estados Unidos calcula-se que 12 milhões de americanos se consideram vegetarianos, incluindo 25% de jovens. A transformação desses percentuais em números mostra um mercado promissor de milhões de consumidores.

No tocante a alimentos gordurosos e seus derivados, há uma ascendente massa de consumidores atentos a essas características. Um recente estudo mostrou que entre os americanos que lêem os rótulos sobre valor nutritivo, 74% focam

Antonio Herminio Pinazza *é engenheiro agrônomo, professor universitário e diretor executivo da Associação Brasileira de Agribusiness – Abag.*

o teor de gordura, 58% o teor de calorias, 56% o colesterol, 51% o sal e 41% o tamanho ou a quantidade da porção.

Nem o leite escapa, pois os consumidores preocupados com gordura saturada e colesterol assumem uma dieta livre de produtos de origem animal, substituindo-os por produtos à base de soja, arroz e amêndoa. Esses produtos ocupam cada vez mais espaço, como acontece com as bebidas leves e *diet*.

A era dos alimentos funcionais

Uma nova categoria de produtos, impulsionada pelos *experts* em medicina e nutrição, está surgindo no mercado. Sua finalidade é proporcionar uma nutrição básica superior. O movimento de mercado provocado por esses produtos está longe de poder ser considerado pífio. Especialistas acreditam que brevemente muitos produtos poderão ser adquiridos em supermercados sob a denominação de alimentos funcionais ou medicinais.

Avança-se no objetivo de ligar a imagem de alguns alimentos com benefícios para a saúde. Uma das mais famosas marcas de refrigerantes, talvez a maior delas, lançou um refrigerante destinado a adolescentes contendo um ácido (DHA) para facilitar o emagrecimento, o que provocou grande controvérsia.

No Japão algumas bebidas têm adição de substâncias para reduzir o risco de cáries. Desde 1992 mais de 75 produtos japoneses foram aprovados como alimentos com características medicinais, entre os quais se incluem proteínas modificadas em arroz destinadas a pessoas alérgicas e leite com fosfato para quem sofre de cálculos renais. Na Europa cientistas vêm produzindo um tomate com nível de beta-caroteno quatro vezes superior ao normal.

Também entre as novidades, na área das bebidas há preparados nutritivos disponibilizados para consumidores de idade mais avançada e bebidas que englobam vários tipos de finalidades, ou seja, perda, ganho ou manutenção de peso, acrescidos de bem-estar geral.

Nesse campo as oportunidades são muitas e as peculiaridades também, com destaque para água com suplementos nutritivos (*ginko biloba*, *ginseng*, vitaminas), *fast food* vegetariana, dispositivo digital para análise nutricional (considerando idade, histórico familiar, estilo de vida), para recomendação de vitaminas, suplementos, opção alimentar e outros.

Seguindo a tendência mundial, no mercado brasileiro também já se encontram à disposição dos consumidores produtos considerados funcionais: leite enriquecido com ferro contra anemia, ovos com baixo teor de colesterol, margarina sem gordura saturada.

O jogo da conveniência

As facilidades doravante devem ser sempre dirigidas para a praticidade e conveniência dos consumidores. Nessa direção já se observam supermercados agrupando alimentos num determinado setor do estabelecimento, evitando que o usuário perca tempo percorrendo várias gôndolas para completar a compra de uma refeição.

Essas ações procuram se adaptar aos novos estilos de vida surgidos com a entrada cada vez maior de mulheres no mercado de trabalho e ao crescente contingente de pessoas *single*. Para esses – e também para os demais –, o tempo destinado a planejamento, compras e preparo de alimentos tende a ficar cada vez mais reduzido.

Nos EUA, consulta dirigida a determinado grupo de consumidores mostrou que a preparação de alimentos reduziu-se de uma média de 25 minutos para algo em torno de sete a 15 minutos. Apurou-se que até as 16 horas os consumidores não costumavam ter decidido, e portanto não sabiam, o que iriam comer no jantar – sinal do grande potencial de consumidores para os alimentos prontos e/ou semiprontos disponibilizados em lojas de conveniência.

Um tipo de consumo que vem se acentuando nos EUA é o de refeições prontas, disponíveis em empresas especializadas. Um estudo específico constatou que o uso de restaurantes aumentou entre 1986 e 1996. Mas as pessoas não os procuram para desfrutar do local: do total das refeições, 57% estavam sendo servidas a pessoas que iam aos restaurantes comprar comida e levar para casa.

Criou-se então um nicho de fornecimento de comida pronta, com empresas oferecendo itens individuais, refeições completas ou por encomenda.

Em função do jogo da conveniência (e da crescente demanda) há um constante e gradativo aumento de oferta de uma incrível variedade de alimentos congelados, comprovado pelo fato de a indústria do setor registrar um crescimento mundial de 6% ao ano.

Na verdade o potencial de crescimento da indústria de congelados é incalculável, como demonstra um estudo de mercado feito na China, onde 1/3 dos residentes em grandes cidades adquirem alimentos congelados e cerca de 3/4 da população rural gostariam de consumir alimentos congelados, se tivessem energia ou se pudessem. Na Alemanha, onde 57% das mulheres trabalham fora e 36% são pessoas solteiras, a venda por conveniência é elevada e atinge um consumo *per capita* anual de 19,4kg, excluindo aves.

No Brasil ganha campo o segmento dos semiprontos – alimentos frescos para consumo em curto prazo, que requerem pouco tempo de preparo. Incluem pizzas, cortes de carnes limpos e embalados, vegetais prontos para serem cozidos ou usados em saladas.

Estima-se que até 2005 haverá um crescimento de aproximadamente US$28 bilhões de arrecadação proveniente de alimentos preparados fora de casa.

DEPOIS DA VACA LOUCA NA UE, DOS frangos com *salmonella* nos EUA, da polêmica sobre o uso de hormônios, de leite, ovos e derivados com dioxina na Bélgica e da controvérsia sobre alimentos modificados, a escolha de alimentos seguros e saudáveis se tornou exponencialmente mais importante.

Alimentos por faixa etária e por cultura

A busca de um estilo de vida saudável e seguro faz crescer a demanda por alimentos e bebidas destinados a dietas especiais e dirigidas aos mais variados grupos de idades. Exemplo disso são as tentativas de criar versões adultas de produtos tradicionalmente destinados a *teens*.

Também a cozinha multicultural está em alta, tendência que incide mais sobre a geração

jovem, principalmente em suas viagens, mais aberta a testar alimentos de diferentes tipos. Nos EUA os restaurantes étnicos abocanharam 26% do mercado sob a influência da diversidade cultural. Seguindo a onda, as cadeias de *fast-food* já oferecem aos consumidores comida chinesa, japonesa, jamaicana etc.

As próximas tendências

Alimentos cozidos deverão perder espaço para as dietas cruas ou em estado natural, tudo em nome da nutrição plena.

A água incorporará um *blend* para cada momento que se viva, ou seja, para uso diário será um tipo, após exercícios físicos será outro e para diversão ou passatempo haverá uma outra mistura.

À medida que a pesquisa genética avançar, teremos alimentos específicos para diferentes doenças, e as pessoas poderão usar uma combinação apropriada à cura de seus males. Os pais serão os primeiros a descobrir os benefícios dos alimentos dirigidos e usá-los de acordo com um planejamento alimentar para seus filhos.

As gôndolas de alimentos logo mostrarão variedades de produtos até então impensáveis.

O terceiro milênio, bem próximo, já se manifesta irrequieto demais para o gosto de muitos. Na área de alimentos, nem se fala. Por isso muitos respeitáveis executivos sequer conseguem pensar em outra atividade econômica que não seja a de alimentos, com maiores expectativas de desenvolvimento e expansão.

Imagine-se então quando as empresas ligadas às *life sciences* fizerem a cabeça dos consumidores, convencendo-os de que comprovadamente os novos alimentos são mais seguros e saudáveis.

O futuro chegou

Com base em projeções da World Future Society (WFS), as tendências alimentares que citamos serão até conservadoras, considerando-se que entre 1996 e 2000 haverá 10 vezes mais mudanças do que entre 1980 e 1995 e que nos próximos 15 anos o conhecimento dobrará a cada 80 dias (atualmente dobra a cada dois anos). Para quem duvidar dessa projeção, a WFS vai mais longe e prevê que em 2010 o PIB do Japão se constituirá de 75% de produtos ainda não inventados.

Um fortíssimo indicador do imensurável crescimento reservado ao mercado alimentar, impulsionado pelo jogo de conveniência e funcionalidade, é a previsão de que daqui a 20 anos 80% da população residirá em regiões metropolitanas (em 1900 era 1%) e ninguém poderá perder muito tempo na cozinha.

Se a concentração geográfica populacional for um indicador consistente para a implantação de políticas regionais ligadas à segurança alimentar, os organismos competentes têm um vasto campo de ação, pois em 2025 a população mundial estará em torno de 8,4 bilhões de pessoas. Dessas, 57% serão habitantes de nações em desenvolvimento, exigindo segurança alimentar qualitativa, e as outras 33% se localizarão em países atrasados, suplicando por segurança alimentar quantitativa. Quem viver, verá.

CAFÉ

Chuvas bem-vindas

Comparando com os últimos seis anos, sobretudo nos quatro meses que antecedem a florada, 1999 é o ano de menor nível de chuva

ARMANDOMATIELLI

Passando pelas nossas principais regiões cafeeiras, percebemos os resultados do período de seca sobre as plantas. Tivemos um baixíssimo nível pluviométrico nos últimos quatro meses nas regiões do Triângulo, Sul e Sudeste mineiros.

O demonstrativo numérico nos dá uma clara visão da gravidade do problema que poderemos enfrentar se a seca perdurar. Os dados do Mara – Procafé/Varginha – em Minas não registram déficit hídrico na média. Mas em 30 de julho deste ano já se registrou um déficit hídrico de 83. Se agosto for tão seco como habitualmente e em setembro as chuvas se atrasarem, poderemos prever sérios prejuízos na produtividade da safra vindoura, principalmente se a temperatura for mais elevada que o normal nessa época do ano, pois a formação das flores decresce em temperaturas mais elevadas, chegando até a faltar floração quando as temperaturas atingem 30°C durante o dia e 23°C à noite.

Tempo de seca, tempo de chuva

É interessante um período de seca na fase de repouso, que

Sul de Minas: mensurações pluviométricas

Milímetros de chuva

	1994	*1995*	*1996*	*1997*	*1998*	*1999*
Abril	92	93	81	123	89	5
Maio	111	103	81	36	93	19
Junho	20	21	48	68	0	37
Julho	8	0	0	14	0	7
Total	231	217	210	271	182	68

Fonte: Sindicato Rural de Guapé – Sul de Minas.

Armando Matielli *é engenheiro agrônomo.*