

Carne

Mercoagro

tecnologia, networking e negócios

Especial apresenta

tendências e guia
estratégico dos expositores

Cenário Internacional

Brasil avança com segurança e
competitividade

FOOD-PACK SOLUTIONS

BY POLY-CLIP SYSTEM

Alta performance em grandes calibres.
A eficiência da ICA, agora com a força
FOOD-PACK SOLUTIONS.

A indústria de proteína não para, e a sua produção também não pode parar. A grampeadora automática ICA (Poly-clip) entrega máxima precisão no embutimento frouxo ou moldado, eliminando desperdícios.

- . Até 60 ciclos/minuto.
- . Calibres até 200 mm.
- . Painel SAFETY-TOUCH de 10" para gestão de receitas.



VISITE-NOS

MERCOAGRO

14ª EDIÇÃO
CHAPECO
BRASIL

DE 17 A 20/MAR/26 - PAVILHÃO A - Nº1508

TECNOCARNE

DE 16 A 19/JUN/26 - SÃO PAULO EXPO

O legado evoluiu. Além da exclusividade **POLY-CLIP SYSTEM**, a **FOOD-PACK SOLUTIONS** é a curadora das melhores marcas globais com um portfólio robusto e soluções integradas para transformar sua indústria com automação de ponta, máximo rendimento e excelência operacional.

NOSSAS REPRESENTADAS:



SAIBA MAIS



AVENIDA DELLAPAR, 3000 - LOTE 8 - BAIRRO PORTÃO - CEP 07412-650 - ARUJÁ - SP

WWW.FOODPACKSOLUTIONS.COM.BR



Reconhecida mundialmente por desenvolver soluções em correias e esteiras transportadoras, a Ammeraal Beltech, marca global do Grupo AMMEGA, vem se destacando no setor frigorífico com tecnologias que unem inovação, segurança alimentar e eficiência operacional

Conversamos com Marcos Jesus, Gerente Especialista da empresa no Brasil, que explica como essa tecnologia está ajudando os frigoríficos a alcançar padrões mais elevados de desempenho e sustentabilidade.

Revista +Carne: O que torna a esteira modular uni DTB um diferencial para a indústria da carne?

Marcos Jesus: A uni DTB foi projetada com foco na indústria de proteínas. Seu design aberto e superfícies lisas evitam o acúmulo de resíduos, facilitando a limpeza e garantindo mais segurança ao alimento. É uma esteira que combina desempenho mecânico, durabilidade e facilidade de higienização. O desenho foi projetado ouvindo nossos principais clientes, atendendo as demandas desses usuários finais.

Revista +Carne: Quais são os ganhos na higienização?

Marcos Jesus: A estrutura da esteira permite que a água e os agentes de limpeza atinjam todas as partes, acelerando o processo e reduzindo o consumo de recursos. Por ser modular, é simples de desmontar e remontar, diminuindo o tempo de parada. Na prática, os frigoríficos têm alcançado economias significativas de tempo e de água. Em alguns estudos realizados, conseguimos economizar no consumo de água e de produtos químicos mais de 30%.

Revista +Carne: E quanto à segurança do alimento?

Marcos Jesus: A segurança é prioridade. Utilizamos materiais aprovados pela FDA e pela União Europeia, próprios para contato direto com alimentos. Além disso, a esteira segue o princípio de 'projeto higiênico', toda a sua estrutura foi desenvolvida para eliminar pontos de acúmulo de sujeira, de umidade e resíduos, e facilitar o acesso na limpeza e garantir a máxima segurança alimentar. Isso reduz riscos de contaminação e contribui para a qualidade do produto final. Com limpeza mais

rápida e menos manutenção, a operação ganha produtividade e sustentabilidade. O resultado é uma linha mais eficiente, com menor custo total de propriedade e maior tempo de disponibilidade do equipamento. Sem contar o aumento da vida útil das esteiras e redução de paradas para manutenção.

Revista +Carne: Que mensagem a Ammeraal Beltech deixa para os frigoríficos brasileiros?

Marcos Jesus: Nosso compromisso é entregar soluções inovadoras que aumentem a eficiência e garantam segurança alimentar. A uni DTB é um exemplo de como a tecnologia pode transformar o processo produtivo, tornando-o mais limpo, seguro e econômico.

Conheça nosso portfólio completo em www.ammeraalbeltech.com/pt-br/
Entre em contato e descubra como nossas soluções podem elevar o desempenho da sua linha de produção: (15) 99127-0680





Diretora
Jussara F. S. Rocha
(11) 94110.4965
diretoria@grupomaisfood.com.br

Editora
Erika Ventura
(11)97406-8692
erika@grupomaisfood.com.br

Jornalista
Juçara Pivaro
jpivaro@grupomaisfood.com.br

Arte
Anselmo Rocha
anselmo_ar@icloud.com

Administrativo / Financeiro
financeiro@grupomaisfood.com.br

Assinatura/Subscription

Brasil: R\$ 170,00

USA, Latin America, Europe and

Africa: US\$ 150,00

Tel.: (11) 2337.7323 | 2369.4054
www.grupomaisfood.com.br

Tiragem: 5.000 exemplares



Carta ao Leitor

Estar na Mercoagro é mais do que marcar presença: é contribuir com informação qualificada em um ambiente onde conhecimento gera negócios.

Esta edição foi pensada para circular onde as decisões acontecem: nos corredores da feira, entre negócios, tecnologia e estratégia.

Entre os destaques de conteúdo, conversamos com a CNA a fim de compreender os ajustes importantes do nosso mercado interno, com mudanças no perfil de consumo, reposicionamento de preços e novas oportunidades surgindo no varejo e na indústria.

Ao mesmo tempo, o país consolida sua liderança global. Em entrevista exclusiva, a ABIEC detalha o novo patamar estratégico que o Brasil alcança como maior exportador e produtor mundial de carne bovina, um protagonismo que exige governança, inteligência comercial e visão de longo prazo. GT Foods e Aurora reforçam posicionamento e estratégias aplicadas ao mercado externo.

Novidades em ingredientes, segurança alimentar e gestão também estão abordados nesta edição. Por fim, naturalmente, damos ênfase à região Sul: berço de inovação, tecnologia e estudos aplicados à proteína animal.

Boa leitura e excelentes conexões.



Sua **marca conectada** com quem decide.

Na **indústria da carne**, cada decisão conta.

E é por isso que há mais de uma década, a +Carne é referência em **informação técnica**, confiável e segmentada para o setor.

Com edições **impressas e digitais**, um **portal de notícias** atualizado diariamente e forte presença nas **redes sociais**, somos a **ponte** entre **sua empresa** e os principais **decisores da cadeia produtiva da carne**.

+Carne é + que uma revista.

É um **ecossistema** de **informação** e **negócios**, que conecta fornecedores e empresários do setor.

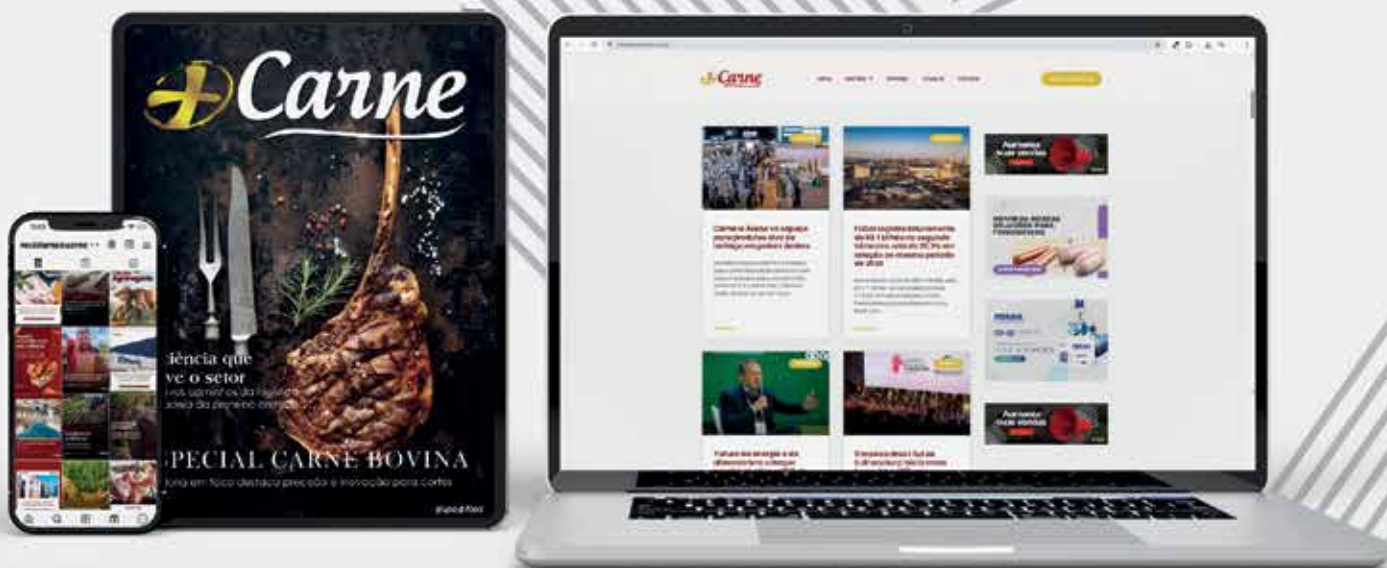
Quer anunciar? Fale com o time comercial:

✉ DIRETORIA@GRUPOMAISFOOD.COM.BR

☎ (11) 94110-4965 - JUSSARA

✉ COMERCIAL@GRUPOMAISFOOD.COM.BR

☎ (11) 91072-4054 - COMERCIAL



Multiplataforma, **segmentada e** presente onde sua marca precisa estar.



ESCANEE O QR CODE
E ACESSE O SITE:

Conheça as soluções da Revista +Carne:



E-mail Marketing & News



Banners no site



Eventos segmentados



Anúncios na Revista +Carne



Matérias no site



Posts em Redes Sociais

sumário

grupo  food

09 | Mercado: Ajustes no consumo e novas oportunidades redesenam o cenário da carne no Brasil



14 | Economia: Debate da jornada 6x1 e o reflexo para os frigoríficos

16 | Segurança Alimentar: Integridade ao longo de toda a cadeia da carne

18 | Automação: GTFoods acelera modernização industrial com automação e inteligência de dados

20 | Gestão: Governança e organização financeira fortalecem a indústria frigorífica no longo prazo



24 | Inovação: IA e saudabilidade no centro da transformação

28 | Entrevista: ABIEC analisa o novo patamar estratégico da carne bovina brasileira

31 | Cenário Internacional: Brasil avança com segurança e competitividade

36 | Bem-Estar Animal: Suinocultura sob novos padrões

37 | Foco: Região Sul - Tradição, técnica e inovação

40 | Especial Mercoagro: Tecnologia, negócios e conexões na maior Feira de Proteína Animal da América Latina



52 | Consumidor Global: Anuga 2025 consolidou-se como a maior feira global de alimentos e bebidas

Mercado interno em transformação: ajustes e oportunidades redesenham o cenário da carne no Brasil

Com aumento nos custos de produção, mudanças no perfil de consumo e avanço em rastreabilidade e sanidade, a cadeia de proteínas animais vive um momento de ajustes e oportunidades. Para entender o cenário e os pontos de atenção para os próximos meses, conversamos com Rafael Ribeiro, assessor técnico da Comissão Nacional de Bovinocultura de Corte da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA)

Por: Erika Ventura

A demanda por carnes de frango e suína aumentou em 2025 no Brasil e a expectativa é de crescimento também em 2026. Segundo dados da Conab, a disponibilidade interna per capita aponta crescimento consistente para as proteínas de frango e suína, enquanto a bovina registra retração. Em 2024, a disponibilidade de carne bovina foi de 36 kg por habitante/ano. Em 2025, caiu para 35 kg, e a projeção para 2026 é de 32,2 kg. Já o frango deve passar de 49,3 kg (2024) para 51,3 kg em 2026. A suína, por sua vez, deve sair de 19,8 kg para 20,8 kg no mesmo período.

“A demanda por carnes de frango e suína aumentou em 2025 no Brasil e a expectativa é de crescimento também em 2026”, explica Rafael Ribeiro.

No caso do frango, um fator pontual impactou o mercado: a restrição temporária de alguns importadores após o foco de

gripe aviária registrado no Rio Grande do Sul, em maio de 2025, elevou momentaneamente a disponibilidade interna e pressionou os preços.

Já na bovinocultura, apesar do aumento nos abates em 2025, o consumo per capita recuou. “As exportações cresceram em



Rafael Ribeiro, assessor técnico da Comissão Nacional de Bovinocultura de Corte da CNA

volume e absorveram parte do incremento na produção”, pontua Ribeiro. Para 2026, a expectativa é de menor disponibilidade de carne bovina no mercado doméstico, reflexo da redução prevista nos abates após anos de elevado abate de fêmeas. Eventos como a Copa do Mundo, historicamente associados ao aumento no consumo de proteínas, podem gerar estímulos adicionais ao mercado interno.

Custos de produção: pressão generalizada

Se o consumo apresenta mudanças, os custos seguem como desafio central. De acor-

sistemas independentes, houve aumento também nos preços dos alimentos concentrados, cuja aquisição é feita pelo produtor, diferente dos sistemas integrados, onde a integradora é a responsável pela compra e distribuição aos produtores integradores. Para 2026, os desafios com relação aos custos de produção das atividades continuam, com destaque para itens como a mão de obra e a alimentação dos animais. Nos casos dos bovinos, com a menor oferta, a tendência é de preços mais altos também para os animais de reposição, o que deve impactar as relações de trocas para os produtores (recriadores/terminadores).



do com dados do projeto Campo Futuro (CNA/Senar), 2025 registrou alta expressiva nos custos operacionais efetivos (COE). Na bovinocultura de corte, o aumento foi de 30%. “Pesaram principalmente as despesas com mão de obra, alimentação e reposição dos animais”, detalha Ribeiro.

Para a suinocultura e avicultura, os incrementos no COE foram de 25,6% e 5,6%, respectivamente. Além da mão de obra, pesaram os aumentos nos custos com energia elétrica, insumos para o aquecimento das granjas e manutenção. Nos

Potencial de mercado: valor agregado e cortes alternativos




A CNA enxerga manutenção dos bons volumes de consumo de frango e suínos em 2026, além de cenário positivo para os ovos. No segmento bovino, a perspectiva de preços mais altos pode alterar o comportamento do consumidor. “Considerando o cenário de alta nos preços, a tendência é de maior procura pelos cortes de dianteiros no mercado doméstico”, afirma Ribeiro. Esse movimento pode abrir espaço para estratégias de valorização de cortes menos

A MISTURA CERTA FAZ TODA A DIFERENÇA

*Misturadeira Inotec VarioMix:
Única Misturadeira com
tecnologia exclusiva flexível
para uma ampla variedade
de produtos.*



Mais informações sobre a tecnologia
de mistura definitiva em:

www.handtmann.com/variomix |   

handtmann
Ideas for the future.

nobres, agregação de valor e desenvolvimento de novos produtos.

Sustentabilidade e sanidade: ativos estratégicos

Ribeiro é categórico ao afirmar que “a pecuária brasileira é sustentável”. O Brasil conta com legislação ambiental robusta, como o Código Florestal, além de crescente adoção de tecnologias em nutrição, genética, sanidade e gestão.

Estudo da Embrapa apresentado na COP 30 aponta que 65,6% do território nacional mantém vegetação nativa preservada, sendo que produtores rurais são responsáveis por 29% dessas áreas dentro das propriedades.

No campo sanitário, o país possui reconhecimento internacional da Organização Mundial de Saúde Animal (OMSA) como livre de febre aftosa sem vacinação, risco insignificante para encefalopatia espongiiforme bovina e ausência de peste suína africana há mais de 40 anos.

Quanto à rastreabilidade, o Brasil avança com o Programa Nacional de Identificação Individual de Bovinos e Búfalos (PNIB). “O objetivo é passar de uma rastreabilidade por lote para a individual, garantindo maior agilidade nas investigações sanitárias e segurança alimentar”, destaca.

Riscos e oportunidades no horizonte

Para os próximos meses, Ribeiro aponta oportunidades claras no mercado interno, responsável por 60% a 70% da produção nacional. “Há tendência de aumento na procura por produtos que agreguem valor à produção na base e à indústria.”

No cenário internacional, surtos de doenças em outros países podem ampliar oportunidades para as exportações brasileiras. Entre os pontos de atenção, estão conflitos geopolíticos, volatilidade cambial, barreiras comerciais e avanço do protecionismo. “O desafio é acompanhar esse cenário global com estratégia e competitividade”, conclui. •



Soluções para o setor de proteínas - Aves



BALANÇA MULTICABEÇOTE

Solução para aves congelada IQF de
7 litros

Especialmente projetada para pesar todos os cortes de aves (sassami, meio peito, tulipa e perna)

- Proteção máxima IP69K em ambientes congelados desafiadores.
- Design especial para pesagem de aves com a maior eficiência e menor desperdício
- Velocidades de até 70 pesagens por minuto.
- Tecnologia inteligente de pesagem para uma precisão líder na indústria.



RAIO X- IX-PD

Deteção de ossos para aves e de objetos estranhos muito pequenos

- Nova tecnologia de detecção de Raios-X (Conversão Direta com sensor Cd-Te). Usado para obter imagens de altíssimas resolução.
- Tamanho do pixel reduzido para 0,2 mm/pixel em relação ao 0,3 mm/pixel no G2.
- Alta sensibilidade para objetos estranhos, muito pequenos e com baixa densidade (borracha, cerâmica, vidro e ossos jogador, raquete e costela)
- Sensor de linha de conversão direta com maior vida útil e garantia de 5 anos.

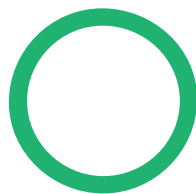
Entre em contato:

sales-protein@ishidabrasil.com.br

Jornada 6x1 pode elevar custos e pressionar competitividade dos frigoríficos

Estrutura de linhas contínuas, margens apertadas e forte exposição ao mercado internacional tornam o setor mais sensível a mudanças estruturais na jornada de trabalho, avalia professor da FIA Business School

Por: Erika Ventura



debate sobre a possível alteração da jornada de trabalho no modelo 6x1 ganhou força e passou a preocupar setores intensivos em mão

de obra, como a agroindústria de proteína animal. Nos frigoríficos, onde as operações funcionam em linhas contínuas e sob rígidos padrões sanitários, a margem para absorver mudanças estruturais é considerada limitada.

Para André Sacconato, professor da FIA Business School, o impacto no setor tende a ser mais intenso do que na média da indústria, justamente pelas características próprias da atividade. “As estimativas que apontam aumento no custo final da produção com a redução da jornada semanal sem ajuste proporcional de salários não podem ser aplicadas de forma direta aos frigoríficos. Isso porque a estrutura operacional do setor é muito diferente da média da indústria”, afirma.

De acordo com Sacconato, mesmo com o avanço da mecanização, os frigoríficos funcionam em linhas contínuas, que

exigem equipes completas em todos os turnos. Não há espaço para reduzir ritmo ou redistribuir tarefas sem comprometer eficiência, segurança alimentar e padrões sanitários. Por isso, a diminuição da jornada não pode ser compensada internamente: ela exige reposição integral das horas perdidas, geralmente por meio de novas contratações. Essa necessidade de recomposição integral de horas, explica, faz com que o aumento do custo-hora se propague de forma mais intensa ao longo da estrutura produtiva.

“Embora haja estimativas médias para a indústria, é razoável considerar que, nos frigoríficos, o efeito deva ser superior, devido à combinação de alta dependência de mão de obra, baixa flexibilidade operacional e forte pressão competitiva. É um setor que já opera no limite da eficiência, e qualquer mudança estrutural na jornada tende a gerar repercussões mais amplas do que em outros segmentos,” explica o professor.

Produtividade pode compensar?

Parte do debate público sustenta que

jornadas menores poderiam gerar ganhos de produtividade capazes de compensar o aumento do custo da hora trabalhada. Sacconato reconhece que há experiências internacionais nesse sentido, mas ressalta que os resultados não são automaticamente replicáveis. “Há estudos internacionais que mostram uma relação entre a redução da jornada e aumentos de produtividade, mas esses resultados aparecem em contextos muito específicos, tanto do ponto de vista setorial quanto do ponto de vista dos países analisados”.

Apesar da tecnologia aplicada e processos com automação, o olhar humano continua essencial para o processo produtivo na indústria da carne. “A automação ajuda, mas não resolve. Muitas etapas continuam dependendo de intervenção humana: inspeção, manipulação fina, controle sanitário, acompanhamento das máquinas. A presença humana é indispensável para garantir conformidade regulatória e qualidade do produto. Isso limita a capacidade de absorver o impacto apenas com tecnologia”, detalha o especialista da FIA.

Pressão internacional

O Brasil ocupa posição de destaque no comércio global de proteína animal, competindo diretamente com países como Estados Unidos e Austrália. Nesse cenário, elevação estrutural de custos pode comprometer margens e contratos internacionais.

“Os contratos costumam ser fechados com antecedência, com preços negociados em dólar e prazos rígidos de entrega. Se o custo sobe aqui dentro, mas os concorrentes mantêm sua estrutura estável, o exportador brasileiro acaba absorvendo a diferença na margem,” avalia, e acrescenta, reforçando que mercados como China, Oriente Médio e Sudeste Asiático

trabalham com múltiplos fornecedores e mudam rapidamente de origem quando percebem perda de competitividade. “Se o Brasil encarecer sua produção de forma permanente, perde capacidade de disputar preço nesses mercados. Isso pode significar desde renegociação de contratos em condições menos favoráveis à redução de volumes exportados”.

Negociação coletiva como saída

Diante desse quadro, o professor defende que eventuais mudanças na jornada sejam tratadas por meio de negociação coletiva, considerando as especificidades do setor. “O caminho mais equilibrado sempre passa pela negociação coletiva. Esse é o instrumento mais adequado para lidar com realidades produtivas tão distintas, porque permite ajustar regras à dinâmica específica de cada atividade”, conclui. •



André Sacconato, professor da FIA Business School

Dekacron - Segurança alimentar começa na escolha da caixa

Com foco em qualidade e matérias-primas que garantem integridade do alimento, a empresa oferece caixas para toda a cadeia produtiva do setor de carnes

Por: Juçara Pivaro

No setor de frigoríficos, o atendimento às normas sanitárias é fundamental e a Dekacron, fabricante de caixas plásticas disponibiliza caixas plásticas que respeitam todos os requisitos para uso nas indústrias de carnes e todo o setor alimentício. Os

produtos da empresa são produzidos com matéria-prima 100 %, livre de BPA, além de possuírem documentação técnica que comprova a qualidade do insumo. Considerando que o Brasil é um grande exportador de carnes e que no mercado internacional a questão sanitária é altamente relevante para os importadores e toda a cadeia logística, a comprovação de desempenho das caixas é essencial.

“A Dekacron nasceu para traduzir a qualidade na nossa mais pura essência através da fabricação de nossos produtos. Todo nosso processo passa por constantes avanços de tecnologia. Estamos sempre alinhados às demandas dos clientes e lojistas em todos os mercados”, afirma Denis Seibarauskas, CEO da empresa.

A empresa se posiciona como parceira estratégica daqueles que compreendem que excelência não é um diferencial supérfluo, é uma necessidade operacional. Em um setor onde segurança alimentar, padronização logística e resistência dos materiais impactam diretamente nos resultados, a escolha de fornecedores confiáveis torna-se decisiva.



Denis Seibarauskas e Katia Damico, sócios na Dekacron



Integridade dos alimentos na cadeia produtiva

Projetadas para ambientes industriais exigentes, as caixas resistem a baixas temperaturas, como *freezers* e câmaras frias, suportando, inclusive, variações extremas presentes em túneis de congelamento. Essa característica assegura estabilidade estrutural mesmo sob condições rigorosas, mantendo integridade e segurança no armazenamento e transporte de alimentos. As caixas Dekacron são as mais resistentes do mercado, pois possuem paredes com maior espessura, proporcionando firmeza e resistência e são fabricadas com material PEAD de alta densidade Braskem. Essa padronização otimiza espaços, reduz perdas e melhora o fluxo operacional nas diferentes etapas do processo produtivo, do abate à expedição.


A robustez estrutural reduz quebras, deformações e prejuízos operacionais, fatores que impactam diretamente no custo-benefício para frigoríficos e indústrias alimentícias. Esse cuidado minimiza riscos de contaminação e reforça o compromisso da empresa com a segurança alimentar, um dos pilares centrais da indústria de proteínas.

Outro diferencial importante está na contribuição das caixas para a padronização logística dentro e fora dos frigoríficos. Os modelos são empilháveis, com ou sem tampa, facilitando o armazenamento, o transporte e o manuseio.

Com uma equipe formada por mais de 30 colaboradores diretos e cerca de 50 representantes distribuídos por diversos estados brasileiros, a empresa construiu uma presença sólida e estratégica em diferentes mercados. •



 **DEKACRON**

 (11) 4051-1976

 (11) 4069-8444

dekacron.com.br
@dekacron

GT Foods acelera modernização industrial com automação e inteligência de dados

Por: Erika Ventura

A automação deixou de ser tendência para se consolidar como eixo estratégico de crescimento na GTF. Segundo Dione Cazanti, diretor industrial do grupo, a modernização das plantas industriais tem impacto direto na capacidade produtiva, na padronização dos processos e na elevação do padrão de qualidade dos produtos, fatores decisivos para ampliar competitividade no mercado interno e nas exportações.

Hoje, diferentes etapas do processo industrial já operam com alto nível de automação nas unidades do grupo no estado do Paraná. Na planta de Maringá, por exemplo, a sala de cortes automatizada

realiza cortes completos da ave, incluindo desossas de coxa e sobrecoxa, além de entregar meio filé de peito em padrão apto à exportação. O ganho está na uniformidade e no fluxo contínuo da produção.

Na unidade de Paraíso do Norte/PR, a implantação de uma sala automatizada para produção de itens em bandejas com peso específico de 1 kg abriu espaço para um mercado que antes não era explorado pela companhia. Já nas unidades de Paranavaí e Terra Boa, também no Paraná, a instalação de túneis girofreezer, que congelam cortes individualmente no padrão IQF (Individual Quick Freezing), permite a embalagem automática com peso exato, agregando valor ao produto e ampliando o mix ofertado.

De acordo com Cazanti, entre os principais resultados operacionais estão a dependência de mão de obra manual, maior produtividade, padronização dos cortes e ampliação do portfólio. Para o diretor, ajustes nas estratégias e no treinamento do time também são importantes para o sucesso das implementações. “Quando a empresa toma a decisão de automatizar os processos, com certeza ela precisa pensar na mudança comportamental de seus colaboradores, pois eles precisam se adaptar a



Dione Cazanti - Diretor Industrial GTFOODS



essa mudança. A empresa precisa dar todo o suporte e desenvolvimento a equipe. Existe uma mudança de perfil, que passa ser mais técnico, estratégico e não operacional. Então, planos de desenvolvimentos são intensificados para que tenhamos esses profissionais disponíveis dentro de casa, já que dar oportunidades para pessoas que já trabalham na GTF é uma premissa da área industrial da empresa”, enfatiza Cazanti.

A análise de dados em tempo real também ganha protagonismo. Sistemas automatizados geram informações instantâneas que orientam as equipes na correção de desvios antes que se tornem irreversíveis. Para os próximos anos, a expectativa é expandir as automações para unidades ainda operando com processos manuais e investir em novas linhas de produtos industrializados, ampliando o portfólio e agregando valor.

A mensagem para frigoríficos que ainda enxergam automação e inteligência artificial como algo distante é direta: trata-se de um caminho sem volta. Em um cenário de escassez de mão de obra, tecnologia significa continuidade produtiva, maior controle, acesso a novos mercados e decisões mais rápidas, um diferencial que impacta diretamente a perenidade do negócio. •

LINHA
TEXEL®



A MAIS NOVA SOLUÇÃO FERMENTECH!

Queijo e salame sempre formaram a dupla perfeita. E agora essa combinação vai ainda mais longe: a Fermentech passa a fornecer ingredientes também para **produtos cárneos!**

Com a linha **TEXEL**, oferecemos culturas starter de alta performance, proporcionando:

- Fermentação controlada;
- Maior estabilidade microbiológica;
- Obtenção de qualidade consistente;
- Otimização a eficiência na produção;
- Redução de riscos no processo produtivo;
- Formação de cor característica do produto;
- Desenvolvimento equilibrado de sabor e aroma.

Mais controle, mais eficiência e resultados superiores do início ao fim.


fermentech

 +55 11 94503.9377 • www.fermentech.com.br

• ácido láctico 85% • aromas • cloreto de cálcio 40% • condimentos • conservantes • corantes • culturas bioprotetoras
• culturas lácteas • culturas para queijos especiais • culturas probióticas • enzimas coagulantes
• estabilizantes • fibras • fumaça líquida • lactase • lecitina de soja • lipase em pó

Gestão estratégica como pilar de longevidade na indústria frigorífica

Em um setor marcado por volatilidade do boi gordo, pressão de caixa e alta intensidade de capital, Johnny Lima, sócio-diretor da JMLIMA® Assessoria Empresarial, defende que crescer não significa, necessariamente, gerar resultado. Para ele, a diferença entre empresas que se expandem e aquelas que sobrevivem está na gestão de riscos e na capacidade de antecipar cenários

Por: Erika Ventura

A indústria frigorífica brasileira opera em escala global, com relevância em volume, qualidade e presença internacional. No entanto, por trás da robustez produtiva, ainda existem fragilidades estruturais na gestão de muitas empresas do setor. É o que avalia Johnny Lima, com mais de 28 anos de atuação em gestão financeira de médias e grandes companhias.

“O que percebo em quase todas as companhias que visitamos é a confusão entre crescimento de volume ou faturamento com geração de resultado”, afirma Lima. Segundo ele, operações altamente alavancadas, sustentadas por capital de terceiros, seja de bancos, fundos ou fornecedores, podem ganhar escala rapidamente, mas nem sempre constroem rentabilidade sustentável.

O risco é silencioso. Em empresas menores, o cenário se agrava pela menor capacidade de negociação na compra do gado e pelo custo mais elevado de acesso ao capital.

“Se não houver um bom planejamento, há muito risco de o empresário ficar refém



Johnny Lima, sócio-diretor da JMLIMA® Assessoria Empresarial

de uma operação que demanda recursos continuamente, mas que ao longo do tempo consome capital por não gerar resultado suficiente”, alerta.

Na experiência da JMLIMA®, os erros de gestão mais recorrentes concentram-se em seis eixos críticos:

1. **Gestão de caixa reativa:** A empresa opera o caixa olhando apenas saldo e compromissos, sem considerar cenários como custo de captação, preço da arroba e câmbio, o risco é alto. A ausência de planejamento pode levar a compras mal posicionadas, vendas pressionadas pelo caixa e perda de poder de negociação.

2. **Capital de giro mal administrado:** Pela própria natureza da atividade, o frigorífico exige intensa aplicação de recursos. Se a empresa não tratar o ciclo financeiro de forma efetiva, o crescimento vira buraco: quanto mais vende, maior a necessidade de buscar dinheiro no mercado ou dos sócios.

3. **Custo do produto vendido sem controle rigoroso:** Abater 100 bois é diferente de 300. Escala amplia complexidade. Rendimento, quebras, desossas, aproveitamento e rateio de custos fixos precisam ser monitorados com precisão.

4. **Exposição financeira sem gestão de risco:** Fatores como boi gordo e câmbio exercem forte influência. “Como gerir uma companhia sem gestão financeira estruturada quando o principal insumo pode ter volatilidade superior a 50% em um ano?”, questiona.

5. **Expansão sem arquitetura financeira:** Investir apenas com base no potencial de mercado, sem avaliar CAPEX, OPEX, impacto no caixa e retorno efetivo, é perigoso.

6. **Governança frágil:** Em um setor altamente regulado, falhas em controles contábeis, fiscais, de crédito ou *compliance* podem comprometer o negócio de forma



SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS DE ÚLTIMA GERAÇÃO PARA SUA LINHA



Controle
de Peso



Raio X
Inspeção



Soluções
Combinadas



Software da
indústria 4.0

VARPE BRASIL

vendas@varpe.com.br

www.varpe.com.br

+55 (19) 3478-6774

irreversível e transformam decisões com base em opinião e não embasadas com dados e fatos.

Para Lima, a falha mais comum está na desconexão entre operação e finanças. “Muitas empresas entendem como gestão apenas o controle de lançamentos. Fazer gestão é tomar decisões com base em indicadores e em processos.” Ele cita situações recorrentes: compra de gado baseada apenas na disponibilidade e escala; produção planejada para diluir custo fixo sem avaliar *mix*; área comercial desconectada da política de crédito e rentabilidade por cliente; estoque tratado como ativo, quando na prática é recurso parado que consome caixa e carrega custos financeiros e operacionais.

Entre as decisões mais críticas estão o endividamento mal estruturado e a precificação sem margem real por canal. “Empresas que financiam compra com

dívida de curto prazo criam dependência. Passam a vender mal apenas para gerar duplicatas que viram caixa, postergam manutenções, reduzem controles e ficam reféns de clientes com maior poder de negociação. Uma empresa organizada, com números consistentes e governança sólida, capta recursos melhores, mais baratos e aplica de forma efetiva na operação” explica o especialista.

Para empresários que ainda veem gestão como simples corte de custos, Lima deixa um alerta claro: “Antecipação deve nortear o processo de tomada de decisão”. Em um setor gigante, global e cada vez mais profissionalizado, operar com gestão artesanal tornou-se incompatível com a escala industrial. A longevidade no frigorífico moderno depende de três pilares: controladoria conectada à indústria, gestão ativa de riscos e disciplina financeira. Crescer é importante, mas permanecer relevante exige método e disciplina. •



CONHEÇA A TECNOLOGIA DO AMANHÃ, HOJE.

UMA LINHA COMPLETA A PLENA FORÇA.

TOP DE LINHA

Linguixas frescas e defumadas, Hot Dog
Salames e produtos curados | Sous Vide
Aves | Bacon
Produtos fatiados: Presunto, Mortadela,
Fiambre, etc
Produtos para consumo diário
Proteína Alternativa
Ração para Animais de Estimação



VEJA O QUE
NÓS LEVAMOS
ATÉ SUA MESA



REDUÇÃO DOS TEMPOS DE
PROCESSAMENTO
MELHORE O SEU RENDIMENTO



AUMENTO DA PRODUTIVIDADE
MAIOR PRODUÇÃO POR M2



AUMENTO DE CAPACIDADE
MAIOR PRODUTIVIDADE COM
MENOS MÃO DE OBRA



REDUZA OS CUSTOS



MAXIMIZE A HIGIENE
DESIGN MAIS SEGURO, LIMPEZA FÁCIL



MANTENHA A PADRONIZAÇÃO DOS
SEUS PRODUTOS
ALTA QUALIDADE



PRATIQUE A SUSTENTABILIDADE
OTIMIZE O CONSUMO DE ENERGIA E
ÁGUA

NOSSAS MARCAS DE PROTEÍNA TEM O QUE VOCÊ PRECISA

PROCESSAMENTO E PREPARAÇÃO

COZZINI DANFOTECH
HINDS-BOCK M EQUIPMENT

PROCESSAMENTO TÉRMICO

ALKAR Armor Inox maurer-atmos
SCONICA

FATIAMENTO, CARREGAMENTO E EMBALAGEM FINAL

CV-TEK DRAKE pacproinc
RAPIDPAK THURNE VISIONPAK

AUTOMAÇÃO DE INSTALAÇÕES E PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO

COLUSSI ERMES Kell-Log PRIMAUX VEMAC

Inovação e saudabilidade redesenham o futuro dos produtos cárneos

O movimento no setor de alimentos tem passado por várias fases e um novo perfil de consumidor tem contribuído para estimular a área de pesquisa a buscar soluções saudáveis. Nesse cenário, o setor de carnes e derivados atravessa um período de transformações estruturais, impulsionado por mudanças no comportamento do consumidor, maior rigor regulatório e avanços científicos. Para falar sobre pesquisas na área, consultamos Manuel Pinto Neto, pesquisador do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital/Apta), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo

Por: Juçara Pivaro

“Temos observado três movimentos muito claros no consumo de carnes e derivados nos últimos anos, o primeiro deles é uma busca crescente por produtos mais saudáveis, principalmente com redução de sódio, de gordura e de certos aditivos, alinhado com diretrizes de saúde pública e com o próprio Guia Alimentar para a População Brasileira. O segundo movimento é o interesse maior por produtos com apelo funcional e melhor qualidade nutricional, o que inclui, por exemplo, a incorporação de fibras alimentares e de ingredientes com perfil mais clean label e, o terceiro, uma demanda cada vez mais forte por transparência, rastreabilidade e autenticidade, que se reflete na preocupação do consumidor com possíveis fraudes ou adulterações em produtos cárneos”,

aponta o pesquisador.

O Ital, através do Centro de Tecnologia de Carnes (CTC), está inserido nesse contexto atuando na reformulação de produtos cárneos e avaliando ao mesmo tempo estabilidade, segurança e aceitação sensorial. Do ponto de vista tecnológico, Pinto Neto, aponta que há alguns pilares importantes. Um deles é a evolução das tecnologias de conservação e embalagem, como o uso de atmosferas modificadas e a combinação adequada de barreiras físico químicas que ajudam a controlar o crescimento microbiano. Outro pilar é o uso de estratégias de bioconservação, como culturas bacterianas protetoras, antioxidantes e antimicrobianos de origem natural, que podem contribuir para aumentar a vida útil sem depender exclusivamente de aditivos sintéticos.

Inovação + Segurança

No Itai, especialmente na área de carnes, os pesquisadores integram essas tecnologias à reformulação dos produtos, sempre avaliando de forma sistemática a estabilidade ao longo do tempo e a segurança microbiológica. “Assim, conseguimos verificar se uma nova formulação, com menos sódio ou com novos ingredientes, permanece segura e estável durante toda a vida de prateleira”, complementa Pinto Neto.

Na área de carnes, as pesquisas do Itai têm focado fortemente na reformulação de produtos cárneos, sempre associando inovação a segurança. Entre as principais frentes, é possível destacar: redução de sódio sem comprometer aspectos sensoriais e de conservação; desenvolvimento de produtos híbridos, que combinam carne com ingredientes de origem vegetal, acompanhando uma demanda por opções mais equilibradas do ponto de vista nutricional e ambiental; incorporação de fibras alimentares e de ingredientes com potencial funcional, para melhorar o perfil nutricional dos produtos; estudos de suspeita de fraudes usando métodos analíticos para verificar autenticidade e composição real dos produtos.

Essas linhas de pesquisa se articulam com projetos institucionais, como a



Manuel Pinto Neto, pesquisador do Itai

Plataforma Biotecnológica Integrada de Ingredientes Saudáveis (PBIS), Núcleo de Pesquisa Orientado a Problemas em São Paulo (NPOP) ligado à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado (Fapesp) e liderado pelo Itai, e diversos vinculados ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), que ajuda a formar recursos humanos aprofundando o conhecimento nessas temáticas.

Menos sódio, menos gordura

Segundo o pesquisador, as empresas têm buscado o Itai justamente para reformular produtos cárneos com vistas à redução de sódio, à melhoria do perfil de gorduras e, muitas vezes, à substituição parcial de aditivos sintéticos por alternativas com maior aceitação pelo consumidor, frequentemente chamadas de “naturais” ou clean label.

Futuro

Para os próximos anos, o pesquisador ressalta: “nós vemos um cenário com desafios importantes, destacando se: atendimento às demandas por produtos mais saudáveis, com menor teor de sódio e gorduras e com uso mais criterioso de aditivos, sem abrir mão da segurança microbiológica e da vida útil; atenção constante à crescente exigência por transparência e combate a fraudes, garantindo autenticidade e confiança nos produtos cárneos e avanços em sustentabilidade, aumentando a eficiência do uso de matérias primas e reduzindo perdas e impactos ao longo da cadeia”. Ao mesmo tempo, há oportunidades muito claras relacionadas ao desenvolvimento de produtos cárneos reformulados e híbridos, à incorporação de fibras e de ingredientes com potencial funcional e ao uso de ferramentas analíticas e de inovação tecnológica para melhorar controle de qualidade e rastreabilidade. •

Automação, eficiência e energia renovável: os caminhos da competitividade na indústria da carne

Da desossa automatizada à geração de biogás, a integração tecnológica surge como resposta às exigências de produtividade, sustentabilidade e desempenho energético na indústria frigorífica.

A indústria de proteínas animais vive um momento decisivo. Pressionada por margens cada vez mais estreitas, exigências sanitárias rigorosas, metas ambientais e necessidade de ganho de produtividade, o setor busca soluções tecnológicas capazes de combinar eficiência operacional, redução de perdas e sustentabilidade.

É nesse contexto que a Mayekawa do Brasil, com quase seis décadas de atuação no Brasil, participa da Mercoagro 2026 apresentando um portfólio integrado que dialoga diretamente com os principais desafios dos frigoríficos: automação de desossa, refrigeração industrial de alta eficiência

e soluções de Biogás para geração de energia a partir de resíduos.

Automação na desossa: rendimento e padronização como vantagem competitiva

O avanço da automação no processamento de carnes deixou de ser tendência para se tornar estratégia. Em um ambiente onde cada ponto percentual de rendimento impacta diretamente o resultado financeiro, a padronização e a redução de perdas assumem papel central.

Entre os destaques apresentados estão duas soluções da Linha Automática de Desossa (DAS): a Toridas MARK III e a Wingdas.

A MARK III foi projetada para desossar até 1.500 pernas por hora, combinando elevada capacidade produtiva com precisão de corte. O sistema realiza medições em duas etapas — comprimento total da perna e posição da articulação do joelho — garantindo que o corte ocorra no ponto ideal. O resultado é maior aproveitamento da matéria-prima, uniformidade do produto final e redução de desperdícios.

Além da performance produtiva, a máquina apresenta manutenção simplificada e design compacto, permitindo sua instalação em série e facilitando projetos de expansão ou modernização de linhas já existentes — um fator relevante para plantas que buscam atualização tecnológica sem interrupções prolongadas.

Já a Wingdas, primeira máquina de desossa automática de drumette instalada no Brasil, processa até 1.200 peças por hora. A tecnologia mede individualmente cada unidade antes do corte, maximizando rendimento e assegurando



Mark III

padrão sanitário elevado, com mínima intervenção manual. A versatilidade para cortes no formato “tulipa” amplia as possibilidades comerciais para o frigorífico.

Em ambos os casos, a automação não apenas reduz a dependência de mão de obra intensiva, mas eleva a previsibilidade produtiva — aspecto crítico em operações de grande escala.

Refrigeração industrial: eficiência energética como diferencial estratégico

Se a desossa impacta diretamente o rendimento, a refrigeração define a estabilidade operacional da planta. Em frigoríficos, o sistema de refrigeração responde por parcela significativa do consumo energético total, tornando a eficiência térmica um fator determinante para competitividade.

Compressores de parafuso, chillers, unidades compactas de refrigeração (USAT) e sistemas completos integram o portfólio apresentado na feira, com foco em estabilidade operacional, confiabilidade mecânica e redução do consumo específico de energia.

Mais do que garantir conservação de alimentos, a refrigeração eficiente contribui para controle de custos, redução de emissões e atendimento às exigências ambientais cada vez mais rigorosas — especialmente em mercados internacionais.

Biogás: resíduos como ativo energético

Outro eixo estratégico é a valorização energética de resíduos industriais. A digestão anaeróbica de subprodutos do processamento de carnes transforma passivos ambientais em fontes de energia térmica e elétrica, reduzindo emissões de gases de efeito estufa e fortalecendo práticas de economia circular.

O mercado global de biogás está em expansão consistente. Estimativas indicam que o setor, avaliado em aproximadamente USD 171 bilhões em 2025, pode alcançar cerca de USD 266 bilhões até 2035, com crescimento médio anual de aproximadamente 4,5%. O avanço é impulsionado por metas de descarbonização, políticas públicas de incentivo e pela busca da indústria por maior autonomia



Wingdas

energética.

Nesse cenário, soluções de compressão para biogás, biometano e BioCO₂ ganham relevância. Projetadas para operar em condições industriais severas, essas tecnologias garantem estabilidade na compressão, purificação e utilização dos gases, contribuindo para a eficiência energética das plantas frigoríficas.

Integração tecnológica e visão de longo prazo

A presença histórica na Mercoagro reforça a proximidade da empresa com o setor de carnes, especialmente na região Sul, onde se concentra parte significativa do parque frigorífico nacional. Mais do que apresentar equipamentos, a proposta é evidenciar um conceito de integração tecnológica: automação no processamento, eficiência na refrigeração e geração de energia a partir de resíduos como pilares complementares de competitividade.

Em um cenário global cada vez mais orientado por critérios de ESG e eficiência produtiva, frigoríficos que investem em tecnologia tendem a ampliar margens, reduzir riscos operacionais e fortalecer sua posição nos mercados interno e externo. •

Brasil no topo do mercado global: liderança em carne bovina impõe novo patamar de estratégia e governança

Com recordes históricos de produção e exportação, o Brasil consolida-se como maior exportador e produtor mundial de carne bovina. Para entender melhor esse cenário e os desafios que se impõem, conversamos com Roberto Perosa, presidente da Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes (ABIEC)

Por: Erika Ventura

+Carne: *Como a ABIEC avalia o posicionamento do Brasil hoje no mercado global de carne bovina, em um cenário de alta concorrência internacional?*

ABIEC: O Brasil chega a este momento no topo do mercado global de carne bovina, consolidado como o maior exportador mundial e, neste ano, também como o maior produtor de carne bovina do mundo. Os números de 2025 mostram isso com clareza: o setor exportou cerca de 3,5 milhões de toneladas, com faturamento recorde próximo de US\$ 18 bilhões, superando um 2024 que já havia sido excepcional. Mais importante do que o volume é a qualidade desse crescimento. Houve aumento de aproximadamente 20% em volume e 40% em valor, além de elevação do preço médio em torno de 16%, o que indica que o Brasil não apenas vende mais, mas vende melhor. Isso reflete escala, competitividade, capacidade logística e uma base produtiva que consegue atender

diferentes mercados e perfis de consumo.

+Carne: *Quais mercados seguem sendo estratégicos para a carne brasileira e quais regiões ganham relevância nos próximos anos?*

ABIEC: China e Estados Unidos seguem como mercados centrais, tanto em volume quanto em influência sobre o comércio global. Ao mesmo tempo, há mercados que vêm se consolidando de forma consistente, como Chile, União Europeia, Rússia, México, Egito, Filipinas, Indonésia e Arábia Saudita. Para os próximos anos, a Ásia e o Sudeste Asiático ganham ainda mais relevância, impulsionados pelo crescimento econômico e pelo aumento do consumo de proteínas. Além disso, a ABIEC acompanha com atenção os processos de abertura e intensificação em mercados como Japão, Vietnã, Coreia do Sul e Turquia, que não geram grandes volumes imediatos, mas ampliam a base

e a sustentabilidade das exportações no médio prazo.

+Carne: *A China anunciou a imposição de tarifas adicionais sobre as importações de carne bovina. Como a ABIEC avalia esse movimento e quais impactos ele pode trazer?*

ABIEC: A China continuará sendo um mercado relevante para a carne bovina brasileira, mas o novo cenário exige gestão e previsibilidade. A sinalização de um volume anual em torno de 1,1 milhão de toneladas representa uma redução significativa em relação aos anos anteriores e traz impacto potencial para toda a cadeia. Por isso, a ABIEC avalia que o principal desafio é evitar movimentos desordenados, como uma corrida no primeiro semestre e um desequilíbrio no segundo. A entidade atua em diálogo permanente com o governo federal para buscar soluções que mitiguem esses impactos, envolvendo negociação com a China, avaliação de cargas em trânsito e instrumentos que garantam estabilidade para indústrias e pecuaristas.

+Carne: *O que diferencia o Brasil de outros grandes exportadores, como Estados Unidos, Austrália e Argentina, na disputa por mercados internacionais?*

ABIEC: O Brasil reúne um conjunto de fatores difíceis de replicar. Há escala produtiva, disponibilidade de insumos, base competitiva de custos e uma capacidade logística que permite atender diferentes mercados simultaneamente. Além disso, o país exporta para mais de 177 destinos, o que reduz a dependência de um único mercado. Outro diferencial relevante é a evolução tecnológica da pecuária brasileira, com ganhos expressivos de produtividade, uso de ferramentas como inseminação artificial e integração lavoura-pecuária,

permitindo manter a oferta mesmo em cenários mais desafiadores. Isso dá ao Brasil flexibilidade para se adaptar às mudanças do mercado internacional.

+Carne: *Além do preço, quais fatores têm pesado cada vez mais nas decisões dos países importadores?*

ABIEC: Preço segue importante, mas não é mais o único fator. Sustentabilidade, rastreabilidade, requisitos sanitários, regularidade de entrega e credibilidade do sistema de inspeção ganharam peso nas decisões dos importadores. Os países compradores querem previsibilidade, segurança de origem e garantias de que a produção segue padrões ambientais e sociais reconhecidos internacionalmente. Esse conjunto de fatores passou a ser determinante, especialmente em mercados mais exigentes.



Roberto Perosa, presidente da ABIEC

+Carne: *As exigências ambientais e de bem-estar animal têm se intensificado. O Brasil está preparado para atender a essas demandas?*

ABIEC: O setor avançou de forma estruturada. Hoje existe um arcabouço mais sólido, com o Plano Nacional de Individualização Bovina (PENIB), que estabelece um cronograma nacional, construído com participação da indústria e dos produtores, criando previsibilidade para a rastreabilidade. Soma-se a isso a plataforma AgroBrasil+Sustentável, que fortalece as respostas às exigências socioambientais. Além disso, estudos apresentados pela ABIEC, em parceria com a FGV Agro, mostram que a pecuária brasileira tem potencial de reduzir emissões de gases de efeito estufa em até 93% até 2050, reforçando que sustentabilidade e competitividade caminham juntas.

+Carne: *Quais são hoje os principais desafios enfrentados pela cadeia exportadora brasileira?*

ABIEC: O setor avançou de forma estruturada. Hoje existe um arcabouço mais sólido, com o Os desafios envolvem fatores externos e internos. No ambiente

internacional, pesam questões geopolíticas, tarifas, cotas e acesso a mercados. Internamente, seguem desafios logísticos, burocráticos e de harmonização regulatória. Em 2026, ganha destaque a necessidade de gerir com cuidado o fluxo para a China, garantindo estabilidade para a cadeia e evitando impactos abruptos. O desafio central é manter previsibilidade e equilíbrio em um cenário global mais volátil.

+Carne: *Na visão da ABIEC, quais estratégias serão determinantes para o Brasil seguir ampliando sua participação no mercado global?*

ABIEC: Diversificação e intensificação de mercados continuam sendo essenciais, assim como a promoção comercial estruturada em parceria com a ApexBrasil. Também são determinantes o fortalecimento da presença institucional internacional, o avanço consistente em sustentabilidade e rastreabilidade, a agregação de valor aos produtos exportados e o diálogo permanente com o governo para garantir previsibilidade regulatória. A combinação dessas estratégias é o que permite ao Brasil manter estabilidade no topo e ampliar sua participação no mercado global. •





Aurora Coop desembarcou em Xangai com nova unidade de negócios

Editado por Revista +Carne

Com a abertura de unidade de negócios no continente asiático, a Aurora Coop amplia presença no comércio mundial. No ano passado, a receita operacional bruta no mercado externo cresceu 23,7% totalizando R\$ 9,1 bilhões, enquanto as receitas obtidas no mercado brasileiro totalizaram R\$ 15,7 bilhões, um crescimento de 10%. Ou seja, 63,6% do faturamento originou-se no mercado interno e 36,4% no mercado externo. Os maiores volumes de sua produção (64,4%) ficam no mercado doméstico e a menor parcela (35,6%) no mercado mundial.

A expressão mercadológica nacional da Aurora Coop fica mais uma vez evidenciada: em 2024 a empresa respondeu por 21,6% das exportações brasileiras de carne suína e por 8,4% das exportações de carne de frango.

"Crescer no mercado mundial é prioridade de nossa planificação estratégica", enfatiza o presidente Neivor Canton. Por esse motivo, foi inaugurada no ano passado a unidade corporativa comercial de exportação, na cidade portuária de Itajaí (SC).

Agora, para avançar ainda mais no projeto de internacionalização, a Aurora Coop abriu a primeira unidade no exterior, em Xangai, na China. A unidade estará focada, inicialmente, nos negócios da Aurora Coop para a China em carne de suínos e de aves. Em segundo momento, ampliará o atendimento para Hong Kong, Vietnã e outros países do sudeste asiático. O objetivo é incrementar as vendas de todos os cortes de suínos e de aves que, hoje, são exportados para aquele mercado. Simultaneamente, há a perspectiva de atender in loco as demandas específicas de cada importador, podendo desenvolver novos produtos ou adequações aos já produzidos.

Em entrevista, Dilvo Casagrande, diretor comercial de Mercado Externo da Aurora Coop, fala deste novo desafio a cooperativa.

Qual a relevância estratégica da abertura da unidade em Xangai para a atuação da Aurora Coop no mercado asiático? Quais os principais objetivos dessa expansão?

A Aurora Coop tem em seu plano estratégico o fortalecimento de sua participação no mercado externo e para atender esta diretriz desenvolveu o projeto da internacionalização que começou com a instalação de uma Unidade em Xangai

– China por ser este o principal mercado das exportações da Aurora, bem como ter perspectivas de crescimento nos próximos anos.

Como a nova unidade em Xangai se insere na estratégia de longo prazo da Aurora Coop para o crescimento dos negócios no mercado internacional?

Através de uma interação mais próxima

com o mercado, trazendo em tempo real as mudanças de demandas e ou de tendências que acontecem no país. A presença in loco junto ao mercado torna mais assertivas e ágeis as ações para o atendimento dos clientes.

Como foi o processo de estruturação dessa iniciativa? Que parâmetros foram

avaliados todos os pontos importantes de mercado e perspectivas, sendo definido por Xangai a instalação da primeira Unidade no exterior, pela representatividade da China nas importações de produtos da Aurora Coop, bem como pela localização estratégica dentro do continente asiático, que permite no futuro atender outros países próximos.

“As oportunidades lá foram mapeadas, tanto na China como em outros países do sudeste asiático que têm demanda”.

utilizados para a definição de Xangai para abrigar essa unidade estratégica?

O trabalho de elaboração do projeto foi desenvolvido com suporte de especialista contratado para conduzir este projeto, que foi desenvolvido junto com colaboradores internos da Aurora Coop, para dar o toque cultural da cooperativa ao projeto. Foram

Quais foram os principais desafios e oportunidades que a Aurora Coop identificou ao expandir suas operações diretamente na China e na região do Sudeste Asiático?

É sempre um grande desafio se estabelecer no exterior e muito mais ainda quando falamos de China, que tem aspectos culturais



Dilvo Casagrande, diretor comercial de Mercado Externo da Aurora Coop



muito diferentes do ocidente. Além da questão da língua falada no país (mandarim), com todos seus dialetos, e o entendimento das legislações locais para se implantar a Unidade cumprindo a rigor todas as exigências em vigor num outro país.

É um aprendizado incalculável, uma experiência enriquecedora, mas também uma responsabilidade imensa. As oportunidades lá foram mapeadas, tanto na China como em outros países do sudeste asiático que têm demanda. E eles têm no Brasil o fornecedor capaz de atender essas demandas com qualidade e competitividade.

Que lições essa experiência pode oferecer para outras cooperativas brasileiras? Será possível observar uma internacionalização mais frequente das cooperativas nacionais? Depende do plano estratégico de cada cooperativa. As oportunidades existem pelo mundo em todos os segmentos. O que precisa é ter uma definição clara de internacionalizar. E aí estamos falando da cooperativa como um todo e não apenas de um departamento. É preciso que toda a instituição esteja alinhada ao projeto para que a implementação tenha o suporte necessário e, assim, traga consistência e

resultados positivos. Internacionalização não é levar uma ou duas pessoas da cooperativa para trabalhar no exterior. É levar o negócio da cooperativa ao exterior com presença física, cultural e estratégias bem definidas.

Quais são os próximos passos da Aurora Coop para expandir sua presença em outros mercados?

A Aurora Coop já exporta para mais de 80 países e os negócios com exportação representam 35% a 40 % da receita total da cooperativa, dependendo do momento dos mercados. Temos um plano estratégico de crescimento que contempla também crescer e fortalecer a presença da Aurora Coop no mercado externo, estando planejado aproveitar as oportunidades de mercados em todos os continentes. O Brasil é e continuará sendo um importante fornecedor de alimentos para o mundo e a Aurora Coop estará inserida neste contexto ampliando sua participação como fornecedora de alimentos para o Brasil e para os países importadores, pela qualidade, competitividade e comprometimento em fazer bem feito o seu trabalho. •

SOLUÇÕES EM BANDEJAS




Termoformadas em PEAD (polietileno de alta densidade), atendendo as exigências e normas da vigilância sanitária. Totalmente atóxico, excelente e fácil higienização. Alta resistência a impactos e agentes químicos

- Aplicação na produção; transporte; armazenamento e congelamento
- Alta resistência térmica (-30 °C até 110 °C)
- Empilhamento perfeito
- Utilização em frigoríficos (bovinos, suínos, aves e peixes)



GTF cresce com estratégia, compliance e logística nas exportações de aves

Por: Juçara Pivaro

 Brasil consolidou sua presença como grande exportador de carnes e está estruturado por sua base produtiva competitiva, por experiência exportadora, diversificação de destinos e capacidade industrial. Segundo Kendi Okumura, gerente de exportação da GTF, o país detém 40% de market share global, porém a competitividade é uma 'disputa diária', porque outros exportadores também evoluem em eficiência, acordos e logística e o diferencial passa cada vez mais por qualidade, conformidade, consistência e mix de valor. A GTF, localizada em Maringá (PR), está apta para exportar aves para mais de 100 países, entre eles, África do Sul, México, China, países da Europa, Coreia do Sul e Emirados Árabes Unidos. Sobre o desempenho das exportações da empresa no ano passado, Okumura

afirma: "na GTF, avaliamos 2025 como um ano de boa execução comercial e disciplina operacional. Houve movimentos de *mix* e foco em mercados/canais com maior valor agregado, além de ajustes rápidos diante de variações regulatórias/sanitárias e logísticas, o que ajudou a sustentar competitividade. E mesmo com toda adversidade conseguimos crescer em volume e valor agregado".

Procedimentos e desafios

Para o produto chegar em outros países, é necessário ter habilitação e Okumura informa: "a manutenção de habilitações envolve auditorias, requisitos sanitários, rastreabilidade, bem-estar animal, documentação e atualizações regulatórias que mudam por país e, muitas vezes, exigem investimentos e rotinas de *compliance* muito robustas". Os principais desafios para exportação



estão: Cadeia do frio que garante integridade do produto do carregamento ao destino; Disponibilidade e custo de contêiner *reefer*, além de reposicionamento; Janela de navios, *transit* time e confiabilidade de rota, que afetam planejamento e estoque; Burocracia documental e sincronização de inspeções/certificados; Gestão de risco (atrasos, mudanças de porto, congestionamentos, variação de frete).

Entre outras questões complexas está o custo Brasil, com frete interno, acesso a portos; logística, principalmente, pela combinação de distância, infraestrutura desigual, custo de transporte interno e a variabilidade do sistema portuário e marítimo, o que exige planejamento, redundâncias e parceria forte com armadores e operadores.

Preferências culturais

Cada região tem sua peculiaridade e

importa tipos diferentes de cortes, os principais são: Ásia: asa inteira, meio da asa, coxa e sobrecoxa, cartilagens e pés de frango; África: coxa e sobrecoxa, MDM (carne mecanicamente separada), peito e pés; Oriente Médio: coxas, sobrecoxas, moelas, fígados e peito; Europa: peito; Américas: coxas e sobrecoxas, asa inteira, coxinha da asa, peito e pés.

Na exportação de aves, há demanda forte tanto para produtos in natura quanto processados, no entanto, in natura ainda representa grande parte do volume global, puxado por preço e hábito alimentar. Os processados ganham espaço onde há busca por conveniência, padronização e soluções para *food service*, além de margens melhores quando a empresa consegue capturar valor com qualidade e serviço (especificação, inovação e regularidade).•

○ CONTROLE TOTAL DO SEU FRIGORÍFICO NA PONTA DOS DEDOS

Transforme o controle do seu processo em lucratividade. Garanta o sincronismo perfeito de suas nóreas em menos de 7 segundos, aumentando o fluxo da produção. Evite perdas com nosso sistema de chamusca inteligente, que desliga o fogo automaticamente em paradas. Tenha total flexibilidade para classificar e distribuir cortes de aves, suínos e bovinos para até 32 destinos, tudo parametrizado de forma simples em uma IHM intuitiva. É a precisão que gera resultados.



DT1000 Choque de Aves e Suínos. This image shows a control panel for a Delta DT1000 unit, specifically designed for poultry and pig processing. It features a large display screen and several control buttons. The text indicates it is used for 'Choque de Aves e Suínos' (Poultry and Pig Shocking).

PAINEL - INSENSIBILIZADOR AVES, SUÍNOS, PEIXE. This image shows a control panel for a Delta unit used for insensibilizing poultry, pigs, and fish. It includes a list of features and specifications:

- Montado em um painel inox com 994 cilindro 7"
- Liga e desliga automaticamente por bobinas ou na IHM
- Seleção de limpeza
- Indicação de ENERGIZADO
- Indicação de em-Limpeza
- Comunicação Modbus TCP/IP (interligação com supervisor)
- Intertrancimento com equipamento seguinte
- Gráfico e relatório dos medidos Amp, Volt, Hz (exportador excel)



(49) 3025-2582 

Rua Osvaldo Cruz, 143E - São Cristóvão - CEP 89804-050 - Chapecó/SC
E-mail: delta@deltaaut.com Site: www.deltaaut.com



Bem-estar animal avança na suinocultura

Por: Erika Ventura

Estudo aponta que, embora algumas empresas tenham evoluído, a resistência à adoção de sistemas totalmente livres de gaiolas de gestação e o uso elevado de antimicrobianos continuam sendo desafios éticos, produtivos e de saúde pública.

Segundo Raquel Borges, Líder de Relacionamento Corporativo da Sinergia Animal, o confinamento de matrizes em gaiolas de gestação compromete severamente o bem-estar dos animais. "Confinar matrizes suínas em gaiolas de gestação implica uma vida de confinamento extremo. Suínos são animais extremamente inteligentes e sociáveis", afirma. Nesse contexto, o sistema de gestação coletiva "cobre e solta" surge como alternativa viável. "Oferece uma alternativa econômica e tecnicamente viável, adequada aos interesses produtivos e de bem-estar animal", completa.

O relatório mostra que mais de 50% da produção nacional já se comprometeu a construir novas granjas exclusivamente em sistema livre de gaiolas, indicando uma mudança gradual de mentalidade no setor. Ainda assim, a transição exige investimentos em infraestrutura, capacitação de equipes e revisão de práticas historicamente adotadas.

Outro ponto crítico é o uso de antimicrobianos. De acordo com Raquel, "grande parte do uso de antimicrobianos decorre de desafios sanitários associados a sistemas de criação que geram estresse crônico". Melhorias de manejo, ambiência adequada,

redução de densidade e enriquecimento ambiental podem reduzir a necessidade tanto de procedimentos dolorosos quanto de antibióticos preventivos.

A pressão de consumidores, varejistas e compradores internacionais têm acelerado esse movimento. "Parte significativa dos avanços recentes está associada a demandas de cadeias mais responsáveis", destaca a especialista. Para o setor, o desafio agora é transformar essas iniciativas em padrão, conciliando bem-estar animal e eficiência produtiva. •



Raquel Borges, Líder de Relacionamento Corporativo na Sinergia Animal

Frimesa amplia sua presença internacional a partir do Paraná

Por: Juçara Pivaro

Como cooperativa, Frimesa destaca que sua responsabilidade vai além do frigorífico. “Temos o compromisso de viabilizar toda a cadeia produtiva do suíno, da produção ao varejo. O frigorífico é parte do processo: abate, industrializa e comercializa. Buscamos garantir a sustentabilidade de toda a cadeia”, afirma Elias José Zydek, presidente Executivo da Frimesa o presidente.

Localizada no Paraná, a cooperativa aponta vantagens competitivas importantes. A região concentra produção de grãos, tem tradição na suinocultura e oferece proximidade com centros consumidores e portos de exportação, favorecendo logística e redução de custos.

No mercado externo, a exportação representa cerca de 25% do negócio de carnes

da Frimesa. Os principais destinos dos cortes suínos são Hong Kong, Singapura, Vietnã e Uruguai, ampliando a presença internacional e diversificando receitas.

Sobre a evolução do setor no Sul do Brasil, a cooperativa destaca a tradição na produção e industrialização de proteína animal, além da disponibilidade de mão de obra especializada e fornecedores de equipamentos. Observa-se, porém, um movimento de concentração e ganho de escala para manter competitividade.

O presidente da Frimesa ressalta: “entre os desafios, sobressaem a falta de mão de obra em toda a cadeia, o elevado custo financeiro e as incertezas da reforma tributária. A complexidade das legislações tributária, trabalhista e ambiental também é apontada como obstáculo à sustentabilidade dos negócios agroindustriais”.•

MAGIFIX

Soluções em Marcação
SIF em Carnes - Queijos
e Embalagens



68 ANOS
DE QUALIDADE
E TRADIÇÃO

Tintas e Marcadores

- MAGIFIX Rápida (suporta freezer) tinta para data de validade no Plástico, Metal ou Vidro
- MAGIFIX Carne e Queijo SIF (Inspeção Federal) na Carne e Queijo com corante grau alimentício e não tóxico.
- MAGIFIX Papel Plastificado e Couche tinta para carimbar etiquetas com datador automático
- MAGIFIX Permanente Opaca tinta para marcação de todos tipos superfície
- Marcadores para embalagens
- Caneta para Carne e Queijo



APROVADO



Desde 1957

Pesquisas buscam trazer mais saudabilidade aos cárneos

Com consumidores atentos a produtos com proteína e também mais saudáveis, pesquisas na UFSM, do Rio Grandedo Sul, procuram novas tecnologias para incorporar mais saudabilidade aos derivados de carne

Para saber sobre tendências novos projetos e para cárneos, consultamos o professor Paulo Campagnol, pesquisador Top 1 da América Latina na área de produtos cárneos, segundo o site Expertscape.com. Campagnol é docente vinculado ao Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos e docente permanente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos na UFSM (Universidade Federal de Santa Maria)

Por: Juçara Pivaro

Entre os aspectos destacados por Paulo Campagnol está a crescente busca por saudabilidade no setor de carnes. Segundo ele, essa agenda já não é apenas uma tendência, mas uma exigência concreta do mercado e dos órgãos reguladores. “Hoje nossas pesquisas estão muito alinhadas aos principais desafios da indústria, como tornar os produtos cárneos mais saudáveis sem comprometer qualidade, segurança e aceitação do consumidor. Trabalhamos principalmente com redução de sódio, gordura e nitrito, uso de ingredientes naturais e aproveitamento de coprodutos. Também investigamos tecnologias emergentes para aumentar vida útil e estabilidade, sempre com foco em soluções que possam ser aplicadas na prática industrial”, ressalta o pesquisador. Ele explica que a reformulação de produtos cárneos exige equilíbrio técnico rigoroso, já que ingredientes como sal e nitrito desempenham funções importantes na conservação, na segurança microbiológica

e nas características sensoriais. Por isso, as pesquisas avançam no sentido de substituir parcialmente esses componentes sem afetar textura, sabor, cor e estabilidade.

O pesquisador informa que um dos projetos mais promissores desenvolvidos na UFSM é a busca por reduzir simultaneamente sal e nitrito em produtos cárneos por meio de uma abordagem integrada que combina ingredientes naturais com tecnologias emergentes de processamento. A proposta é entregar produtos mais saudáveis, com rótulos mais simples, mas mantendo qualidade sensorial e segurança, uma demanda clara e crescente do mercado. A iniciativa também dialoga com o movimento internacional de clean label, no qual o consumidor valoriza listas de ingredientes mais curtas, compreensíveis e associadas à naturalidade.

Em relação ao futuro próximo, o pesquisador destaca que as tecnologias não térmicas devem ganhar cada vez mais espaço, especialmente por possibilitarem ganhos

em segurança e estabilidade sem comprometer atributos sensoriais. Entre elas estão a alta pressão, o plasma frio e as soluções fotônicas. “Também veremos forte avanço na digitalização dos processos produtivos, com uso de inteligência artificial, monitoramento em tempo real e embalagens inteligentes capazes de reduzir perdas e aumentar a vida útil”, acrescenta o professor. Esse cenário aponta para plantas industriais mais conectadas, eficientes e capazes de responder rapidamente às exigências do mercado”, destaca o pesquisador.

Barreiras a transpor

Apesar do avanço científico, a implementação dessas inovações ainda enfrenta obstáculos. O principal desafio, segundo Campagnol, é o custo aliado ao risco tecnológico. “A indústria precisa de soluções previsíveis, economicamente viáveis e que funcionem em escala real. Além disso, existem desafios regulatórios e de padronização, especialmente quando se trata de ingredientes naturais. Muitas tecnologias funcionam bem em laboratório, mas a transição para a escala industrial ainda é um gargalo importante”, conclui.

Ele ressalta que a validação em escala industrial exige investimentos, adaptação de linhas produtivas e capacitação técnica, fatores que nem sempre estão ao alcance de todas as empresas, especialmente as de menor porte.

Nesse contexto, Campagnol também chama atenção para um desafio estrutural no Rio Grande do Sul: a ainda limitada interação entre universidades e empresas do setor cárneo. Segundo ele, essa conexão permanece abaixo do potencial existente, o que acaba sendo prejudicial para ambos os lados. “A universidade gera conhecimento, forma profissionais altamente qualificados e desenvolve soluções tecnológicas, enquanto a indústria possui demandas práticas, capacidade de investimento e

escala produtiva. Quando essa aproximação não ocorre de forma consistente, perde-se a oportunidade de transformar ciência em inovação aplicada”, afirma. Para o pesquisador, é fundamental avançar nesse cenário. “Precisamos derrubar os muros que ainda separam a universidade da indústria. O futuro do setor passa por parcerias mais estratégicas, com projetos conjuntos, compartilhamento de infraestrutura e desenvolvimento colaborativo de soluções que atendam às necessidades reais do mercado”, conclui.

Tendências de consumo

Do ponto de vista do mercado, a demanda por produtos com maior teor proteico deve continuar em expansão, acompanhada pela valorização de itens mais convenientes e com rótulos simplificados. Consumidores mais bem informados tendem a buscar informações sobre origem, composição e impacto ambiental dos alimentos. Campagnol frisa: “também aumenta a preocupação com transparência, sustentabilidade e custo-benefício. O consumidor busca cada vez mais produtos que conciliem saudabilidade, praticidade e preço acessível”.•



Paulo Campagnol, docente UFSM

Mercoagro - Feira consolida papel estratégico para a cadeia da carne na América Latina

Reconhecida como uma das principais vitrines de tecnologia para a indústria de proteína animal, a Mercoagro reafirma seu papel estratégico ao reunir soluções para toda a cadeia de processamento e industrialização da carne. O evento acontecerá de 17 a 20 de março, no Parque de Exposições Tancredo Neves, em Chapecó (SC). Em entrevista à Revista +Carne, Fabio Luis Magro, diretor institucional da Feiras da ACIC, detalha as expectativas, inovações e oportunidades de negócios desta edição

Por: Juçara Pivaro

Revista +Carne: *Quais segmentos da cadeia de carnes devem ter maior destaque nesta edição da Mercoagro?*

Fabio Luis Magro: A Mercoagro – Feira internacional de negócios, processamento e industrialização da Carne dará visibilidade a soluções para toda a cadeia de processamento e industrialização da carne, com foco em etapas onde há mais demandas por produtividade e conformidade. Isso inclui equipamentos e serviços para abate e desossa, processamento e industrialização, embalagens e rotulagem, refrigeração e cadeia fria, além de higienização, controle sanitário, rastreabilidade e logística. Também devem ganhar espaço fornecedores de insumos, ingredientes, manutenção industrial e serviços especializados que atendem frigoríficos e plantas de proteína animal.

Revista +Carne: *A feira consolidou-se como um espaço de lançamento de tecnologias. Que tipo de inovação o visitante do setor de carnes pode esperar encontrar este ano?*

Fabio Luis Magro: O visitante pode esperar um ambiente com lançamentos e demonstrações voltadas a eficiência e padronização de processos, com ênfase em automação e digitalização. A edição deve reforçar o contato com soluções de monitoramento em tempo real, sistemas inteligentes de controle de produção, melhorias de produtividade em linhas, além de tecnologias orientadas a qualidade, rastreabilidade e segurança de alimentos. A feira também prevê espaço exclusivo para startups com soluções em Inteligência Artificial, em parceria com o Pollen Parque Científico e Tecnológico e o Sebrae/SC,

ampliando a presença de inovação aplicada ao chão de fábrica.

Revista +Carne: *Há expectativa de maior participação de empresas internacionais ou de tecnologias já consolidadas em mercados externos?*

Fabio Luis Magro: Sim. A organização trabalha para manter e ampliar o caráter internacional e profissional do evento, que recebe visitantes de diferentes países.

Revista +Carne: *De que forma o novo espaço contribui para melhorar a experiência de expositores e visitantes, especialmente no que diz respeito a circulação, logística e realização de negócios?*

Fabio Luis Magro: As melhorias previstas para a edição incluem otimização dos fluxos de visitação, reforço de sinalização e acessibilidade, climatização de ambientes e áreas de alimentação. Além disso, a reestruturação de pavilhões amplia conforto e organização, favorecendo a circulação, a logística operacional e, principalmente, um ambiente mais adequado para reuniões, negociações e fechamento de contratos dentro da feira.

Revista +Carne: *A programação técnica terá foco específico em desafios do setor de carnes? Quais temas devem ganhar mais atenção? A feira deste ano terá alguma inovação, novos espaços?*

Fabio Luis Magro: A programação técnica já ocorre desde 2024 com a MercoagroTalks e valoriza desafios diretamente ligados ao setor, como eficiência operacional, automação e digitalização, segurança dos alimentos, rastreabilidade, sustentabilidade e gestão de recursos (energia, água e resíduos), além de temas associados a exigências de mercado e conformidade. Entre as novidades, o Senai de Chapecó

promoverá o 14ª Seminário Internacional da Carne e a edição reforçará o eixo de inovação com espaço dedicado a startups e soluções com Inteligência Artificial, além das melhorias de infraestrutura e layout que tornam a visita mais fluida e produtiva.

Revista +Carne: *A Mercoagro também é um ambiente de relacionamento. Como a organização avalia o papel da feira na geração de negócios e parcerias para a indústria de carnes?*

Fabio Luis Magro: A organização enxerga a Mercoagro como uma plataforma prática de resultados: ambiente qualificado para *networking*, aproximação entre fornecedores e indústrias e geração de parcerias técnicas e comerciais. A projeção é reunir mais de 250 expositores, representando mais de 700 marcas, com expectativa de movimentar R\$ 1 bilhão em negócios. A presença de decisores, a estrutura voltada a reuniões e a renovação de contratos ainda durante o evento reforçam o papel da feira como ponto de encontro estratégico da indústria de carnes. •



Fabio Luis Magro, diretor institucional da Feiras da ACIC

Destques Expositores

Mercoagro 2026

Por: Erika Ventura e Juçara Pivaro



Fundada em 2003, a Akso® tem a inovação como essência. Desenvolve, fabrica e comercializa instrumentos de medição e reagentes químicos, além de oferecer calibração e assistência técnica especializada. Certificados pela NBR ISO 9001:2015 e acreditados na NBR ISO/IEC 17025, garantimos qualidade e confiança em cada processo. Presente em mais de 20 países, com destaque no Mercosul e Europa, somos parceiros para quem busca compromisso e resultados consistentes.

A Ashworth Bros., Inc., líder global e pioneira na indústria de esteiras transportadoras, está enfrentando os desafios da indústria da carne. Como único fabricante que produz e presta serviços tanto em esteiras metálicas quanto plásticas para sistemas de transporte em linha reta, curvas, baixa tensão, PosiDrive e espirais autoempilháveis, a Ashworth oferece soluções personalizadas para cada aplicação. Com mais de 80 anos de inovação e o maior número de patentes em esteiras transportadoras para processamento de alimentos, fabricação de latas e movimentação de materiais, clientes em todo o mundo confiam na qualidade, confiabilidade e expertise em solução de problemas da Ashworth. A Ashworth Factory Service complementa esse suporte, oferecendo serviços de reforma, diagnóstico técnico, instalação e manutenção completa de sistemas.



Na Cap-Lab, somos especialistas em soluções para frigoríficos, focadas em máxima eficiência e segurança alimentar. Oferecemos tecnologias de ponta para monitoramento e controle de higiene por ATP, placas prontas para análises microbiológicas (Compact Dry) que otimizam a rotina laboratorial e aumentam a padronização dos resultados e a grande novidade que é o Detector de Biofilmes, que possibilita a visualização de contaminações e sujidades antes invisíveis a olho nu, direcionando para ações corretivas imediatas. Além disso, temos o orgulho de ser distribuidores autorizados Merck, garantindo excelência global ao seu controle de qualidade. Estar na feira é fundamental para a Cap-Lab, é o espaço ideal para conectar inovação, tendências e parcerias estratégicas. Venha nos visitar e descubra como impulsionar seus resultados!



Frigostrella: Treinamento Técnico Montagem e Manutenção da Bomba Centrífuga de Amônia¹

Frigostrella
Refrigeração Customizada

A Frigostrella, empresa brasileira com atuação desde 1978 na cadeia do frio e reconhecida pela fabricação de equipamentos para refrigeração industrial, é destaque na Mercoagro ao promover um treinamento técnico exclusivo sobre montagem e manutenção de bombas centrífugas de amônia (NH₃).

A iniciativa reforça o compromisso da companhia com a capacitação profissional e a segurança operacional nas indústrias de alimentos. O treinamento terá foco prático e será aplicado com kit de montagem e procedimentos operacionais padronizados, permitindo que os participantes acompanhem, passo a passo, as etapas fundamentais de desmontagem, inspeção e remontagem do equipamento. O objetivo é capacitar equipes técnicas para realizar manutenção preventiva e corretiva de forma segura, eficiente e padronizada. Entre os principais pontos abordados estão a identificação de componentes internos, avaliação de desgaste, montagem correta do selo mecânico, aplicação de torque adequado, ajustes dimensionais críticos e boas práticas de lubrificação e monitoramento do sistema. A programação também contempla orientações sobre operação segura, incluindo procedimentos de partida e parada, manobra adequada de válvulas e prevenção de golpe hidráulico — fatores decisivos para evitar falhas e prolongar a vida útil das bombas.

Com foco na redução de falhas operacionais, aumento da confiabilidade e padronização técnica, o treinamento na Mercoagro se apresenta como uma oportunidade estratégica para profissionais do setor aprimorarem conhecimento técnico diretamente com o fabricante, fortalecendo a eficiência e a segurança das plantas frigoríficas.

**CONGELAMENTO
RÁPIDO E EFICIENTE?
SÓ COM O CONGELADOR
A PLACA DE CONTATO
FRIGOSTRELLA!**

Mais frio. Mais rápido. Mais resultados.



Congelamento rápido e uniforme (até -30°C no núcleo), cumpre exigências de exportação, reduz 30% no consumo de energia e otimiza armazenamento/transporte. Com o Brasil exportando 2,89 mi de ton. de carne bovina (2024), garanta eficiência e qualidade para não perder oportunidades.

Frigostrella
Refrigeração Customizada





Empresa 100% nacional, fabricante de Máquinas, Lâminas, Tesouras e Equipamentos em geral para cortes de Bovinos, Suínos, Equinos, Caprinos e Bubalinos. O pioneirismo da Dal Pino, que neste Ano completou 90 ANOS de Vida, a levou a construir a primeira máquina de corte de carnes do Brasil e da primeira serra de fita fabricada no país, com peças e materiais genuinamente NACIONAIS, também consolidou-se como a primeira Indústria Brasileira a produzir lâminas de fita de alta performance. Dispondo hoje de um vasto leque de opções dos mais variados equipamentos e acessórios, a Dal Pino orgulha-se em ter sua qualidade reconhecida não só no Brasil, como também em diversos países das Américas, Europa e África. A Dal Pino dispõe de uma equipe especializada, voltada para o atendimento às necessidades dos clientes. Conheça a nossa linha de produtos. Estaremos sempre prontos para apresentar soluções para os seus problemas de corte, qualquer que seja o porte de sua operação, desde o abate até a mesa do consumidor. Tecnologia em corte de carne é o nosso negócio - www.dalpino.com.br

Descartável Embalagens é uma empresa brasileira especializada no desenvolvimento e na fabricação de embalagens para o setor alimentício. Somos líderes de mercado na fabricação de tripas plásticas, produzimos também embalagens de alta barreira, ampliamos o *shelf life* e preservamos textura, sabor e aroma. Produzidas com tecnologia de biorientação em sete camadas, com *nylon* e EVOH, são livres de PVDC, não utilizam cloro ou irradiação e são 100% recicláveis.



Descartável Embalagens Ltda.



Um novo nome, um novo logotipo, impulsionados pela mesma equipe experiente que você já conhece da Poly-clip System Ltda. A Food-Pack Solutions nasce para expandir o portfólio e ampliar as soluções oferecidas à indústria de alimentos no Brasil. Representamos empresas que são referência no mercado e oferecem equipamentos de alto desempenho.

A Handtmann oferece soluções tecnológicas completas para a produção de embutidos curados e crus, adaptadas aos mais diversos tipos de revestimentos. Atende à fabricação de uma ampla variedade de produtos, como salsichas, linguças, carne moída, hambúrgueres, espetinhos, presuntos em diferentes versões, embutidos cozidos, entre outros. Com expertise e inovação, a empresa disponibiliza tecnologias versáteis que acompanham a evolução do mercado e apoiam o desenvolvimento de novos conceitos e ideias de produtos.





A Miaki Revestimentos oferece soluções em revestimentos monolíticos de alta performance, desenvolvidas especialmente para atender às exigências do setor frigorífico. Nossos sistemas proporcionam alta resistência mecânica, química e térmica, suportando tráfego intenso, choques térmicos e ambientes com rigorosos protocolos sanitários. Com acabamento contínuo, sem juntas e de fácil higienização, garantimos segurança, durabilidade e conformidade com as normas sanitárias. Atuamos desde áreas de abate e processamento até câmaras frias e docas, entregando desempenho, rapidez na aplicação e redução de custos com manutenção. Em um ambiente desafiador como o frigorífico, onde umidade, gordura animal e cargas pesadas são constantes, a segurança do piso desempenha um papel fundamental na operação. “Os pisos precisam oferecer resistência e aderência, pois qualquer falha pode gerar acidentes graves. Nossos revestimentos são de fácil limpeza e assepsia, por não possuírem juntas, eliminam o risco de proliferação de microrganismos que possam contaminar o ambiente. Além disso, nossos revestimentos incorporam a tecnologia BIOSAN, que utiliza aditivos especiais para proteger contra a propagação de microrganismos, manchas persistentes e a deterioração precoce, assegurando maior durabilidade e higiene”, explica Ruan Gonçalves, Gerente de Marketing da Miaki.

Renove seu piso com nossos **Revestimentos Monolíticos** específicos para **Frigoríficos**

ou faça você mesmo reparos no seu piso!

com a linha **PU-CIM Repair Subzero -10 e -25**
ideal para cura em temperaturas negativas



Cura Rápida
em até **02 horas**

Saiba mais em

www.miaki.com.br

[f](#) [i](#) [in](#) [v](#) /miakirevestimentos

+55 11 2164-4300

vendas@miaki.com.br

miaki
revestimentos



Oferecemos uma gama completa de equipamentos de pesagem, inspeção por *raio-x*, verificação de peso, vedação de bandejas, embalagem e detecção de vazamentos, além de software de suporte para aplicações alimentícias e não alimentícias, como hardware e *tablets*. Seja uma única máquina ou uma solução de linha totalmente integrada, nossa tecnologia é adaptada ao seu setor e às características de seus produtos e construída por especialistas em engenharia que entendem seus desafios.

O Grupo Lumicenter Lighting é referência em iluminação profissional no Brasil combinando tradição, inovação e tecnologia para criar soluções que vão além da luz. A empresa é 100% nacional e possui um parque industrial moderno com quatro unidades fabris, showroom e laboratórios próprios onde desenvolve cada luminária do início ao fim, assegurando qualidade, desempenho e durabilidade. Além disso, a Lumicenter atende a diversos segmentos e oferece um portfólio robusto de soluções LED com a possibilidade de customização sob medida para cada projeto. Reconhecida por certificações e práticas sustentáveis, o propósito da Lumicenter é promover bem-estar e prosperidade através da luz.



A Maxiclip atende o setor frigorífico de embutidos e traz à Mercoagro as clipadoras automáticas modelos Alfa e Beta, que são as primeiras produzidas no Brasil. Entregando um bom custo benefício e baixo custo de manutenção, mantendo a eficiência. Trabalhamos também com linhas de grampos, laços e peças de reposição. Neste ano teremos o lançamento da máquina Gama, que será uma opção para pequenos frigoríficos que buscam maior produtividade e qualidade em seus produtos. Colocamos o cliente no centro das nossas ações, desenvolvendo produtos orientados às suas demandas, e oferecendo um atendimento de excelência e assistência técnica própria," - Mauro Augusto Saling – Diretor Comercial

A Bizerba é uma empresa global alemã com 160 anos de história, reconhecida mundialmente por sua excelência em tecnologia e inovação. Fundada em 1866, construiu uma trajetória sólida baseada em precisão, confiabilidade e profundo conhecimento dos processos industriais e do varejo. A Bizerba oferece soluções completas em pesagem, etiquetagem dinâmica, controladores de peso e sistemas de inspeção raio-x e detector de metais, atendendo às mais diversas demandas do mercado frigorífico, alimentício e industrial.





A Middleby Corporation é um grupo que possui marcas referência no mercado do Food Service. Oferecemos soluções completas e inovadoras, com o comprometimento em fornecer equipamentos de qualidade, com alta tecnologia que garantem a durabilidade e o melhor desempenho.



A Mundial S.A. é uma empresa com 130 anos de história, especializada na fabricação de produtos de alta qualidade, essenciais para a indústria de processamento de carne. Sua linha inclui facas, chairas, ganchos, bainhas plásticas para facas, máquinas de afiação e serras-fita, todos desenvolvidos para garantir maior eficiência e precisão nas operações industriais. Com um compromisso contínuo com a inovação e a excelência, a Mundial S.A. se mantém como uma parceira confiável para empresas do setor de processamento de carnes.

A MS Spektral é uma empresa especializada em sistemas de imagem e eletro-ópticos. Todas as competências em desenvolvimento de software, eletrônica, design mecânico e processamento de imagem com inteligência artificial estão integradas internamente. Desenvolvemos sistemas para a indústria avícola e de carnes, incluindo detecção de corpos estranhos por raios X, análise de ossos e contaminação e classificação de pés de frango para controle de qualidade. Trabalhamos com grandes produtores de aves da Turquia e exportamos as nossas soluções para vários países, especialmente na Europa.



A Portilhiotti Soluções de Armazenagem é uma empresa de Chapecó (SC), fundada em 1998, especializada no desenvolvimento e fabricação de sistemas de armazenagem. Atua com soluções convencionais, gravitacionais, especiais e automatizadas, como porta-pallets, cantilever, flow-rack e Shuttle. Com equipe técnica qualificada e atendimento próximo, a empresa projeta estruturas sob medida para otimizar espaço, segurança e eficiência operacional. Seu foco está na entrega de soluções duráveis, funcionais e alinhadas às necessidades de cada cliente.



A Retenfor, sediada em Blumenau (SC), possui mais de 40 anos de experiência no mercado de correias e polias. A empresa importa e distribui correias das marcas alemãs BRECO, BRECOflex e ESBAND, reconhecidas mundialmente pela sua qualidade e confiabilidade. Atuando em diversos segmentos da indústria, com destaque para o setor alimentício, a Retenfor oferece soluções que combinam desempenho, durabilidade e segurança, atendendo às exigências técnicas e operacionais de cada aplicação.

A Torfresma soma mais de 30 anos de experiência, atendendo frigoríficos mundialmente, desde a entrada do animal até a saída do produto final paletizado. Desenvolve equipamentos e sistemas integrados para abate, desossa, transporte, encaixotamento e paletização, garantindo eficiência e alto desempenho operacional. Na Mercoagro 2026, teremos a exposição da TRFCompact e da Space Flowpack, tecnologias de paletização e voltadas à indústria de hambúrguer/steak que asseguram padronização, produtividade e confiabilidade em cada etapa do processo. A Torfresma oferece máquinas e equipamentos para indústrias que não podem parar.



Na Mercoagro, a Varpe irá apresentar soluções voltadas à eficiência operacional, segurança e confiabilidade dos processos na indústria de proteínas. Nesta edição, o grande foco é o sistema de inspeção por Raios X Pipeline, um novo modelo desenvolvido para inspeção de produtos bombeados e fluidos, como pasta de carne, molhos e laticínios, com detecção em tempo real de contaminantes como metais, vidro e partículas densas.

Os destaques estão nas balanças dinâmicas industriais, checkweighers, e detectores de metais, reconhecidos pela robustez e precisão nas linhas produtivas. A participação reforça o compromisso da Varpe com inovação aplicada, padronização e desempenho consistente para a indústria de alimentos.

A Zagonel é fabricante nacional de iluminação profissional LED, reconhecida por sua tecnologia, inovação e robustez industrial.

Desenvolvida para atender às exigências mais rigorosas da indústria da carne, a Luminária Hermética com grau de proteção IP69K combina alto nível de vedação, elevada durabilidade e desempenho luminoso eficiente. A solução garante segurança operacional mesmo em ambientes com umidade, vapor e agentes corrosivos. Seu projeto técnico otimiza a distribuição da luz e reduz custos de manutenção e energia, contribuindo para processos mais eficazes e confiáveis.



LANÇAMENTO

DETECTOR DE BIOFILME LIGHT ON CELLS®

Inspeção visual de superfície

Ideal para validação de limpeza, monitoramento de contaminações cruzadas e rastreamento da localização de biofilmes.



Existem 2 modelos: LOC's ULTRA com 9 LEDS e LOC's INTER com 6 LEDS.



Sem necessidade de um líquido revelador. O tom esverdeado identifica o biofilme.



Design compacto e portátil.
Não requer treinamento complexo.



9 LEDS

LOCAIS DE DETECÇÃO



Ambientes



Objetos



Equipamentos



© 2025 Cap-Lab



ESCANEE O
QR CODE,
ENTRE NO SITE
E SAIBA MAIS

Para garantir a segurança alimentar e a qualidade no setor frigorífico, a Hanna Instruments Brasil oferece tecnologias de precisão que monitoram pontos críticos dos processos produtivos. As principais soluções incluem linha de termômetros, como sondas de penetração em aço inoxidável, ideais para medir a temperatura interna de carcaças e carnes processadas; medidores de pH específicos, equipados com eletrodos de ponta cônica e sensor de temperatura integrado, que facilitam uma leitura rápida e a inserção em semissólidos, essenciais para avaliar a maturação da carne. Monitoramento de higiene: fotômetros de bolso (linha Checkers) e fotômetros portáteis à prova d'água (proteção IP67), para controle de cloro e sanitizantes na limpeza industrial. Com a Hanna, você assegura conformidade com as normas sanitárias e maior eficiência produtiva em sua operação.



A Globalfood ruma aos seus 40 anos de trajetória, com uma sólida tradição de atuação no mercado da carne no Brasil. Estamos presentes em todos os estados do país, não apenas trazendo tendências e olhando para o futuro, mas também transformando, agora, realidades produtivas dentro de nossos clientes. Lado a lado com empresas parceiras, propomos Soluções, Sistemas, Sabores e Sustentabilidade. A Globalfood e a indústria da carne caminham juntas para agregar valor, sabor e muita tecnologia aos produtos cárneos.

Mayekawa Forte na Mercoagro: Um dos expositores mais antigos da Mercoagro, a Mayekawa que participa desde as primeiras edições estará presente com suas soluções para Refrigeração Industrial. Neste ano, o destaque vai para a MARK III e a Wingdas, duas integrantes da sua Linha Automática de Desossa (DAS). Ambas projetadas para aumentar o rendimento e reduzir a perda de carne em comparação com métodos manuais. Além dela, a Mayekawa apresenta soluções de biogás, um setor em desenvolvimento, mas com grande impacto, já que transforma resíduos provenientes de frigoríficos em energia, por exemplo. Dessa forma, a Mayekawa reforça a sua atuação estratégica em refrigeração industrial e tecnologias sustentáveis para geração de biogás, ampliando eficiência e competitividade para o setor de proteína animal.



EKNOS A Eknos é uma empresa inovadora. Focada na automação e na gestão, desenvolve soluções de alta precisão e tecnologia, combinando robustez e inovação. Com equipamentos e softwares inteligentes, a Eknos busca elevar o padrão da indústria, proporcionando confiabilidade, eficiência e controle absoluto. Oferece soluções, como: checadoras de peso para caixas com impressão e aplicação de etiquetas; checadoras de peso para pacotes, bandejas e in natura; classificadoras de peso em linha; balanças tipo Hopper; estação de pesagem estática com impressão de etiquetas; sistema/Software de gestão de produção e WMS.

TECNO CARNE

16 - 19 | JUN

SÃO PAULO EXPO 2026

SÃO PAULO - BRASIL

O ENCONTRO OFICIAL
DAS INDÚSTRIAS DE

PROTEÍNAS E FRIGORÍFICAS

WWW.TECNOCARNE.COM.BR

Evento simultâneo



Promoção e Organização



Anuga 2025: o espelho do novo consumidor global

Saúde, conveniência, estilo e sustentabilidade deram o tom da maior feira de alimentos e bebidas do mundo, que revelou a transformação dos hábitos de consumo e as respostas da indústria a esse movimento

Por: *Rafaella Napolitano

Anuga 2025 consolidou-se como a maior feira global de alimentos e bebidas, com forte ênfase em produtos que unem benefício funcional, conveniência e comunicação visual — tudo alinhado a práticas de sustentabilidade que já são exigência do mercado. A edição de 2025 da Anuga foi a maior da história da feira, que existe há mais de um século, recebeu mais de 145.000 visitantes, 8.000 expositores e contou com a presença de 190 países. O impacto digital também foi recorde: a Anuga alcançou mais de 3 milhões de pessoas, 25% a mais em comparação com a edição anterior. Esses números confirmam o alcance e a relevância comercial do evento. Mais do que inovação, a feira mostrou que a alimentação continua sendo uma linguagem cultural poderosa. Cada pavilhão revelou hábitos, histórias e tradições, conectando países e pessoas por meio de sabores e experiências sensoriais. A Anuga funciona como um mapa global do comportamento do consumidor — um lugar onde se enxerga, com clareza, como as mudanças sociais, tecnológicas e culturais se materializam em produtos reais, prontos para a gôndola.

E, assim como nas edições anteriores,

quatro grandes movimentos orientaram as principais inovações: Saúde, Conveniência, Estilo e Sustentabilidade. A diferença é que, em 2025, esses pilares se entrelaçaram de forma ainda mais evidente, tornando difícil separar funcionalidade de visual, ou tecnologia de propósito. Os produtos são híbridos porque o consumidor se tornou híbrido: busca cuidado com o corpo, rapidez no dia a dia, estética apurada e decisões de compra alinhadas ao impacto ambiental.

Saúde: quando os produtos passam a atuar no bem-estar do dia a dia

Do cuidado digestivo à saúde mental, os lançamentos mostraram que comer bem deixou de ser apenas prevenção e passou a ser ação concreta.

O pilar da Saúde — já estabelecido nas últimas edições — ganhou ainda mais protagonismo. Os dados da Innova Trend Survey 2025 - by Innova Market Insights, reforçam esse cenário: 47% dos consumidores afirmam se preocupar muito com a própria saúde física, e isso se traduz diretamente nos lançamentos apresentados.

O que mais chamou atenção na Anuga 2025 foi a virada de chave: os produtos



deixaram de apenas evitar ingredientes nocivos para oferecer benefícios ativos e mensuráveis. A bebida funcional da CO8, por exemplo, propõe melhorar a digestão e o equilíbrio do microbioma intestinal. Já o açúcar de coco tailandês, 100% orgânico, aparece como alternativa natural com baixo índice glicêmico — e o rótulo faz questão de destacar esse diferencial.

A busca por produtos que entregam “resultados visíveis” também se reflete em marcas como a BYON, que apresentou bebidas com alto teor de colágeno e micronutrientes voltadas à beleza de dentro para fora. As granolas e barras funcionais segmentadas por objetivo — foco, saciedade, imunidade, bem-estar digestivo — mostram que o consumidor não quer apenas um *snack*: quer impacto na rotina.

A onda da saúde também está profundamente conectada à funcionalidade. O sucesso de formatos porcionados, como o *snack* probiótico em embalagens individuais, mostra como a indústria entendeu que a adesão aumenta quando o consumo se encaixa na vida real, sem medição ou preparo.

Proteína para todos os momentos do dia

A Anuga mostrou como esse ingrediente saiu do universo fitness e se integrou à rotina alimentar global.

Se existe um tema que dominou a feira, foi proteína. O dado da Innova — 58% dos consumidores incluem proteínas ativamente na dieta — explica por que tantas marcas passaram a destacar esse atributo como protagonista de embalagem. E a pluralidade impressiona. A Nissin, gigante do macarrão instantâneo, surpreendeu com o Cup Noodles Protein, provando que até os ícones de conveniência podem

evoluir para responder ao desejo por maior densidade nutricional. Na mesma linha, a Govifarm apresentou massas ricas em proteína e fibras, usando cereais, leguminosas e superfoods para reconstruir a matriz nutricional da categoria.

A proteína também apareceu em *snacks* que fogem do óbvio, como o crocante de feijão da Letônia, e até em marcas de indulgência que entraram para o movimento proteico com embalagens redesenhadas para evidenciar a quantidade por porção. Outro destaque curioso foi o *snack* da Protein Ball Co, desenvolvido para ser compartilhado entre tutores e cães — um exemplo de como a tendência pode gerar experiências afetivas e novos territórios de consumo.

Beber menos, viver mais — sem abrir mão do prazer

A categoria cresceu impulsionada por saúde, bem-estar e escolhas de consumo



Rafaella Napolitano, representante do Instituto de Embalagens na Europa

mais conscientes.

O mercado sem álcool cresceu novamente, e na Anuga 2025 praticamente todas as empresas de bebidas tinham ao menos um produto 0.0% em seu portfólio. O movimento não é apenas de abstinência, mas de reequilibrar saúde e vida social.

A Gym Beer, da Iguana, representa bem essa mudança ao unir cerveja sem álcool a benefícios funcionais. Já a Punch Club apresentou uma linha completa de *mocktails* prontos para beber — embalagens vibrantes, apelo jovem, experiência de socialização preservada. O Alcohol Killer complementa essa tendência, com uma proposta focada no “pós-consumo”, reforçando o desejo por soluções rápidas e práticas.

Bem-estar que vai além da nutrição

A indústria traduz emoções como acolhimento, calma e equilíbrio em bebidas e *snacks* funcionais.



Segundo a Innova Trend Survey 2025 - by Innova Market Insights, metade dos consumidores relata sentir ansiedade no dia a dia, e isso já se traduz em produtos que buscam entregar não apenas nutrição, mas conforto emocional. (mencionar a fonte deste dado).

A tradicional Horlicks reposicionou sua bebida como ritual de calma, reforçando narrativa de aconchego — algo que, em um cenário turbulento, se torna tão relevante quanto vitaminas. Bebidas prontas com foco em relaxamento e produtos que prometem energia mais equilibrada também estiveram presentes, refletindo um consumidor que busca performance, mas sem abrir mão da harmonia mental.

Rapidez, praticidade e porção certa

A conveniência evoluiu e hoje caminha lado a lado com saúde e frescor. Esta tendência de consumo permanece como uma demanda central, mas ganhou camadas mais sofisticadas: o consumidor deseja rapidez, mas também autenticidade e qualidade.

Exemplos incluem o kit de Pad Thai pronto em 10 minutos, as refeições prontas da Parmais, que mantêm aspecto fresco mesmo após aquecimento, e as saladas da Pedon, prontas para consumo imediato. Os temperos congelados em cubos da tailandesa Green Deli Foods apontam como a conveniência pode manter frescor e naturalidade.

Até o universo da indulgência entrou na lógica prática, com os *cocktails* comestíveis da Ositos, que dispensam copo ou preparo e funcionam como alternativa portátil e divertida.

Design como diferencial competitivo

Embalagens criam conexão emocional, expressam identidade e influenciam

14ª Feira da Indústria, Processamento, Automação e Logística de Proteína Animal

 **Tecnofrigorífico**

**27 A 29 MAIO
2026**

A MAIOR FEIRA DA PROTEÍNA ANIMAL DO NORTE E NORDESTE.



TECNOFRIGORÍFICO

O ENCONTRO ESTRATÉGICO DA PROTEÍNA ANIMAL

Uma vitrine multissetorial reunindo equipamentos, serviços e tecnologia para o setor da proteína animal.

SE VOCÊ OFERECE EQUIPAMENTOS, SOLUÇÕES OU TECNOLOGIAS PARA:

Indústria e processamento de carnes

Refrigeração industrial ou logística refrigerada

Aditivos, ingredientes ou condimentos

Embalagens e rotulagem de proteína animal

Segurança do trabalho e higiene industrial

Automação, tecnologia ou rastreabilidade

Consultorias especializadas e serviços técnicos

SUA EMPRESA ATENDE O SETOR DE PROTEÍNA ANIMAL?



— Esta feira é a sua oportunidade de expor, gerar negócios e fortalecer a presença da sua marca no mercado.

Seja EXPOSITOR e realize grandes negócios!

COMPRE AGORA O SEU STAND. FALE CONOSCO!

Everton Silva

CEO

+ 55 85 98802.8687 | tecnofrigorifico@gmail.com



+55.85.98211.8120

www.TECNOFRIGORIFICO.com.br

"Posso todas as coisas naquele que me fortalece" (Fil. 4:13)

Realização

 **Sindicarnes CE**

Correalização

 **SEBRAE**

Promoção

F. EVERTON
FEIRAS DE NEGÓCIOS

Apoio

decisões no ponto de venda. A estética teve papel relevante na Anuga 2025 — não por vaidade, mas porque design é estratégia. Produtos com forte apelo visual constroem diferencial competitivo imediato no ponto de venda.

O Holly Berry Tea da Tarlton, com lata metálica em formato de bule, virou atração pela forma como mescla bebida e presente. Os azeites com embalagens personalizáveis ou produzidos em cerâmica, como os da Moresh, mostram como o design transforma categorias tradicionais em produtos de desejo.

E mesmo itens simples ganharam nova vida: sardinhas em lata com visual minimalista, sopas instantâneas embaladas em caixas que imitam canecas e até calendários do advento dedicados a refeições. O chá Hotly, em formato de picolé, ilustra bem o papel do design na criação de novas experiências de uso.

Sustentabilidade como padrão, não mais exceção

Além do discurso, marcas apresentam modelos viáveis de impacto ambiental, social e econômico.

De acordo com a Innova Trend Survey 2025 - by Innova Market Insights, 62% dos consumidores acreditam que apoiar marcas de práticas agrícolas sustentáveis contribui para estabilidade de preços — e essa consciência impacta diretamente as escolhas de compra.

A feira trouxe exemplos consistentes de circularidade: a ucraniana Panfruit, que cultiva, processa e embala no mesmo local, reduzindo logística e eliminando a necessidade de refrigeração; a FoodCell, que utiliza subprodutos do leite; crackers enriquecidos com fibra de cevada, reaproveitando resíduos da indústria de bebidas; e produtos que utilizam sementes de

damasco como base para pastas e barras. Os sorvetes da alemã Honest Ice Cream, produzidos com leite orgânico de fornecedores próximos, e as refeições desidratadas da Food Force, com maior *shelf-life* e custo acessível, mostram que sustentabilidade também é impacto social, não apenas ambiental.

A Anuga 2025 evidenciou que as tendências não atuam isoladamente: conveniência se conecta à saúde; estética conversa com funcionalidade; sustentabilidade amplia o valor percebido de produtos premium. O novo consumidor transita entre desejos emocionais e demandas práticas, entre autocuidado e eficiência no cotidiano.

A feira deixou claro que o futuro da indústria passa por produtos que nutrem o corpo, acompanham o ritmo da vida moderna, despertam desejo no ponto de venda e, ao mesmo tempo, respeitam o planeta. •

* Rafaella Napolitano é representante do Instituto de Embalagens na Europa e atua com comunicação, marketing e relacionamento internacional no setor de embalagens. É formada em Design Gráfico pela Faculdade de Belas Artes de São Paulo, com especialização em Marketing pela University of California, Berkeley, e mestrado em Gestão pela Antwerp Management School (Bélgica). Sua trajetória inclui passagem com atuação em Comunicação e Cultura no Instituto Cacau Show.

Com vivência em mais de 30 países, participou de missões técnicas e das principais feiras internacionais do setor, como Anuga, SIAL, Gulfood, ISM, Drupa, Fispal Tecnologia, Naturaltech e FCE Cosmetique. Fluente em português, inglês e holandês, traduz tendências globais em insights estratégicos aplicáveis ao mercado brasileiro.



Nutri
Ingredients
Summit

31 março & 1 abril

2026 |  Transamérica
Expo Center

6ª Edição

O **MAIOR** e **MAIS COMPLETO** evento
de **ingredientes funcionais e aromas**
para as indústrias de alimentos,
bebidas e suplementos.

**GARANTA JÁ
A SUA VAGA!**



Ingressos para conferência com
valores promocionais até 12/03

**CRENCIAMENTO
GRATUITO** para
a feira até 13/03

Organização **NIS** Live

Siga-nos



ÍNDICE DE ANUNCIANTES

ALIMENTARIA	3ª Capa	I9 PALLETS	33
AMMERAAL BELTECH	03	ISHIDA	13
CAP-LAB	49	MAYEKAWA	26 e 27
DECAKRON	17	MAYEKAWA	Cinta
DELTA AUTOMAÇÃO	35	MIAKI	45
DESCARTÁVEL	4ª Capa	MIDDLEBY	23
FERMENTECH	19	NIS	57
FISPAL TECNOCARNE	51	TECNOFRIGORÍFICO	55
FOOD-PACK SOLUTIONS	2ª Capa	TINTA MÁGICA	37
FRIGOSTRELLA	43	VARPE	21
HANDTMANN	11		

MAIS CARNE – FEIRAS 2026

Mercoagro - 17 a 20 de março

Alimentaria - 23 a 26 de março

Tecnofrigorífico - 27 a 29 de maio

NIS - 31 de março e 1 de abril

Fispal/Tecnocarne - 16 a 19 de junho

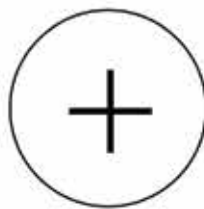


Alimentaria + Hostelco

RETAIL AND FOODSERVICE GROW TOGETHER

The power of synergy

BARCELONA
23-26 March 2026
Gran Via Venue





**Descartável
Embalagens**

**TECNOLOGIA
QUE PROTEGE.
QUALIDADE
QUE PRESERVA.**

Somos uma empresa brasileira especializada no desenvolvimento e na fabricação de embalagens para o setor alimentício.

Nossas embalagens de alta barreira ampliam o shelf life e preservam textura, sabor e aroma. Produzidas com tecnologia de bio-orientação em sete camadas, com nylon e EVOH, são livres de PVDC, irradiação e são 100% recicláveis.

**Solicite a visita de
nossos representantes.**

+55 (11) 5633-5678

contato@descartavel.com.br

@descartavelembalagens



Enco20



Enco20 AB



THE FlexECORN



LinhaMAX



LinhaMRP

LÍDER DE VENDA NO MERCADO



LinhaMRP SF

LÍDER DE VENDA NO MERCADO

