

Vitrine Tecnológica

COOKIE PREBIÓTICO LIGHT

Estágio de desenvolvimento

Pesquisa

Desenvolvimento

Protótipo

Mercado

Problema

A constipação intestinal é um dos fatores que atinge 20% da população mundial e em sua maior parte mulheres (Revista Gastroenterologia, 2013).

Diferentes alimentos têm sido desenvolvidos com ingredientes funcionais com função probiótico, tais como iogurtes e leites fermentados, dos quais utilizam micro-organismos vivos (bifidobactérias e lactobacilos) para a manutenção da microbiota intestinal. No entanto, estes micro-organismos perdem sua função quando submetidos a elevadas temperaturas como as empregadas durante a cocção dos alimentos, incluindo os cookies.

O mercado oferta várias linhas de produtos funcionais, porem nenhum cookie probiótico. Os produtos mais comuns são formulações prebióticas que dependem de diluição, como shakes ou suplementos.

Oportunidade

A tecnologia está disponível para ser licenciada a empresas de alimentos, inclusive especializadas na produção de alimentos funcionais e que tenham interesse em explorar comercialmente este produto inovador.

Solução Proposta

Os prebióticos, atuam como fibras dietéticas, promovendo o crescimento dos micro-organismos vivos presentes na microbiota intestinal, podendo ser utilizado como ingrediente funcional em alimentos que passam por cocção. Isso possibilita a sua aplicação na produção de cookies sem a perda da sua propriedade funcional, além disso, substitui parcialmente a gordura tornando-se Light. As características do produto vão além do funcional, pois estimula a produção da flora bacteriana benéfica – inibindo a multiplicação de patógenos, favorecendo a saúde intestinal e o seu correto funcionamento, prevenindo o câncer de colón, diminuindo as taxas de colesterol, por reduzir a absorção de gordura pelo intestino.

Diferencial

- Diferente dos cookies ofertados atualmente que são integrais, cheios de carboidratos refinados, o cookie probiótico light;
- Não necessita de refrigeração ou diluição;
- Alimento Funcional e Light;
- Prebiótico com uso de inulina;
- Substituição parcial da gordura;
- Estimula o crescimento da microbiota benéfica.

Benefícios

A nova tecnologia proporciona os seguintes benefícios:

- Produto com depósito de pedido de patente;
- Alta margem de rentabilidade;
- Baixo preço e alto valor agregado;
- Potencial de aceitação alto pelos consumidores;
- Expectativa de penetração no mercado e a fidelização do cliente são resultados possíveis de alcançar, já que o cookie probiótico light promove benefícios suficientes para reter usuários frequentes.
- Formulação pronta, submetida a análise físicoquímica e análise sensorial.

Potencial de mercado

O mercado de cookies cresceu mais de 60% entre os anos de 2011 a 2016 com previsão para mais de 10% até 2021. Além disso o mercado de alimentos funcionais prebióticos cresceu aproximadamente 70% nos últimos 5 anos, e tem previsão para crescer mais de 13% até 2021 (Euromonitor, 2016).