

RADAR BEVTECH

INTELIGÊNCIA PARA O MERCADO DE BEBIDAS

EDIÇÃO INAUGURAL • SETEMBRO 2026

A funcionalidade entra no cotidiano

Quando benefício, sabor e viabilidade industrial passam a ocupar a mesma prateleira.

NESTA EDIÇÃO

Mercado • Ciência aplicada • Regulatório • Bancada à fábrica

EDITORIAL

Quando a funcionalidade deixa de ser uma categoria

Jorge Alexandre Fantinel
BevTech — Arquitetura em Bebidas

Durante muito tempo, bebidas e suplementos ocuparam territórios bastante distintos.

De um lado, estavam os produtos regulados pelo MAPA: bebidas concebidas para refrescar, acompanhar momentos e, acima de tudo, serem agradáveis ao paladar. De outro, os suplementos alimentares, regulados pela Anvisa e formulados prioritariamente para entregar nutrientes, compostos bioativos ou benefícios específicos — muitas vezes aceitando algum comprometimento sensorial em favor da funcionalidade.

Hoje, esses dois universos começam a se aproximar.

As bebidas incorporam fibras, proteínas, vitaminas, minerais, extratos vegetais e outros ingredientes funcionais, mas não podem deixar de ser gostosas. Ao mesmo tempo, os suplementos buscam sabores, formatos e experiências de consumo cada vez mais próximos das bebidas convencionais.

Entre esses dois polos, o mercado oscila. De um lado, temos bebidas que querem oferecer mais do que refrescância. De outro, suplementos que desejam ser consumidos com mais prazer e naturalidade.

Essa fronteira não é apenas regulatória. Ela representa uma escolha de arquitetura de produto: quanto de funcionalidade uma bebida consegue incorporar sem perder sua identidade? E quanto um suplemento pode se aproximar de uma bebida sem deixar de cumprir sua finalidade?

É nesse território de aproximação que nasce o Radar BevTech. Uma publicação independente voltada a observar como ciência, mercado, regulação, sabor e viabilidade industrial começam a se encontrar.

Essa nova geração de produtos já chegou. Hoje encontramos bebidas e suplementos capazes de entregar benefícios relevantes sem renunciar ao sabor, ao prazer e à experiência de consumo. A inovação, entretanto, avança mais rapidamente do que os marcos regulatórios, que nem sempre conseguem acompanhar produtos situados nessa aproximação entre diferentes categorias. O desafio, portanto, não é mais provar que essa integração é possível, mas construir caminhos regulatórios, tecnológicos e industriais que permitam ampliar sua presença no cotidiano das pessoas.

NESTA EDIÇÃO

[leitura complementar no PDF](#)

03 MATÉRIA CENTRAL

05 PUBLICIDADE

06 MERCADO

07 CIÊNCIA

08 REGULATÓRIO

09 BANCADA

TEMA DA EDIÇÃO

Da promessa ao produto

A funcionalidade entra no cotidiano



A funcionalidade atravessa categorias

Do suplemento à experiência cotidiana de beber.

Durante muitos anos, o consumidor precisou procurar a funcionalidade em produtos específicos: suplementos, pós, cápsulas, preparações esportivas ou bebidas formuladas para ocasiões muito determinadas. Hoje, ela começa a aparecer em produtos comuns, incorporada aos hábitos de consumo e aos diferentes momentos do dia.

Águas recebem vitaminas, minerais e proteínas. Refrigerantes incorporam fibras e extratos vegetais. Cafés passam a entregar energia, foco ou relaxamento. Bebidas infantis, isotônicos, chás, cervejas e até drinks começam a explorar benefícios que antes pertenciam quase exclusivamente ao universo dos suplementos.

A funcionalidade deixou de ocupar uma única prateleira. Ela atravessa categorias.

O movimento

Essa mudança não acontece apenas porque surgiram novos ingredientes. Ela responde a um consumidor que deseja obter algum benefício adicional sem necessariamente transformar o consumo em uma obrigação ou ritual de suplementação.

A bebida funcional contemporânea precisa caber na rotina. Deve estar presente no café da manhã, durante o trabalho, após uma atividade física, em um momento de lazer ou simplesmente quando a pessoa deseja beber algo agradável.

Isso modifica a lógica do desenvolvimento. O benefício deixa de ser um elemento isolado e passa a fazer parte da própria arquitetura do produto.

A funcionalidade ganha força quando deixa de parecer uma obrigação e passa a integrar naturalmente a experiência de beber.

Quando a promessa precisa funcionar

Sabor, estabilidade, custo, escala e legislação transformam uma boa ideia em um produto real.

A bebida precisa continuar sendo bebida

Adicionar uma substância funcional é relativamente simples. Transformá-la em uma bebida equilibrada é outra história.

Proteínas podem provocar turbidez, precipitação ou sabores residuais. Fibras alteram corpo e textura. Vitaminas e minerais interferem no sabor e podem reagir durante o processamento. Extratos vegetais trazem amargor, adstringência, cor e instabilidade. Adoçantes ajudam a reduzir açúcar, mas também exigem equilíbrio sensorial.

Além disso, a dose que sustenta determinado benefício nem sempre é a dose mais fácil de incorporar ao produto.

É nesse ponto que muitas boas ideias fracassam. A promessa pode ser excelente, mas, se a bebida não for agradável, estável, economicamente viável e possível de produzir em escala, dificilmente entrará no cotidiano do consumidor.

Da bancada à indústria

Uma bebida funcional não pode ser pensada apenas como uma fórmula. Ela precisa funcionar como um sistema.

Ingrediente, sabor, acidez, dulçor, conservação, tratamento térmico, embalagem, legislação e processo industrial precisam conversar entre si. Uma alteração aparentemente pequena pode repercutir em todo o conjunto.

Aumentar uma proteína pode modificar o sabor e a estabilidade. Trocar uma fibra pode reduzir o custo, mas alterar a textura. Reduzir o açúcar exige reconstruir o equilíbrio sensorial. Incorporar um extrato natural pode exigir mudanças no processo ou na proteção do produto.

Por isso, desenvolver bebidas funcionais é menos uma tarefa de adicionar ingredientes e mais um exercício de integração.

A OPORTUNIDADE

Esse movimento abre um território especialmente interessante para pequenas e médias indústrias. Elas não precisam competir apenas criando mais um energético, mais uma água ou mais um refrigerante. Podem reinterpretar essas categorias e construir produtos conectados a novas necessidades de consumo.

A oportunidade não está em colocar funcionalidade em tudo indiscriminadamente. Está em compreender onde determinado benefício faz sentido, para quem ele é relevante e como pode ser entregue sem comprometer o prazer de beber.

Já existem excelentes produtos capazes de reunir benefício, sabor e conveniência. O desafio agora é ampliar essa integração, adaptá-la à realidade industrial brasileira e torná-la acessível a um mercado mais amplo.

A funcionalidade entrou no cotidiano. A próxima transformação acontecerá quando ela deixar de ser percebida como um acréscimo e passar a ser reconhecida como parte natural de uma boa bebida.



O INGREDIENTE CERTO COMEÇA PELA BEBIDA QUE QUEREMOS CONSTRUIR.

A BEVCORE aproxima formulação e fornecimento para selecionar ingredientes que façam sentido na dose, no processo, no custo e na experiência final.

UM OLHAR TÉCNICO ANTES DO CATÁLOGO

01

FUNÇÃO

O que o ingrediente precisa entregar no produto.

02

PROCESSO

Como ele se comporta na bebida e na fábrica.

03

VIABILIDADE

Como cabe no custo, na dose e no projeto.



Fale com quem entende a bebida antes de indicar o ingrediente.

CURADORIA TÉCNICA • APLICAÇÃO • CONEXÃO COM FORNECEDORES



TRÊS MOVIMENTOS

O que merece nossa atenção agora

Três movimentos para compreender onde a inovação já está acontecendo e quais oportunidades começam a surgir para a indústria brasileira de bebidas.

01

O QUE ACONTECEU

A funcionalidade chega às categorias populares

Em fevereiro de 2026, a Pepsi iniciou nos Estados Unidos a distribuição nacional de sua cola prebiótica: 3 gramas de fibras, 5 gramas de açúcar, 30 calorias e sem adoçantes artificiais. A Coca-Cola também entrou nesse território com a Simply Pop. O fato relevante é a chegada da funcionalidade a uma das categorias mais tradicionais e populares do mercado: os refrigerantes.

OPORTUNIDADE: A indústria brasileira pode reinterpretar refrigerantes, águas, cafés e chás, incorporando benefícios sem obrigar o consumidor a migrar para o universo dos suplementos.

PEPSICO: [ACESSAR FONTE](#) >

02

POR QUE IMPORTA

O ingrediente precisa caber no produto

A inovação pode começar por uma proteína, fibra, vitamina ou extrato vegetal. Entretanto, o ingrediente que funciona tecnicamente nem sempre funciona economicamente. Preço, dose, disponibilidade, impacto sensorial e exigências de processo precisam ser considerados desde o início.

OPORTUNIDADE: A melhor arquitetura muitas vezes nasce da combinação inteligente de matérias-primas acessíveis, estáveis e disponíveis no mercado nacional.

03

ONDE ESTÁ A OPORTUNIDADE

Pequenos lotes aceleram a inovação

Entre a bancada e a produção comercial existe uma etapa decisiva: o lote-piloto. Ele mostra como a fórmula responde aos equipamentos, ao tratamento térmico, à carbonatação, ao envase e à embalagem real. Produções menores também permitem apresentar o produto, testar o mercado e corrigir problemas antes de comprometer grandes volumes.

OPORTUNIDADE: Cervejarias, vinícolas e pequenas fábricas podem se transformar em plataformas de inovação para pilotos, lotes iniciais e novos projetos.

OREGON STATE: [ACESSAR FONTE](#) >

INGREDIENTES EM FOCO

Fibras que cabem no cotidiano

Como transformar um benefício nutricional em uma bebida agradável, estável e economicamente possível.

Adicionar fibras a uma bebida parece simples: escolher o ingrediente e definir a quantidade. Na prática, porém, fibras diferentes apresentam comportamentos muito distintos. Solubilidade, viscosidade, estabilidade em meio ácido, resposta ao calor, tolerância digestiva e custo precisam ser avaliados em conjunto.

A melhor fibra é aquela que atravessa formulação, processo industrial e vida de prateleira sem comprometer a bebida.



1

FUNÇÃO

A primeira pergunta deve ser: o que esperamos que essa fibra entregue? Ela pode aumentar o teor por porção, contribuir discretamente para o corpo ou apoiar um posicionamento nutricional.

A quantidade adicionada do ingrediente não corresponde necessariamente à mesma quantidade de fibra alimentar. Pureza, composição e método analítico entram no cálculo. Alegações como “fonte de fibras” exigem atendimento aos critérios regulatórios e manutenção do teor até o final da validade.

3

CUSTO

O custo deve considerar fibra efetiva, dose, impacto sensorial e correções de fórmula ou processo — não apenas o preço por quilograma.

Preço baixo pode encarecer a fórmula quando a dose é alta; um ingrediente de maior valor pode compensar por pureza, estabilidade e menos ajustes.

2

PROCESSO

Em bebidas ácidas e leves, a goma acácia costuma ser um ponto de partida interessante: possui alta solubilidade, interfere pouco na textura e pode entregar quantidades relevantes de fibra sem tornar a bebida pesada.

A inulina contribui mais claramente para corpo e cremosidade, mas exige atenção em bebidas ácidas submetidas ao calor, nas quais pode ocorrer hidrólise. A dextrina resistente oferece outras vantagens tecnológicas, porém seu custo pode limitar produtos populares.

Não existe uma fibra universal. Existe a mais adequada para cada arquitetura de produto.

NA PRÁTICA

Para uma bebida ácida, leve e cotidiana, a goma acácia frequentemente oferece bom equilíbrio entre funcionalidade, neutralidade sensorial e viabilidade industrial. A decisão ainda precisa ser confirmada por testes de solubilidade, calor, estabilidade, tolerância digestiva e teor de fibras ao final da validade.

A fibra que cabe no cotidiano permanece no produto, suporta a fábrica, cabe no custo e continua agradável.

[ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL >](#)[ESTUDO: ESTABILIDADE DA INULINA >](#)

REGULATÓRIO EM FOCO

“Funcional” não é uma categoria regulatória

A identidade do produto nasce da composição, do processo, da finalidade e das alegações — não apenas do discurso de mercado.

O mercado usa “bebida funcional” para produtos que entregam algo além da hidratação ou do prazer de beber. Regulamentarmente, porém, essa expressão não define sozinha a identidade.

Uma bebida continua submetida ao enquadramento correspondente à composição e ao processo, ainda que receba fibras, proteínas, vitaminas, minerais ou substâncias bioativas. Da mesma forma, um suplemento não se torna bebida convencional apenas porque é líquido e agradável.

A definição envolve denominação, ingredientes e quantidades autorizadas, órgão responsável, forma de apresentação, finalidade, alegações, advertências e informações obrigatórias.

Em 2025, a Anvisa atualizou orientações para nutrientes com funções plenamente reconhecidas: 109 alegações relativas a 27 nutrientes. O cuidado regulatório precisa integrar a arquitetura desde o início.

A inovação não é impedida pela regulação, mas precisa escolher corretamente o caminho até o mercado.

[ANVISA: NOTA TÉCNICA 43/2025 >](#)

UM NÚMERO, UMA LEITURA

US\$ 1,95

BILHÃO

Valor anunciado pela PepsiCo para adquirir a Poppi, marca de refrigerantes prebióticos.

A operação foi concluída em maio de 2025 e incluiu US\$ 300 milhões em benefícios fiscais previstos, resultando em valor líquido estimado de US\$ 1,65 bilhão.

O número mostra que refrigerantes funcionais deixaram de ser apenas experiências de marcas pequenas. A Poppi cresceu como refrigerante contemporâneo: sabor, identidade visual e proposta funcional facilmente compreendida.

Para o Brasil, a oportunidade não é copiar, mas reinterpretar categorias conhecidas com benefícios coerentes, personalidade própria e adequação à realidade industrial.

A funcionalidade já não pode ser tratada como nicho periférico.

[PEPSICO: AQUISIÇÃO DA POPPI >](#)

ESCALA INDUSTRIAL

Uma ideia só existe quando pode ser produzida

Uma boa amostra demonstra que o produto é possível. Transformá-la em uma bebida industrial exige compreender como ingredientes, processo, equipamentos, embalagem e conservação funcionarão juntos.



A TRANSIÇÃO

Na bancada, trabalhamos com pequenos volumes, mistura intensa e grande controle sobre cada etapa. Na fábrica, o produto encontra tanques maiores, tempos diferentes, limitações operacionais e condições reais de produção. É nessa passagem que muitas formulações precisam ser reinterpretadas.

OPERAÇÃO

Escalar não significa apenas multiplicar ingredientes. Ordem de adição, concentração das pré-misturas, tempo de hidratação, temperatura, agitação e intensidade de cisalhamento podem alterar completamente solubilidade, textura, estabilidade e aparência.

Gomas podem formar grumos; proteínas podem precipitar; aromas podem se perder; fibras podem modificar o corpo; emulsões podem se romper. Até mesmo o ponto em que ácidos e conservadores são adicionados pode determinar o comportamento final da bebida.

Um ingrediente que funciona no liquidificador pode exigir outra estratégia em um tanque industrial. Por isso, o processo precisa ser desenhado junto com a fórmula — e não apenas depois que ela estiver pronta.

A ESCALA PILOTO

O lote piloto é a ponte entre a bancada e a produção comercial. Ele permite verificar tempos reais de dissolução, capacidade de mistura, transferência de calor, formação de espuma, perdas, rendimento e comportamento durante o envase.

Também revela dificuldades que raramente aparecem em pequenas amostras. Corrigir esses pontos antes do primeiro lote comercial reduz desperdícios, retrabalho e decisões tomadas sob pressão.

INDÚSTRIA

Na fábrica entram novas variáveis: capacidade dos equipamentos, pontos de adição, filtração, homogeneização, carbonatação, pasteurização, resfriamento, tempo de espera e interação com a embalagem.

A bebida precisa atravessar todas essas etapas mantendo identidade sensorial, segurança, estabilidade e viabilidade econômica. Além disso, o processo deve ser repetível: um produto industrial não pode depender de improvisos ou funcionar apenas quando determinada pessoa está presente.

O desenvolvimento termina quando a bebida funciona não apenas na bancada, mas dentro da realidade da fábrica — com segurança, repetibilidade e custo possível.

[CODEX: PRINCÍPIOS DE HIGIENE E HACCP >](#)[TETRA PAK: HANDBOOKS DE PROCESSO >](#)

RADAR RÁPIDO

INTERNACIONAL

SEM ÁLCOOL, COM FUNÇÃO

Adaptógenos, vitaminas e eletrólitos aproximam cerveja sem álcool e funcionalidade.

[ACESSAR FONTE >](#)

AGENDA BRASIL

PROWINE SÃO PAULO

Vinhos e destilados • 6 a 8 de outubro • Expo Center Norte.

[ACESSAR FONTE >](#)

LEITURA

ULTRA-SHEAR

Pressão e cisalhamento abrem caminhos para emulsões e bebidas clean label.

[ACESSAR FONTE >](#)

BEVTECH

INTELLIGENCE

DA IDEIA AO PRODUTO. DA BANCADA À FÁBRICA.

Transformamos ideias em bebidas reais conectando ingredientes, legislação, indústria e mercado.

UMA VISÃO INTEGRADA DO DESENVOLVIMENTO



FORMULAÇÃO

PRODUTO



REGULAÇÃO

CAMINHO



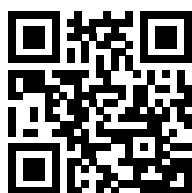
PROCESSOS

FÁBRICA



MERCADO

REALIDADE



A BevTech reduz a distância entre uma ideia de bebida e sua realização industrial.

BEVTECH.COM.BR • CONHEÇA NOSSO TRABALHO