

LÁCTEOS HIPERPROTEICOS COMO ESTRATÉGIA DE INOVAÇÃO E DIFERENCIAÇÃO NO MERCADO

Evillyn Gabrielle Soares Costa¹; Gabrielle de Paiva Vieira¹; Bruna Boaretto Durço^{1,2}; Sérgio Borges Mano²; Eliane Teixeira Mársico²; Erick Almeida Esmerino²

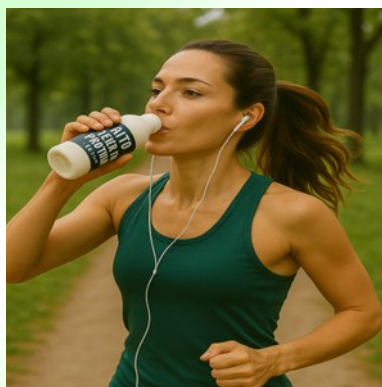
¹ Centro Universitário de Valença – Curso de Medicina Veterinária

² Universidade Federal Fluminense - Faculdade de Veterinária / Departamento de Tecnologia de Alimentos

E-mail: evillyn.gabrielles@gmail.com/ eaesmerino@id.uff.br

Instagram: @ evy.gabs; @ gabrielledpvieira; @brunaboarettodurco; @ sergiomano178; @ elimarsico ; @eaesmerino; @ pghigvetuff

<https://doi.org/10.5281/zenodo.16423612>



A demanda por lácteos hiperproteicos impulsiona inovações, promovendo produtos que aliam saúde, sustentabilidade e nutrição funcional, com foco no consumo consciente e no bem-estar do consumidor.

INTRODUÇÃO

O aumento da expectativa de vida tem intensificado o interesse por estratégias que promovam um envelhecimento saudável, mantendo a autonomia, a vitalidade e a qualidade de vida. Paralelamente, a popularização das mídias sociais ampliou o acesso à informação sobre saúde e nutrição, reforçando a adoção de hábitos alimentares que favoreçam o bem-estar físico e mental. Nesse contexto, a alimentação tem se consolidado como um dos pilares centrais da saúde preventiva, especialmente no que diz respeito à preservação da massa muscular, fundamental para a funcionalidade do organismo ao longo do tempo.

Entre os nutrientes envolvidos nesse processo, as proteínas exercem papel essencial, já que contribuem diretamente para a manutenção da massa magra e para a prevenção da sarcopenia associada ao envelhecimento. Embora estejam presentes em diversos alimentos, as proteínas de origem animal, particularmente as provenientes do leite, destacam-se por sua elevada biodisponibilidade e perfil completo de aminoácidos essenciais.

Esse cenário favorece o crescimento de alternativas como os produtos lácteos com alto teor proteico como os iogurtes, bebidas lácteas e outras formulações, que oferecem conveniência, densidade nutricional e funcionalidade, respondendo à demanda de consumidores com rotinas dinâmicas e preocupações crescentes com a saúde. Ainda que as dietas baseadas em vegetais (plant-based) tenham ganhado força ao buscar contemplar diferentes perfis de consumo (Bagul; Koerten; Rees, 2019), os lácteos enriquecidos com proteínas continuam ocupando posição de destaque, especialmente por sua eficácia comprovada na promoção da saúde muscular.

Dessa forma, este artigo técnico tem como objetivo apresentar um panorama do mercado de produtos lácteos hiperproteicos, discutir seus impactos para a saúde e destacar as principais tendências tecnológicas e de consumo, com ênfase na promoção do envelhecimento saudável e na inovação funcional.

DESENVOLVIMENTO E DISCUSSÃO

O perfil do consumidor contemporâneo

Nas últimas décadas, o perfil do consumidor de alimentos mudou significativamente, impulsionado por novos estilos de vida, acesso à informação e maior conscientização sobre saúde e meio ambiente. A urbanização acelerada e o aumento das doenças crônicas têm estimulado a busca por dietas mais equilibradas e funcionais. A pandemia de Covid-19 intensificou essa tendência, ampliando o foco na prevenção e na saúde integral. Itens como imunidade e bem-estar mental tornaram-se prioridades, especialmente entre os mais jovens, que buscam produtos com apelo funcional, origem transparente e menor impacto ambiental.

Esse cenário levou a indústria a investir em formulações nutricionalmente otimizadas (Figura 1). A demanda por alimentos que conciliem saudabilidade, conveniência e responsabilidade socioambiental impulsionou o avanço de produtos com proteínas, ingredientes funcionais e linhas baseadas em proteínas vegetais ou híbridas. A valorização de rótulos “clean label” e alegações respaldadas por ciência reflete escolhas mais conscientes e alinhadas à alimentação moderna.

Expansão dos alimentos com alto teor proteico

Produtos lácteos hiperproteicos, como iogurtes e bebidas, têm se destacado pela conveniência, densidade nutricional e benefícios funcionais. Responderam à demanda por alimentos que promovem saúde muscular, saciedade e fortalecimento imunológico. O aumento das doenças metabólicas e o interesse por saúde digestiva impulsionam essa busca, com destaque para bebidas lácteas prontas para consumo, práticas e acessíveis, ideais para rotinas urbanas intensas.



Segundo Vliet et al. (2024), a aceitação desses produtos está ligada à percepção de qualidade nutricional e eficácia das proteínas na recuperação muscular e na saúde metabólica. Alegações científicas fortalecem a confiança do consumidor. A Future Market Insights (2024) projeta crescimento anual de 6,8% no mercado de iogurtes proteicos entre 2025 e 2035, evidenciando a crescente demanda por nutrição personalizada.

Valorização do soro de leite e aplicação de tecnologias funcionais

Antes subvalorizado, o soro de leite ganha destaque por seu alto valor nutricional e funcional, com compostos como beta-lactoglobulina e alfa-lactoalbumina, relevantes à saúde intestinal e imunológica. Sua valorização está ligada à economia circular, com redução de desperdícios e aproveitamento de resíduos.

Tecnologias como ultrafiltração e microfiltração concentram proteínas preservando propriedades sensoriais e funcionais, possibilitando produtos de alto valor agregado e maior eficiência industrial (Singh; Singh, 2020). O soro se consolida como ferramenta estratégica para inovação e sustentabilidade no setor lácteo.

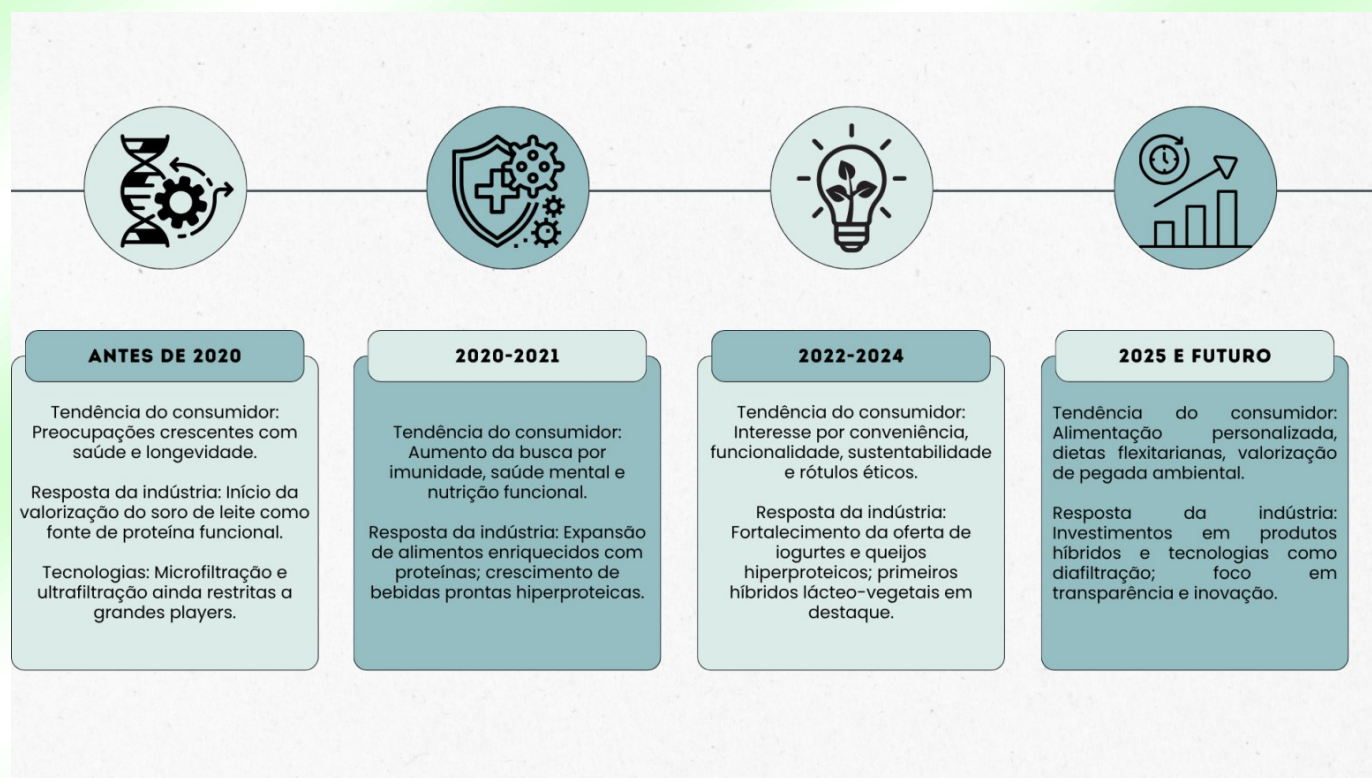


Figura 1. Evolução do mercado de proteínas funcionais: tendências, inovações e respostas da indústria (2020–2025). Fonte: Autores, 2025.

Tendências Tecnológicas

A indústria alimentícia, especialmente a de laticínios, vive um ciclo de inovação impulsionado por ciência nutricional e novas demandas. A otimização de ingredientes é foco central. Técnicas como

microfiltração, nanofiltração e processos enzimáticos garantem proteínas com alta digestibilidade e livres de impurezas, essenciais para idosos e indivíduos com necessidades específicas (Patel et al., 2023). A biotecnologia também possibilita o uso de peptídeos bioativos, probióticos e prebióticos, com propriedades imunomoduladoras e antioxidantes.

A personalização alimentar avança, com produtos adaptados a intolerâncias, baixa massa magra ou necessidades imunológicas. A combinação entre saúde e sustentabilidade fortalece a oferta de proteínas vegetais (ervilha, arroz, soja) e híbridas, como sorvetes e iogurtes gregos (Bagul; Koerten; Rees, 2019), equilibrando nutrição e responsabilidade ambiental.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A evolução do mercado de laticínios proteicos reflete a convergência entre a busca por saúde muscular, envelhecimento saudável e a demanda por praticidade e inovação nutricional. Para atender a esse cenário, é essencial que as empresas desenvolvam produtos inovadores, seguros, equilibrados e com comunicação transparente, alinhados às expectativas de consumidores cada vez mais exigentes. Este artigo contribui ao destacar tendências e desafios do setor, oferecendo subsídios para decisões estratégicas e para futuras pesquisas acadêmicas, especialmente no desenvolvimento de tecnologias de processamento e na análise dos efeitos nutricionais de novas formulações. Reforça-se, ainda, a importância de investir em P&D e em estratégias de comunicação eficazes, a fim de combater a desinformação e fortalecer a confiança do consumidor.

REFERÊNCIAS

BAGUL, K.; KOERTEN, J.; REES, T. **Evolving trends in food and nutrition**. London: Euromonitor International, 2019. 18 p. Disponível em: <http://media.enfasis.com/adjuntos/146/documentos/000/131/0000131753.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2025.

FUTURE MARKET INSIGHTS. **High Protein Yogurt Market Trends – Growth & Industry Forecast 2025 to 2035**. Futuremarketinsights.com. [S. l.], 2025. Disponível em: <https://www.futuremarketinsights.com/reports/high-protein-yogurt-market>. Acesso em: 28 abr. 2025.

PATEL, A. A.; JOSHI, S. S.; KHAN, M. A.; ZHU, J. Emerging whey protein processing technologies: Innovation, functionality, and future prospects. **Trends in Food Science & Technology**, v. 134, p. 45–56, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.03.015>. Acesso em: 9 jul. 2025.

SINGH, S. P.; SINGH, R. K. (ed.). **Whey proteins: production, functional properties, applications and health benefits**. London: Academic Press, 2020.

VLIET, L. V. et al. Factors influencing consumer perception and purchase intent of high-protein dairy products. **Journal of Dairy Science**, v. 107, n. 5, p. 3745–3762, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.3168/jds.2024-25263>. Acesso em: 9 jul. 2025.

