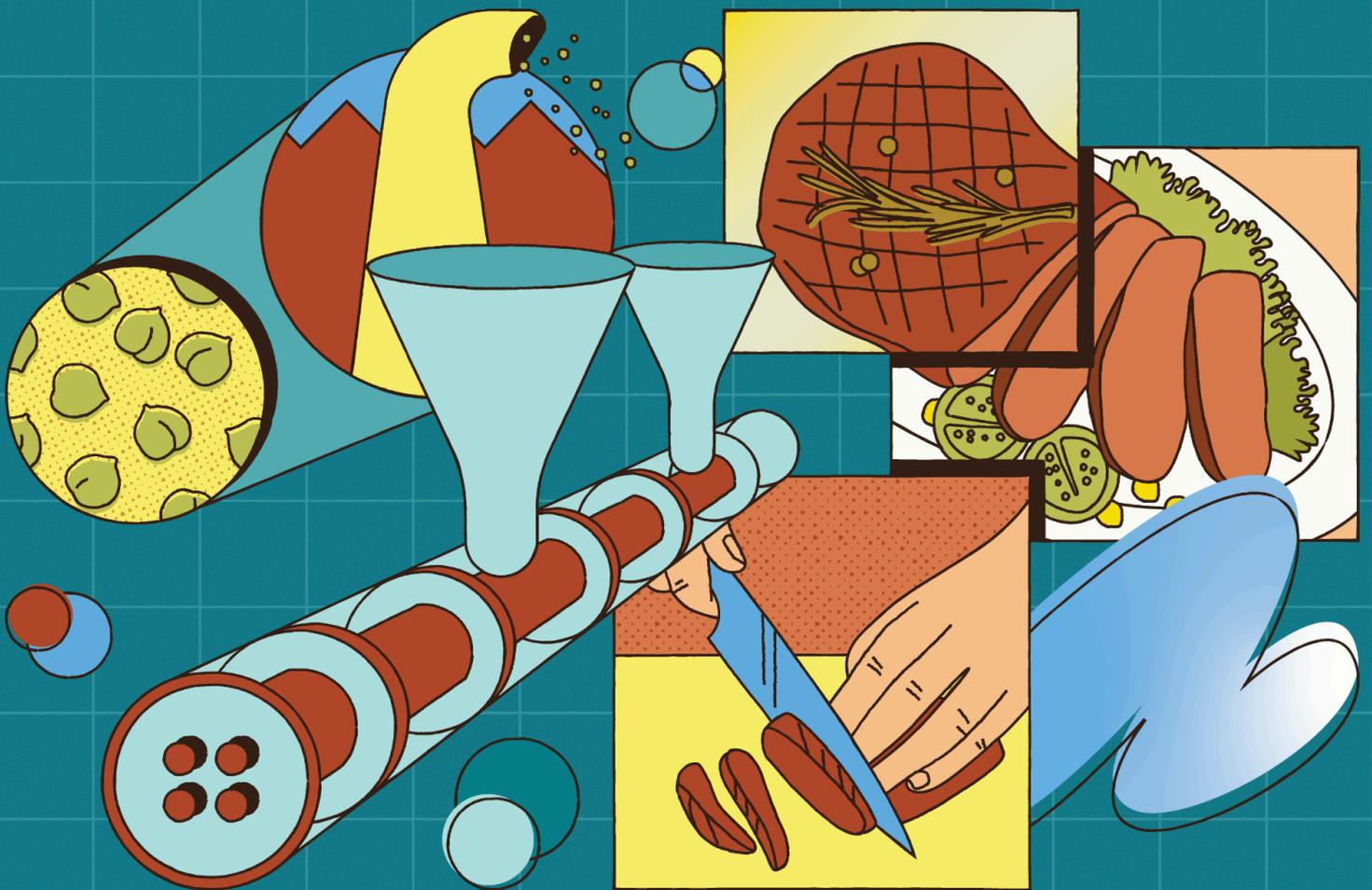


Tudo o que você precisa saber sobre *produtos plant-based*

Manual para jornalistas e produtores de conteúdo





O Good Food Institute é uma organização sem fins lucrativos que trabalha globalmente para acelerar a inovação do mercado de proteínas alternativas. Acreditamos que a transição para um sistema alimentar mais sustentável é fundamental para enfrentar a crise climática, diminuir o risco de doenças zoonóticas e alimentar mais pessoas com menos recursos. Por isso, colaboramos com cientistas, investidores, empresários e agentes de governo para desenvolver alimentos análogos vegetais, cultivados ou obtidos por fermentação.

Nosso trabalho se concentra em três áreas principais:

Em **Engajamento Corporativo** apoiamos empresas de todos os tamanhos a desenvolverem, lançarem e comercializarem produtos de proteínas alternativas, conectamos *startups* com investidores, mentores e parceiros, fornecemos inteligência de mercado para ajudar as empresas a tomarem decisões informadas, realizamos pesquisas para identificar e superar os desafios do setor.

Em **Ciência e Tecnologia** financiamos pesquisas de ponta sobre proteínas alternativas, promovemos colaborações entre cientistas, empresas e governos, publicamos dados e descobertas para impulsionar o progresso científico, desenhamos programas educacionais para formar a próxima geração de líderes em proteínas alternativas.

Em **Políticas Públicas** defendemos políticas públicas que apoiam o desenvolvimento e a comercialização de proteínas alternativas, trabalhamos com governos para criar um ambiente regulatório favorável, educamos o público sobre os benefícios das proteínas alternativas, monitoramos o cenário político e defendemos os interesses do setor.

Através desse trabalho, buscamos soluções para:

-  Alimentar de forma segura, justa e sustentável quase dez bilhões de pessoas até 2050;
-  Conter as mudanças climáticas provocadas pelo atual sistema de produção de alimentos;
-  Criar uma cadeia de produção de alimentos que não dependa de animais;
-  Reduzir a contribuição do setor alimentício para o desenvolvimento de novas doenças infecciosas, algumas com potencial pandêmico.

Em pouco mais de seis anos de atuação no Brasil, o GFI já ajudou o país a se tornar um dos principais atores do mercado global de proteínas vegetais. A intenção é continuar desenvolvendo esse trabalho para transformar o futuro da alimentação, promovendo novas fontes de proteínas e oferecendo alternativas análogas às de origem animal.

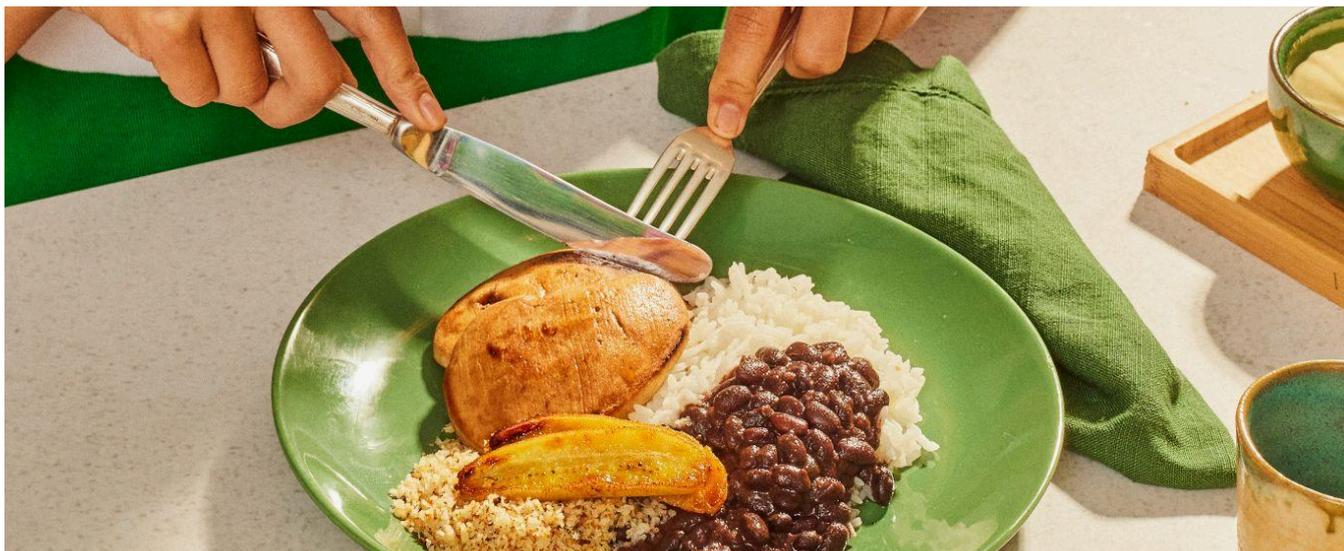
Índice

1. O que são produtos <i>plant-based</i>? Como são produzidos?	4
1.1. Qual o propósito dos produtos <i>plant-based</i> ?	5
2. Sustentabilidade das proteínas <i>plant-based</i>	6
2.1. Desempenho ambiental da carne vegetal análoga	6
3. Mercado de proteínas <i>plant-based</i> no Brasil e no mundo	7
3.1. Aceitação e adesão do consumidor brasileiro	8
3.2. Cenário global	9
3.2.1. Investimentos	9
3.2.2. Investimentos públicos	9
4. Saúde e valor nutricional dos produtos <i>plant-based</i>	11
4.1. Estudo Nutricional da UNIFESP	12
4.2. Ultraprocessados	13
4.3. Segurança de alimentos	14
5. Cenário regulatório nacional	14
5.1. Regulamento sobre segurança do alimento	14
6. Ingredientes nacionais em destaque	15
6.1. Feijão	16
7. Desafios do setor	16

Produzir uma notícia ou reportagem sobre produtos *plant-based* exige pesquisa, apuração de fatos e dados, e entrevista com especialistas. **Este handbook é o seu primeiro passo para mergulhar no universo das proteínas alternativas vegetais, análogas aos produtos de origem animal.** Aqui você encontra um panorama amplo, atualizado e traduzido do que existe de mais relevante para entender essa tecnologia, suas motivações, o mercado e as políticas necessárias para a sua consolidação.

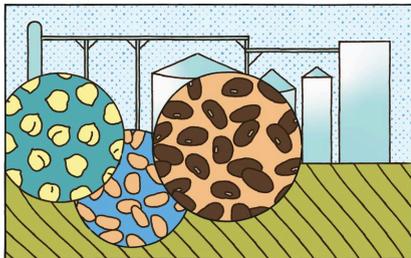


1. O que são produtos *plant-based*? Como são produzidos?

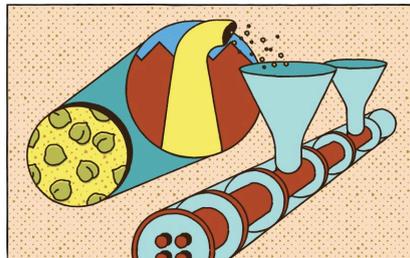


Frango vegetal análogo - N.Ovo

Os produtos de proteínas alternativas vegetais são alimentos que replicam o sabor, a textura, a aparência e as características sensoriais dos produtos de origem animal, como carnes, pescados, ovos, leite e derivados, mas feitos exclusivamente com ingredientes vegetais. Esses alimentos podem utilizar diferentes **tecnologias** de processamento, como **extrusão**, **fermentação** e outras técnicas que permitem transformar ingredientes vegetais, como a soja, ervilha, grão-de-bico e feijão, em alimentos que imitam com precisão produtos de origem animal.



O processo de produção começa com a seleção de ingredientes vegetais ricos em proteínas. A soja e a ervilha são amplamente utilizadas por suas propriedades nutricionais e funcionais, mas novos ingredientes, como o grão-de-bico, feijão e até algas, estão ganhando espaço devido à sua alta concentração proteica e seu menor impacto ambiental.



As proteínas vegetais passam por um processo de texturização após serem extraídas das plantas de origem, que frequentemente envolve a extrusão. Esse método alinha a estrutura da proteína vegetal para que ela adquira uma conformação semelhante à das fibras musculares encontradas na carne animal. Esse processo é crucial para a criação de alimentos que imitam a textura e a aparência da carne animal, elementos que são essenciais para a experiência sensorial dos consumidores.



Após a texturização, aromatizantes e gorduras vegetais (como azeite de oliva, óleo de coco, palma e canola) são adicionados para conferir sabor, suculência e a sensação na boca típica da carne animal. Além disso, corantes, como o extrato de beterraba, são frequentemente usados para recriar a cor rosada de produtos como hambúrgueres. Esses produtos podem, ainda, ser enriquecidos com micronutrientes, como ferro e vitamina B12, para replicar o perfil nutricional da carne animal.

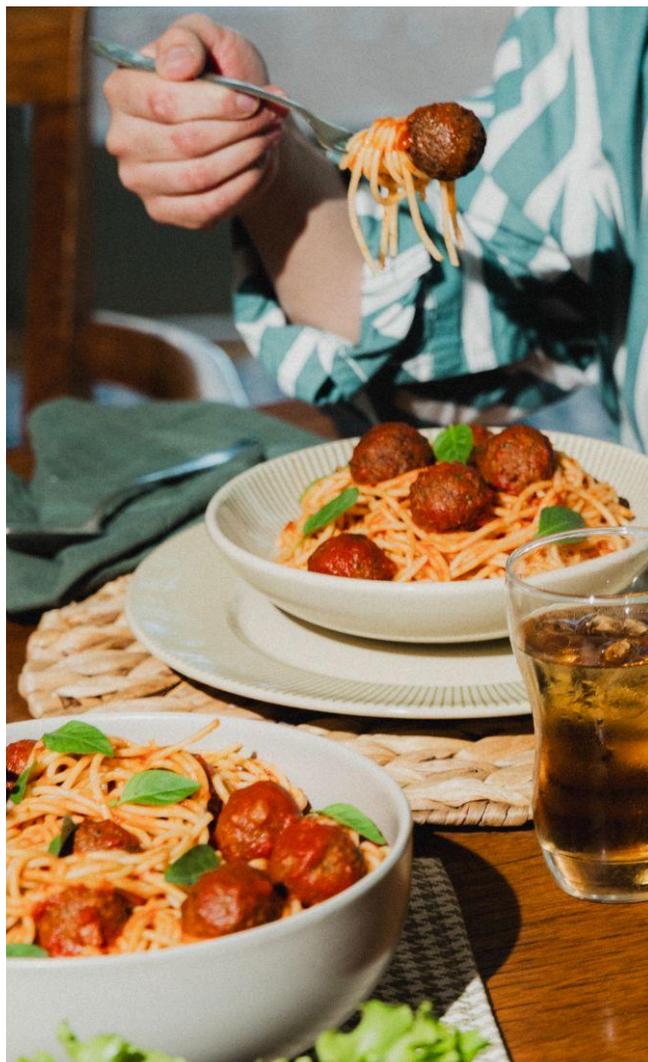
O resultado final é um produto que oferece uma experiência sensorial similar à carne animal, tanto em sabor quanto em aparência, mas com um perfil nutricional muitas vezes melhorado e uma pegada ambiental muito mais sustentável.

1.1 Qual o propósito dos produtos *plant-based*?

Mudanças comportamentais são fundamentais, mas elas seguem um ritmo lento de adoção, que talvez não acompanhem a urgência necessária para atingir as metas climáticas. Mudar qualquer hábito, especialmente alimentares, é um grande desafio – ainda mais quando os benefícios não são percebidos de imediato. **E é aqui que as proteínas alternativas entram como uma solução climática viável.** Ao contrário de dietas que simplesmente eliminam alimentos de origem animal, os produtos *plant-based* não lutam contra o desejo, os hábitos culturais e as tradições alimentares das pessoas. Pelo contrário, eles existem para **reproduzir** o sabor, a aparência e a textura dos produtos de origem animal. Assim, **em vez das pessoas precisarem mudar** o que elas comem, podemos mudar a forma como produzimos a comida que elas querem continuar a comer.

2. Sustentabilidade das proteínas *plant-based*

Ao lado de iniciativas como agricultura regenerativa, agrofloresta e bioeconomia, por exemplo, as proteínas alternativas são a melhor chance de um futuro mais sustentável, justo e saudável para todos. Recentemente, o [estudo](#) “Recipe for a Livable Planet”, publicado pelo **Banco Mundial**, posicionou esses alimentos como uma das estratégias [mais promissoras](#) para mitigar as mudanças climáticas: ao analisar 26 intervenções no setor agroalimentar, a publicação concluiu que as **proteínas alternativas ocupam a segunda posição em termos de potencial de redução de emissões**, ficando atrás apenas do reflorestamento, com a capacidade de reduzir até 6,1 bilhões de toneladas de CO₂ anualmente – o que equivale a retirar aproximadamente 1,3 bilhão de carros de circulação globalmente durante o mesmo período.



Almôndega vegetal análoga - Incrível!



[Veja os principais impactos dos sistemas alimentares no clima](#)

2.1 Desempenho ambiental da carne vegetal análoga



Em termos de eficiência geral, a carne vegetal análoga é mais sustentável em comparação com a carne de origem animal. Isso se deve ao fato de que as plantas utilizadas para produção de alternativas vegetais são **convertidas diretamente em alimentos**, eliminando a ineficiência do ciclo produtivo da pecuária, que inclui a alimentação de animais com grandes quantidades de grãos e a consequente perda de recursos na conversão de ração para carne, além de grandes áreas para pastagens.



Um [estudo](#) publicado recentemente analisou os impactos ambientais da produção de carne vegetal análoga em comparação à carne bovina, porco e frango. De forma geral, o estudo concluiu que a produção da carne vegetal análoga causa **91% menos impacto que a carne bovina, 88% menos impacto que o porco e 71% menos impacto que o frango**.

Average percent impact reduction of three plant-based meats compared to animal-based beef, pork, and chicken meats.

Plant-based meat reduces impact by...	 compared to Beef	 compared to Pork	 compared to Chicken
Global warming <i>kg CO₂ eq</i>	94%	88%	67%
Fine particulate matter formation <i>kg PM_{2.5} eq</i>	91%	91%	83%
Marine eutrophication <i>kg N eq</i>	96%	90%	84%
Land use <i>m²a crop eq</i>	91%	60%	10%
Fossil resource scarcity <i>kg oil eq</i>	81%	86%	69%
Water consumption <i>m³</i>	93%	96%	94%
Avg of 18 impact categories	91%	88%	71%

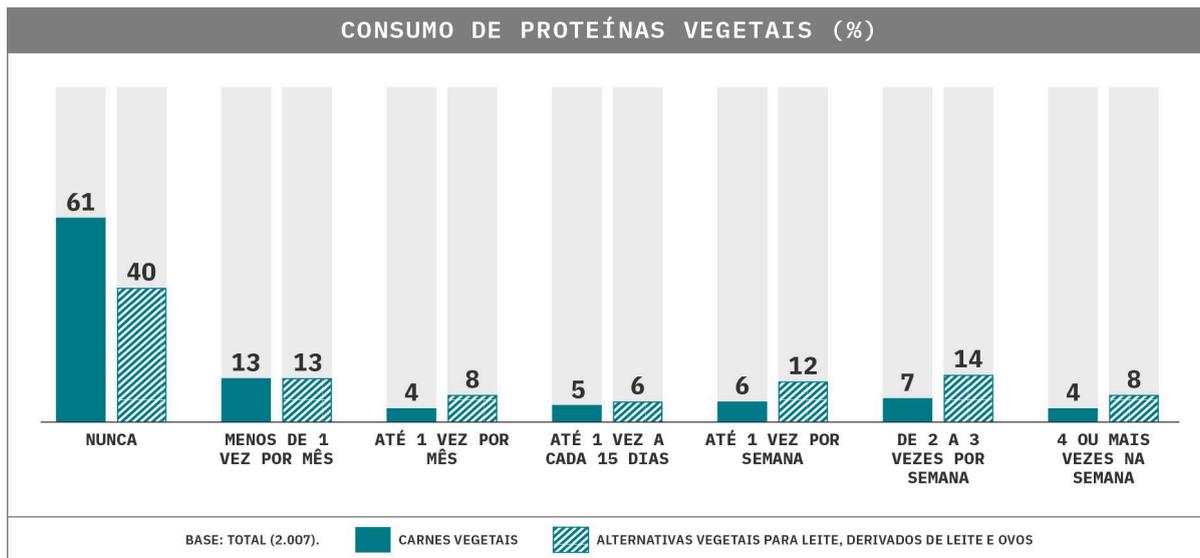
Fonte: Fonte: Bonales, Joel, Juanita Barrera-Ramirez, Amalia Sojo, Nathan Ayer, and Earthshift Global, (2024). [Comparative Life Cycle Assessment of Plant-Based Meats and Conventional Animal Meats](#). The Good Food Institute, 2024.

3. Mercado de proteínas *plant-based* no Brasil e no mundo

Em 2023, o consumo de substitutos vegetais de carnes e frutos do mar **atingiu** novos patamares no Brasil, com as vendas no varejo alcançando R\$1,1 bilhão, um aumento de 38% em relação ao ano anterior. O volume de produtos vendidos (toneladas) também cresceu substancialmente, com um aumento de 22%. Já o mercado de leites vegetais apresentou um crescimento de 9,5%, com vendas totalizando R\$673 milhões.

Em 2022, os substitutos vegetais para carne e frutos do mar já haviam demonstrado um crescimento significativo de 42%, alcançando R\$821 milhões em vendas. Os leites vegetais também cresceram 15%, atingindo R\$612 milhões.

3.1 Aceitação e adesão do consumidor brasileiro



As carnes vegetais já estão presentes na mesa da população brasileira, sendo consumidas por 39% dos consumidores das classes ABC, ainda que esporadicamente, sendo que 17% consomem ao menos uma vez por semana. Os substitutos de leites, seus derivados e ovos são consumidos por 60% dos participantes, dos quais 33% fazem esse consumo semanalmente. Estes dados tratam de alternativas vegetais em geral, seja para carnes, leites, laticínios ou ovos, independentemente de serem análogos, industrializados não análogos ou preparações caseiras.

- **66%** se definem como onívoros, enquanto **34%** estabelecem alguma restrição aos produtos de origem animal. Dentre esses, **21%** estão reduzindo, sem eliminar, o consumo de carne (flexitarianos), **8%** são pescetarianos (dieta vegetal que inclui pescados) e **5%** se declaram veganos (dieta 100% vegetal) ou vegetarianos (dieta vegetal que inclui ovos e leite);
- **36%** dos brasileiros reduziram o consumo de carne vermelha nos últimos 12 meses. A saúde (**38%**) e custo elevado (**35%**) foram citadas como as principais motivações;
- O papel das mulheres nas decisões alimentares é predominante: **81%** das mulheres afirmam ser as responsáveis pela escolha do cardápio, **82%** pela cozinha e **81%** pelas compras. Entre os homens, esses números são significativamente menores: **56%**, **50%** e **69%**, respectivamente;
- **52%** dos entrevistados consideram a ideia de carnes vegetais análogas boa ou muito boa, mas apenas **18%** já experimentaram estes produtos.



Para conhecer outros dados, leia a pesquisa:

[O Consumidor Brasileiro e o Mercado Plant-Based 2023 - 2024](#)

3.2 Cenário global

Em 2023, as vendas globais no varejo de produtos de origem vegetal, incluindo carnes, frutos do mar, leite, iogurte, sorvete e queijo, totalizaram US\$29 bilhões. As vendas de carne e frutos do mar de origem vegetal alcançaram US\$6,4 bilhões, concentradas principalmente na Europa e na América do Norte. O leite de origem vegetal liderou com US\$18,7 bilhões, com a região Ásia-Pacífico à frente. O iogurte de origem vegetal, liderado pela Europa, alcançou US\$1,6 bilhão, enquanto as vendas de sorvete e queijo de origem vegetal foram de US\$1,4 bilhão e US\$896 milhões, respectivamente, com destaque para América do Norte e Europa.

3.2.1 Investimentos

Em 2023, o setor de produtos *plant-based* levantou **\$907,7 milhões** em investimentos globais, elevando o total histórico para **\$8,5 bilhões**.

Acesse o nosso [banco de dados de empresas](#) para conhecer as marcas que estão impulsionando esses investimentos.

3.2.2 Investimentos públicos

A Europa tem se posicionado na vanguarda na inovação alimentar através de investimentos públicos:



Reino Unido

Investiu 15 milhões de libras em 2023 para o Centro Nacional de Inovação em Proteínas Alternativas (NAPIC) para acelerar a comercialização de proteínas alternativas, com foco em tecnologias de produção sustentável.



Dinamarca

Destinou 675 milhões de coroas dinamarquesas (cerca de US\$100 milhões) em 2023 para apoiar a inovação no setor de proteínas alternativas e a transição para sistemas alimentares mais sustentáveis.



Alemanha

Investiu 60 milhões de euros em pesquisas para desenvolver novas tecnologias de produção de proteínas alternativas e melhorar a eficiência no setor.



Holanda

Alocou 60 milhões de euros para pesquisas que impulsionam a inovação nesse campo, com foco na produção de proteínas vegetais e fermentação de precisão. Esse investimento visa tornar o país um centro de excelência para o desenvolvimento de tecnologias alimentares sustentáveis.

Além dos investimentos públicos, temos visto em toda a Europa um movimento crescente para tornar as proteínas alternativas mais acessíveis e competitivas, principalmente através da **paridade de preços**, impulsionando uma transformação estrutural no setor alimentar e nos hábitos dos consumidores:



Redes de supermercados como **Lidl** e **Aldi** têm **reduzido** os preços de produtos *plant-based*, **igualando ou até mesmo baixando os valores** em comparação aos seus equivalentes de origem animal em países como Holanda, Alemanha, Dinamarca, e Áustria. Em abril de 2023, o diretor de compras da Lidl Alemanha, Jan Bock, anunciou que a paridade de preços levou a um aumento de 30% nas vendas de carnes vegetais nos últimos seis meses. Essas iniciativas seguem um estudo da ProVeg que mostrou que, quando o preço não é mais uma barreira, os consumidores estão mais inclinados a escolher opções sustentáveis.



Grandes marcas de fast food, como **Burger King** e **McDonald 's**, estão **ajustando** seus preços e **expandindo** seus menus *plant-based* para ampliar o acesso ao público europeu. O Burger King da Alemanha, por exemplo, lançou uma campanha chamada “*Plant-Based for Everyone*” (À base de Plantas para Todos), reduzindo os preços de itens como o Whopper sem carne para torná-los mais baratos que os de carne animal. O McDonald 's, por sua vez, expandiu o McPlant, hambúrguer à base de plantas desenvolvido em parceria com a Beyond Meat, para mais países europeus, com um ajuste nos preços para torná-los mais competitivos.



Empresas como **IKEA** e **Tesco** também estão investindo na **paridade de preços**: a IKEA, famosa por suas almôdegas *plant-based*, está oferecendo seus produtos à base de plantas nos mercados europeus a preços iguais ou menores que as versões de carne. As vendas do cachorro-quente vegetal da marca, por exemplo, **quase dobraram** em 2022 em comparação a 2019, principalmente devido a uma redução significativa de preço no mercado alemão.



A **Lidl** também passou a **exibir os produtos *plant-based* ao lado dos de origem animal nas prateleiras**: a estratégia já foi adotada em algumas regiões e busca reduzir barreiras ao consumo de proteínas alternativas, tornando-as mais visíveis para os consumidores. Ao eliminar a existência de sessões separadas, a rede pretende encorajar a experimentação e aceitação desses produtos, integrando-os ao mercado mainstream e mostrando que as alternativas vegetais são uma opção viável e acessível para todos. A Lidl Holanda declarou que as **vendas de produtos à base de plantas aumentaram sete por cento desde que foram movidos para a seção de carnes**. Além disso, a rede também afirmou que, até 2025, 50% das refeições oferecidas em seus restaurantes serão à base de plantas.

Já a **Tesco**, uma das maiores redes de supermercados do Reino Unido, anunciou uma meta ambiciosa de **umentar em 300%** as vendas de produtos *plant-based* até 2025. Essa estratégia faz parte de um compromisso mais amplo de sustentabilidade em parceria com o World Wide Fund for Nature (WWF), com o objetivo de reduzir pela metade o impacto ambiental da produção de alimentos. A rede tem promovido suas marcas de alimentos *plant-based* a preços competitivos e investido em campanhas publicitárias para aumentar a conscientização sobre os benefícios das dietas à base de plantas.

4. Saúde e valor nutricional dos produtos *plant-based*



Asinha de frango vegetal análoga - Kerry

As proteínas alternativas são, de fato, uma opção **mais saudável** para o consumidor em **comparação** aos seus análogos de origem animal. Em dois estudos comparativos, realizados em [2022](#) e [2024](#), entre produtos cárneos vegetais e de origem animal comercializados no mercado brasileiro, foram identificados os seguintes aspectos positivos para os produtos vegetais: menor adição de aditivos, menores teores de gordura saturada e sódio e maior teor de fibras que os produtos de origem animal.

4.1 Estudo Nutricional da UNIFESP

Um estudo da UNIFESP, financiado pelo GFI Brasil e [publicado](#) na *Current Research in Food Science*, avaliou 349 produtos *plant-based* e 351 produtos cárneos entre 2022 e 2023, analisando qualidade nutricional com base nos indicadores Nutri-Score, classificação NOVA e a Lupa da RDC 429/2020 (Anvisa).

Resultados principais:



Nutri-Score

80% dos produtos *plant-based* foram classificados como de boa qualidade, contra 19% dos cárneos.



Lupa

69% dos *plant-based* apresentaram boa qualidade nutricional, comparado a 20% dos cárneos.



NOVA

73% dos *plant-based* e 92% dos cárneos foram classificados como ultraprocessados.

Destaques nutricionais:



Gordura Saturada

Produtos *plant-based* variaram de 0 a 17,5 g por 100 g, enquanto os cárneos chegaram a 42 g. Além disso, 55% dos produtos *plant-based* utilizam ácidos graxos insaturados como principal fonte de gordura, e 22% deles não contém nenhuma gordura.



Sódio

Plant-based variaram de 0 a 1966 mg por 100 g; cárneos chegaram a 7723 mg. Apenas 24% dos *plant-based* apresentaram alto teor de sódio em 2023, contra 33% em 2022, evidenciando melhorias da indústria.



Fibras

A mediana de fibras para análogos de hambúrguer *plant-based* é de 5,2 g por 100 g, enquanto para hambúrgueres de carne de origem animal é de apenas 0,5 g. Nas carnes curadas de origem vegetal a mediana é de 4,0 g por 100 g, enquanto as de origem animal geralmente não contêm fibras (0,0g por 100 g). Além disso, 68,5% dos produtos *plant-based* poderiam incluir alegações de ser fontes de fibras, especialmente hambúrgueres e almôndegas (84,6% e 80% do total de produtos, respectivamente).



Proteínas

Quantidade variou de 1 a 53,7 g por 100 g, com a soja como principal fonte em 52% dos produtos.

4.2 Ultraprocessados



Carne moída vegetal análoga - Impossible Foods

É essencial esclarecer o termo "ultraprocessado" e seu real significado. **Todo alimento passa por algum nível de processamento, e isso não o torna necessariamente prejudicial.** O processamento pode melhorar a segurança, adicionar nutrientes e aumentar a durabilidade dos alimentos, como no caso das carnes análogas vegetais, que possuem menos gordura saturada, mais fibras e nenhum colesterol em comparação com a carne convencional.

As carnes à base de plantas oferecem benefícios claros em relação à carne convencional, como menor teor de gordura saturada, maior quantidade de fibras, carboidratos complexos e a ausência de colesterol e hormônios. Por isso, **o processamento deve ser avaliado pelo seu impacto na qualidade nutricional** e no contexto de uma dieta equilibrada, e não apenas pelo rótulo de “ultraprocessado”.

Embora alimentos ultraprocessados como biscoitos, salgadinhos e refrigerantes possam ser prejudiciais, grande parte dos produtos *plant-based* utiliza ingredientes de **alta qualidade** e é **enriquecida com nutrientes**. Além disso, o processo de extrusão, comum em alimentos cárneos *plant-based*, melhora a digestibilidade das proteínas e reduz fatores antinutricionais, diferenciando esses alimentos de outros ultraprocessados.

Segundo a classificação NOVA, alimentos ricos em aditivos, como corantes e realçadores de sabor, são ultraprocessados. No entanto, estudos mostram que produtos *plant-based* têm, em média, menos aditivos por amostra (1,5) do que produtos cárneos convencionais (2,4). Além disso, alimentos ultraprocessados geralmente apresentam alta densidade calórica, excesso de sódio e açúcares simples, além de serem pobres em fibras e proteínas. Já os produtos *plant-based* apresentam bom perfil nutricional, com proteínas, fibras e densidade calórica equilibrada.

Pesquisas da [UFRJ](#) e da [UNIFESP](#) reforçam que, embora produtos *plant-based* e cárneos convencionais possam ser classificados como ultraprocessados pela NOVA, os vegetais análogos possuem características nutricionais superiores, como melhores pontuações no NutriScore e RDC 429/2020. Isso evidencia que o conceito de "ultraprocessado" não reflete adequadamente a qualidade nutricional dos alimentos *plant-based*, que devem ser avaliados de forma distinta de outros ultraprocessados, tanto de origem vegetal quanto animal.

4.3 Segurança de alimentos

Todos os alimentos podem representar perigos para os consumidores, razão pela qual o processamento de alimentos realizado por indústrias com profissionais qualificados é a melhor maneira de garantir a segurança dos alimentos. Os riscos dos alimentos vegetais análogos à carne são os mesmos que em qualquer alimento, incluindo riscos físicos, químicos e biológicos. Os alimentos vegetais análogos às carnes são produzidos usando ingredientes vegetais geralmente reconhecidos como seguros (GRAS) e sujeitos a rigorosos regulamentos de segurança dos alimentos, como qualquer produto alimentício comercial.

Portanto, embora seja essencial permanecer vigilante sobre a segurança do alimento, com base nos regulamentos e práticas atuais, os alimentos vegetais análogos à carne são produzidos sob os mesmos padrões de segurança que qualquer outro produto alimentar, garantindo que seja uma opção alimentar segura.



[Leia mais sobre o tema aqui](#)

5. Cenário regulatório nacional

O desenvolvimento de políticas públicas para apoiar o setor de proteínas alternativas é fundamental. No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o Ministério da Agricultura são os responsáveis pela regulamentação desses produtos.

5.1 Regulamento sobre segurança do alimento

Apesar da ausência de regulamentos específicos para produtos vegetais análogos no Brasil, há normas gerais aplicáveis, como as resoluções RDC 839/2023, RDC 719/2022 e RDC 726/2022 da Anvisa, além do Codex internacional para proteínas vegetais ([VPP - CODEX STAN 174-1989](#)). A construção de um regulamento específico está prevista na Agenda Regulatória 2024-25 da Anvisa ([item 3.11](#)), com conclusão esperada até o final de 2025. Paralelamente, o DIPOV/MAPA avança na regulamentação de nomenclatura e rotulagem, mas sem abordar diretamente a segurança dos alimentos.

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) também publicou um [relatório](#) recente destacando os desafios e oportunidades em segurança alimentar, incluindo alimentos *plant-based* e tecnologias emergentes, reforçando a necessidade de regulamentações robustas e comunicação clara com o consumidor.

Além disso, outros pontos regulatórios demandam atenção, como o registro de produtos em diferentes órgãos (Anvisa e MAPA), as boas práticas de fabricação e a ausência de códigos específicos no Sistema Harmonizado (SH), dificultando políticas tributárias adequadas. O GFI Brasil tem trabalhado para harmonizar ações regulatórias e fomentar debates para a inclusão proativa das empresas nos programas de autocontrole.

No cenário político, o GFI promove o diálogo com representantes do setor agroindustrial, reforçando que as proteínas alternativas representam uma oportunidade para o agro brasileiro. A criação de um ambiente associativo robusto é essencial, com iniciativas como o Grupo de Trabalho de Proteínas Alternativas e a fundação da Associação Brasileira de Alimentos Alternativos (Base Planta), que ainda precisa se consolidar para abranger todas as tecnologias do setor.

6. Ingredientes nacionais em destaque



Linguíca vegetal análoga - Plant Plus Foods

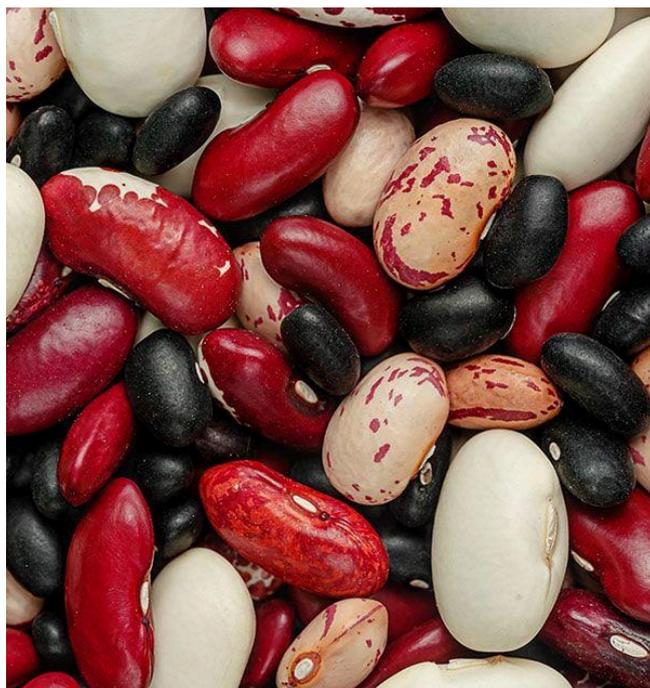
A soja e a ervilha são as fontes proteicas mais utilizadas na produção de alimentos *plant-based*, mas o Brasil, com sua vasta biodiversidade e **capacidade agrícola**, possui outros ingredientes vegetais com um enorme **potencial** de assumir mais protagonismo nesse setor.

Em 2021, o GFI Brasil fez um **levantamento** com as 11 principais marcas do setor de proteínas alternativas do país e descobriu que apenas 9% dos produtos cárneos feitos de plantas levavam feijão, grão-de-bico ou trigo como fonte de proteína. Por mais que hoje esse número já tenha aumentado um pouco, a ampla maioria dos produtos cárneos vegetais ainda leva como fonte de proteína a ervilha ou a soja, normalmente combinadas.

Além de beneficiar diretamente o setor de proteínas alternativas, novas fontes de proteínas vegetais produzidas **nacionalmente** podem trazer vários outros **benefícios** para a economia brasileira, como **geração de renda extra** para os agricultores, **fortalecimento da indústria agrícola** e alimentícia, **redução de preços** para os consumidores e promoção de práticas **sustentáveis**.

6.1 Feijão

O Brasil é um dos maiores produtores e consumidores de feijão, cultivando mais de 40 tipos, com destaque para o feijão carioca, que ocupa 50% da área plantada. O país tem grande potencial para expandir sua produção de pulses, podendo substituir importações de proteína vegetal por insumos nacionais e até exportar derivados do feijão. Além de ser nutritivo e rico em proteínas, fibras e minerais, o feijão possui cultivo sustentável, demandando menos água e fertilizantes. A industrialização de feijões quebrados (“bandinhas”) poderia agregar valor e diversificar a renda dos produtores. Conheça outros ingredientes com grande potencial para a indústria *plant-based*, como [mandioca](#), [batata](#), [milho e arroz](#) e [algas](#).



7. Desafios do setor

O setor de produtos vegetais análogos à carne no Brasil enfrenta desafios estruturais que afetam sua competitividade, acessibilidade e sustentabilidade. Pesquisa do GFI Brasil em 2024 identificou obstáculos em toda a cadeia produtiva, incluindo a dependência de importação de ingredientes essenciais, como proteínas de ervilha e soja, o que eleva os custos. A produção nacional ainda é insuficiente, e a falta de escala reduz a competitividade global.

Outros desafios incluem custos elevados de inovação, dificuldades logísticas, baixa padronização no varejo e barreiras regulatórias, como tributação desigual em relação aos produtos de origem animal. Além disso, problemas sensoriais, falta de infraestrutura para inovação e escassez de incentivos financeiros dificultam o avanço do setor. A limitada integração entre academia e indústria agrava o cenário, restringindo o desenvolvimento tecnológico e a criação de startups.

Para superar esses obstáculos, são necessários esforços coordenados entre indústria, governo e reguladores, visando maior investimento em pesquisa, incentivos fiscais e melhoria na infraestrutura produtiva.



[Conheça outros detalhes do estudo aqui](#)

Agora que você já entende um pouco mais sobre carne cultivada, que tal propor uma matéria sobre o assunto para o veículo que você atua?

Entre em contato com a nossa equipe de comunicação pelos canais abaixo:

Para eventos e palestras, entre em contato com a gente:



Lívia Brito
liviab@gfi.org

Para agendar entrevistas ou obter mais informações, entre em contato com nossa assessoria de imprensa:



Vinicius Gallon
viniciusg@gfi.org

Para falar sobre a ciência e as tecnologias dos produtos *plant-based*, solicite entrevista com:



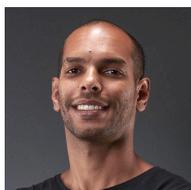
Cristiana Ambiel
Diretora de Ciência e Tecnologia
crisambiel@gfi.org

Para falar sobre o mercado *plant-based*, solicite entrevista com:



Raquel Casselli
Diretora de Engajamento Corporativo
raquelc@gfi.org

Para falar sobre a regulação da carne cultivada, solicite entrevista com:



Alysson Soares
Head de Políticas Públicas, Brasil & LAC
alyssons@gfi.org

Para acessar nosso banco de imagens de produtos *plant-based*



[Mídia kit de proteínas vegetais](#)



Todo o trabalho desenvolvido pelo GFI é oferecido gratuitamente à sociedade e só conseguimos realizá-lo pois contamos com o suporte de nossa família de doadores. Atuamos de maneira a maximizar as doações de nossa comunidade de apoiadores, buscando sempre a maior eficiência na utilização dos recursos.

-  GFI.ORG.BR
-  INSTAGRAM
-  TIKTOK
-  YOUTUBE
-  LINKEDIN

Ajude a construir uma cadeia de alimentos mais justa, segura e sustentável.

Doe para o GFI Brasil