

Gabbia Insights

UM OLHAR SOBRE OS PRINCIPAIS MERCADOS DE ATUAÇÃO

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 08 | Microbioma humano e probióticos: Como o equilíbrio intestinal impacta a saúde sistêmica e personalizada | 26 | Pesquisa da Danone América do Norte destaca a necessidade de educação sobre saúde intestinal |
| 22 | Mercado de bebidas probióticas no Brasil 2024-2027 | 30 | Success story – Biorremediação – Indústria têxtil |

EDIÇÃO
73

CLIPPING GABBIA BIOTECNOLOGIA

MAIO • 2025

Índice

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

- 04 O eixo intestino-corção: como a microbiota intestinal impacta a saúde cardiovascular
- 05 Quando o cérebro hackeia a microbiota!
- 08 Microbioma humano e probióticos: Como o equilíbrio intestinal impacta a saúde sistêmica e personalizada
- 09 Bifidobactérias promovem respostas ideais à vacinação infantil
- 11 Ligações entre a microbiota intestinal e o Parkinson aumentam possibilidades de tratamento
- 13 Comer por estresse e o microbioma
- 14 Medicina Legal: Análise da microbiota para identificar autores de abuso sexual
- 15 Como o exercício melhora a saúde intestinal, ajudando a prevenir doenças crônicas
- 16 Probióticos na prática - *Saccharomyces cerevisiae* Benefícios da suplementação

SKINCARE

- 19 Mercado de dermocosméticos atrai farmacêuticas com crescimento bilionário
- 19 Mercado de personal care movimenta quase R\$ 39 bi

FARMA

- 20 Venda de suplementos nas farmácias salta para R\$ 723 milhões e aponta novo ciclo de crescimento



Click no título da matéria para ser direcionado

Clipping é uma expressão idiomática da língua inglesa, uma "gíria", que define o processo de selecionar notícias em jornais, revistas, sites e outros meios de comunicação, para resultar em um apanhado de recortes sobre assuntos de total interesse de quem os coleciona.

ALIMENTOS

- 22** Mercado de bebidas probióticas no Brasil - 2024-2027
- 24** Chocolate funcional: conheça a tendência que une inovação e saúde
- 25** EUA vão eliminar corantes utilizados em salgadinhos e balas
- 26** Pesquisa da Danone América do Norte destaca a necessidade de educação sobre saúde intestinal em um cenário de bem-estar em constante evolução
- 27** Biscoitos, massas e pães registraram crescimento em 2024

SUSTENTABILIDADE

- 29** Empresas privadas serão responsáveis pelos serviços de água e esgoto em 50% das cidades brasileiras até 2026
- 30** Success story – Biorremediação – Laticínio

Este material é um breve resumo de cunho meramente informativo, tendo como base informações retiradas da internet e disponíveis ao público até o momento, não configurando análise de valores e não constituindo aconselhamento de qualquer natureza. Embora as informações e opiniões expressas aqui tenham sido obtidas de fontes confiáveis e fidedignas, nenhuma garantia ou responsabilidade, expressa ou implícita é feita a respeito da exatidão, fidelidade e/ou totalidade das informações. Ressaltamos também que as opiniões expressas neste material, não necessariamente expressam a opinião da Gabbia Biotecnologia e Desenvolvimento Ltda, nem de seus dirigentes e ou colaboradores, não devendo ser tratadas como tal. Todas as fontes são citadas ao final de cada texto. Importante sobre autoria ou fonte – A Gabbia Biotecnologia e Desenvolvimento atua somente como intermediária na divulgação de “apanhados” de notícias (*Clipping*), através de matérias, artigos, entrevistas e opiniões. Os direitos autorais pertencem a seus respectivos criadores. O conteúdo aqui divulgado de forma gratuita, decorre das informações advindas das fontes mencionadas.

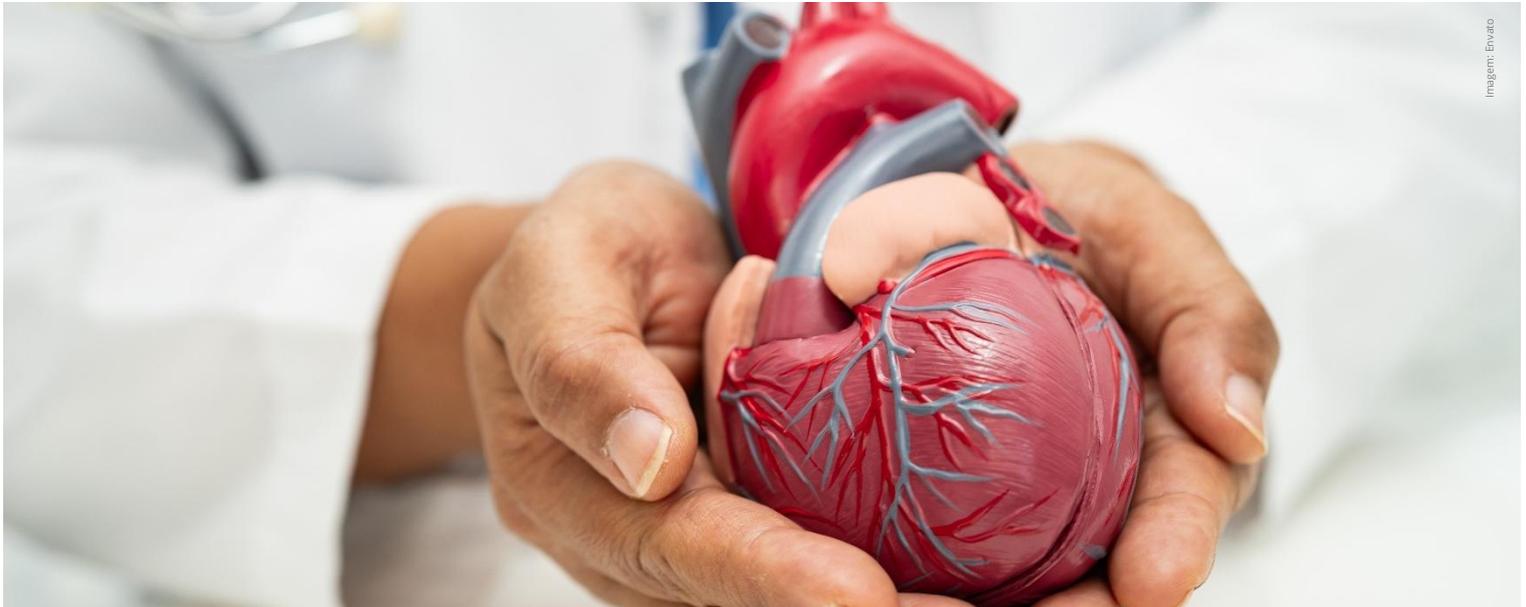


Imagem: Envato

O eixo intestino-coração: como a microbiota intestinal impacta a saúde cardiovascular

Há evidências científicas crescentes de que alterações na composição das bactérias intestinais também podem afetar o coração

As doenças cardiovasculares são a principal causa de morte no mundo. São responsáveis por três em cada dez mortes em todo o mundo, e há evidências científicas crescentes de que alterações na composição das bactérias intestinais também podem afetar o coração.

Grande parte dessa influência advém dos compostos químicos excretados por esses microrganismos, chamados metabólitos. Alguns desses metabólitos, como os ácidos graxos de cadeia curta, demonstraram promover diretamente a saúde física e mental. Outros, no entanto, estão associados a danos nas paredes arteriais, aumento dos níveis de colesterol e maior risco de aterosclerose — uma doença inflamatória das paredes arteriais que leva ao acúmulo de gordura na forma de placas, que podem se romper e formar coágulos, causando complicações graves como ataques cardíacos ou derrames.

Um dos fatores mais estudados e bem fundamentados é o TMAO, ou N-óxido de trimetilamina. Essa molécula é produzida por bactérias intestinais quando as dietas são ricas em gorduras e proteínas. Estudos científicos e meta-análises descobriram que níveis elevados desse

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

composto estão associados a um risco 62% maior de eventos cardiovasculares graves, como ataques cardíacos, e a um risco 63% maior de mortalidade por todas as causas.

Outro mecanismo pelo qual a microbiota intestinal influencia as doenças cardiovasculares é a inflamação. Certas bactérias, como as dos gêneros *Clostridium* ou *Eubacterium*, desempenham um papel prejudicial na progressão de doenças cardiovasculares, ativando o sistema imunológico e provocando um estado pró-inflamatório, acelerando o desenvolvimento da doença. De fato, DNA

bacteriano foi encontrado em placas nas paredes arteriais, reforçando a ideia do papel das bactérias na progressão da aterosclerose.

Por outro lado, outras bactérias, como as dos gêneros *Bifidobacterium* ou *Akkermansia*, regulam o sistema imunológico em direção a um estado anti-inflamatório, retardando a progressão da doença cardiovascular.

Texto traduzido automaticamente. Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: GUT MICROBIOTA FOR HEALTH

Quando o cérebro hackeia a microbiota!

Este trabalho demonstra, pela primeira vez, que o cérebro pode influenciar ativamente e muito rapidamente a composição da microbiota intestinal

Normalmente, as áreas que controlam o apetite no cérebro (hipotálamo) acendem quando estamos com fome e apagam quando o corpo está satisfeito, como um interruptor liga/desliga. Quando essa zona está "desligada", o corpo consome suas próprias reservas de energia, o que ajuda a regular o peso. Entretanto, em pessoas com diabetes tipo 2, esse sistema 'liga/desliga' funciona mal, a informação de saciedade não é transmitida corretamente, o que explica uma tendência à obesidade.

Para entender essa disfunção, cientistas espanhóis, liderados por Marc Claret, chefe do grupo de pesquisa Controle Neuronal do Metabolismo, e Ruben Nogueiras, usaram diversas técnicas genéticas e farmacológicas para atingir diversas áreas do cérebro que controlam o apetite (fome/saciedade). Entre essas técnicas, eles inseriram um implante intracerebral com uma microagulha para injetar, no camundongo, 3 hormônios que têm impacto na ativação das zonas de apetite (grelina, que estimula o apetite; GLP1, que bloqueia a vontade de comer; e leptina, que reflete nossas reservas de gordura). O objetivo: ativar ou bloquear neurônios do apetite sob

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

demanda para determinar as ações de cada molécula no comportamento da microbiota intestinal.

Resultados? Quando a área que inibe a ingestão de alimentos é ativada ou bloqueada, os cientistas notam uma mudança ultrarrápida (2 horas) na composição da microbiota intestinal (aumento ou diminuição de diferentes bactérias). Essas mudanças rápidas e fortes na composição da microbiota foram completamente inesperadas, sugerindo um sistema adaptativo ultrasensível, muito mais reativo do que se pensava anteriormente.

Resumindo, alterar as áreas que controlam o apetite ou a fome no cérebro (estou com fome/estou com mais fome) afeta as bactérias no intestino, que reagem como se tivessem recebido nutrientes, mesmo que nenhum alimento tenha sido ingerido. Como resultado, eles enviam mensagens ao cérebro, dizendo que o corpo está satisfeito ou não recebeu

nenhum alimento, quando na realidade não é esse o caso. Este trabalho demonstra, pela primeira vez, que o cérebro pode influenciar ativamente e muito rapidamente a composição da microbiota intestinal. O que vem a seguir? Essa descoberta permitirá, em última análise, desenvolver processos de intervenção para restabelecer a comunicação entre o cérebro e o intestino e, assim, influenciar os hábitos alimentares. Um exemplo? Cientistas já observaram que, durante a cirurgia de bypass gástrico, o hormônio GLP1 é muito melhor regulado e a microbiota é significativamente modificada como se a conexão existisse, mas estivesse anteriormente em modo de espera.

Texto traduzido automaticamente. Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: UCLouvain



Gabbia

CULTURAS MICROBIANAS • BIOATIVOS • SOLUÇÕES

SE FAZ BEM, É GABBIA

Microbioma humano e probióticos: Como o equilíbrio intestinal impacta a saúde sistêmica e personalizada

À medida que a pesquisa evolui, espera-se o desenvolvimento de estratégias cada vez mais refinadas para otimizar a saúde do microbioma, contribuindo para melhores resultados na prevenção e tratamento de diversas condições

O microbioma humano constitui um vasto ecossistema de aproximadamente 100 trilhões de microrganismos, predominantemente concentrados no intestino. Esta comunidade microbiana diversificada desempenha funções essenciais na saúde, desde a digestão e absorção de nutrientes até a modulação imunológica e comunicação com o sistema nervoso central através do eixo intestino-cérebro.

A composição do microbioma, altamente individualizada, é influenciada por fatores genéticos, ambientais e dietéticos. O equilíbrio entre as diversas espécies estabelece uma relação simbiótica com o hospedeiro que, quando harmoniosa, promove saúde sistêmica. Quando perturbado – condição conhecida como disbiose – cria-se um ambiente propício para patologias gastrointestinais, doenças inflamatórias e até distúrbios neuropsiquiátricos.

As interações entre probióticos e outros microrganismos intestinais são complexas e influenciam significativamente a saúde. Pesquisas indicam que certas cepas podem estimular o crescimento de bactérias benéficas já presentes no microbioma, criando um efeito sinérgico, que contribui para a estabilidade do ecossistema intestinal.

Clinicamente, os probióticos ganham espaço em protocolos de tratamento e prevenção. Evidências apoiam seu uso na prevenção de diarreia associada a antibióticos, no manejo da síndrome do intestino irritável e no tratamento de doenças inflamatórias intestinais entre outros. Estudos recentes sugerem benefícios em condições metabólicas como diabetes tipo 2 e obesidade, além de distúrbios neuropsiquiátricos como ansiedade e depressão.

A eficácia dos probióticos depende de fatores como seleção adequada das cepas, dosagem e duração do tratamento. A dieta e estilo de vida também são fundamentais para criar um ambiente intestinal propício para colonização e atividade destes

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

microrganismos. Alimentos ricos em fibras e prebióticos potencializam significativamente seus efeitos.

A variabilidade individual representa outro fator determinante na resposta aos probióticos pois a eficácia de certas cepas pode variar significativamente entre indivíduos, destacando a importância de abordagens personalizadas. Avanços em sequenciamento genético e análise do microbioma têm aprofundado a compreensão das interações probiótico-hospedeiro. A técnica de "probióticos de precisão", selecionando cepas específicas com base no perfil microbiano individual,

representa uma fronteira promissora na personalização da saúde intestinal.

O entendimento sobre como os probióticos influenciam o equilíbrio do microbioma representa um avanço significativo na ciência da saúde. À medida que a pesquisa evolui, espera-se o desenvolvimento de estratégias cada vez mais refinadas para otimizar a saúde do microbioma, contribuindo para melhores resultados na prevenção e tratamento de diversas condições.

Fonte: GABBIA BIOTECNOLOGIA

Bifidobactérias promovem respostas ideais à vacinação infantil

A sua presença favorece um ambiente imunológico mais receptivo à vacinação, enquanto sua ausência compromete a capacidade do organismo de responder eficazmente aos imunizantes

O estudo, publicado na revista Nature, foi conduzido com 191 recém-nascidos saudáveis, nascidos a termo e por parto vaginal, que foram acompanhados prospectivamente desde o nascimento até os 15 meses de idade. O objetivo principal era compreender como a exposição precoce a antibióticos afeta a imunogenicidade vacinal e, mais especificamente, como alterações no microbioma intestinal — em particular, a redução de bifidobactérias — podem comprometer a eficácia das vacinas administradas na infância.

Bebês que receberam antibióticos diretamente no período neonatal apresentaram títulos significativamente menores de anticorpos contra diversos antígenos vacinais, como os da vacina pneumocócica conjugada 13-valente (PCV13), da *Haemophilus influenzae* tipo b (Hib) e da toxoide diftérica, quando comparados a bebês não expostos. A investigação também se aprofundou na composição do microbioma intestinal desses bebês. Utilizando metagenômica fecal, os pesquisadores encontraram uma redução significativa na

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

abundância de *Bifidobacterium spp.* — em especial *B. breve*, *B. longum* e *B. bifidum* — nos bebês que haviam sido tratados com antibióticos nas primeiras 48 horas de vida. Essa diminuição persistiu até o momento da vacinação, aos 6-7 meses, e foi positivamente correlacionada com os títulos de anticorpos obtidos após a imunização. Essa associação reforça a hipótese de que as bifidobactérias exercem um papel modulador sobre o sistema imunológico em desenvolvimento, contribuindo para uma resposta vacinal mais eficaz.

Os dados foram corroborados por experimentos em modelos animais. Camundongos *germ-free*, ou seja, criados sem microbiota intestinal, apresentaram respostas imunológicas drasticamente reduzidas após a vacinação com a PCV13. Contudo, quando esses animais foram colonizados com consórcios de bifidobactérias, suas respostas vacinais foram restauradas de forma significativa. Ainda mais relevante foi o fato de que a administração de probióticos comerciais contendo *B. bifidum* e *Lactobacillus acidophilus* também resultou em aumento nos níveis de anticorpos, evidenciando o potencial dessas intervenções para uso clínico em bebês expostos a antibióticos.

Outro achado relevante foi que a presença reduzida de bifidobactérias não apenas afetava a quantidade de anticorpos, mas também sua funcionalidade. Em particular, a atividade opsonofagocítica de anticorpos (uma parte crucial da resposta imune, especialmente na eliminação de patógenos extracelulares) contra determinados sorotipos pneumocócicos foi significativamente menor em bebês tratados com

antibióticos neonatais. Além disso, houve uma queda mais acentuada da proporção de crianças com níveis considerados protetores de anticorpos ao longo do tempo, indicando que a ausência de um microbioma saudável pode não só comprometer a resposta inicial à vacinação, mas também acelerar a perda da imunidade adquirida.

Com base nesses achados, os autores propõem que estratégias voltadas à modulação do microbioma intestinal — como o uso de probióticos contendo bifidobactérias — podem representar uma via segura, acessível e eficaz para melhorar a resposta às vacinas em populações vulneráveis, como os recém-nascidos que recebem antibióticos precocemente. O estudo também amplia a compreensão sobre a importância da microbiota na formação da imunidade infantil, sugerindo que a saúde do microbioma deve ser considerada no desenho de programas de imunização e em políticas de uso racional de antibióticos.

Em síntese, as bifidobactérias não apenas participam da colonização intestinal saudável, mas são agentes-chave na promoção de respostas vacinais robustas durante a infância. A sua presença favorece um ambiente imunológico mais receptivo à vacinação, enquanto sua ausência — induzida por antibióticos — compromete a capacidade do organismo de responder eficazmente aos imunizantes. Esses achados oferecem uma nova perspectiva sobre a interação entre microbiota e imunidade.

Resumo gerado por I.A. Leia o artigo na íntegra [AQUI](#)

Fonte: NATURE

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA



Ligações entre a microbiota intestinal e o Parkinson aumentam possibilidades de tratamento

A crescente atenção dada à relação entre o microbioma intestinal e a doença de Parkinson tem ampliado as possibilidades terapêuticas para essa enfermidade neurodegenerativa, que afeta cerca de 3% da população acima de 65 anos no mundo. Tradicionalmente considerada uma patologia do cérebro, o Parkinson é caracterizado pela perda de neurônios produtores de dopamina na substância negra do cérebro, gerando sintomas motores como tremores, rigidez e dificuldade de locomoção. No entanto, sintomas gastrointestinais como constipação e distúrbios de motilidade intestinal costumam preceder em anos os sinais neurológicos, sugerindo que alterações no intestino podem desempenhar um papel no início e na progressão da doença.

Um estudo conduzido no Hospital Universitário de Ghent, na Bélgica, observou melhorias clínicas significativas em pacientes com Parkinson em estágio inicial que receberam transplante de microbiota fecal (TMF) de doadores saudáveis. Os resultados surpreenderam ao apresentar um ganho médio de

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

quase seis pontos em uma escala de avaliação motora, um valor superior à média obtida em tratamentos convencionais. O TMF, embora já consagrado no tratamento de infecções intestinais causadas por *Clostridioides difficile*, é ainda um campo novo quando aplicado a doenças neurodegenerativas. Esses resultados preliminares animadores reforçam a necessidade de mais pesquisas para identificar os microrganismos benéficos específicos e compreender os mecanismos de ação envolvidos.

Diversos estudos têm demonstrado alterações sistemáticas no microbioma de pacientes com Parkinson, incluindo a presença elevada de patógenos oportunistas como *Escherichia coli* e *Klebsiella*, e a redução de bactérias benéficas fermentadoras de fibras, que produzem ácidos graxos de cadeia curta. Essas substâncias têm ação anti-inflamatória e protetora em vários sistemas corporais. No entanto, ainda não está claro se tais alterações microbianas são causa ou consequência da doença. A hipótese de que o Parkinson possa ter origem intestinal ganhou força com a teoria de Braak, proposta em 2003, que sugere que um patógeno poderia iniciar a agregação da proteína α -sinucleína no intestino, com posterior propagação ao cérebro pelo nervo vago.

Estudos em camundongos reforçam essa possibilidade, mostrando que animais com predisposição genética para o acúmulo de α -sinucleína desenvolvem sintomas mais lentamente em ambientes livres de microrganismos intestinais. Quando recebem microbiota de pacientes com Parkinson, esses camundongos apresentam piora dos sintomas motores. Adicionalmente, testes em

modelos animais mostraram que o TMF pode restaurar o equilíbrio microbiano e aliviar sintomas motores. Ainda assim, pesquisadores alertam que a complexidade do microbioma humano, associado a múltiplos fatores ambientais e genéticos, torna difícil estabelecer uma relação causal definitiva.

Frente a isso, cientistas vêm buscando intervenções mais direcionadas. Estudos identificaram compostos, como o ácido cafeico e moléculas do chá verde, capazes de interferir na agregação de α -sinucleína induzida por microrganismos como *E. coli*. Empresas de biotecnologia estão explorando essas descobertas para desenvolver medicamentos inovadores. Paralelamente, iniciativas como o Consórcio de Comunicação Intestino-Cérebro, promovido pelos Institutos Nacionais de Saúde dos EUA, visam acompanhar longitudinalmente mudanças na microbiota de pessoas com Parkinson, permitindo entender sua evolução e implicações terapêuticas.

Mesmo diante de incertezas sobre a origem intestinal da doença, pesquisadores defendem que terapias voltadas ao trato digestivo, como o TMF ou a modulação da microbiota, podem melhorar significativamente a qualidade de vida dos pacientes. A perspectiva de retardar a progressão do Parkinson por meio dessas intervenções é promissora, mesmo que ainda cercada de desafios técnicos e científicos. Ao que tudo indica, o intestino pode não ser apenas uma pista para o diagnóstico precoce da doença, mas também uma via concreta de tratamento.

Resumo gerado por I.A. Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: NATURE

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA



Imagem: Envato

Comer por estresse e o microbioma

Quando um indivíduo está sob estresse prolongado, seu corpo mantém níveis elevados de cortisol. Esse desequilíbrio hormonal pode aumentar o apetite e a preferência por alimentos altamente calóricos

Transtornos alimentares são problemas físicos e psicológicos complexos. Geralmente estão relacionados ao estresse, que a vida moderna nos impõe com entusiasmo. Depressão e ansiedade são companheiras comuns, e a recuperação é notoriamente difícil.

Como a psicologia está envolvida, muitas pessoas sentem vergonha de procurar ajuda. As pessoas adoram falar sobre dores nas costas, joelhos bambos e outras fragilidades físicas, mas frequentemente tratamos os problemas psicológicos como uma fraqueza de caráter.

Mas pode haver alguma esperança em novas pesquisas que indicam que os micróbios intestinais desempenham um papel importante. Por que isso é promissor? Porque, ao contrário do estresse incessante em sua vida, você tem algum controle sobre seus micróbios por meio da dieta. A disfunção microbiana, e não a fraqueza de caráter, pode ser o verdadeiro problema.

Em uma [revisão recente](#), Estefania Azevedo e Whitney Smith, da Universidade da Carolina do Sul, analisaram

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

como o microbioma está envolvido na alimentação por estresse. Veja como elas descrevem o impacto do estresse nos transtornos alimentares: “Quando um indivíduo está sob estresse prolongado, seu corpo mantém níveis elevados de cortisol. Esse desequilíbrio hormonal pode aumentar o apetite e a preferência por alimentos altamente calóricos. Com o tempo, esse comportamento alimentar induzido pelo estresse impõe uma demanda constante aos sistemas reguladores do corpo, contribuindo para a desregulação metabólica, obesidade, resistência à insulina e doenças cardiovasculares.”

Estudos de John Cryan e Ted Dinan demonstraram que os micróbios intestinais desempenham um papel

crucial nessa resposta ao estresse. O estresse pode desequilibrar o microbioma, levando a desequilíbrios que contribuem para problemas intestinais, inflamação, mau humor e alimentação estressante.

Esses pesquisadores apontam que uma dieta melhor e suplementos probióticos podem estimular os micróbios intestinais benéficos e estão associados a menor dependência alimentar e compulsão alimentar. Isso sugere que atingir o microbioma intestinal pode ser uma terapia promissora.

Texto traduzido automaticamente. Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: PSYCHOLOGY TODAY

Medicina Legal: Análise da microbiota para identificar autores de abuso sexual

As descobertas sugerem que a análise da microbiota pode auxiliar em investigações de agressão sexual

Investigações de agressão sexual geralmente dependem da identificação do DNA do agressor, mas esse método tem limitações. Pesquisas anteriores sugerem que a microbiota humana pode servir como evidência forense ao identificar assinaturas bacterianas únicas. Embora a abordagem seja promissora, mais estudos são necessários para usá-la em ambientes forenses.

Pesquisadores analisaram comunidades microbianas antes e depois da relação sexual em casais heterossexuais, identificando assinaturas bacterianas únicas e compartilhadas. Além disso, eles descobriram que a transferência bacteriana ocorreu em todos os casais e que as espécies de *Lactobacillus* foram as mais comumente transmitidas de mulheres para homens. O uso do preservativo reduziu, mas não impediu, a transferência da microbiota. Outros fatores, como circuncisão e pelos pubianos, não influenciaram a transferência de espécies bacterianas entre parceiros.

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

As descobertas sugerem que a análise da microbiota pode auxiliar em investigações de agressão sexual ao detectar marcadores microbianos de relação sexual, mesmo em casos em que os testes de DNA tradicionais não estão disponíveis.

Texto traduzido automaticamente. Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: MICROBIOMA.IT

Como o exercício melhora a saúde intestinal, ajudando a prevenir doenças crônicas

Os autores revisaram evidências sobre como a atividade física e o metabolismo muscular interagem com outros órgãos, especialmente o intestino, e como o exercício pode impactar a diversidade de bactérias e microrganismos no corpo

A atividade física pode retardar o aparecimento de doenças crônicas e melhorar a saúde geral, influenciando diversos sistemas do corpo, incluindo a microbiota intestinal. Pesquisas em andamento exploram como o exercício e a microbiota intestinal atuam em conjunto para prevenir doenças gastrointestinais, e abordagens terapêuticas emergentes, por exemplo, para tratamento e prevenção do câncer, têm como alvo a microbiota.

Os autores revisaram evidências sobre como a atividade física e o metabolismo muscular interagem com outros órgãos, especialmente o intestino, e como o exercício pode impactar a diversidade de bactérias e microrganismos no corpo. Eles também exploraram como o exercício e a microbiota intestinal contribuem para a prevenção de doenças relacionadas ao intestino.

Entender as interações complexas entre exercícios, dieta e saúde intestinal pode ajudar a desenvolver abordagens para influenciar a microbiota intestinal, aumentar a imunidade e prevenir ou controlar doenças gastrointestinais.

Texto traduzido automaticamente. Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: MICROBIOME POST

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

PROBIÓTICOS NA PRÁTICA

Saccharomyces cerevisiae

Benefícios da suplementação



Saccharomyces cerevisiae é uma levedura unicelular amplamente conhecida por seu uso milenar na produção de alimentos e bebidas fermentadas, como pão, cerveja e vinho. Sua história está profundamente entrelaçada com a própria história da civilização humana.

Considerada um dos organismos mais estudados do mundo, *S. cerevisiae* é usada em pesquisas sobre genética, metabolismo, envelhecimento celular e expressão gênica. Foi o primeiro eucarionte a ter seu genoma completamente sequenciado (em 1996). Hoje, é utilizada não apenas na indústria de alimentos e bebidas, mas também em biotecnologia, farmacêuticos e outros.

PATÓGENOS GASTRINTESTINAIS

Estudos têm demonstrado que a *Saccharomyces cerevisiae* apresenta um efeito benéfico considerável contra diversos patógenos gastrointestinais, incluindo *Salmonella typhimurium*, *Shigella flexneri*, *Escherichia coli* (cepas enteropatogênicas e enterohemorragicas), *Vibrio cholerae*, Rotavírus e *C. albicans*. A *Saccharomyces cerevisiae* mostra potencial para ser utilizada no contexto de doenças inflamatórias intestinais e contra fungos patogênicos, como *C. albicans* e espécies não albicans de *Candida*, e *Aspergillus flavus*. Os mecanismos potenciais descritos incluem a inibição do crescimento do patógeno, inibição da adesão do patógeno às células epiteliais, atividade imunomoduladora, inibição da filamentosificação e desenvolvimento de biofilme, além da redução da produção de toxinas.

DOENÇAS VAGINAIS

S. cerevisiae mostra-se uma ferramenta promissora e válida para a profilaxia e/ou tratamento de doenças vaginais, como a candidíase vulvovaginal e a vaginose bacteriana. Através da administração oral diária por 56 dias, em mulheres recebendo antifúngicos convencionais para Candidíase Vulvo-Vaginal (CVV),

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

foi eficaz no controle da infecção, carga de *C. albicans* e, também, na prevenção da recorrência de CVV. A administração vaginal pode ter efeitos benéficos na infecção por *G. vaginalis* com redução significativa da carga bacteriana vaginal e remoção de até 90% das bactérias que infectavam os cornos uterinos.

MODULAÇÃO DE PROCESSOS INFLAMATÓRIOS

A suplementação com *Saccharomyces cerevisiae* apresentou segurança e eficiência na modulação do processo inflamatório, aumentando principalmente

os níveis de IL-10. Além disso, verificou-se a eficiência também na redução da atividade da mieloperoxidase, em intestino e cérebro.

IMUNIDADE INTESTINAL

Possibilidade de redução na progressão do tumor colorretal promovendo a apoptose das células epiteliais e modulação da estrutura microbiana do intestino e imunidade intestinal.

Fonte: GABBIA BIOTECNOLOGIA

Estaremos no maior evento da indústria
cosmética na América Latina

10 - 12 JUNHO

FCE COSMETIQUE

ESTANDE - M55

About
Skin



GABBIA
BIOTECNOLOGIA

SKINCARE

Mercado de dermocosméticos atrai farmacêuticas com crescimento bilionário

O mercado brasileiro de dermocosméticos tem se destacado como um dos segmentos mais promissores da indústria de beleza e cuidados pessoais. Em 2024, o setor movimentou aproximadamente R\$ 6,89 bilhões, de acordo com dados da IQVIA.

Grandes farmacêuticas e marcas renomadas têm intensificado suas ações para consolidar presença nesse mercado em expansão:

- Eurofarma e Dermage: Em março de 2025, a Eurofarma adquiriu 60% da Dermage, fortalecendo sua posição no segmento de dermocosméticos.
- Cimed e Milimetric: A Cimed, ao adquirir a marca Milimetric, ingressou no mercado de dermocosméticos.
- Hypera: A Hypera tem expandido seu portfólio de produtos dermocosméticos, buscando atender à crescente demanda por produtos de cuidados com a pele.
- Natura e Chronos Derma: A Natura relançou sua linha Chronos como Chronos Derma, visando competir no segmento premium de produtos dermatológicos.

Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: PHARMA INNOVATION

Mercado de personal care movimentou quase R\$ 39 bi

O mercado de personal care movimentou cifras superiores a R\$ 38,9 bilhões nas farmácias brasileiras em 2024, um avanço de 13,1% sobre o ano anterior. O segmento já representa 35,9% do volume de

vendas de produtos de consumer health. Os dados foram apresentados por Ulysses Danté, diretor da unidade de negócios de CH da IQVIA, durante o Abradilan Conexão Farma.

A pesquisa também indica uma excessiva concentração do bolo nas mãos de poucas fabricantes. As 20 maiores indústrias atuantes no segmento detêm 69% da receita.

Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: PANORAMA FARMACÊUTICO

Venda de suplementos nas farmácias salta para R\$ 723 milhões e aponta novo ciclo de crescimento

Em 2021, o segmento movimentava R\$ 187 milhões — valor 3,8 vezes inferior ao atual

Em apenas quatro anos, o faturamento da categoria quadruplicou, atingindo R\$ 723 milhões em vendas ao consumidor no período de 12 meses encerrado em janeiro de 2025, segundo levantamento da Close-Up International. A performance reforça não só a consolidação dos suplementos no canal farma, como também o potencial latente de crescimento.

Em 2021, o segmento movimentava R\$ 187 milhões — valor 3,8 vezes inferior ao atual. O impulso inicial veio da pandemia, com o aumento da procura por produtos voltados à imunidade e ao bem-estar. Ao contrário do que se imaginava à época, a alta não foi pontual: os anos seguintes consolidaram um novo patamar para a categoria, com crescimentos expressivos de 49,4% entre 2023 e 2024 e de 66,6% no período subsequente.

Produtos como creatina, proteínas e barrinhas são os principais propulsores da receita, respondendo por 93% das vendas recentes — um salto frente aos 84% registrados quatro anos antes. “A força desse movimento está mais na diversificação do portfólio e no volume comercializado do que na elevação de preços”, explica Filipe Campos, head de Market Insights & CHC da Close-Up. Atualmente, 86% da evolução da categoria nas farmácias decorre do mix e do volume, bem acima da média de 46% registrada nos demais segmentos do canal farma.

As grandes redes de farmácia concentram hoje 58% do faturamento com suplementos.

Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: PHARMA INNOVATION

CULTURAS MICROBIANAS • BIOATIVOS • SOLUÇÕES

SE FAZ BEM, É GABBIA

ALIMENTOS



Mercado de bebidas probióticas no Brasil - 2024-2027

Consumidores brasileiros estão se tornando mais inclinados a incorporar produtos que contêm bactérias benéficas em suas dietas diárias

O mercado de Bebidas Probióticas no Brasil registrou um valor de US\$ 1.012,43 milhões em 2023 e deve atingir um valor de US\$ 1.421,17 milhões em 2027, crescendo a um CAGR de 9,00% durante o período previsto (2024-2027).

O mercado de bebidas probióticas no Brasil está experimentando um rápido crescimento, impulsionado pela crescente conscientização do consumidor sobre os benefícios dos probióticos para a saúde. Os consumidores brasileiros estão se tornando mais inclinados a incorporar produtos que contêm bactérias benéficas em suas dietas diárias, especialmente porque buscam uma melhor saúde digestiva.

A mudança para alternativas de bebidas mais saudáveis em vez de bebidas açucaradas está desempenhando um papel significativo no crescimento do mercado de bebidas probióticas no Brasil. De acordo com pesquisas recentes, quase 49% dos consumidores brasileiros planejam reduzir o consumo de refrigerantes no próximo ano, principalmente devido à preocupação com as

ALIMENTOS

conotações prejudiciais à saúde associadas a bebidas açucaradas. Esse sentimento destaca a crescente conscientização entre os consumidores sobre os riscos à saúde do consumo excessivo de açúcar, o que tem impulsionado a demanda por opções de bebidas mais saudáveis, como bebidas probióticas.

A tendência é ainda mais reforçada por uma grande parcela da população — 54% — indicando preferência por fórmulas naturais com teor reduzido de açúcar e benefícios nutricionais adicionais. Essa inclinação por bebidas que oferecem sabor e benefícios à saúde cria uma oportunidade significativa para o mercado de bebidas probióticas atender aos consumidores brasileiros que buscam alternativas aos refrigerantes tradicionais açucarados.

Além do desejo por bebidas mais saudáveis, o mercado brasileiro também reflete uma mudança no comportamento do consumidor, com 74% dos indivíduos desenvolvendo o hábito de consumo de refrigerantes desde a infância, que continua na idade adulta. No entanto, uma parcela crescente desses consumidores, 33%, está reduzindo o consumo devido a preocupações com a saúde e à preferência por estilos de vida mais equilibrados. Essa mudança indica uma mudança em direção à moderação e uma demanda por bebidas funcionais e com baixo teor de açúcar que forneçam benefícios nutricionais sem

comprometer o sabor. As bebidas probióticas, com seus benefícios inerentes à saúde, como promover a saúde digestiva e aumentar a imunidade, estão bem posicionadas para atender a essas preferências do consumidor, tornando-as uma alternativa atraente aos refrigerantes tradicionais açucarados.

Além disso, a crescente conscientização sobre as propriedades funcionais das bebidas é outro fator que impulsiona o crescimento do mercado de bebidas probióticas no Brasil. Os consumidores não buscam apenas bebidas saborosas, mas também bebidas que ofereçam benefícios adicionais à saúde. Uma parcela significativa da população, 49%, está particularmente interessada em bebidas que ofereçam funcionalidade adicional, como promover a saúde digestiva, aumentar os níveis de energia ou auxiliar o foco. Bebidas probióticas, que frequentemente contêm ingredientes funcionais como culturas vivas, fibras e vitaminas essenciais, atendem a essa demanda por bebidas funcionais, contribuindo ainda mais para sua crescente popularidade entre os consumidores brasileiros.

Texto traduzido automaticamente. Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: MARKET RESEARCH

ALIMENTOS

Chocolate funcional: Conheça a tendência que une inovação e saúde



Imagem: Envato

O chocolate funcional vem ganhando destaque na indústria de alimentos ao unir sabor, inovação e saúde. Mais do que uma opção convencional, ele incorpora benefícios terapêuticos graças a ingredientes como polifenóis, flavonoides e compostos bioativos. Essa combinação atende ao interesse crescente por alimentos saudáveis que promovem bem-estar, ao mesmo tempo que oferecem uma experiência prazerosa.

Para as marcas, explorar essa inovação é uma oportunidade de criar conexões mais fortes com os consumidores e agregar valor ao mercado de alimentos saudáveis.

O QUE É UM CHOCOLATE FUNCIONAL?

O chocolate funcional é uma inovação na indústria alimentícia, enriquecido com compostos bioativos como vitaminas, minerais, antioxidantes e fibras. Ele oferece benefícios adicionais à saúde, indo além do prazer ao paladar. Com ingredientes inovadores, como polifenóis, flavonoides e até probióticos, o chocolate funcional se destaca por seu potencial terapêutico.

Uma das grandes diferenças está na composição: enquanto os chocolates tradicionais focam no sabor e na indulgência, os funcionais são desenvolvidos para atender a demandas nutricionais específicas.

Estudos mostram que a adição de *Bifidobacterium animalis subsp. lactis* a chocolates com alto teor de cacau melhora a saúde gastrointestinal e cardiovascular, além de proporcionar uma excelente experiência sensorial.

Um exemplo recente de inovação vem de uma pesquisa da USP, onde foi desenvolvido um chocolate meio amargo contendo microorganismos vivos, como *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium animalis*, probióticos que trazem benefícios como a melhora da saúde gastrointestinal, a redução do risco de constipação e o fortalecimento do sistema imunológico.

ALIMENTOS

CHOCOLATE FUNCIONAL E AS OPORTUNIDADES PARA O MERCADO

Consumidores estão cada vez mais atentos aos benefícios dos alimentos que consomem, priorizando opções que promovam o bem-estar, apoiem uma dieta equilibrada e contribuam para a saúde de forma geral.

O chocolate funcional desponta como uma solução atraente, ao unir os atributos terapêuticos do cacau com ingredientes adicionais, como antioxidantes, probióticos e vitaminas.

Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: FOOD CONNECTION

EUA vão eliminar corantes utilizados em salgadinhos e balas



O Departamento de Saúde e Serviços Humanos dos EUA (HHS) planeja eliminar gradualmente os corantes artificiais alimentares, colaborando com empresas do setor que os utilizam amplamente na produção de diversos produtos, desde cereais matinais até molhos para salada.

O comissário da FDA, Marty Makary, anunciou nesta terça-feira (22) que a agência vai trabalhar com a indústria para eliminar seis corantes sintéticos até o final de 2026, incluindo o Vermelho 40, Amarelo 5 e Azul 1. Além disso, a FDA solicitará a eliminação do Vermelho 3 antes de 2027, conforme o cronograma estabelecido pelo governo Biden.

Embora a FDA planeje colaborar com a indústria para eliminar a maioria dos corantes, Makary disse que a agência pretende revogar a autorização para dois corantes menos conhecidos: Citrus Red 2 e Laranja B. As empresas de alimentos e bebidas têm se oposto, argumentando que os corantes sintéticos são seguros. Elas afirmam que pode levar tempo para removê-los da cadeia de suprimentos e que corantes naturais são mais caros.

A FDA também afirmou que trabalhará rapidamente para autorizar corantes naturais.

Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: INFOMONEY

Pesquisa da Danone América do Norte destaca a necessidade de educação sobre saúde intestinal em um cenário de bem-estar em constante evolução

84% dos americanos se interessaram mais por alimentos ou produtos que contribuem para a saúde intestinal nos últimos anos, uma tendência que se alinha com o rápido crescimento da categoria, com o mercado global de probióticos previsto para atingir US\$ 119,5 bilhões até 2030

Uma nova pesquisa da Danone North America descobriu que 84% dos americanos se interessaram mais por alimentos ou produtos que contribuem para a saúde intestinal nos últimos anos, uma tendência que se alinha com o rápido crescimento da categoria, com o mercado global de probióticos previsto para atingir US\$ 119,5 bilhões até 2030. No entanto, embora as buscas no Google por "saúde intestinal" tenham mais que dobrado nos últimos três anos, a pesquisa descobriu que 41% dos consumidores ainda desconhecem o microbioma intestinal e 50% não percebem que ele pode impactar a saúde intestinal, revelando uma oportunidade para educação adicional. A pesquisa também esclareceu vários mitos persistentes que podem estar dificultando a navegação e o melhor aproveitamento dos produtos que promovem a saúde intestinal pelos consumidores em uma categoria cada vez mais concorrida.

RESULTADOS DA PESQUISA

Realizada como acompanhamento de uma pesquisa encomendada pela empresa em 2021, esta última pesquisa revelou que, embora a conscientização sobre o microbioma intestinal tenha aumentado ligeiramente, ainda há muito trabalho a ser feito na área de educação.

- Metade dos americanos não sabe que o microbioma intestinal pode afetar a saúde intestinal, e ainda mais não percebem que ele pode afetar várias outras prioridades de saúde e bem-estar dos consumidores dos EUA, incluindo: saúde imunológica (56%, queda de apenas 1% em relação a 2021), bem-estar mental (63%, queda de 4%), envelhecimento saudável (54%) e qualidade do sono (61%).
- Setenta e três por cento não sabem que o microbioma intestinal é estabelecido nos primeiros anos de vida.

ALIMENTOS

- E a maioria tem dificuldade em identificar os hábitos alimentares e dietas que melhor promovem a saúde intestinal. Apenas um em cada 10 consumidores consegue identificar corretamente um padrão alimentar flexitariano que melhor promove a saúde intestinal em comparação com dietas mais restritivas.
- De forma encorajadora, a pesquisa revelou que mais consumidores estão se conscientizando sobre os bióticos, que comprovadamente

contribuem para a saúde intestinal e o microbioma intestinal. A maioria dos americanos conhece probióticos (88%, um aumento de 4% em relação a 2021) e prebióticos (76%, um aumento de 11%), e 60% conhecem pós-bióticos (um aumento de 11%).

Texto traduzido automaticamente. Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: PR NEWSWIRE

Biscoitos, massas e pães registraram crescimento em 2024

A Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (ABIMAPI) anunciou o crescimento de 4% no volume total da cesta ABIMAPI em 2024, conforme dados da pesquisa NielsenIQ. No segmento de biscoitos, o aumento foi de 2,1% em valor, alcançando R\$ 33,1 bilhões, com crescimento de 1,6% em volume, superando 1,5 milhão de toneladas consumidas. Os biscoitos cobertos de chocolate, cookies e importados impulsionaram essa expansão. O mercado de massas também apresentou desempenho positivo, com crescimento de 4% em valor, atingindo quase R\$ 15 bilhões. Em volume, o aumento foi de 4,9%, com mais de 1,3 milhão de toneladas comercializadas. As

massas secas registraram crescimento superior ao das massas instantâneas, em parte devido a promoções e a migração dos consumidores para opções mais acessíveis.

Os pães industrializados se destacaram em 2024, com aumento de 8,3% no faturamento, que chegou a R\$ 15,5 bilhões. O volume vendido foi de 791,3 mil toneladas, crescendo 6,5%. A expansão da distribuição e a inovação no setor, incluindo a inclusão do pão de forma na cesta básica com redução de impostos, contribuíram para o bom desempenho, além do crescimento de categorias como o pão de queijo.

O segmento de bolos industrializados também registrou resultados positivos, com faturamento de R\$ 2,64 bilhões, aumento de 7,7% em relação ao ano anterior. Em volume, o crescimento foi de 2,3%, atingindo 63 mil toneladas.

Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: FOOD INNOVATION

EFLUENTES SANITÁRIOS E
INDUSTRIAIS

Arkhon[®] BioSolvers

- Redução de odor;
- Degradação de fibras;
- Redução de matéria orgânica e lodo;
- Redução de nitrogênio, fósforo e amônia;
- Degradação de carboidratos, gorduras e proteínas;
- Manutenção de parâmetros dentro do limite controle;
- Produtos específicos.

Empresas privadas serão responsáveis pelos serviços de água e esgoto em 50% das cidades brasileiras até 2026

Em 2025, o Marco Legal do Saneamento completará 5 anos. O texto definiu como meta ter água tratada para 99% da população e esgotamento sanitário para 90% até 2033

A carteira de leilões de 2025 está aquecida. Serão 26 projetos ofertados em concessões e PPPs (parcerias público-privadas) até dezembro, um volume recorde para o setor. Os maiores serão no Pará e em Pernambuco, onde 14 milhões de pessoas serão atendidas. Todas as concessões para este ano resultarão em R\$ 70 bilhões em investimentos.

Para o ano que vem, estão previstos 2 leilões de saneamento. O maior será a concessão do serviço de água e esgoto no Maranhão, onde se estima um investimento de R\$ 18 bilhões. O outro é a privatização do esgoto em 48 municípios do Rio Grande do Norte. Os dados são da Abcon Sindicon (Associação e Sindicato Nacional das Concessionárias Privadas de Serviços Públicos de Água e Esgoto).

Haverá um investimento de R\$ 92 bi para as próximas concessões e PPPs em 35 anos. Desde 2020, as privatizações dos serviços de água e esgoto já levantaram mais de R\$ 161 bilhões.

Com as outorgas –valor pago ao Estado pela vencedora do certame– o montante total movimentado pelas concessões de saneamento alcança R\$ 216,5 bilhões.

O ano que mais levantou recursos para a universalização do saneamento no Brasil foi 2024. O motivo: a privatização da Sabesp (Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo), a maior empresa de saneamento do Brasil. O Grupo Equatorial arrematou a concessão na condição de acionista de referência em junho do ano passado.

Em 2025, o Marco Legal do Saneamento completará 5 anos. O texto definiu como meta ter água tratada para 99% da população e esgotamento sanitário para 90% até 2033. Segundo o Instituto Trata Brasil, que acompanha a evolução do acesso ao saneamento básico no país, 42% dos brasileiros não têm acesso à coleta de esgoto.

Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)

Fonte: REVISTA TAE

SUSTENTABILIDADE

■ SUCCESS STORY

BIORREMEDIAÇÃO



Laticínio

Redução de 80% do nitrogênio total;

Eficiência superior a 92% na remoção de DBO;

Redução de 97,2% dos sólidos sedimentáveis

As ETEs de laticínios desempenham um papel crucial na gestão ambiental, especialmente considerando os efluentes gerados durante o processamento do leite e a produção de derivados que frequentemente contêm uma variedade de poluentes, incluindo sólidos suspensos, gordura e proteínas. A adoção de tecnologias de biorremediação não apenas garante a conformidade com as normas ambientais, mas também fortalece o compromisso das empresas com a preservação do meio ambiente e a promoção de práticas industriais responsáveis.

CASE

- Indústria de alimentos / Laticínio
- Vazão de trabalho = 10 m³/dia
- Local: Santa Catarina/Brasil

SUSTENTABILIDADE

OBJETIVO

- Melhoria da eficiência da lagoa;
- Redução da matéria orgânica e sólidos;
- Remoção de odor;
- Estabilidade do sistema (lagoa facultativa)

PROTOCOLO

- Arkhon BioSolvers – Customizado;
- Aplicação diária;
- Aplicação direta na lagoa

RESULTADOS

O protocolo de biorremediação Arkhon BioSolvers demonstrou alta eficácia no tratamento de efluentes, oriundos da indústria alimentícia/laticínio, resultando em uma melhoria significativa no equilíbrio/estabilidade da lagoa, na eficiência da remoção de sólidos, compostos nitrogenados, DBO e na redução do odor desagradável, conforme demonstrado nos dados e gráficos a seguir.

- **REDUÇÃO DE 80% DO NITROGÊNIO TOTAL**
 - Após 60 dias, a lagoa apresentou eficiência de 80% de remoção do nitrogênio total do sistema.
 - Manutenção do equilíbrio do sistema e aumento da eficiência da lagoa, mesmo com o aumento da concentração de nitrogênio total no efluente bruto, o sistema foi capaz de remover 80% do nitrogênio total.

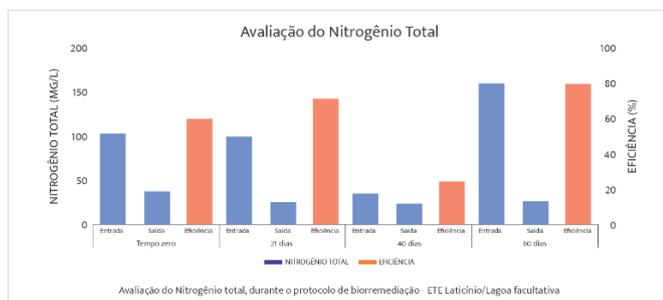


Figura 01 – Avaliação do Nitrogênio Total – ETE Laticínio / Lagoa Facultativa

- **EFICIÊNCIA SUPERIOR A 92% NA REMOÇÃO DE DBO**

Após 30 dias do início do protocolo, mesmo com o aumento da carga de DBO no efluente bruto.

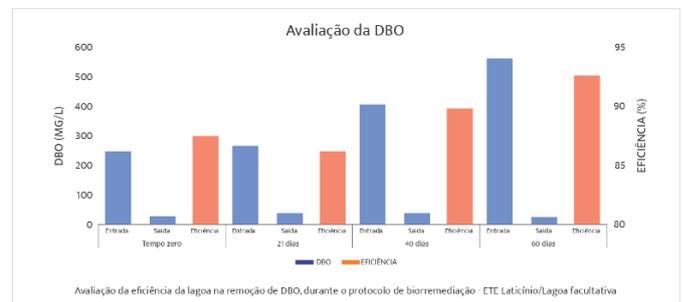


Figura 02 – Avaliação da DBO – ETE Laticínio / Lagoa Facultativa

- **REDUÇÃO DE 97,2% DOS SÓLIDOS SEDIMENTÁVEIS**

a) Após 60 dias do início do protocolo de biorremediação, mesmo com o aumento de sólidos sedimentáveis no efluente bruto.

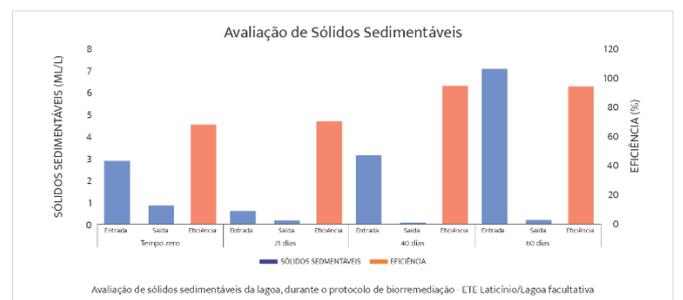


Figura 03 – Avaliação de Sólidos sedimentáveis – ETE Laticínio / Lagoa Facultativa

Fonte: GABBIA BIOTECNOLOGIA