

# Gabbia Insights

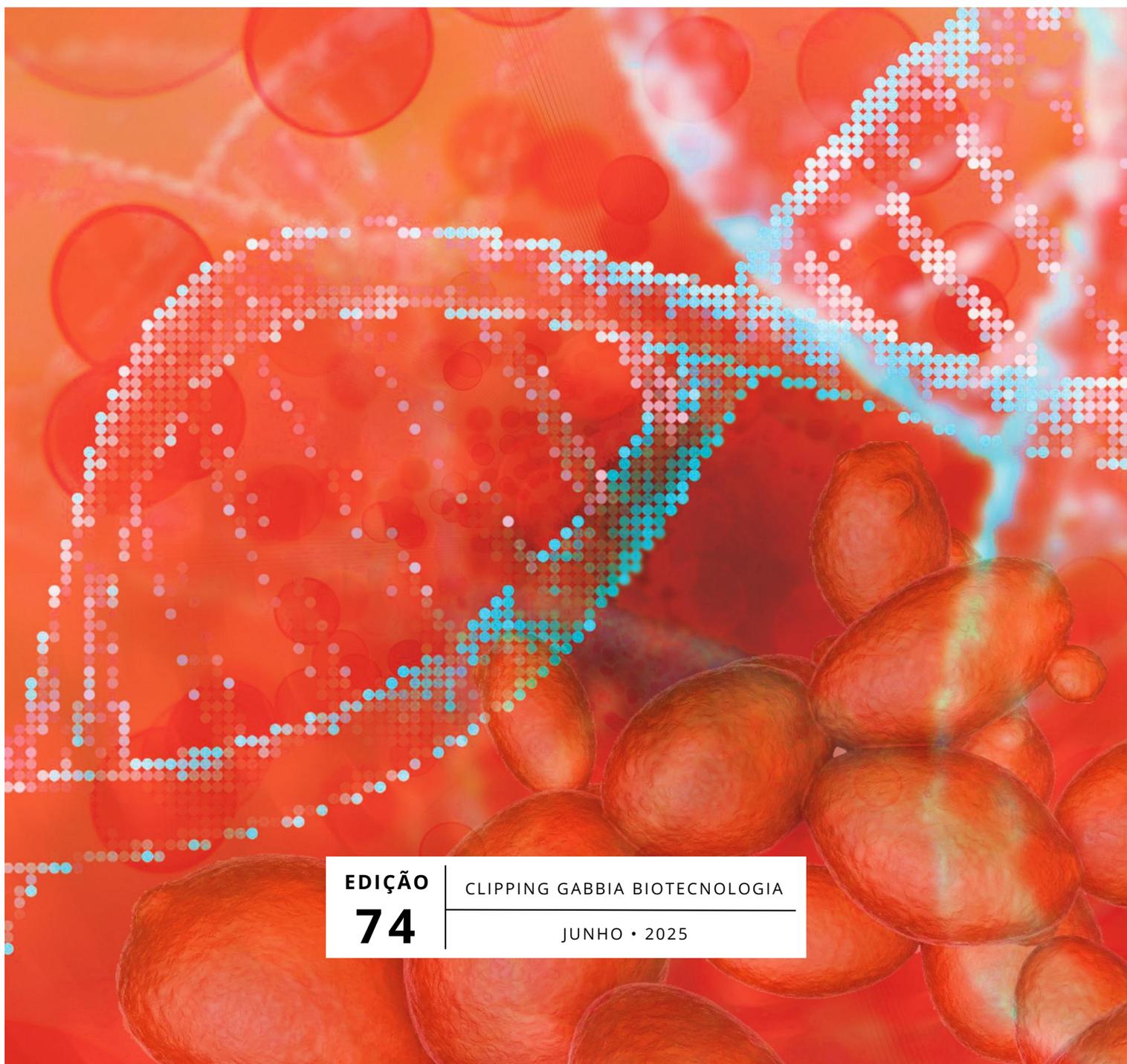
UM OLHAR SOBRE OS PRINCIPAIS MERCADOS DE ATUAÇÃO

07 Validação genômica: a ciência como fundamento

12 Microencapsulamento: tecnologia essencial para eficácia e estabilidade em formulações

21 Pós-bióticos: proteção e cuidado para pele infantil

34 Ponto de vista - E se o fracasso não for o oposto do sucesso, mas parte essencial dele?



EDIÇÃO  
**74**

CLIPPING GABBIA BIOTECNOLOGIA

JUNHO • 2025

# Índice

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

- 04** Probióticos - Insights de mercado
- 06** Suplementação de probióticos pode ajudar a reduzir os efeitos colaterais da quimioterapia no câncer de mama
- 07** Validação genômica: a ciência como fundamento
- 09** O nascimento esquecido dos probióticos: a visão de Metchnikoff de 1901
- 12** Microencapsulamento: tecnologia essencial para eficácia e estabilidade em formulações
- 14** Estudo descobre que levedura probiótica ajuda a combater o crescimento excessivo de *C. difficile*
- 15** Microbioma intestinal e probióticos influenciam o desempenho esportivo
- 16** Efeito da suplementação de *Saccharomyces boulardii* na erradicação do *Helicobacter pylori*
- 16** Probióticos na prática - *Lactobacillus acidophilus*  
Benefícios da suplementação

## SKINCARE

- 21** Pósbióticos: proteção e cuidado para pele infantil
- 23** L'Oréal registra patente para fórmula antienvelhecimento de probióticos vivos cristalizados para cuidados com a pele

## FARMA

- 24** Tendências de bem-estar impulsionam oportunidades no setor farmacêutico
- 25** Separação da divisão de consumo da Cimed é inspirada na P&G



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**

- 26** Alimentos embalados para uma população envelhecida – ainda não é uma realidade, mas é uma grande oportunidade
- 27** NIS 2025: os ingredientes do futuro para formulações mais saudáveis
- 28** Vitafoods Europe 2025: tendências, inovações e perspectivas de mercado
- 29** Herbalife aponta aquisições importantes para impulsionar o retorno ao crescimento

**SUSTENTABILIDADE**

- 32** Quase 30% dos antibióticos consumidos por humanos viram poluentes de rios, indica estudo
- 33** CFOs herdam US\$ 17 tri em riscos ambientais, em transição regulatória que se aproxima

**PONTO DE VISTA**

- 34** E se o fracasso não for o oposto do sucesso, mas parte essencial dele?

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.

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA &amp; MICROBIOTA

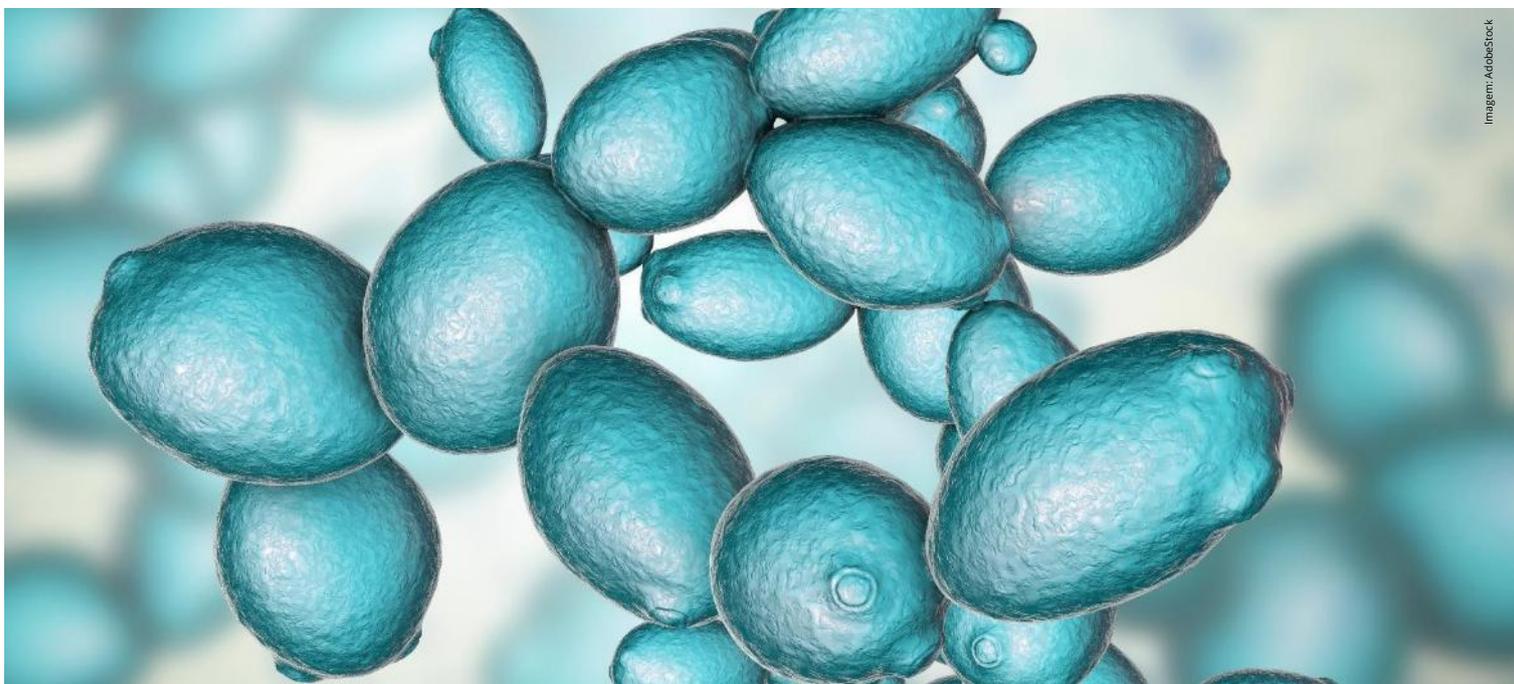


Imagem: AdobeStock

## Probióticos - Insights de mercado

### MERCADO DE COSMÉTICOS PROBIÓTICOS

De acordo com a *Market Research Intellect*, o [mercado de cosméticos probióticos](#) foi avaliado em US\$ 12,42 bilhões em 2025 e deve atingir US\$ 28,56 bilhões até 2032, registrando uma taxa composta de crescimento anual (CAGR) de 12,64% entre 2025 e 2032. Essa trajetória de crescimento reflete a forte ênfase da Europa em inovação, conformidade regulatória e desenvolvimento sustentável. Impulsionado pela crescente demanda em diversos setores e pela integração de tecnologias avançadas, o mercado de cosméticos probióticos está posicionado para uma expansão constante nos próximos anos.

Com aplicações abrangendo diversos setores, a demanda por produtos de cosméticos probióticos continua a crescer devido à sua capacidade de otimizar a eficiência, reduzir o impacto ambiental e cumprir com os padrões regulatórios. Os principais países da região, incluindo Alemanha, Reino Unido e França, são os principais impulsionadores do crescimento, cada um contribuindo para o mercado

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

por meio de investimentos em tecnologias verdes e desenvolvimento de infraestrutura.

### MERCADO DE PROBIÓTICOS DE GRAU FARMACÊUTICO

O mercado de probióticos de grau farmacêutico tem experimentado um crescimento significativo nos últimos anos, impulsionado pela crescente conscientização dos consumidores sobre os benefícios dos probióticos para a saúde.

Probióticos de grau farmacêutico referem-se a cepas de bactérias benéficas que são especificamente formuladas e fabricadas para atender a rigorosos padrões de controle de qualidade. Esses probióticos são usados para auxiliar diversas condições de saúde, incluindo saúde gastrointestinal, função imunológica e bem-estar mental. O mercado para esses probióticos especializados está em expansão, impulsionado pelos avanços na pesquisa científica e pela crescente demanda por soluções de saúde naturais e com respaldo científico.

De acordo com um relatório da Organização Mundial da Saúde (OMS), o mercado global de probióticos deve crescer a uma taxa composta de crescimento anual (CAGR) de 7,7%, atingindo US\$ 9,45 bilhões até 2027.

De acordo como o [Verified Market Reports](#), o tamanho do mercado de probióticos de grau farmacêutico foi avaliado em US\$ 3,5 bilhões em 2024 e a previsão é de que cresça a um CAGR de 9,7% de 2026 a 2033, atingindo US\$ 7,8 bilhões até 2033. A América do Norte lidera o mercado de probióticos de grau farmacêutico devido à alta taxa de adoção de suplementos alimentares e aos crescentes

investimentos em pesquisa em saúde. Nos EUA, a projeção é de que o mercado atinja US\$ 3,6 bilhões até 2025, segundo o Instituto Nacional de Saúde (NIH).

### MERCADO DE GOMAS PROBIÓTICAS

O [Verified Market Reports](#) também avalia o mercado de gomas probióticas em US\$ 120 milhões em 2024 e estima-se que chegue a US\$ 250 milhões até 2033, crescendo a um CAGR de 9,1% de 2026 a 2033. As gomas probióticas, formuladas para fornecer bactérias benéficas que auxiliam na função digestiva, ganharam popularidade por sua praticidade e sabor. Em 2022, o mercado global de probióticos foi avaliado em aproximadamente US\$ 50,6 bilhões, com os formatos de goma conquistando uma fatia significativa, principalmente entre consumidores preocupados com a saúde que buscam opções fáceis de consumir.

O mercado global é ainda mais impulsionado pela crescente tendência do consumidor por produtos naturais e orgânicos, particularmente aqueles com ingredientes que promovem a saúde. Os consumidores estão migrando de medicamentos tradicionais para suplementos alimentares como medidas preventivas de saúde, e espera-se que essa mudança continue a ganhar força.

De acordo com um relatório do Conselho para a Nutrição Responsável (CRN), cerca de 77% dos adultos nos EUA tomam suplementos alimentares regularmente, e os suplementos relacionados à saúde digestiva estão entre os mais populares.

Fonte: GABBIA BIOTECNOLOGIA

# Suplementação de probióticos pode ajudar a reduzir os efeitos colaterais da quimioterapia no câncer de mama

*Efeitos colaterais relacionados à quimioterapia, como fadiga, fraqueza e propensão a infecções, podem influenciar a adesão ao tratamento e prejudicar a eficácia da terapia e a qualidade de vida dos pacientes. Probióticos multicepas demonstraram ter benefícios potenciais nos efeitos colaterais relacionados*

Os probióticos estão entre os suplementos alternativos emergentes que estão sendo estudados por seu potencial benefício no tratamento do câncer. [Um novo](#) estudo publicado na revista de acesso aberto Pharmacia explorou os efeitos de probióticos multicepas nos efeitos colaterais relacionados à quimioterapia usando o escore de desempenho de Karnofsky, hemograma completo e bioquímica sanguínea.

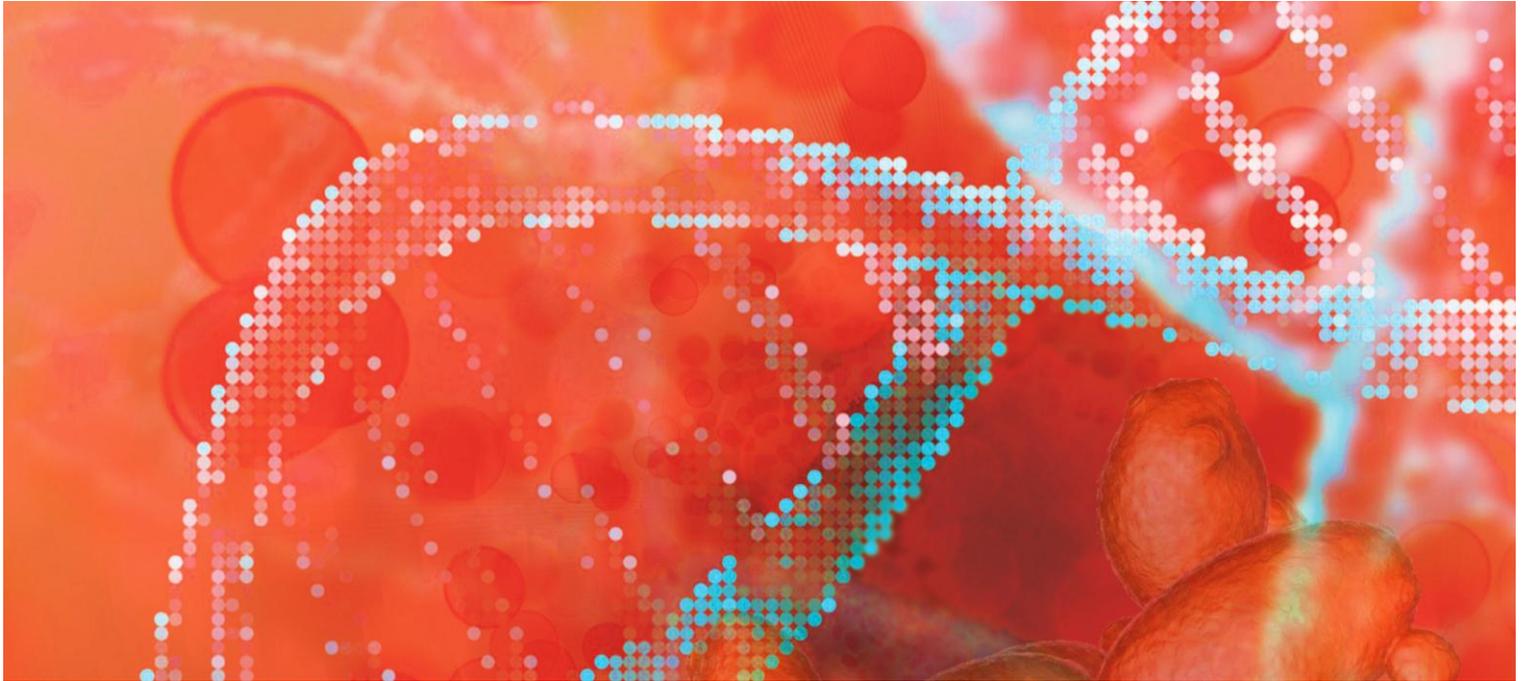
Os resultados mostram que probióticos com sete cepas têm um efeito potencial em pacientes com câncer de mama, especialmente na melhora dos efeitos colaterais comuns relacionados à quimioterapia, como fadiga e náusea. O alívio desses sintomas pode ser observado antes e depois da suplementação com probióticos.

Outro efeito potencial dos probióticos multicepas é a melhora dos níveis de nitrogênio ureico no sangue. Foi observada melhora significativa na capacidade de realizar atividades da vida diária, o que significa que os pacientes podem viver suas vidas com mais independência e reduzir a dependência de outras pessoas. Isso também pode estar relacionado à melhora dos sintomas de náusea e fadiga.

Em conclusão, probióticos multicepas demonstraram ter benefícios potenciais nos efeitos colaterais relacionados à quimioterapia em pacientes com câncer de mama em tratamento quimioterápico. Além disso, estudos mais amplos são necessários para explorar esses efeitos e confirmar os benefícios dos probióticos multicepas antes de seu uso na prática clínica.

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

Fonte: THE MICROBIOLOGIST



## Validação genômica: a ciência como fundamento

*A base conceitual da validação genômica está na biologia molecular, campo que estuda a estrutura e o funcionamento de moléculas essenciais como DNA, RNA e proteínas*

Na Gabbia, adotamos a validação genômica como eixo central das nossas práticas e soluções. Essa tecnologia, permite a identificação precisa e inequívoca de microrganismos com base em seu DNA, superando limitações das análises morfológicas e bioquímicas tradicionais. A partir do sequenciamento genético, cada cepa recebe uma espécie de "certidão de nascimento científica", que comprova sua identidade, origem, segurança e funcionalidades.

A base conceitual da validação genômica está na biologia molecular, campo que estuda a estrutura e o funcionamento de moléculas essenciais como DNA, RNA e proteínas. Aplicando esses conhecimentos, a validação genômica garante a autenticidade das cepas microbianas utilizadas em diferentes aplicações industriais, fortalecendo a credibilidade de produtos e processos.

Os benefícios da validação genômica são múltiplos e abrangentes. Em primeiro lugar, ela assegura a identidade e autenticidade das cepas, o que evita erros comuns na caracterização de microrganismos.

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

---

Adicionalmente, proporciona maior segurança, ao detectar genes de virulência ou resistência a antibióticos, o que é essencial.

Do ponto de vista produtivo e científico, a validação genômica oferece ainda vantagens operacionais significativas. Com o mapeamento genético detalhado, é possível otimizar condições de cultivo e obter maior rendimento nas produções industriais. Além disso, a análise do genoma pode revelar novos genes e vias metabólicas, abrindo caminho para o desenvolvimento de produtos inovadores com aplicações inéditas.

Estruturamos nossa abordagem técnica no que nos acostumamos chamar de "4V's da Validação Genômica": validação de espécie, de propriedades probióticas, de segurança e biotecnológica. Essa estrutura garante a confirmação da identidade da cepa; a verificação de sua capacidade de sobreviver e produzir compostos benéficos; a exclusão de genes de risco; e a descoberta de potenciais sinérgicos com outras cepas.

Já em nossos segmentos de atuação, a validação genômica é aplicada de forma transversal. No setor

magistral, proporciona segurança na escolha da matéria-prima e melhora a confiança entre prescritores, farmacêuticos e consumidores. Em alimentos e suplementos, contribui para o desenvolvimento de produtos com respaldo científico, especialmente em temas como microbiota intestinal e imunomodulação. Em biorremediação, auxilia na seleção de cepas compatíveis com os ecossistemas locais e aumenta a previsibilidade dos resultados. No setor cosmético, reforça a eficácia e segurança de ativos aplicados ao microbioma cutâneo.

Aplicamos também a validação genômica na forma como nos comunicamos. O uso do DNA como "impressão digital" oferece fundamentos para relatórios, dossiês, estudos de caso, materiais educativos e publicações científicas. Esses conteúdos ampliam o alcance das nossas soluções e fortalecem nossa relação com públicos especializados sob o mesmo propósito: entregar valor com precisão, responsabilidade e inovação.

Fonte: GABBIA BIOTECNOLOGIA

# O nascimento esquecido dos probióticos: a visão de Metchnikoff de 1901

*Metchnikoff até sugere que metabólitos bacterianos podem influenciar o desenvolvimento de transtornos psiquiátricos, antecipando, com mais de um século de antecedência, o conceito do eixo intestino-cérebro*

Quando vocês acham que o primeiro produto probiótico foi lançado no mercado?

As respostas variaram, mas todas sugeriram uma data não anterior à década de 1950.

A resposta correta, no entanto, remonta a mais de um século: foi por volta de 1907-1908 que a Lactobacilina, uma verdadeira precursora dos probióticos modernos, foi criada pelo brilhante cientista vencedor do Prêmio Nobel, Élie Metchnikoff.

Este ano marca o 180º aniversário do nascimento de Metchnikoff (16 de maio de 1845, em Kharkiv, Ucrânia). Ele é amplamente considerado o pai da imunologia, o inventor do termo gerontologia e um pioneiro do que viria a ser conhecido como a "ciência da longevidade". Ele também foi o primeiro a experimentar o uso de bactérias "benéficas" para neutralizar micróbios patogênicos. A recente redescoberta de um texto-chave seu, há muito esquecido, oferece a oportunidade perfeita para homenagear suas contribuições inovadoras.

Quando Metchnikoff chegou ao Instituto Pasteur em Paris, em 1888, já contava com anos de pesquisa, especialmente seu trabalho iniciado em Messina em 1882 com protozoários e fagócitos. Essa pesquisa lançou as bases para a imunologia e lhe renderia o Prêmio Nobel em 1908.

Em 1901, Metchnikoff recebeu a Medalha Wilde na Inglaterra, uma honraria conferida pela Royal Society of Arts (RSA). É o discurso que ele proferiu durante a cerimônia de premiação que é o foco deste editorial. Ler as 38 páginas deste discurso é uma experiência impressionante. Metchnikoff descreve um "programa de pesquisa" que antecipa notavelmente muitos dos tópicos que os pesquisadores ainda exploram hoje. Ele começa com um relato detalhado de como os recém-nascidos são inicialmente colonizados por bactérias da mãe e do ambiente. Em seguida, apresenta uma caracterização incrivelmente detalhada da microflora estomacal — esclarecedora até mesmo para os padrões atuais.

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

---

Ele vai ainda mais longe, descrevendo a microbiota da pele — uma área que os pesquisadores de probióticos só recentemente começaram a explorar — mencionando a *Malassezia*, o agente causador da dermatite, à qual ele se refere como a "bactéria da mamadeira". Ele até menciona o *Bacillus bifidus* (hoje conhecido como *Bifidobacterium*), que caracteriza a flora intestinal de bebês amamentados.

Nas páginas seguintes, Metchnikoff discute as relações entre os diferentes tipos de micróbios que habitam o corpo humano. Com base em diversas observações e estudos, ele argumenta que certas bactérias (como as encontradas no leite azedo) podem inibir a ação de bactérias patogênicas. É aqui,

em 1901, que nasce o conceito de "resistência à colonização" — a própria base do conceito moderno de probióticos.

Notavelmente, Metchnikoff até sugere que metabólitos bacterianos podem influenciar o desenvolvimento de transtornos psiquiátricos, antecipando, com mais de um século de antecedência, o conceito do eixo intestino-cérebro que os pesquisadores estão apenas agora desenvolvendo completamente.

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

Fonte: MICROBIOME POST



# Gabbia

CULTURAS MICROBIANAS • BIOATIVOS • SOLUÇÕES

SE FAZ BEM, É GABBIA

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA &amp; MICROBIOTA



## Microencapsulamento: tecnologia essencial para eficácia e estabilidade em formulações

O mercado global de probióticos voltados ao uso humano movimentou cerca de US\$ 87,7 bilhões em 2023 e deve ultrapassar US\$ 220 bilhões até 2030, impulsionado principalmente pelos segmentos de alimentos funcionais e suplementos, com taxa de crescimento anual (CAGR) estimada em 14% (Grand View Research, 2024). No Brasil, o setor apresenta crescimento semelhante: o mercado brasileiro foi estimado entre US\$ 1,9 e 2,3 bilhões em 2023, com projeções variando de US\$ 3,5 a 5,3 bilhões até 2030, segundo fontes como IMARC Group, Grand View Research e Verified Market Research.

A aceitação da população brasileira por microrganismos com características probióticas é elevada, impulsionada pelo aumento da conscientização sobre saúde intestinal, imunidade e bem-estar geral. Estudos indicam que 80% dos consumidores estão dispostos a pagar mais por produtos funcionais, e formatos como iogurtes, kombucha (consumido por 46,6% dos brasileiros) ou alimentos enriquecidos. Suplementos em cápsulas ou

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

gomas estão entre os mais populares, de acordo com dados da Mordor Intelligence, 2024 e da Mintel, 2023. A tendência de busca por soluções naturais e preventivas e formatos de entrega inovadores ajudam a sustentar e impulsionar o potencial de expansão do mercado no país.

Com esse cenário, as marcas têm múltiplas oportunidades de desenvolver produtos que ajudem a atender às necessidades em constante evolução dos consumidores. Mas desenvolver produtos eficazes, diferenciados e atraentes com microrganismos viáveis, pode ser um processo complexo.

Neste aspecto, o microencapsulamento é mais do que uma tecnologia — é uma estratégia central para garantir a estabilidade, a funcionalidade e a entrega eficaz de microrganismos com propriedades probióticas em aplicações exigentes. Combinando princípios da microbiologia industrial, engenharia de processos e biotecnologia aplicada, desenvolvemos soluções voltadas à superação dos principais desafios associados à incorporação de microrganismos ativos em formulações complexas.

Altas temperaturas, variações de pH, umidade, oxidação e pressão mecânica, entre outros, são fatores que frequentemente comprometem a viabilidade e, portanto, a funcionalidade dos microrganismos ativos. O microencapsulamento surge como uma resposta técnica a esses desafios, ao revestir as células microbianas com uma matriz de proteção projetada para resistir às condições adversas até o ponto exato de liberação.

Formatos inovadores de entrega oferecem às marcas a oportunidade de superar os desafios da formulação com microrganismos viáveis, ao mesmo tempo em que atraem consumidores exigentes. Para alcançar o sucesso no crescente mercado de probióticos, o desenvolvimento de soluções de alto desempenho é fundamental. Com este objetivo, desenvolvemos a linha EnteroCare GB, composta por ingredientes

microbianos liofilizados e microencapsulados, especialmente desenhados para garantir desempenho funcional mesmo em contextos críticos. A matriz encapsulante empregada na linha EnteroCare GB é biocompatível e combina alta estabilidade e ampla adaptabilidade, permitindo seu uso em diferentes rotas de administração tais como formulações orais, alimentares ou tópicas, sem comprometer a viabilidade dos microrganismos.

Para garantir a funcionalidade, a entrega e a integridade do produto, disponibilizamos a linha EnteroCare GB em três versões, cada uma com um nível de proteção adaptado às necessidades específicas de aplicação:

- Duo – Dupla camada de proteção: equilíbrio entre resistência e flexibilidade, ideal para formulações combinadas. Proporciona proteção eficaz em condições padrão, com excelente compatibilidade funcional.
- Exact – Quatro camadas de proteção: indicado para processos que envolvem temperaturas moderadas, ação mecânica significativa, variações de pH e atividade de água elevada.
- D-Exact – Seis camadas de proteção: desenvolvido para oferecer resistência extrema a fatores ambientais e de processo, como altas temperaturas, agitação mecânica intensa, umidade elevada e pH ácido. Recomendado para formulações altamente exigentes.

Essa arquitetura de proteção progressiva oferece ao formulador flexibilidade e segurança no desenvolvimento de produtos inovadores e eficazes. A estabilidade conferida pelo microencapsulamento assegura que os microrganismos mantenham sua viabilidade ao longo do shelf life, enquanto a liberação controlada melhora a biodisponibilidade e a ação dirigida. Nos segmentos magistral, de suplementos, alimentos ou cosméticos, essa tecnologia abre novas possibilidades. Manipulados podem ser formulados em associação com outros

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

ativos sensíveis, sem risco de perda de viabilidade. Alimentos funcionais ganham em estabilidade térmica e sensorial, permitindo inovações e diferenciais competitivos. Já no setor cosmético, EnteroCare GB viabiliza o uso de cepas vivas em formulações que interagem com o microbioma cutâneo, oferecendo uma abordagem avançada para a saúde da pele.

Ao incorporar o microencapsulamento, reforçamos nosso compromisso com a entrega de valor biológico real, com múltiplas oportunidades de desenvolver produtos com alta confiabilidade, estabilidade e aplicabilidade, que ajudem a atender às necessidades em constante evolução dos consumidores.

Fonte: GABBIA BIOTECNOLOGIA

# Estudo descobre que levedura probiótica ajuda a combater o crescimento excessivo de *C. difficile*

*...a adição da levedura realmente fez a diferença foi na taxa de recorrência*

A [pesquisa recente](#) foi publicada na revista Scientific Reports e foi um trabalho de um grupo de pesquisadores associados à Universidade de Chiang Mai, na Tailândia.

De acordo com uma revisão recente, infecções por *C. difficile* afetam mais de 500.000 pessoas nos Estados Unidos anualmente, das quais até 30.000 morrem. Mesmo para aqueles que sobrevivem à infecção inicial, a recidiva é uma preocupação constante.

Os pesquisadores tailandeses buscaram investigar se adicionar a levedura probiótica *Saccharomyces boulardii* a um tratamento antibiótico padrão para *C. difficile* poderia melhorar os resultados. Eles recrutaram 120 pacientes que estavam sendo tratados para infecções leves a moderadas por *C. difficile* no hospital universitário de Chiang Mai durante um período de dois anos, encerrado em novembro de 2023. A média de idade era de cerca de 64 anos e pouco mais da metade dos participantes eram mulheres. A maioria dos participantes tinha problemas de saúde preexistentes, incluindo diabetes e doenças cardíacas.

Os indivíduos receberam cápsulas contendo 500 mg de *S. boulardii* ou um placebo em duas doses diárias, além de um tratamento antibiótico padrão de 125 mg de vancomicina a cada seis horas.

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

Os tratamentos duraram 10 dias. Os pesquisadores descobriram que o grupo combinado apresentou taxas de cura ligeiramente maiores, mas onde a adição da levedura realmente fez a diferença foi na taxa de recorrência. Pouco menos de 2% do grupo combinado apresentou recorrência, enquanto a taxa

do grupo que recebeu apenas vancomicina foi superior a 13%.

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

Fonte: SUPPLY SIDE

# Microbioma intestinal e probióticos influenciam o desempenho esportivo

*Ensaio clínico demonstraram uma melhora significativa na capacidade aeróbica e na resistência em atletas após o consumo de probióticos*

Esta [revisão](#), publicada em Nutrients, resume as principais evidências relacionadas à eficácia dos probióticos na modulação intestinal e no desempenho em diferentes áreas esportivas.

### ESPORTES DE RESISTÊNCIA

Vários ensaios clínicos demonstraram uma melhora significativa na capacidade aeróbica e na resistência em atletas após o consumo de probióticos em comparação com placebo. Por exemplo:

- 4 semanas de probióticos melhoraram o desempenho de corrida em triatletas.
- Cepas de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* por 5 semanas auxiliaram na distância percorrida por maratonistas. Melhoras também em suas funções vasculares.
- Foi demonstrado um aumento na duração do exercício até a falha e na disponibilidade de oxigênio após 8 semanas/4 meses dependendo do esporte, com uma redução paralela de infecções respiratórias.
- Estudo baseado em esportes coletivos mostrou uma diminuição de 16% na ansiedade e 20% no estresse após uma intervenção de probióticos de 6 semanas.

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

### ESPORTES DE POTÊNCIA

A força muscular é fundamental em esportes de potência. Muitas evidências mostram como os probióticos mantêm ou melhoram a força e a massa muscular na população em geral. No entanto, poucos estudos demonstraram o papel dos probióticos no desempenho de potência dos atletas. Entre eles:

- O desempenho do ciclismo foi melhorado após uma intervenção de 8 semanas em triatletas com melhor produção de potência e índice de fadiga.
- Probióticos e suplementação de proteína por 60 dias levaram a um aumento significativo no máximo de uma repetição (17%) e na potência do salto vertical (8%) em comparação com proteínas sozinhas.
- A adição de probióticos às proteínas também mostrou melhor recuperação muscular e desempenho de potência.

### RECUPERAÇÃO DE EXERCÍCIOS

Uma recuperação rápida é essencial em condicionamento intenso e treinamento competitivo. Exposição a choques térmicos, mobilidade, sono e medicamentos são intervenções comuns para atletas profissionais atingirem seu melhor desempenho físico. A modulação do microbioma intestinal também pode auxiliar na recuperação de exercícios intensos. Por exemplo, 6 semanas de ingestão de *Lactobacillus paracasei* reduziram significativamente os biomarcadores sanguíneos ou lesões e inflamações musculares após exercícios intensos. Além disso, um regime diferente em jogadores de rúgbi melhorou a dor muscular e a qualidade do sono.

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

Fonte: MICROBIOME POST

## Efeito da suplementação de *Saccharomyces boulardii* na erradicação do *Helicobacter pylori*

Esta meta-análise representa a avaliação mais abrangente até o momento sobre o uso da levedura probiótica *Saccharomyces boulardii* como adjuvante à terapia quádrupla com bismuto para erradicação de *Helicobacter pylori*. Os resultados indicam que a suplementação com *S. boulardii*, independentemente da dose utilizada, melhora significativamente a taxa de erradicação do patógeno, especialmente quando a duração do tratamento excede dez dias e a suplementação ocorre no mesmo período da terapia com bismuto. Além disso, observou-se uma redução expressiva na incidência de efeitos adversos como diarreia, constipação, náusea, distensão abdominal e erupções cutâneas.

Os autores sugerem que a adição de *S. boulardii* à terapia de erradicação é uma alternativa clínica

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

---

promissora, destacando vários mecanismos que explicam seus benefícios. Entre eles estão a inibição da adesão de *H. pylori* ao epitélio intestinal, a promoção da regeneração da mucosa gastrointestinal, a modulação de mediadores inflamatórios, sua alta capacidade de aderência à mucosa gástrica, a produção de ácidos graxos de cadeia curta com ação antibacteriana e o equilíbrio do microbioma intestinal. Além disso, ao minimizar os efeitos colaterais, *S. boulardii* pode melhorar a adesão do paciente ao tratamento, favorecendo o sucesso terapêutico.

Embora uma meta-análise anterior, com apenas dois estudos, não tenha evidenciado melhora nas taxas de erradicação com o uso de *S. boulardii*, os autores atribuem essa divergência à limitação metodológica e ao uso de regimes com alta taxa de eficácia por si só. Em contrapartida, a presente análise incluiu um

número maior de estudos randomizados controlados (ECRs) e possibilitou análises de subgrupos, reforçando a confiabilidade dos achados e recomendando a dose ideal de 500 mg/dia de *S. boulardii* como estratégia custo-efetiva.

Apesar dos resultados promissores, os autores reconhecem limitações, especialmente o fato de todos os estudos incluídos terem sido conduzidos na China, o que pode restringir a generalização dos resultados para outras populações. Ainda assim, o estudo contribui significativamente para o entendimento do papel de *S. boulardii* como adjuvante na erradicação de *H. pylori*, abrindo caminho para sua aplicação clínica mais ampla.

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

Fonte: BMC GASTROENTEROLOGY

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA &amp; MICROBIOTA

PROBIÓTICOS NA PRÁTICA

# *Lactobacillus acidophilus*

## Benefícios da suplementação



O *Lactobacillus acidophilus* é uma bactéria naturalmente encontrada do trato gastrointestinal humano. Foi originalmente isolada do trato gastrointestinal humano e designada como *Bacillus acidophilus* no ano de 1900. Isso significa que ele faz parte da microbiota normal do nosso corpo desde muito tempo, adaptado a viver em ambientes ácidos, como o estômago e o intestino, onde ele desempenha um papel importante na digestão e na proteção contra patógenos. Apesar de sua descoberta precoce, a identificação e classificação do *L. acidophilus* e de outras espécies de *Lactobacillus* foram complexas. Houve um período de confusão taxonômica, com muitas cepas sendo mal identificadas ou recebendo nomes variados.

Com o avanço das técnicas de biologia molecular e genômica, a identificação e caracterização das cepas de *L. acidophilus* se tornaram mais precisas. Nos últimos anos, o *L. acidophilus* se tornou uma das espécies de *Lactobacillus* mais bem caracterizadas e amplamente utilizadas em produtos probióticos, devido à sua capacidade de colonizar o intestino e seus diversos benefícios para a saúde.

### MELHORA DE NÍVEIS GLICÊMICOS

A cepa *L. acidophilus* tem sido reconhecida por seu papel na melhora dos níveis glicêmicos, sendo amplamente estudada nesse contexto. Melhora da glicemia em jejum e pós-prandial: Em um estudo com 60 pessoas com diabetes tipo 2, a suplementação com *L. acidophilus* por 12 semanas resultou em uma redução significativa da glicemia em jejum e pós-prandial. Aumento da sensibilidade à insulina: Um estudo em ratos com diabetes tipo 2 mostrou que a suplementação com *L. acidophilus* por 8 semanas aumentou a sensibilidade à insulina e melhorou o controle glicêmico. Redução da HbA1c: A hemoglobina glicada (HbA1c) é um marcador de controle glicêmico a longo prazo. Um estudo com 40 pessoas com pré-diabetes demonstrou que a

## PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

---

suplementação com *L. acidophilus* por 12 semanas reduziu significativamente os níveis de HbA1c. Redução da inflamação: A inflamação crônica está associada à resistência à insulina e ao diabetes tipo 2. O *L. acidophilus* pode reduzir a inflamação sistêmica, melhorando a sensibilidade à insulina e o controle glicêmico.

### DIARREIA AGUDA EM CRIANÇAS E ADULTOS

O uso de *L. acidophilus* tem demonstrado a capacidade de reduzir a duração dos episódios de diarreia, além de reduzir o tempo de internação hospitalar desses pacientes. Estudos indicam que a administração de uma dose superior a 10<sup>9</sup> UFC (Unidades Formadoras de Colônias) de *L. acidophilus* em crianças com gastroenterite aguda resulta em uma redução significativa na duração da diarreia, conferindo um benefício terapêutico substancial. Os resultados não se restringem ao público infantil, uma vez que a cepa *L. acidophilus* demonstrou eficácia no tratamento da diarreia em adultos. Sua utilização tem se mostrado eficaz e segura como adjuvante no

tratamento da diarreia aguda, diarreia crônica e diarreia associada a antibióticos.

### MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL

O *L. acidophilus* contribui para o equilíbrio da microbiota intestinal, inibindo o crescimento de bactérias patogênicas e promovendo o desenvolvimento de bactérias benéficas. Essa ação fortalece a barreira intestinal, prevenindo infecções e melhorando a absorção de nutrientes. Produção de ácidos graxos de cadeia curta: O *L. acidophilus* fermenta carboidratos no intestino, produzindo ácidos graxos de cadeia curta (AGCC) que servem como fonte de energia para as células intestinais e modulam a resposta imune. Modulação da produção de citocinas: O *L. acidophilus* influencia a produção de citocinas, moléculas que regulam a resposta inflamatória no intestino. Essa ação contribui para a redução da inflamação intestinal e sistêmica, promovendo a saúde geral.

Fonte: GABBIA BIOTECNOLOGIA

# About Skin



 **GABBIA**  
BIOTECNOLOGIA

## SKINCARE



Imagem: AdobeStock

## Pósbióticos: proteção e cuidado para pele infantil

*Eles podem ser incorporados com segurança em produtos como shampoos, hidratantes, pomadas, sabonetes, protetores solares e lenços umedecidos*

Nos primeiros dias após o nascimento, a pele do bebê passa por uma transformação intensa. A rápida colonização por microrganismos coincide com importantes mudanças funcionais e estruturais. Esse processo de adaptação ao ambiente externo se estende ao longo dos primeiros anos de vida, à medida que a pele vai amadurecendo em estrutura, composição, microbiota e função barreira.

Por ser mais fina, sensível e com o estrato córneo ainda imaturo, a pele infantil apresenta maior vulnerabilidade. Isso pode resultar em maior perda de água, absorção de substâncias químicas e toxinas, lesões, infecções e até mesmo no surgimento precoce de doenças como a dermatite atópica. Além disso, a microbiota da pele da criança ainda está em desenvolvimento, o que reduz sua capacidade de defesa natural.

Durante os primeiros dias de vida, especialmente nas duas primeiras semanas, a pele do bebê é extremamente permeável e propensa a danos. Fricções constantes causadas por fraldas, lenços umedecidos ou produtos de higiene inadequados

## SKINCARE

---

podem remover células da pele e microrganismos benéficos, alterar o pH da superfície cutânea e desencadear inflamações.

Por isso, é essencial adotar cuidados específicos que protejam e fortaleçam a pele e a microbiota infantil. Esses cuidados incluem higiene diária com produtos suaves, proteção solar, hidratação adequada, alimentação equilibrada e a escolha criteriosa de produtos cosméticos formulados especialmente para crianças.

O uso de ingredientes seguros e não agressivos é fundamental para preservar a integridade da pele e apoiar seu desenvolvimento natural. Durante os primeiros meses, a pele está em pleno processo de formação de lipídios e peptídeos que são essenciais para sua saúde e equilíbrio. Interferências externas podem prejudicar esse processo.

Uma estratégia eficaz é o uso de produtos formulados com ingredientes naturais, suaves, livres de substâncias irritantes e que mantenham o pH fisiológico da pele. Esse tipo de formulação ajuda a conservar a microbiota saudável, a hidratação natural e a função barreira, prevenindo distúrbios cutâneos. Nesse contexto, os pósbióticos surgem como aliados importantes.

Segundo a *International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics* (ISAPP), pós-bióticos são "uma preparação de microrganismos inanimados

e/ou seus componentes que confere um benefício à saúde do hospedeiro". Ou seja, mesmo inativos, esses microrganismos ou suas partes continuam a exercer efeitos positivos no organismo.

No cuidado com a pele infantil, os pós-bióticos atuam promovendo um ambiente equilibrado para o desenvolvimento da microbiota benéfica, fortalecendo a função barreira da pele, modulando respostas inflamatórias (imunomodulação) e ajudando a manter a hidratação e a saúde cutânea.

Eles podem ser incorporados com segurança em produtos como shampoos, hidratantes, pomadas, sabonetes, protetores solares e lenços umedecidos. Além de contribuírem para a manutenção da pele saudável, também auxiliam na prevenção de condições como assaduras, dermatites, psoríase, irritações e infecções.

Em resumo, os pós-bióticos representam uma alternativa inovadora, segura e eficaz no cuidado diário da pele de bebês e crianças. Para garantir o uso correto e seguro, é sempre recomendável o acompanhamento de um profissional da saúde capacitado, que possa orientar os melhores cuidados e indicar produtos apropriados para cada fase do desenvolvimento infantil.

Fonte: GABBIA BIOTECNOLOGIA



# L'Oréal registra patente para fórmula antienvelhecimento de probióticos vivos cristalizados para cuidados com a pele

*...bactérias lácticas viáveis, produtoras de metabólitos antimicrobianos e ácidos orgânicos, são aplicadas topicamente em uma formulação lipídica para modular o microbioma da pele e reverter o envelhecimento*

A gigante internacional de beleza L'Oréal desenvolveu uma fórmula tópica para cuidados com a pele contendo um probiótico vivo cristalizado para reverter os sinais de envelhecimento da pele por meio da modulação do microbioma. Na patente internacional, [publicada recentemente](#), a L'Oréal escreveu que a formulação que incorpora microrganismos probióticos vivos poderia reduzir, e até mesmo reverter, sinais de envelhecimento e fotodanos, além de melhorar a aparência geral da pele – uma categoria com "enorme interesse cosmético e econômico". A fórmula fez isso modulando o microbioma cutâneo encontrado na pele envelhecida, afirmou a empresa. Referindo-se a um estudo de 2022 de Howard *et al.*, que mostrou que a diversidade do microbioma da pele aumentou com a idade, enquanto a abundância de *Lactobacillus* diminuiu, a L'Oréal afirmou que o microbioma da pele pode ser considerado um fator determinante no envelhecimento da pele. Essa diminuição de *Lactobacillus* associada à idade também foi provavelmente associada a uma diminuição de *Lactobacillus* produtores de bacteriocina, afirmou a empresa, permitindo o aumento da diversidade do microbioma da pele.

"Na presente invenção, bactérias lácticas viáveis, produtoras de metabólitos antimicrobianos e ácidos orgânicos, são aplicadas topicamente em uma formulação lipídica para modular o microbioma da pele e reverter o envelhecimento. A aplicação de microrganismos viáveis produtores de bacteriocina demonstrou surpreendentemente que estes podem melhorar a aparência da pele e diminuir os sinais de envelhecimento", afirmou a L'Oréal.

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

Fonte: COSMETICS & TOILETRIES

# Tendências de bem-estar impulsionam oportunidades no setor farmacêutico

*A Circana, divulgou um novo relatório destacando as oportunidades emergentes decorrentes do crescente interesse global pelo bem-estar*

A Circana, empresa líder em análise de comportamento do consumidor, divulgou um novo relatório destacando as oportunidades emergentes decorrentes do crescente interesse global pelo bem-estar. O relatório, intitulado “Aproveitando a Oportunidade Global de Bem-Estar do Consumidor”, revela a complexidade do bem-estar pessoal, com consumidores buscando soluções variadas para harmonizar seu bem-estar físico, mental e social. O relatório destaca a necessidade de as empresas farmacêuticas adaptarem suas estratégias para atender às demandas dos consumidores por produtos que promovam o bem-estar integral.

## SAÚDE FÍSICA E PRODUTOS MULTIFUNCIONAIS

Consumidores estão priorizando a saúde física por meio de escolhas alimentares, exercícios e sono de qualidade, focando em produtos multifuncionais e ingredientes limpos. A saúde digestiva e bucal são importantes, com aumento nos gastos com vitaminas, suplementos e dispositivos de cuidados bucais.

## BEM-ESTAR MENTAL E EMOCIONAL

A pandemia aumentou a conscientização sobre a saúde mental. Produtos auxiliares do sono, itens de limpeza e produtos que melhoram o humor estão se tornando populares entre os consumidores que buscam reduzir o estresse e a ansiedade.

***Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)***

Fonte: PHARMA INNOVATION

# Separação da divisão de consumo da Cimed é inspirada na P&G

*João Adibe Marques afirmou que está analisando a possibilidade de separar a divisão de consumo da Cimed do segmento farma da companhia*

O CEO João Adibe Marques afirmou que está analisando a possibilidade de separar a divisão de consumo da Cimed do segmento farma da companhia. A ideia, segundo o executivo, faz parte de um plano de crescimento que visa transformar a gigante amarela na “Procter & Gamble brasileira”. As informações são do portal NeoFeed.

O segmento de beleza e cuidados pessoais, por exemplo, já movimentava R\$ 173,4 bilhões no Brasil e tende a crescer. Dados do Euromonitor Internacional projetam que a categoria irá movimentar R\$ 267,6 bilhões em 2029, alta de 54,6% em relação a 2024.

Os movimentos voltados a esse mercado se intensificaram em 2023, quando a Cimed completou sua primeira aquisição em dez anos e incorporou os lenços umedecidos da R2M ao seu portfólio. Em 2024 a empresa ainda estreou na categoria de cremes dentais e enxaguantes bucais com a marca Carmed que, impulsionada também pelos hidratantes labiais, faturou aproximadamente R\$ 400 milhões.

Além desses produtos, as prateleiras das farmácias foram “inundadas” por vitaminas, energéticos, bebidas proteicas, repelentes, camisinhas, sex toys, perfumes e, mais recentemente, os body splashes. Esse vasto catálogo de produtos já rendeu frutos para a Cimed, gerando 40% da receita de R\$ 3,6 bilhões registrada pela empresa no ano passado.

O montante arrecadado com a venda de ações minoritárias para o Fundo Soberano de Singapura (GIC), noticiada pelo Panorama Farmacêutico, será importante para a estruturação dessa nova Cimed.

Adibe argumenta que o modelo de funcionamento das unidades farmacêutica e de consumo são distintos. Hoje, a Cimed trabalha com uma estrutura verticalizada e centralizada. E, além disso, as farmácias são o principal canal dos dois segmentos.

***Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)***

Fonte: PANORAMA FARMACÊUTICO

## ALIMENTOS



Alimentos embalados para uma população envelhecida – ainda não é uma realidade, mas é uma grande oportunidade

Quando se trata de alimentos especificamente direcionados e comercializados para a população idosa, o público em geral fica de fora. Ou assim parece, pelo menos por enquanto, já que os fabricantes de alimentos estão indiscutivelmente mais engajados em atender às necessidades nutricionais de um público mais jovem — a Geração Z e a Geração Y, e bebês que começam a vida com fórmula infantil.

Isso não quer dizer que as faixas etárias mais velhas sejam ignoradas. Assim como os mais jovens, eles também buscam alimentos mais saudáveis e menos processados, sendo a saúde agora um fator importante na hora de comprar.

No entanto, o consumidor idoso também se preocupa com a saúde quando se trata de alimentação, mais do que as gerações anteriores. E, além de medicamentos e suplementos, a necessidade de alimentos específicos mais adequados às necessidades dos idosos certamente aumentará. Não podemos esquecer também que guloseimas, lanches e produtos de luxo não desaparecem do seu repertório

## ALIMENTOS

alimentar só porque você está velho. O termo é subjetivo, claro, pois velho para uma pessoa não é o mesmo que velho para outra.

No entanto, há muitas evidências de que as pessoas estão vivendo mais enquanto as taxas de natalidade estão diminuindo, o que levanta a questão de se atender a essa faixa etária é uma oportunidade perdida para os fabricantes de alimentos além de produtos especializados?

A gigante dos petiscos Mondelez International se refere a esse grupo demográfico como "segunda vida", na fase pós-aposentadoria. Em seu relatório sobre o estado dos petiscos de 2023, a empresa afirmou que "as marcas se concentrarão cada vez mais em atender às suas necessidades, preferências e gostos".

Mas será que são mesmo? Ainda não, ao que parece, ou pelo menos não com qualquer senso de urgência ou prioridade.

No mesmo relatório, a Mondelez cita números da Organização Mundial da Saúde: até 2050, o número de pessoas acima de 60 anos dobrará para 2,1 bilhões, representando 22% da população mundial, diz o relatório. "Essa faixa etária quer alimentos que promovam um envelhecimento saudável e um estilo

de vida ativo, colocando em evidência opções de nutrição balanceada", observa Mondelez no comentário do relatório, acrescentando: "A indulgência continua sendo uma consideração importante nas escolhas de lanches, com 68% dos consumidores com mais de 58 anos fazendo lanches para se mimar, se mimar ou se recompensar."

As oportunidades parecem vastas e abrangentes. Pense em alimentos funcionais e multifuncionais com minerais e vitaminas adicionados, produtos enriquecidos com cálcio para a saúde óssea e alimentos fortificados com proteínas, produtos que atendem à deterioração da experiência sensorial ou do paladar e aqueles que abordam problemas de mastigação, deglutição e digestão.

Empresas como Nestlé e Lactalis atendem, até certo ponto, ao público mais velho, mas os produtos oferecidos tendem a ser mais especializados, em vez de se concentrarem nos tipos de itens do dia a dia que normalmente podem ser encontrados no corredor geral do supermercado.

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

Fonte: JUST FOOD

## NIS 2025: os ingredientes do futuro para formulações mais saudáveis

Realizado no Transamerica Expo Center, em São Paulo, nos dias 15 e 16 de abril, a 5ª edição do Nutri Ingredients Summit (NIS) reuniu mais de sete mil visitantes de 19 países e contou com a participação de mais de 100 expositores e mais de 400 marcas nacionais e internacionais, em um ambiente focado em inovação, saúde e bem-estar.

Um dos destaques desta edição comemorativa foi o aumento da presença de fabricantes de ingredientes,

## ALIMENTOS

que se somaram aos distribuidores como parceiros estratégicos na cadeia de inovação do setor.

O NIS Conference, braço de conteúdo do evento, também vem ganhando força. O tema “Ingredientes funcionais e self-care: inovando o futuro da alimentação saudável”, sintetizou o tom da conferência: mais do que falar sobre produtos, a ideia foi discutir o comportamento do consumidor, o papel da ciência e o impacto da inovação na vida real.

Dividido em quatro módulos – Nutrição Física, Nutrição Mental, Produtos e Regulatórios -, o evento explorou como as escolhas alimentares podem promover saúde física e mental, indo além da simples ingestão de nutrientes, destacando como tópicos o uso de compostos bioativos, a microbiota intestinal,

os sabores brasileiros e as novas fronteiras dos ingredientes naturais.

Com a proposta de aproximar formulação, pesquisa e produto final, o NIS foi além do discurso, por meio de áreas como o NIS Taste Live e o NIS Innovation Zone, onde os visitantes puderam degustar e observar aplicações reais de ingredientes. O evento apresentou ainda o NIS Application Trends, um auditório paralelo, que levou uma programação robusta com mais de 30 apresentações gratuitas sobre novos ingredientes e soluções, ministradas pelos expositores.

***Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)***

Fonte: FOOD INNOVATION

## Vitafoods Europe 2025: tendências, inovações e perspectivas de mercado

O relatório “Vitafoods Europe 2025: tendências, inovações e perspectivas de mercado”, produzido pela MicrobiomePost, apresenta uma análise abrangente sobre os rumos da indústria de nutracêuticos e alimentos funcionais.

O evento, sediado pela primeira vez em Barcelona, reuniu mais de 21 mil especialistas de mais de 160 países, demonstrando o crescente interesse global pelo setor. Dentre os principais temas abordados, destacam-se cinco grandes tendências: nutrição personalizada, saúde da mulher, bem-estar cognitivo e emocional, sustentabilidade e rotulagem limpa, além da saúde imunológica e metabólica.

A nutrição personalizada ganhou destaque com o uso de tecnologias como inteligência artificial, testes genéticos e sensores corporais, permitindo a criação de suplementos adaptados ao perfil individual de saúde. Já a saúde da mulher foi amplamente explorada, com ênfase em soluções para o ciclo reprodutivo, menopausa e estética, refletindo a

## ALIMENTOS

crescente demanda por produtos voltados às necessidades hormonais e metabólicas femininas. O bem-estar mental e emocional também ocupou posição central, com inovações voltadas à melhora do humor, sono e performance cognitiva, baseadas na interação entre intestino e cérebro.

Outro foco foi a sustentabilidade, com a valorização de ingredientes naturais, formulações limpas e processos de produção ambientalmente responsáveis. Produtos com origem vegetal, reciclados ou com certificação ecológica demonstraram que práticas sustentáveis se tornaram um requisito de mercado. Paralelamente, a manutenção da saúde imunológica e metabólica segue como prioridade, com destaque para ingredientes que modulam o microbioma intestinal e contribuem para o controle glicêmico, do peso e da inflamação.

Além das tendências, o relatório também analisa inovações científicas específicas, como o uso de cepas probióticas e pós-bióticas com efeitos comprovados sobre fertilidade, saúde mental e longevidade, demonstrando a maturidade científica da área. As perspectivas de mercado são otimistas: estima-se que o setor global de nutracêuticos crescerá de US\$ 463 bilhões em 2025 para mais de US\$ 760 bilhões em 2035, impulsionado por consumidores que buscam soluções preventivas, personalizadas e sustentáveis. O relatório conclui que o futuro da nutrição está na convergência entre ciência, tecnologia e estilo de vida, exigindo inovação contínua e responsabilidade social e ambiental por parte das empresas.

**Resumo gerado por I.A. Faça o download do relatório [AQUI](#)**

Fonte: MICROBIOME POST

## Herbalife aponta aquisições importantes para impulsionar o retorno ao crescimento

A Herbalife, ainda a maior empresa de marketing multinível do mundo dedicada exclusivamente à venda de produtos nutricionais, registrou US\$ 1,2 bilhão em vendas líquidas no primeiro trimestre do ano fiscal de 2025, valor intermediário em relação à previsão da empresa. Isso representou uma queda de 3,4% em relação ao mesmo período do ano anterior. O crescimento das vendas da Herbalife está estagnado há vários anos. A empresa ultrapassou a barreira dos US\$ 5 bilhões em vendas líquidas anuais em 2015, de acordo com a lista Global 100 da Direct Selling News, que classifica as maiores empresas de marketing multinível do mundo, independentemente do setor.

As vendas líquidas da Herbalife recuaram nos anos seguintes, antes de registrar o mesmo aumento de vendas que muitos profissionais de marketing de

## ALIMENTOS

---

suplementos alimentares tiveram durante a pandemia global. As vendas líquidas anuais da Herbalife atingiram um pico de US\$ 5,8 bilhões em 2021, antes de recuarem para US\$ 5 bilhões em 2024. Durante o trimestre, a empresa anunciou duas aquisições completas e um acordo para assumir o controle acionário de uma terceira empresa. Em março, a empresa anunciou a aquisição de todos os ativos da Pro2col Health LLC, empresa de aplicativos digitais de saúde e bem-estar com sede em Tampa, Flórida, e da Pruvit Ventures, Inc., fabricante de suplementos de cetona com sede em Melissa, Texas. A empresa também fechou um acordo para adquirir 51% do controle acionário da fabricante Link BioSciences Inc., também com sede em Melissa, Texas.

A administração da Herbalife afirmou que essas aquisições ajudarão a impulsionar o crescimento futuro. A empresa não divulgou as avaliações das transações individuais, mas afirmou em um comunicado que anunciou as movimentações que "as transações devem ser concluídas no segundo trimestre de 2025 e custarão aproximadamente US\$ 25 milhões a US\$ 30 milhões, com pagamentos condicionais adicionais possíveis com base no desempenho futuro".

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

Fonte: SUPPLY SIDE

# Arkhon<sup>®</sup> BioSolvers



BIORREMEIADORES

## Resíduos e efluentes

Sustentabilidade  
Redução de custos  
Eficiência  
Segurança  
Versatilidade

## SUSTENTABILIDADE

# Quase 30% dos antibióticos consumidos por humanos viram poluentes de rios, indica estudo

*A projeção dos cientistas foi validada com amostras de esgoto coletadas em 877 locais diferentes do planeta, e mostra um cenário preocupante, que está relacionado com o surgimento de bactérias resistentes a medicamentos*

Um estudo que levantou dados globais sobre a poluição gerada pelos antibióticos indica que mais de 8.500 toneladas das moléculas que compõem essas drogas contra infecções bacterianas estão indo parar em rios do mundo após serem administradas a humanos. O volume é equivalente a 29% do total consumido desses fármacos.

O trabalho, liderado pela cientista brasileira Heloisa Ehalt Macedo, da Universidade McGill (Montreal, Canadá), foi realizado com base em dados de padrão de consumo desses medicamentos no mundo todo. A projeção dos cientistas foi validada com amostras de esgoto coletadas em 877 locais diferentes do planeta, e mostra um cenário preocupante, que está relacionado com o surgimento de bactérias resistentes a medicamentos.

"A presença de antibióticos em águas superficiais representa riscos aos ecossistemas aquáticos e à saúde humana devido à sua toxicidade e influência na resistência antimicrobiana", afirmaram os pesquisadores no estudo, publicado pela revista PNAS Nexus, da Academia Nacional de Ciências dos EUA.

Por ser eliminada via fezes e fluidos corporais, essa poluição farmacológica é difícil de controlar, porque as moléculas demoram a se decompor naturalmente no esgoto. "Após consumidos por humanos e serem apenas parcialmente metabolizados, os resíduos de antibióticos são excretados e passam por processos complexos de acumulação e decomposição ao longo de seu caminho, indo dos resíduos líquidos das cidades até aos sistemas naturais dos rios", afirmam os cientistas.

A presença da droga nesses ambientes propensos à proliferação de microrganismos torna mais provável que variantes resistentes de bactérias surjam, via mutação e evolução.

Esse problema já era conhecido por cientistas e já gerou um grande volume de literatura científica. O que Macedo e seus colegas conseguiram fazer agora

## SUSTENTABILIDADE

é a primeira estimativa global do efluxo de antibióticos por uso humano. A ideia do modelo é servir como um ponto de partida com estimativas para avaliar a dimensão do problema em diferentes locais. Em cada um desses hotspots, de qualquer maneira, é preciso tirar amostras e fazer a medição para confirmar — diz a cientista.

A pesquisa foi feita com base nos 21 tipos de antimicrobianos mais usados no mundo, que juntos

representam cerca de 90% do consumo dessa classe de medicamentos. A amoxicilina, que é hoje o antibiótico mais usado em tratamentos iniciais, é aquele mais encontrado nos rios, mas a constatação é menos óbvia do que parece.

**Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)**

Fonte: O GLOBO

## CFOs herdam US\$ 17 tri em riscos ambientais, em transição regulatória que se aproxima

A era da divulgação voluntária está próxima de acabar. A partir de 2027, empresas brasileiras de capital aberto terão que reportar riscos climáticos com o mesmo rigor aplicado às demonstrações financeiras tradicionais. As implicações deste momento de transição foram tema de encontro promovido pelo IBEF sobre Risco Climático, Compliance e Finanças Sustentáveis.

As normas IFRS S1 e S2, estabelecidas em junho de 2023 pelo International Sustainability Standards Board (ISSB), instituíram pela primeira vez padrões globais para divulgação de informações sobre sustentabilidade. Enquanto a S1 define requisitos gerais, a S2 foca especificamente em riscos climáticos,

exigindo divulgação detalhada sobre emissões de gases de efeito estufa, planos de transição e análise de cenários climáticos.

Mas afinal, o que isso significa na prática? Para executivos financeiros brasileiros, representa uma transformação radical em suas responsabilidades. CFOs que hoje assinam demonstrações financeiras terão que assumir a mesma responsabilidade legal sobre dados climáticos. É como adicionar um novo capítulo ao manual de governança corporativa – só que desta vez, o capítulo vem com auditoria externa e consequências legais.

"Agora a brincadeira virou coisa séria. Não é mais greenwashing, é plano de negócios", resumiu Edison Fernandes, sócio do FF Law e membro do Comitê de Pronunciamento Contábil, e um dos participantes da conversa no evento da IBEF.

A afirmação captura perfeitamente o momento: cada vez mais, sustentabilidade deixa de ser assunto de marketing para virar questão de balanço patrimonial. "Se um dia foi externalidade, hoje é internalidade", apontou o advogado.

**Leia a matéria na íntegra [AQUI](#)**

Fonte: EXAME

## PONTO DE VISTA

# E se o fracasso não for o oposto do sucesso, mas parte essencial dele?

Por [Andre Ferracini](#) - O LinkedIn possui mais de 1 bilhão de usuários em todo o mundo. No Brasil, são cerca de 85 milhões, o que coloca o país como o terceiro maior mercado da plataforma. Embora o número de usuários seja alto, apenas uma pequena parte publica conteúdo regularmente. Estima-se que globalmente apenas 0,3% dos usuários, algo próximo de 3 milhões, compartilha algum conteúdo semanalmente e que aproximadamente 25% interajam diariamente com conteúdo de marcas ou de outros usuários.

Sim, faço parte da grande maioria que não publica regularmente, *"mea culpa, mea maxima culpa"*.

Diariamente no LinkedIn, como também em outras redes sociais, somos bombardeados por histórias de sucesso, conquistas e trajetórias inspiradoras. Mostrar resultados, produtividade e ascensão profissional é quase uma exigência nas redes. No meio desse ritmo acelerado e das constantes comemoração de conquistas, é fácil esquecer que a realidade é feita também de pausas, perdas e fracassos. O filósofo Emil Cioran, que deliberadamente rejeitava a lógica da produtividade, nos lembra algo importante: o sentido da vida não nasce apenas da ação, mas da contemplação — e da coragem de encarar o vazio.

Cioran, viveu na França à margem dos modelos de sucesso. Chamava a si mesmo de "parasita", mas por escolha e não por preguiça. Acreditava que uma vida livre de metas e obrigações profissionais abria espaço para compreender o que realmente importa. Uma visão extrema e que pode soar incômoda? Sim, mas traz um alerta: estamos tão ocupados em parecer bem-sucedidos que esquecemos de entender o fracasso e o que ele tem a nos ensinar.

Muitas histórias de superação são quase perfeitas. O fracasso aparece apenas como uma etapa que precede a grande vitória. Mas a vida real é um pouco mais complexa, menos linear. Nem todo fracasso leva ao sucesso imediato. Na prática, às vezes, nos leva à dúvida, à reflexão, ao redirecionamento. E está tudo bem. Tudo isso também é crescimento.

Talvez devêssemos compartilhar também o que não saiu como planejado. Nietzsche dizia que *"Quando se olha muito tempo para um abismo, o abismo olha para você"*. Apesar das inúmeras interpretações, a frase pode também ser entendida no sentido de que não se trata de evitar o abismo, mas sim encará-lo com coragem. Talvez o verdadeiro valor, pessoal e profissional, esteja em olhar para o abismo, encontrar nele um espaço de crescimento e superação, e seguir em frente com mais profundidade, mais consciência e mais empatia.

Não, realmente não se trata de romantizar o fracasso. Mas ignorá-lo ou disfarçá-lo talvez nos torne menos humanos. E nenhuma carreira sólida se constrói sem alguma falha no caminho.

Também não se trata de transformar as redes sociais em confessionários, mas pense: você já teve algum fracasso que foi decisivo para sua trajetória profissional ou pessoal?

Sucesso e fracasso são experiências que fazem parte do processo de descoberta e aprendizado.