GabbiaInsights

UM OLHAR SOBRE OS PRINCIPAIS MERCADOS DE ATUAÇÃO

04 Probióticos e prevenção: a questão de 10 bilhões de euros para a Europa

18 Saúde intestinal domina tendências e supera proteína em 2026

20 Géis funcionais: como o formato do suplemento consagrado no esporte se expande para novos mercados

27 Probióticos e prevenção: economia potencial no Brasil

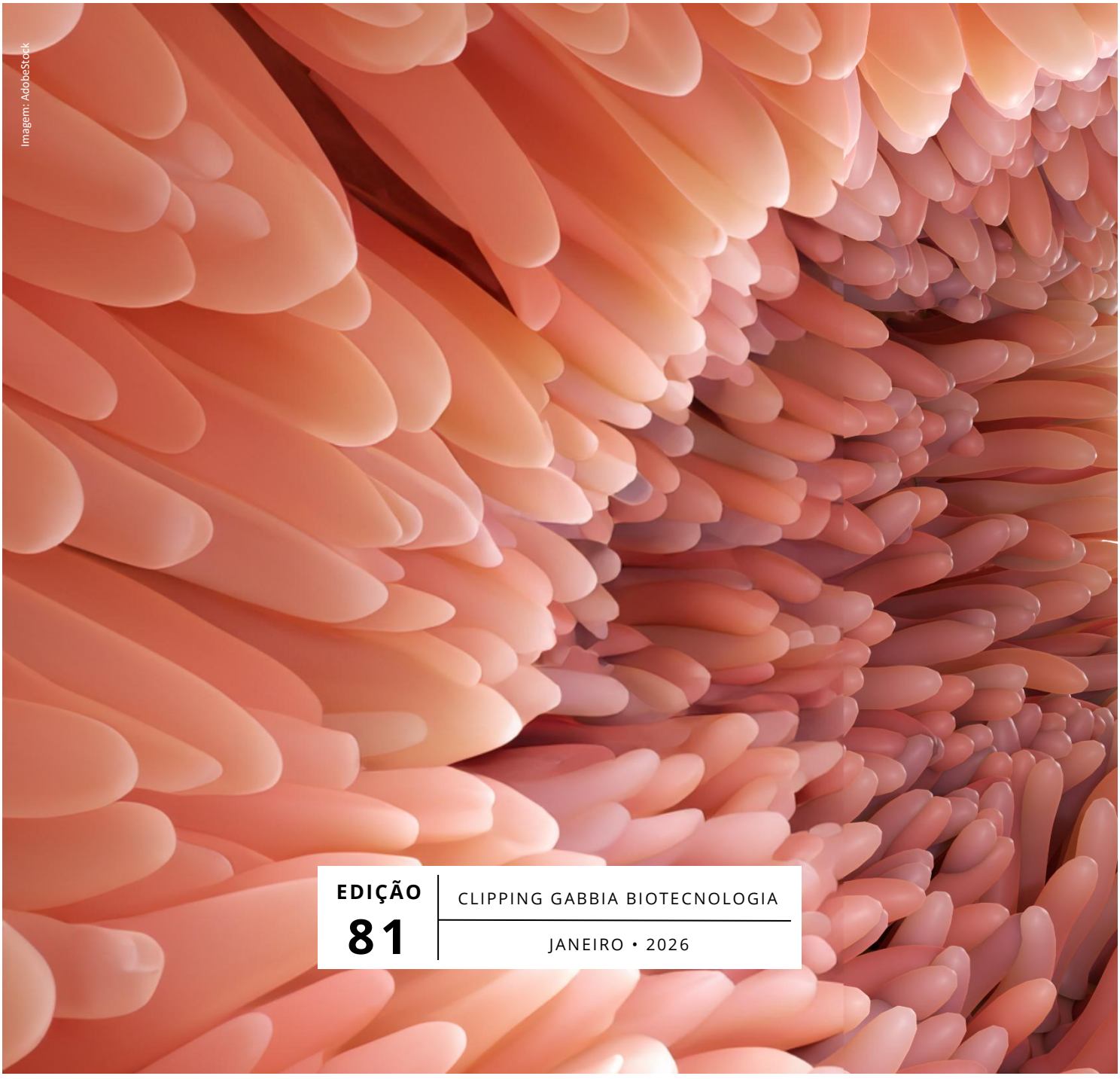

Imagem: AdobeStock

EDIÇÃO 81

CLIPPING GABBIA BIOTECNOLOGIA

JANEIRO • 2026

Índice

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

04 Probióticos e prevenção: a questão de 10 bilhões de euros para a Europa

07 As bactérias intestinais "boas" fortalecem a placenta para uma gravidez mais saudável

08 Quais são os sintomas neurológicos da disbiose intestinal?

11 Tendências emergentes e destaques da relação entre probióticos intestinais e obesidade de 2000 a 2024: uma análise bibliométrica

12 O papel dos probióticos na prevenção da cárie dentária: uma revisão sistemática de evidências clínicas

FARMA

14 Anvisa aprova novo marco para medicamentos fitoterápicos

15 Eventos farmacêuticos - Calendário do Panorama se torna fonte de consulta

15 As principais patentes que vão expirar em 2026

16 Cimed entra no mercado de suplementos com marca Urso

ALIMENTOS

18 Saúde intestinal domina tendências e supera proteína em 2026

19 Sorvete brasileiro aposta em inovação e saúde para o verão

20 Géis funcionais: como o formato do suplemento consagrado no esporte se expande para novos mercados

21 A gigante francesa do setor lácteo Savouria adquire a brasileira Quatá Alimentos

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.

SUSTENTABILIDADE

23 Lixo contamina 46% dos ambientes aquáticos do mundo, diz estudo da Unifesp

24 R$ 5 bilhões: o ganho de Santa Catarina no turismo com a universalização do saneamento

PONTO DE VISTA

27 Probióticos e prevenção: economia potencial no Brasil

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 intermediaria 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.

Este material é uma publicação gratuita editada pela Gabbia Biotecnologia e Desenvolvimento Ltda.
Fone: + 55 47 3515 1200 • contato@gabbia.com.br

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

Probióticos e prevenção: a questão de 10 bilhões de euros para a Europa

Uma nova análise da IPA Europe (International Probiotics Association) apresenta dados concretos sobre como o uso de probióticos baseado em evidências pode reduzir os custos com saúde e aumentar a produtividade em toda a UE

A sala de conferências em Bruxelas ficou incomumente silenciosa quando Mike Holland projetou na tela um número simples: mais de €10 bilhões por ano. Não se tratava do tamanho do mercado europeu de probióticos, nem de investimentos em P&D, mas sim da economia potencial anual em custos de saúde e produtividade caso os probióticos fossem utilizados de forma mais ampla como ferramentas preventivas em toda a Europa.

Pela primeira vez, os probióticos — por muito tempo relegados a uma zona cinzenta entre alimento e medicamento — foram submetidos ao mesmo tipo de escrutínio socioeconômico que as instituições da União Europeia normalmente reservam à poluição do ar ou a substâncias químicas perigosas. O resultado foi uma Avaliação de Impacto Socioeconômico (SEA, na sigla em inglês) abrangente, encomendada pela IPA Europe e elaborada pela Rud Pedersen Public Affairs em conjunto com Holland, um consultor que passou décadas avaliando os impactos sanitários e econômicos de escolhas de políticas públicas para a Comissão Europeia, a Agência Europeia do Meio Ambiente e a OCDE.

DO BENEFÍCIO CLÍNICO AO VALOR ECONÔMICO

A reunião em Bruxelas foi estruturada em dois atos. Primeiro veio a ciência. O imunologista holandês Ger T. Rijkers conduziu o público por uma análise global de ensaios clínicos com probióticos: 504 estudos, 73.558 pacientes e 405 diferentes parâmetros de desfecho.

Quando esses ensaios foram analisados com base em uma definição rigorosa de sucesso — melhora significativa em pelo menos um desfecho clínico previamente definido e ganho paralelo na qualidade de vida relatada pelos pacientes — o quadro ficou claro: em indicações metabólicas, gastrointestinais e outras, os probióticos conferiram de forma consistente benefícios mensuráveis à saúde.

A maioria dos estudos utilizou cepas bem conhecidas, como *L. rhamnosus* e *B. animalis*, mas também houve um corpo crescente de trabalhos com formulações multicepas.

Em outras palavras, a base biológica e clínica para o uso de probióticos já não é o elo frágil. Nas últimas duas décadas, a pesquisa em microbioma demonstrou como microrganismos vivos podem modular respostas imunológicas, restaurar o equilíbrio microbiano após o uso de antibióticos, influenciar a digestão da lactose, apoiar a saúde oral e vaginal e até afetar o bem-estar mental por meio do eixo intestino–cérebro.

A verdadeira novidade em Bruxelas esteve no segundo ato: a tentativa de Holland de traduzir esses efeitos clínicos em euros concretos, utilizando a própria metodologia europeia de Better Regulation e o Sistema de Contas de Saúde da OCDE.

SETE CONDIÇÕES COMUNS, UMA GRANDE CONTA

A SEA concentra-se em sete áreas nas quais as evidências científicas dos benefícios dos probióticos são fortes e a carga de doença na Europa é substancial: diarreia associada ao uso de antibióticos (DAA) e restauração da microbiota intestinal após o uso de antibióticos; infecções do trato respiratório superior (ITRS, principalmente resfriados comuns e gripe); saúde oral; saúde reprodutiva da mulher, especialmente vaginose bacteriana; intolerância à lactose; saúde mental via eixo microbiota–intestino–cérebro; e função intestinal, com ênfase na constipação em adultos mais velhos.

Para cada uma dessas áreas, a equipe mapeou três aspectos: quantas pessoas são afetadas na União Europeia, o que os probióticos podem realisticamente modificar (incidência, gravidade e duração dos sintomas) e quanto essas mudanças representam em termos de valor econômico, somando custos diretos de saúde, perdas de produtividade e, quando possível, custos intangíveis como a redução da qualidade de vida. Quando existiam "funções de resposta" robustas — reduções de risco relativo ou razões de chances provenientes de meta-análises — a equipe as utilizou diretamente. Onde a literatura era mais limitada, foi modelado o impacto de uma melhora muito modesta de 1% na carga da doença, justamente por ser um valor fácil de escalar e conservador em comparação com muitos dos efeitos clínicos observados.

Mesmo sob essas premissas cautelosas, os números são impressionantes.

DE ONDE VÊM AS ECONOMIAS

Considere a diarreia associada ao uso de antibióticos, uma complicação frequente de antibióticos sistêmicos. A DAA não apenas causa desconforto e recuperação prolongada aos pacientes; em hospitais, ela gera exames laboratoriais adicionais, mais medicamentos, medidas de isolamento, internações mais longas e, ocasionalmente, admissões em unidades de terapia intensiva, especialmente nos casos causados por *C. difficile*.

Com base em dados da UE, Holland estima que apenas as infecções por *C. difficile* custem cerca de €3,2 bilhões por ano em gastos diretos com saúde. Quando outras causas de DAA são incluídas, a carga total se aproxima de €16 bilhões anuais. Demonstrou-se que probióticos administrados juntamente com antibióticos reduzem o risco de DAA em 37% em adultos e 53% em crianças. Aplicando esses tamanhos de efeito, o modelo sugere que o uso profilático mais amplo de probióticos poderia economizar €1,2–1,7 bilhão por ano em AAD associada ao *C. difficile* e €5,9–8,5 bilhões quando todos os casos de AAD são considerados.

Um segundo exemplo é a saúde respiratória. As infecções do trato respiratório superior são tão comuns que frequentemente são tratadas como triviais, mas geram custos significativos em consultas médicas, prescrições e, sobretudo, dias de trabalho

perdidos. Para a UE-27, a SEA estima custos diretos de saúde das ITRS em cerca de €57 bilhões por ano, com perdas de produtividade variando entre €61 e €349 bilhões, dependendo das premissas adotadas.

Nesse caso, a equipe de Holland utilizou modelagens anteriores de Lenoir-Wijnkoop e colaboradores na França. Extrapolado para a UE e ainda focando apenas nos pacientes que efetivamente procuram um médico (cerca de um terço dos casos de gripe e apenas 1% dos resfriados comuns), o uso preventivo de probióticos poderia gerar €1,1–3,9 bilhões por ano em economias combinadas de saúde e produtividade.

Quando se considera a carga total das infecções respiratórias, cada melhora de 1% na saúde respiratória atribuível aos probióticos corresponde a €1,2–4,1 bilhões em benefício econômico anual.

O cenário é semelhante para a função intestinal. A constipação afeta até 42% dos idosos em instituições de longa permanência, com implicações claras para a qualidade de vida e a carga de trabalho das equipes. Somente nesse contexto, a SEA estima custos básicos de €3,8 bilhões por ano em medicamentos e tempo de enfermagem. Dados clínicos que sugerem uma redução de 28% nos episódios de constipação com o uso de probióticos se traduzem em economias potenciais de cerca de €1,4 bilhão por ano, sem sequer contabilizar os ganhos entre idosos que vivem na comunidade ou adultos em idade produtiva.

Para a intolerância à lactose, o modelo pressupõe que alimentos probióticos possam reduzir os sintomas em cerca de 50%, permitindo que muitas pessoas consumam laticínios sem desconforto. Considerando os efeitos indiretos sobre a qualidade da dieta, a saúde óssea e a produtividade, o benefício estimado para trabalho remunerado e não remunerado é de €7–9,5 bilhões por ano.

Na saúde da mulher, estima-se que a adição de probióticos ao tratamento padrão da vaginose bacteriana eleve as taxas de cura de primeira linha de 48% para 83%. Essa diferença é relevante porque a VB está associada a parto prematuro, maior suscetibilidade a infecções sexualmente transmissíveis e doença inflamatória pélvica. Em toda a UE, elevar as taxas de cura a esse nível reduziria os custos diretos ligados à VB e suas comorbidades em €1,9–3,9 bilhões por ano.

Por fim, ao analisar a saúde oral e a saúde mental, a equipe não conseguiu derivar funções de resposta firmes, mas pôde estimar o valor de melhorias incrementais. Considerando que a má saúde oral custa à UE €143–193 bilhões por ano, uma melhoria de apenas 1% representaria €1,4–1,9 bilhão anuais. Para doenças mentais e autismo combinados, cada melhoria de 1% nos sintomas e na participação corresponde a cerca de €5,9 bilhões em benefício social.

Somando todos esses elementos e após considerar cuidadosamente sobreposições e incertezas, Holland conclui que os benefícios do uso mais amplo de probióticos na Europa superam com folga €10 bilhões por ano e, na realidade, podem ser várias vezes maiores quando benefícios intangíveis e condições ainda pouco estudadas são incluídos.

Texto traduzido automaticamente. Leia o artigo na íntegra AQUI

Fonte: MICROBIOME POST

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

Imagem: Envato

As bactérias intestinais "boas" fortalecem a placenta para uma gravidez mais saudável

Quando a Bifidobacterium breve, amplamente disponível em bebidas probióticas, está presente no intestino de mulheres grávidas, ela aumenta a produção de hormônios da gravidez pela placenta, reduzindo a probabilidade de complicações como pré-eclâmpsia e aborto espontâneo

Uma pesquisa liderada pela Universidade de Cambridge encontrou a primeira evidência clara de que a bactéria intestinal "boa" *Bifidobacterium breve*, presente em gestantes, regula a produção de hormônios pela placenta, essenciais para uma gravidez saudável.

Em um estudo com ratos, os pesquisadores compararam as placentas de ratos sem bactérias intestinais com as de ratos que possuíam a bactéria *Bifidobacterium breve* no intestino durante a gravidez. Camundongas grávidas sem a presença de *Bifidobacterium breve* no intestino apresentaram maior taxa de complicações, incluindo restrição do crescimento fetal, hipoglicemia fetal e aumento da perda fetal.

Essa bactéria intestinal parece desempenhar um papel crucial ao estimular a placenta a produzir hormônios da gravidez, permitindo que o corpo da mãe sustente a gestação.

Esta é a primeira vez que cientistas encontram uma ligação entre o microbioma intestinal e a placenta.

Os pesquisadores afirmam que isso abre caminho para testar o microbioma intestinal da mãe a fim de identificar precocemente complicações na gravidez, como diabetes gestacional, pré-eclâmpsia ou aborto espontâneo, e então manipulá-lo com probióticos para aumentar as chances de um bebê saudável.

A pesquisa foi publicada hoje no *Journal of Translational Medicine*.

"Nossos resultados abrem uma nova forma de avaliar a saúde de uma gestante e do feto em desenvolvimento, analisando o microbioma intestinal da mãe", disse o Dr. Jorge Lopez Tello, primeiro autor do estudo, que realizou a pesquisa enquanto trabalhava no Departamento de Fisiologia, Desenvolvimento e Neurociência da Universidade de Cambridge.

"Nossa pesquisa revela uma camada totalmente nova de informações sobre como funciona a gravidez e nos ajudará a encontrar novas intervenções que podem melhorar as chances de uma gravidez saudável para a mãe e o bebê", disse a professora Amanda Sferruzzi-Perri, do Departamento de Fisiologia, Desenvolvimento e Neurociência da Universidade de Cambridge e do St John's College, autora sênior do relatório.

"É empolgante pensar que microrganismos benéficos como a *Bifidobacterium* – que naturalmente promovem a saúde intestinal e imunológica – possam ser utilizados durante a gravidez para melhorar os resultados. O uso de um probiótico, por exemplo, oferece uma alternativa promissora às terapias tradicionais, podendo reduzir riscos e, ao mesmo tempo, promover o bem-estar da mãe e do bebê", afirmou a professora Lindsay Hall, da Faculdade de Medicina e Saúde da Universidade de Birmingham, que também participou do estudo.

Texto traduzido automaticamente. Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: UNIVERSITY OF CAMBRIDGE

Quais são os sintomas neurológicos da disbiose intestinal?

A literatura científica contemporânea tem demonstrado de forma consistente que o microbioma intestinal exerce funções que ultrapassam amplamente o âmbito digestivo, desempenhando papel central na modulação do sistema nervoso. A disbiose intestinal, definida como o desequilíbrio qualitativo e quantitativo da microbiota, tem sido associada a uma variedade de sintomas neurológicos e neuropsiquiátricos, incluindo alterações cognitivas, emocionais e inflamatórias. Esse cenário reforça a noção de que o intestino e o cérebro estão intimamente conectados por meio do eixo intestino-cérebro, um sistema de comunicação bidirecional fundamental para a homeostase neurológica.

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

A disbiose pode resultar de fatores como uso recorrente de antibióticos, dietas ricas em alimentos ultraprocessados, consumo excessivo de álcool, estresse crônico, exposição a toxinas ambientais e infecções gastrointestinais. Esses fatores comprometem a diversidade microbiana e favorecem a redução de cepas benéficas ou a proliferação de microrganismos potencialmente patogênicos. Os testes modernos de microbioma intestinal, baseados em sequenciamento genômico, permitem identificar com precisão essas alterações, revelando perfis microbianos associados a sintomas neurológicos que não são explicados por exames clínicos tradicionais. A partir desses dados, é possível estabelecer intervenções personalizadas voltadas à restauração do equilíbrio intestinal.

O eixo intestino-cérebro opera por meio de vias neurais, como o nervo vago, além de mecanismos endócrinos, imunológicos e metabólicos. Metabólitos produzidos pela microbiota, como os ácidos graxos de cadeia curta, exercem influência direta sobre a inflamação sistêmica, a permeabilidade da barreira hematoencefálica e a função neuronal.

Na disbiose, a produção excessiva de lipopolissacarídeos por bactérias Gram-negativas pode desencadear inflamação crônica e neuroinflamação, contribuindo para sintomas como névoa mental, fadiga, depressão e ansiedade. Paralelamente, a redução de bactérias envolvidas na síntese de neurotransmissores compromete o equilíbrio neuroquímico cerebral.

Nesse contexto, algumas cepas microbianas são reconhecidas como essenciais para o funcionamento neurológico adequado. O gênero *Lactobacillus* destaca-se por estimular a produção de GABA, neurotransmissor inibitório fundamental no controle da ansiedade e da resposta ao estresse. *Bifidobacterium* participa ativamente do metabolismo da serotonina, neurotransmissor intimamente ligado ao humor, ao sono e ao bem-estar emocional. Já *Faecalibacterium prausnitzii* é um importante produtor de butirato, ácido graxo de cadeia curta com propriedades anti-inflamatórias e neuroprotetoras, essencial para a integridade intestinal e para a modulação da inflamação no sistema nervoso central. A deficiência dessas cepas, frequentemente identificada em testes de microbioma, está associada a maior vulnerabilidade a distúrbios cognitivos e emocionais.

Os sintomas neurológicos relacionados à disbiose incluem alterações de memória, dificuldade de concentração, instabilidade emocional, enxaquecas e distúrbios do sono. Evidências também apontam associações entre desequilíbrios da microbiota e doenças neurológicas crônicas, como Alzheimer, Parkinson, esclerose múltipla e síndrome da fadiga crônica. Estratégias terapêuticas baseadas no microbioma — como o uso direcionado de probióticos, prebióticos, dietas anti-inflamatórias, manejo do estresse e mudanças no estilo de vida — têm demonstrado benefícios consistentes na redução da neuroinflamação e na melhora da cognição e do humor, consolidando a microbiota intestinal como um pilar fundamental da saúde cerebral.

Resumo gerado por I.A. Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: INNER BUDDIES

Imagem: AdobeStock
Gabbia
CULTURAS MICROBIANAS • BIOATIVOS • SOLUÇÕES
SE FAZ BEM, É GABBIA

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

Tendências emergentes e destaques da relação entre probióticos intestinais e obesidade de 2000 a 2024: uma análise bibliométrica

Nas últimas décadas, a prevalência global da obesidade aumentou drasticamente, estando intrinsecamente ligada à hipertensão, acidente vascular cerebral, diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares e câncer. No entanto, há uma carência de análises bibliométricas sobre a relação entre probióticos intestinais e obesidade.

MÉTODOS

Artigos relacionados a probióticos intestinais e obesidade, foram obtidos a partir do Science Citation Index – Expanded, da Web of Science Core Collection.

RESULTADOS

A análise bibliométrica mostrou que, entre 2000 e 2024, um total de 4.604 artigos de pesquisa e revisões foram publicados em 62 países/regiões. A China e a Universidade Agrícola da China ocuparam o primeiro lugar em termos de número total de artigos publicados nos últimos 25 anos. A curva de simulação indica que a tendência positiva de publicações pode continuar. Isso demonstra claramente que, com o tempo, cada vez mais pesquisadores se dedicarão a essa área, e o campo continuará a receber atenção da comunidade acadêmica. Periódicos como "*Nutrients*", "*Food & Function*" e "*Frontiers in Microbiology*" foram fundamentais para as publicações.

CONCLUSÃO

Este estudo revisa de forma abrangente 25 anos de pesquisa sobre obesidade e probióticos intestinais. Os probióticos são cruciais para a prevenção e o tratamento da obesidade por meio de múltiplos mecanismos. Seus impactos em doenças relacionadas à obesidade continuam sendo uma área de pesquisa fundamental.

Texto traduzido automaticamente. Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: SCIENCE DIRECT

PROBIÓTICOS, MICROBIOMA & MICROBIOTA

O papel dos probióticos na prevenção da cárie dentária: uma revisão sistemática de evidências clínicas

Os probióticos surgiram como uma estratégia adjuvante promissora para a saúde bucal, particularmente na prevenção da cárie dentária, uma doença multifatorial impulsionada por desequilíbrios ecológicos no microbioma oral.

MÉTODOS

Foi realizada uma busca sistemática nas bases de dados PubMed, Scopus e Web of Science por estudos publicados entre janeiro de 2014 e janeiro de 2025, com foco no uso de probióticos para a prevenção de cáries em crianças e jovens adultos. Ensaios clínicos e estudos observacionais foram incluídos, e uma síntese qualitativa foi realizada com base nos resultados extraídos.

RESULTADOS

Vinte e um estudos atenderam aos critérios de inclusão. A maioria dos ensaios clínicos relatou uma redução significativa nos níveis de *Streptococcus mutans* após a administração de cepas probióticas, particularmente *Lactobacillus paracasei, Lactobacillus rhamnosus* e *Bifidobacterium lactis*. Vários estudos também demonstraram uma diminuição na incidência de novas lesões cariosas e uma melhora nos marcadores imunológicos salivares. Uma minoria dos estudos não encontrou efeito significativo, o que destaca a potencial variabilidade devido ao tipo de cepa, dosagem, método de administração e características da população.

CONCLUSÃO

As evidências atuais apoiam o potencial de cepas probióticas específicas para reduzir a carga bacteriana cariogênica e contribuir para a prevenção da cárie.

Texto traduzido automaticamente. Leia o artigo na íntegra AQUI

Fonte: FRONTIERS

Imagem: AdobeStock

FARMA

Anvisa aprova novo marco para medicamentos fitoterápicos

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) aprovou um novo marco regulatório para medicamentos fitoterápicos, com mudanças relevantes nos critérios de registro e notificação desses produtos no Brasil.

A atualização busca adequar as regras às especificidades dos insumos vegetais, reduzir entraves regulatórios e criar condições mais favoráveis ao desenvolvimento de novos medicamentos a partir da biodiversidade brasileira.

Um dos principais avanços do marco regulatório está no tratamento dado aos extratos vegetais usados na fabricação dos medicamentos fitoterápicos. A nova norma altera a forma como esses extratos são produzidos e controlados, reconhecendo que nem todas as plantas medicinais têm o mesmo nível de conhecimento científico disponível.

Na prática, o regulamento passa a diferenciar situações em que a substância responsável pela ação terapêutica é claramente identificada daquelas em que a eficácia do vegetal é comprovada, mas sem a definição de um único composto ativo. Com isso, os

requisitos técnicos para comprovação da qualidade do insumo vegetal variam conforme o grau de conhecimento científico existente.
A mudança corrige uma distorção histórica. Até agora, as regras brasileiras estavam baseadas em modelos aplicados a medicamentos sintéticos, cuja lógica de produção e controle de qualidade difere significativamente dos fitoterápicos.
Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: BHB FOOD

EVENTOS FARMACÊUTICOS

Calendário do Panorama se torna fonte de consulta

O calendário do Panorama Farmacêutico se consolida como um dos principais motores de integração entre varejo, indústria, distribuidores e empresas de serviços, funcionando como espaços estratégicos para networking, geração de negócios, troca de conhecimento e antecipação de tendências.
Em 2026, esse ecossistema ganha ainda mais força: o calendário já confirma 23 grandes feiras, congressos e encontros nacionais e internacionais, que devem mobilizar milhares de profissionais e líderes do setor em debates sobre inovação, tecnologia, regulação, gestão e novos modelos de consumo.
Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: PANORAMA FARMACÊUTICO

As principais patentes que vão expirar em 2026

O ano de 2026 será marcado na indústria farmacêutica pela expiração das patentes de diversos medicamentos. No Brasil, o caso mais emblemático é o fim da exclusividade do Ozempic (semaglutida), medicamento para diabetes da Novo Nordisk. A proteção termina em março, após decisão do STJ que negou prorrogação à farmacêutica, abrindo caminho para a chegada de genéricos mais acessíveis no mercado.

FARMA

Segundo análise da GlobalData, entre os produtos com proteções próximas do vencimento estão, em sua maioria, os biológicos e pequenas moléculas com múltiplas indicações terapêuticas, o que os torna especialmente vulneráveis à concorrência.

Segundo George El-Helou, analista de Inteligência Estratégica da GlobalData, mais da metade das 15 maiores farmacêuticas do mundo enfrentará desafios relevantes com o fim do ciclo de patentes. "O volume de receita em risco é significativo, o que obriga as empresas a dependerem cada vez mais da solidez de seus pipelines e de ativos de nova geração para compensar as perdas e manter a competitividade", afirma.

De acordo com o portal Genetic Engineering & Biotechnology News (GEN), até 2029, 27 medicamentos que movimentam ao todo US$ 199,574 bilhões (R$ 1,105 trilhões) anualmente nos Estados Uniodos devem perder exclusividade.

Confira as patentes que devem expirar nos próximos anos, no link abaixo.

Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: PANORAMA FARMACÊUTICO

Cimed entra no mercado de suplementos com marca Urso

A Cimed anunciou sua entrada no mercado de suplementos alimentares com o lançamento da marca Urso, movimento que marca a ampliação do portfólio da companhia para além dos medicamentos tradicionais. A novidade foi apresentada por João Adibe, CEO da empresa, que divulgou as primeiras imagens da linha em suas redes sociais.

A entrada da Cimed no mercado de suplementos acompanha um movimento já observado em grandes grupos farmacêuticos e de bens de consumo, que têm diversificado suas operações para capturar oportunidades em categorias adjacentes à saúde. O segmento de suplementos, em especial, cresce impulsionado pela busca por prevenção, performance física e hábitos de vida mais saudáveis.

Ao apostar na marca Urso, a companhia sinaliza interesse em ocupar espaço em um mercado altamente competitivo, que envolve não apenas formulação e qualidade, mas também branding, comunicação e conexão com o consumidor final.

Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: BHB FOOD

Não é sorvete. É estratégia.

Funcionalidade, diferenciação e inovação.

PREZZIA®

INGREDIENTES BIOATIVOS PARA ALIMENTOS

ALIMENTOS

Imagem: Envato

Saúde intestinal domina tendências e supera proteína em 2026

A saúde intestinal surge como prioridade global e supera a "onda da proteína", segundo novos dados da Innova Market Insights

A saúde intestinal desponta como o principal vetor de mudança no comportamento global de consumo para 2026, de acordo com novos dados apresentados pela Innova Market Insights. A consultoria, reconhecida internacionalmente por monitorar movimentos de inovação no setor de alimentos e bebidas, revelou que o tema superou a onda da proteína e passou a ocupar o centro das decisões de compra.

No relatório anual *Top Ten Food and Beverage Trends 2026*, divulgado a partir de análises conduzidas com consumidores de diversas regiões, a Innova concluiu que existe uma transição clara na forma como o público entende bem-estar. Especialistas da empresa afirmam que o consumidor passou a privilegiar abordagens holísticas e funcionais — uma mudança que se intensifica à medida que cresce o interesse por ingredientes capazes de atuar diretamente no organismo.

Segundo o estudo, 59% dos consumidores globais consideram a saúde intestinal "muito importante para o bom funcionamento de todo o corpo". Eles recorrem cada vez mais a ingredientes funcionais,

como probióticos e prebióticos, para obter benefícios para o corpo e a mente. Em nota, analistas da Innova destacaram que essa busca já se reflete na presença crescente de *claims* funcionais no lançamento de alimentos e bebidas.

A tendência que ocupou o segundo lugar no ranking foi chamada de "powerhouse protein", expressão usada para descrever o interesse persistente por proteínas, mesmo que esse tema tenha perdido a liderança. A Innova reporta que cerca de 60% dos consumidores seguem buscando proteínas para apoiar saúde geral, performance e saciedade — porém agora dentro de um portfólio mais amplo de necessidades.

De forma geral, o relatório reforça que 2026 será um ano marcado por escolhas mais conscientes e por uma leitura ampliada de saúde. Para analistas consultados pela Innova, a convergência entre funcionalidade, naturalidade e conveniência deve definir o ritmo de inovação no setor de alimentos e bebidas em escala global. A ascensão da saúde intestinal, apontam eles, não apenas muda prioridades, mas reposiciona os fundamentos da comunicação com o consumidor, abrindo espaço para novos ingredientes, categorias e narrativas.

Leia o artigo na íntegra AQUI

Fonte: EDAIRY NEWS

Sorvete brasileiro aposta em inovação e saúde para o verão

O verão brasileiro de 2025 promete ser um dos mais saborosos e criativos dos últimos tempos para o nosso setor. Aqui na ABRASORVETE (Associação Brasileira do Sorvete e Outros Gelados Comestíveis), acompanhamos de perto as movimentações do mercado e percebemos dois grandes pilares guiando esse novo momento: os formatos diferenciados, como o bombom de sorvete, e o crescimento dos produtos saudáveis, com opções low-calorie, plant-based e high-protein.

Nos últimos 12 meses, vimos o segmento de sorvetes saudáveis crescer de forma consistente. Entre as empresas que participaram da nossa pesquisa, 38,9% registraram aumento de até 10% na receita dessas linhas, e 22,2% relataram crescimento de até 20%. Esses números mostram algo que todos nós já sentimos no dia a dia: o consumidor quer produtos que tragam prazer, mas que também façam parte de um estilo de vida equilibrado.

Hoje, é possível encontrar uma enorme variedade de opções nas prateleiras, dos sorvetes veganos feitos

ALIMENTOS

com leites vegetais aos sorbets de frutas sem laticínios, passando por versões sem lactose, diet/sem açúcar e os proteicos.

Os sabores clássicos continuam firmes, representando 22,2% das apostas, enquanto os ultra-gourmet, com ingredientes exóticos, e os sabores low-calorie/funcionais aparecem com 16,7% cada. Isso mostra que o mercado está conseguindo equilibrar bem o que é premium com o que é saudável, duas tendências que vieram para ficar. O consumo médio anual de sorvete no Brasil: 7,7 litros por pessoa. O sorvete de massa segue na liderança, com 73,47% da preferência, seguido pelo picolé (13,20%) e pelo sorvete soft (10,93%).

Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: FOOD CONNECTION

Géis funcionais: como o formato do suplemento consagrado no esporte se expande para novos mercados

A tecnologia por trás dos géis pode ir muito além do carboidrato, e é justamente isso que abre caminho para uma nova geração de produtos voltados à cognição, à saúde intestinal e até ao bem-estar emocional

Quando os géis de carboidrato chegaram ao mercado esportivo, há pouco mais de duas décadas, eles revolucionaram a forma como os atletas lidavam com energia e performance. Práticos, leves e de absorção rápida, tornaram-se quase sinônimos de nutrição esportiva moderna.

No entanto, o que antes era um formato restrito a maratonistas e triatletas, hoje se revela um dos formatos mais versáteis da indústria de suplementos. A tecnologia por trás dos géis pode ir muito além do carboidrato, e é justamente isso que abre caminho para uma nova geração de produtos voltados à cognição, à saúde intestinal e até ao bem-estar emocional.

Os géis funcionais representam uma evolução natural na busca por eficácia e conveniência. Uma forma farmacêutica a mais que traz consigo a possibilidade de aumento da biodisponibilidade de alguns nutrientes proporcionando absorção com rapidez, podendo superar cápsulas e comprimidos em velocidade de ação.

Nos últimos anos, vimos surgir os primeiros géis sem carboidratos, criados para atender a necessidade além da performance esportiva. Uma das frentes mais promissoras é a dos géis proteicos, que vêm substituindo barras proteicas tradicionais.

ALIMENTOS

Outra fronteira em plena expansão é a dos géis nootrópicos, formulados com ingredientes que apoiam o foco, a concentração e o desempenho mental. Diferentemente das bebidas energéticas, esses géis proporcionam dosagem precisa, efeito rápido e menor impacto calórico, podendo ser consumido antes mesmo de uma reunião, prova ou durante longas horas de concentração.

Junto a isso, também começam a ganhar espaço os géis voltados à saúde intestinal, uma das categorias de maior interesse global. Eles combinam fibras solúveis, prebióticos e pós-bióticos em uma matriz prática e estável, atuando como alternativa aos tradicionais pós que precisam ser dissolvidos.

O mercado asiático já popularizou os géis de colágeno hidrolisado para pele e articulações, e o Ocidente começa a seguir o mesmo caminho. Há também os géis relaxantes, que combinam magnésio e melatonina para suporte ao sono, e os géis antioxidantes e imunológicos, formulados com vitamina C e zinco. Sem falar nos géis isotônicos, que unem reposição de eletrólitos e carboidratos em formato conveniente para praticantes de atividades físicas e esportes de resistência.

Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: FOOD CONNECTION

A gigante francesa do setor lácteo Savouria adquire a brasileira Quatá Alimentos

O grupo francês de laticínios Savencia Fromage & Dairy concordou em adquirir a concorrente brasileira Quatá Alimentos. O acordo inclui produtos comercializados sob a marca homônima da Quatá. A empresa, com sede em São Paulo, também comercializa produtos sob a marca Glória.

Olivier Delaméa, CEO da Savencia, afirmou que a aquisição "reforça" as operações do grupo no Brasil, onde está presente desde a década de 1970 com marcas como Polenghi, Campo Lindo, Polenguinho e Frescatino. Delaméa acrescentou: "Este é um passo importante em nossa trajetória de crescimento no Brasil, pois permitirá à Savencia complementar seu portfólio e fortalecer sua posição no mercado brasileiro de laticínios."

Texto traduzido automaticamente. Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: JUST FOOD

Arkhon® BioSolvers

Microrganismos são o 'coração' de um sistema biológico de tratamento de efluentes; portanto, com o aumento de comunidades microbianas específicas, todo o sistema pode operar com mais eficiência.

Principais benefícios da aplicação de 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.

GABBIA BIOTECNOLOGIA

SUSTENTABILIDADE

Lixo contamina 46% dos ambientes aquáticos do mundo, diz estudo da Unifesp

Um dos casos mais críticos de contaminação se encontra no Brasil. Ele fica localizado nos manguezais de Santos, que figuram entre os pontos mais contaminados do planeta

Um estudo de pesquisadores da Unifesp concluiu que quase a metade dos ambientes aquáticos do mundo está contaminada por lixo.

46% dos ambientes aquáticos do mundo estão 'sujos' ou muito 'sujos'. É o que diz o levantamento que compilou e sistematizou dados de 6.049 registros de contaminação por lixo em ambientes aquáticos de todos os continentes, entre 2013 e 2023. O estudo foi coordenado pelo pesquisador Ítalo Braga de Castro e liderado pelo doutorando Victor Vasques Ribeiro e teve apoio da Fapesp, a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo.

O estudo calculou o nível de limpeza de rios, estuários, praias e manguezais com base no Clean-Coast Index (CCI), métrica internacional que quantifica a densidade de resíduos sólidos em ambientes costeiros. Os resultados foram *publicados* no Journal of Hazardous Materials.

Um dos casos mais críticos de contaminação se encontra no Brasil. Ele fica localizado nos manguezais de Santos, que figuram entre os pontos mais contaminados do planeta.

A síntese mundial produzida pela equipe mostrou uma homogeneidade surpreendente na composição do lixo, independentemente de diferenças culturais, econômicas ou geográficas. Plásticos e bitucas de cigarro correspondem a quase 80% dos resíduos encontrados globalmente. "São raríssimos os locais totalmente livres de lixo", comenta o pesquisador.

Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: UOL

SUSTENTABILIDADE

R$ 5 bilhões: o ganho de Santa Catarina no turismo com a universalização do saneamento

Com quase 8 milhões de habitantes, Santa Catarina ainda enfrenta desafios para levar o saneamento básico a toda a sua população. De acordo com dados do SINISA, ano-base 2023, apenas 89,6% da população tem acesso à água potável e somente 34% têm coleta de esgoto, enquanto apenas 30,6% do esgoto gerado é tratado. Esse cenário impacta negativamente diversos setores do estado, especialmente a atividade turística.

Santa Catarina, um destino altamente procurado, especialmente em viagens de final de ano e para o Réveillon, tem no turismo um dos principais motores de desenvolvimento econômico A infraestrutura de saneamento é, sem dúvida, um pré-requisito para o crescimento da atividade. Áreas degradadas e contaminadas pela ausência de coleta e tratamento de esgoto, além da falta de água tratada, afastam turistas, comprometendo a imagem e o potencial econômico da região.

Segundo um estudo do Instituto Trata Brasil, entre 2021 e 2055, a universalização do saneamento no estado pode gerar um valor de ganhos com o turismo de R$ 5,4 bilhões, com um fluxo médio anual de R$ 154milhões nesse período. Esse ganho é fruto da valorização ambiental que pode ser obtida com a despoluição dos rios e córregos e a oferta universal de água tratada, pré-condições para o pleno exercício das atividades de turismo.

Leia a matéria na íntegra AQUI

Fonte: INSTITUTO TRATA BRASIL

PONTO DE VISTA

Probióticos e prevenção: economia potencial no Brasil

Sob uma perspectiva econômica e de saúde pública, a utilização de probióticos como estratégia preventiva, com políticas adequadas e uso baseado em evidências, possui real potencial de reduzir os gastos

Por *André Ferracini* - Embora não exista hoje no Brasil uma avaliação socioeconômica formal como a que foi feita para a União Europeia (*Probióticos e prevenção: a questão de 10 bilhões de euros para a Europa – página 04*), podemos fazer um "exercício" com dados do SUS e evidências internacionais, sobre a possível economia gerada com o uso preventivo de probióticos no Brasil.

Somente as internações por doenças do aparelho respiratório representam um dos maiores centros de custo do SUS. De acordo com dados do DATASUS, essas internações frequentemente ultrapassam R$ 1,5 bilhão por ano, considerando pneumonia, influenza e outras infecções respiratórias agudas. Estudos clínicos e metanálises internacionais indicam que o uso preventivo de probióticos pode reduzir a incidência e a duração dessas infecções em torno de 10% a 30%, dependendo da cepa e da população avaliada. Aplicando um cenário extremamente conservador ao contexto brasileiro, uma redução de apenas 1% nos custos totais já traria uma economia anual da ordem de R$ 15 milhões. Em um cenário mais realista, com impacto de 5%, a economia ultrapassaria R$ 75 milhões por ano, apenas nesse grupo de doenças.

Um outro exemplo de cenário é a diarreia associada ao uso de antibióticos (DAA), uma complicação frequente em pacientes hospitalizados. Metanálises mostram que probióticos podem reduzir o risco de DAA em aproximadamente 35% em adultos e em até 50% em crianças. No Brasil, estima-se que os custos diretos relacionados a internações por diarreias infecciosas e complicações gastrointestinais superem R$ 300 milhões anuais, considerando gastos hospitalares, exames e medicamentos. Se apenas 20% desses casos estiverem relacionados direta ou indiretamente ao uso de antibióticos, isso representa cerca de R$ 60 milhões por ano. Uma redução conservadora de 30% nesses eventos, viável segundo

a literatura científica, resultaria em uma economia direta próxima de R$ 18 milhões anuais.

Gastroenterites infecciosas, especialmente em crianças menores de cinco anos, continuam sendo um problema no Brasil. Dados históricos do SUS indicam que internações decorrentes deste tipo de infecção já consumiram valores superiores a R$ 350 milhões por ano. Ensaios clínicos demonstram que o uso de probióticos pode reduzir a duração dos episódios em até um dia e diminuir a gravidade dos sintomas, impactando diretamente o tempo de internação. Considerando uma redução média de apenas 15% nos custos hospitalares, o SUS poderia economizar cerca de R$ 50 milhões por ano nesse grupo de doenças.

Ampliando um pouco este nosso "exercício" para além dos custos hospitalares diretos e incluindo a perda de produtividade, o impacto econômico se torna ainda maior. Infecções respiratórias e gastrointestinais estão entre as principais causas de afastamento do trabalho no Brasil. Estimativas conservadoras apontam que essas condições geram perdas superiores a R$ 20 bilhões anuais em produtividade. Mesmo que o uso preventivo de probióticos contribuísse para uma melhora de apenas 0,5% a 1% nesses indicadores, o ganho econômico adicional poderia variar entre R$ 100 milhões e R$ 200 milhões por ano.

Fazendo um resumo desses números, chegamos a uma estimativa potencial global de economia entre R$ 200 milhões a R$ 350 milhões por ano, considerando-se apenas cenários conservadores e dados disponíveis. Em uma situação mais ampla, que possa incluir benefícios adicionais como a melhora da saúde intestinal em idosos, a redução de constipação crônica e impactos positivos sobre a saúde mental via eixo intestino–cérebro, esse valor poderia facilmente ultrapassar R$ 500 milhões por ano.

Sob uma perspectiva econômica e de saúde pública, a utilização de probióticos como estratégia preventiva, com políticas adequadas e uso baseado em evidências, possui real potencial de reduzir os gastos do SUS, otimizar recursos hospitalares e melhorar a qualidade de vida da população.