

# Soluções para Lácteos



# DO TRADICIONAL AO INDULGENTE: Oportunidades no Mercado de Lácteos

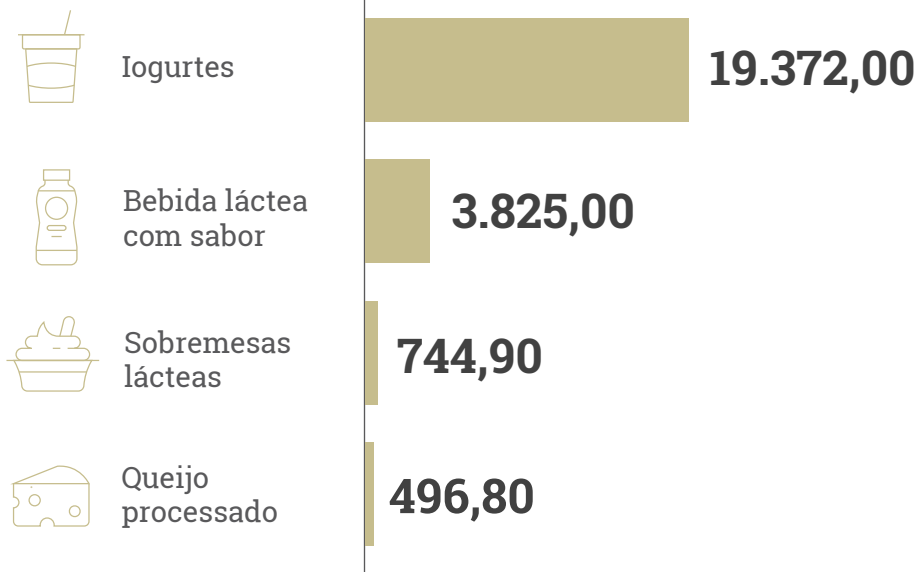
Ocupando a terceira posição no ranking mundial na produção de leite, o Brasil é responsável por mais de 34 bilhões de litros por ano. Este alimento pode ser consumido puro, utilizado em receitas ou ainda, como matéria-prima da indústria de produtos lácteos, que contempla itens como: bebidas lácteas, iogurtes, sobremesas e queijos.

Fonte: IBGE

## Dados sobre a categoria:

Em 2023, no Brasil, o mercado de produtos lácteos movimentou mais de R\$ 24 bilhões, subdivididos da seguinte maneira:

## Faturamentos (R\$ milhões)

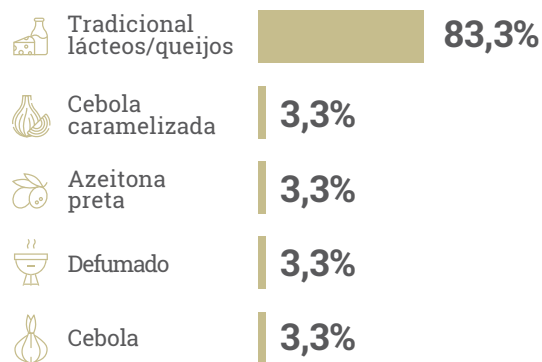


## Volumes (ton/L)

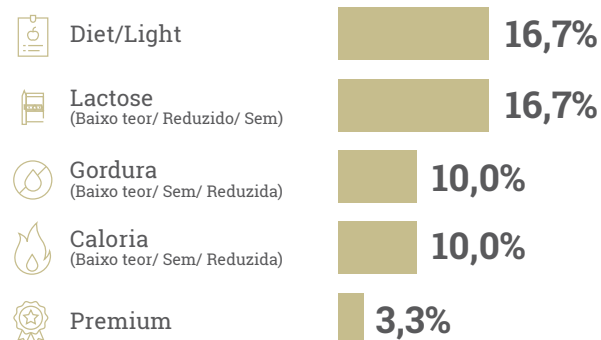
Iogurtes	Bebida láctea com sabor	Sobremesas lácteas	Queijo processado
1.137.900.000 L	304.100.000 L	23.600 ton	6.000 ton

Entre janeiro e dezembro de 2023, foram lançadas no Brasil em torno de 98 produtos à base de leite, dentre iogurtes, bebidas lácteas, sobremesas lácteas e queijos processados. Acompanhe os principais sabores e posicionamentos com base nas subcategorias:

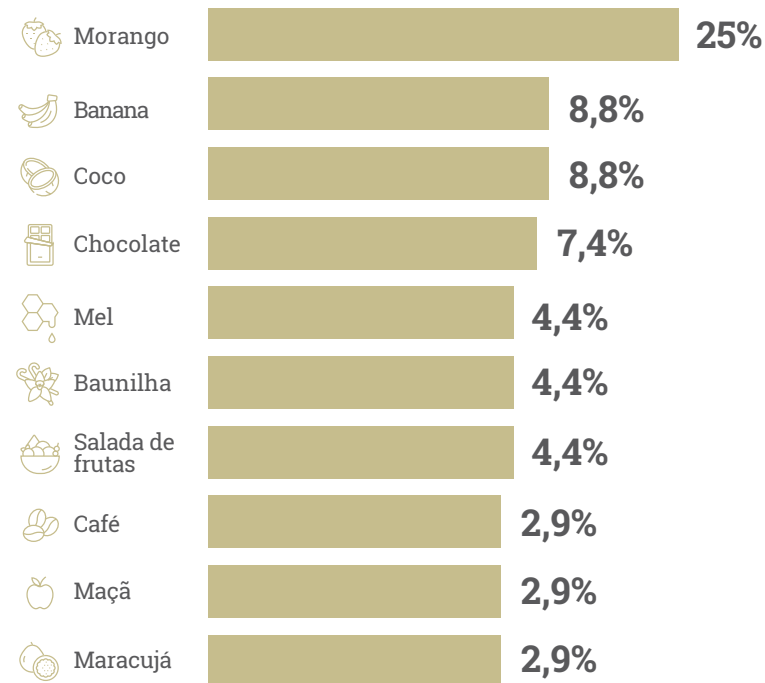
### Top 5 Componentes de sabor (Queijos processados)



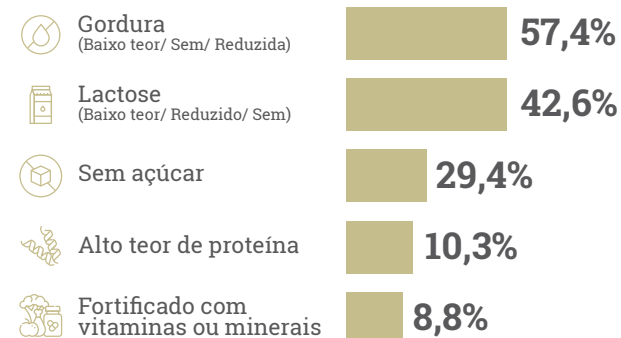
### Top 5 posicionamentos (Queijos processados)



### Top 10 Componentes de sabor (Iogurtes, bebidas e sobremesas lácteas)



### Top 5 posicionamentos (Iogurtes, bebidas e sobremesas lácteas)





# IOGURTE, SOBREMESA E BEBIDA LÁCTEA

Embora similares nas prateleiras dos supermercados, os iogurtes e as bebidas lácteas possuem diferenças significativas em suas formulações e regulamentações. As bebidas lácteas vêm ganhando a atenção dos mais jovens, com 40% dos consumidores de 16 a 24 anos afirmando consumir a bebida no mínimo uma vez por semana. A indulgência abre caminhos, tendo em vista que 46% deste grupo de entrevistados gostam de sabores que remetem à infância (Mintel: Hábitos de Consumo de Doces e Sobremesas – Brasil, 2023). A indulgência também chama a atenção para os iogurtes, que, com sabores e formatos diferentes, tornam-se cada vez mais populares como sobremesas e snacks. Neste cenário, nosso portfólio de **aromas em pó e líquidos** contemplam desde os sabores frutais até combinações inusitadas e diferenciadas. Contamos, também, com **corantes naturais, extratos e desidratados** capazes de agregar saudabilidade ao produto e, além disso, **desidratados em flocos ou escamas** que, quando adicionados aos toppings, agregam sabor e textura.

Estamos atentos às necessidades dos consumidores e à busca constante por opções com apelos de funcionalidade sem renunciar ao sabor. Assim, oferecemos a linha de preparados de edulcorantes **Edukmix** que combina o dulçor dos edulcorantes com a sinergia necessária para um menor impacto residual. Aliando os avanços tecnológicos à nossa expertise, contamos com um portfólio exclusivo de moduladores, o **Taste Full Technologies**:

## TFT - T-Sweet

Tecnologia de aromas 100% natural e isenta de edulcorantes com duas vertentes de utilização. O **T-Sweet R** potencializa a sensação de dulçor em produtos reduzidos em açúcar sem deixar residuais desagradáveis; e o **T-Sweet M**, pode ser aplicado junto a edulcorantes e auxiliar na modulação e redução do residual característico. Ambos contam com opções de aromas líquidos e pós, buscando o melhor processamento para o produto.

## TFT - Bitter Block

Tecnologia que auxilia no arredondamento de sabores, mascarando residuais amargos e *off-notes* das proteínas e entregando um produto equilibrado. Esse produto conta, atualmente, com versões natural e idêntica ao natural, visando atender aos mais variados perfis de produtos.

## TFT - Creamyfeel

Solução tecnológica que promove a sensação de preenchimento e cremosidade, mantendo o fator prazer de consumo. Estes aromas naturais estão presentes em nosso portfólio em duas versões, diferenciando-se pela presença ou ausência de matérias-primas de origem animal.

# COMPOSTO LÁCTEO COM ADIÇÃO

Produto em pó resultante da mistura de leite com outras substâncias, atendendo um mínimo de 51% de ingredientes lácteos, o composto lácteo pode levar em sua formulação **aromas** que buscam complementar o sabor ou, ainda, agregar benefícios sensoriais através de **tecnologias** que melhoram as qualidades globais do produto, incrementando a sensação de cremosidade e preenchimento e reduzindo *off-notes* amargos e indesejados:

## TFT - Creamyfeel

## TFT - Bitter Block



## DOCE DE LEITE

Tradicional em vários países da América Latina, a combinação do leite e açúcar submetido ao calor dá origem ao tradicional doce de leite. Com legislação criteriosa, este produto permite a adição apenas de **aromas de baunilha**. Conheça os mais variados perfis sensoriais que temos a oferecer!



TASTE FULL • TECHNOLOGIES

## REQUEIJÃO, QUEIJO PROCESSADO E CREME CULINÁRIO

Os spreads, ou produtos lácteos cremosos para espalhar, fazem parte de um mercado que está em ascensão e, em 2024, 47% dos brasileiros já consumiram este tipo de produto, de acordo com a Mintel (Mintel: Queijo e alternativas – Brasil – 2024). Para esta categoria, a Duas Rodas tem um portfólio com diversos sabores de **aromas líquidos e em pó, extratos e corantes naturais**. As **tecnologias** também podem ser exploradas para aprimorar o perfil sensorial de produtos desenvolvidos com redução de sódio, incrementar a sensação de preenchimento ou ainda mascarar residuais indesejados:

### TFT - NaLess

Linha de produtos desenvolvidos através do estudo de matérias-primas que suprem a demanda de sal tradicional e oportuniza a redução de sódio nos alimentos processados.

### TFT - Flor de sal

Aroma natural que reforça as notas sensoriais salgadas em produtos com redução de sódio, mantendo a qualidade junto a saudabilidade.

### TFT - Creamyfeel

Solução tecnológica que promove a sensação de preenchimento e cremosidade, mantendo o fator prazer de consumo. Estes aromas naturais estão presentes em nosso portfólio em duas versões, diferenciando-se pela presença ou ausência de matérias-primas de origem animal.

### TFT - Bitter Block

Tecnologia que auxilia no arredondamento de sabores, mascarando residuais amargos e entregando um produto equilibrado. Esse produto conta, atualmente, com versões natural e idêntica ao natural, visando atender aos mais variados perfis de produtos.



## FIQUE DE OLHO!

**45%** dos brasileiros que consumiram queijos combinados com doces, como geleias, gostariam de experimentar cremes que tragam esta combinação de sabores em um único produto!

Fonte: Mintel – Queijo e alternativas – Brasil – 2024.

## CONHEÇA E EXPLORE NOSSOS DESTAQUES PARA A CATEGORIA

### Tecnologias

	IOGURTE, SOBREMESA E BEBIDA LÁCTEA	COMPOSTO LÁCTEO COM ADIÇÃO	REQUEIJÃO, QUEIJO PROCESSADO E CREME CULINÁRIO
TFT - CREAMYFEEL	●	●	●
TFT - BITTER BLOCKT	●	●	●
TFT - T-SWEET	●		
TFT - NaLess			●
TFT - FLOR DE SAL			●



**TASTE FULL • TECHNOLOGIES**

Conheça o Portfólio Taste Full Technologies e suas soluções tecnológicas que conectam a indústria alimentícia a consumidores em busca de produtos saudáveis e indulgentes.

### Extratos e Desidratados



	DESIDRATADO SPRAY DRYER (PÓ)	DESIDRATADO DRUM DRYER (ESCAMAS)
AÇAI	●	●
ACEROLA	●	
AMEIXA/ AMEIXA PRETA	●	●
BANANA	●	●
LARANJA	●	●
MANGA	●	●
MORANGO	●	●



Conheça o portfólio dotNat, que contempla diversos aromas naturais, extratos e formatos de diferentes de desidratados naturais.



Uma das pioneiras na autorização de ingredientes com alegação de vitamina C para suplementos alimentares no Brasil, o portfólio Vitamin-Ace™ conta com desidratados de acerola padronizados entre 17 e 40% de ácido ascórbico natural.

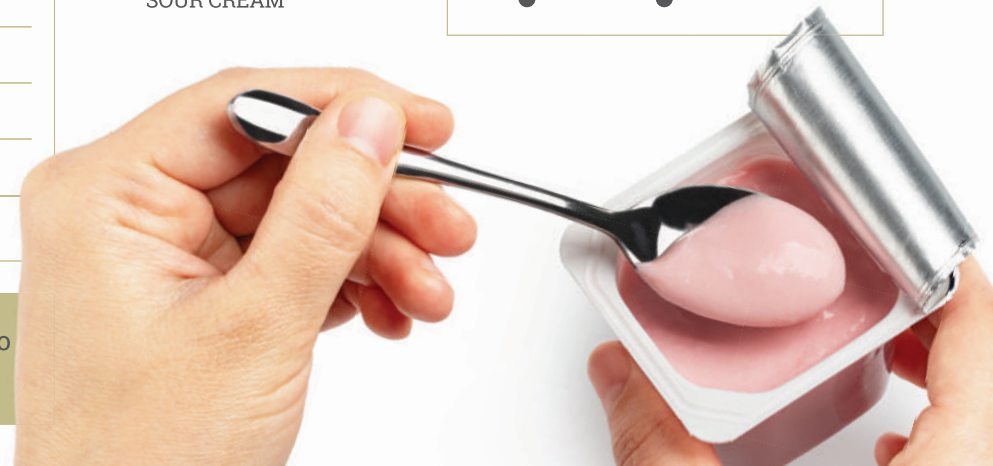
## Aromas doces

	LÍQUIDO HIDROSSOLÚVEL			PÓ		
	AROMA NATURAL	AROMA IDÊNTICO AO NATURAL	AROMA ARTIFICIAL	AROMA NATURAL	AROMA IDÊNTICO AO NATURAL	AROMA ARTIFICIAL
AMEIXA/ AMEIXA PRETA	●	●	●		●	
BANANA	●	●	●	●	●	●
BANANA CAMELIZADA		●	●		●	
BAUNILHA	●	●	●	●	●	●
BAUNILHA CÍTRICA		●			●	
CAFÉ	●	●	●	●	●	●
CARAMELO	●	●	●		●	●
CEREAIS/ CEREAIS MATINAIS		●		●		
CHOCOLATE	●	●	●	●	●	●
CHOCOLATE AMARGO	●	●			●	
CHOCOLATE AO LEITE	●	●	●		●	
CHOCOLATE BRANCO	●	●	●		●	●
COCO	●	●	●	●	●	●
GOIABA	●	●	●		●	
MAÇÃ	●	●	●		●	●
MARACUJÁ	●	●	●	●	●	●
MORANGO	●	●	●	●	●	●
SALADA / VITAMINA DE FRUTA	●	●	●		●	●
TORTA DE LIMÃO		●			●	

## Aromas salgados

	PÓ		
	AROMA NATURAL	AROMA IDÊNTICO AO NATURAL	AROMA ARTIFICIAL
ALHO	●	●	
AZEITONA		●	
CEBOLA	●	●	●
CEBOLA CAMELIZADA		●	
CEBOLA E SALSA	●	●	
DEFUMADO	●	●	
ERVAS FINA	●	●	
FUMAÇA	●	●	
PICLES	●	●	
QUEIJO	●	●	●
QUEIJO CHEDDAR	●	●	
QUEIJO PARMESÃO		●	
QUEIJO PROVOLONE		●	
REQUEIJÃO	●	●	●
SOUR CREAM	●	●	

Nosso portfólio completo conta com inúmeras opções de sabores, entre em contato conosco e descubra qual perfil sensorial vai encantar aos seus consumidores.



Contamos com um Centro de Plantas-piloto e Laboratórios completo, incluindo uma área exclusiva de Sensory Sciences & Insights. Conduzida por um time de especialistas, essa estrutura suporta, além de projetos internos, demandas de clientes que buscam ainda mais assertividade em seus lançamentos, estabelecendo a conexão entre desenvolvimento e mercado.

**Venha transformar seu próximo lançamento em realidade junto conosco!**

---

Reconhecemos a importância da conformidade regulatória em todos os mercados que atuamos. Como resultado, as alegações e permissões de uso dos ingredientes podem ter variações de acordo com as exigências de cada país. Consulte as legislações aplicáveis.

## **DUAS RODAS, UM PORTFÓLIO COMPLETO PARA SEUS PROJETOS**

Com 9 décadas de história, a Duas Rodas é motivada pela inovação que gera experiências positivamente marcantes, seguindo padrões internacionais de segurança de alimentos. Líder brasileira na fabricação de aromas e ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas, está presente em mais de 70 países. Seu portfólio com mais de 3.000 itens conta com aromas, extratos botânicos, desidratados vegetais e soluções integradas que conectam marcas a consumidores de forma mais que saborosa.



Para saber mais, acesse o site: [duasrodas.com](https://duasrodas.com)  
#vamosjuntos

