

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Gabrielle Fagundes Borges

**ANÁLISE DO MERCADO DE ALTERNATIVAS VEGETAIS AOS  
LÁCTEOS NO BRASIL**

Porto Alegre  
2023

Gabrielle Fagundes Borges

## **ANÁLISE DO MERCADO DE ALTERNATIVAS VEGETAIS AOS LÁCTEOS NO BRASIL**

Trabalho de Conclusão do Curso de graduação apresentado ao Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para a obtenção do Título de de Engenheira de Alimentos.

Orientador(a): Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Jean Philippe Palma Revillion.

Porto Alegre  
2023

Gabrielle Fagundes Borges

## **ANÁLISE DO MERCADO DE ALTERNATIVAS VEGETAIS AOS LÁCTEOS NO BRASIL**

Este Trabalho de conclusão de curso apresentado à Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para obtenção do título de Engenheira de Alimentos.

Aprovada em: \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Banca Examinadora:

\_\_\_\_\_  
Prof.<sup>a</sup> Jean Philippe Palma Révillion, Dr.  
Orientador  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

**Banca Examinadora:**

\_\_\_\_\_  
Prof.<sup>a</sup> Simone Hickman Flôres, Dra.  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

\_\_\_\_\_  
Prof.<sup>a</sup> Valéria da Veiga Dias, Dra.  
Instituição Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac Tramandaí

Dedico este trabalho aos meus pais, Leandro e Andréia, que sempre estiveram por perto e não mediram esforços para me apoiar nesta etapa da vida.

## AGRADECIMENTOS

“Se você não for obstinado, você vai desistir de experiências muito cedo. E se você não for flexível, você vai bater com a cabeça na parede e não vai ver uma solução diferente para o problema que está tentando resolver” (Jeff Bastos). Primeiramente, quero agradecer a mim mesma, por nunca ter desistido do meu sonho de concluir a graduação. Mesmo com todas as dificuldades e obstáculos no caminho - que não foram poucos - eu resisti e persisti, e estou aqui finalizando este ciclo. Entre tantos aprendizados que levarei como bagagem, um dos mais importantes é que para sobreviver e prosperar, é necessário ter resistência mental e reconhecer a importância de todos aqueles que contribuíram para que esta conquista fosse possível.

Eu agradeço a minha mãe Andréia por ser meu porto seguro e fonte de otimismo, meu pai Leandro e meu irmão Matheus por todo apoio, paciência e compreensão. A vocês, todo meu amor e gratidão.

Ao restante da minha família, em especial a minha avó Cirlei por todo suporte e carinho, e ao meu avô Azir, que já se foi, mas que sempre foi minha maior fonte de inspiração e incentivo para batalhar pelos meus sonhos.

Ao meu professor orientador, Jean Philippe, que me auxiliou e esteve presente sempre que necessitei, contribuindo com o desenvolvimento deste trabalho.

Aos meus amigos, meu muito obrigada por estarem comigo nos momentos de alegrias e angústias. Aos amigos da faculdade, especialmente meu grupo Angella Girardi, Aline Rey e Carolina Flores, a companhia de vocês tornou a minha jornada acadêmica mais leve e feliz.

Aos Seres Superiores, pela minha vida e pela força que recebi para alcançar esta vitória.

Por fim, agradeço ao ICTA e toda a sua comunidade, incluindo professores, técnicos e funcionários, em especial ao Dani que sempre esteve com um sorriso estampado no rosto e muita alegria para nos receber na entrada do prédio. Todos vocês contribuíram significativamente na minha trajetória acadêmica e profissional.

Eu serei eternamente grata a cada um de vocês!

## RESUMO

O mercado de alimentos *plant-based* está em ascensão no Brasil e no mundo. Dentro deste contexto, está o mercado de alternativas aos lácteos. O crescimento desta categoria é impulsionado pelos consumidores que optam por um estilo de vida mais saudável, reduzindo, sem eliminar por completo, o consumo de alimentos de origem animal da dieta ou então aqueles que possuem alguma restrição alimentar como intolerância à lactose e/ou proteínas do leite e os adeptos de dietas vegetarianas e veganas. O conhecimento e tecnologia desenvolvido e aplicado pela ciência na indústria tradicional de laticínios, trazem novas possibilidades para os produtos obtidos através de matrizes vegetais. O objetivo geral do trabalho consistiu em realizar um estudo e caracterização do mercado de produtos *plant-based* alternativos aos lácteos no Brasil quanto a formulação, legislação relacionada e tendências futuras destes produtos. O estudo foi feito através de pesquisas na literatura científica. Para a caracterização das empresas e dos produtos, foi realizada uma busca em sites de empresas nacionais e internacionais (no caso das bebidas vegetais) que ofertam produtos *plant-based* alternativos aos lácteos no país. Por fim, concluiu-se que a categoria de produtos *plant-based* alternativos aos lácteos é parte importante do mercado de alimentos vegetais e continuará crescendo no Brasil. Sendo assim, é fundamental a elaboração e definição de legislações específicas para estes alimentos para garantir um padrão de referência para a indústria e que forneçam informações claras ao consumidor.

**Palavras-chave:** *Plant-based*. Mercado *plant-based*.

## **ABSTRACT**

The plant-based food market is on the rise in Brazil and worldwide. Within this context is the dairy alternatives market. The growth of this category is driven by consumers who opt for a healthier lifestyle, reducing, without completely eliminating, the consumption of animal foods from their diet or those who have some food restriction such as intolerance to lactose and/or proteins. of milk and adherents of vegetarian and vegan diets. The knowledge and technology developed and applied by science in the traditional dairy industry, bring new possibilities for products obtained from plant matrices. The general objective of the work was to carry out a study and characterization of the market for plant-based alternatives to dairy products in Brazil in terms of formulation, related legislation and future trends for these products. The study was done through research in the scientific literature. For the characterization of companies and products, a search was carried out on websites of national and international companies (in the case of vegetable drinks) that offer plant-based alternatives to dairy products in the country. Finally, it was concluded that the category of plant-based alternatives to dairy products is an important part of the plant-based food market and will continue to grow in Brazil. Therefore, it is fundamental to elaborate and define specific legislation for these foods to guarantee a reference standard for the industry and to provide clear information to the consumer.

**Palavras-chave:** Plant-based. Plant-based market.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>9</b>
<b>2 OBJETIVOS .....</b>	<b>11</b>
2.1 OBJETIVO GERAL .....	11
2.2 OBJETIVO ESPECÍFICOS .....	11
<b>3 METODOLOGIA.....</b>	<b>12</b>
<b>4 REFERENCIAL TEÓRICO .....</b>	<b>13</b>
4.1 MERCADO DE ALIMENTOS VEGANOS E VEGETARIANOS NO BRASIL .....	13
4.2 SELO DE CERTIFICAÇÃO VEGANA .....	14
4.3 PERFIL DO CONSUMIDOR VEGANO, VEGETARIANO E FLEXITARIANO .....	16
4.4 ALIMENTOS PLANT-BASED ALTERNATIVOS AOS LÁCTEOS .....	18
4.5 TENDÊNCIA DO MERCADO DE PRODUTOS PLANT-BASED.....	19
4.6 REGULAMENTAÇÃO PARA ALIMENTOS PLANT-BASED NO BRASIL.....	21
4.7 ANÁLISE DAS EMPRESAS E SEUS PRODUTOS LÁCTEOS PLANT-BASED QUANTO A SUA FORMULAÇÃO .....	25
<b>5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>103</b>
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>107</b>
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>109</b>



## 1 INTRODUÇÃO

A indústria de alimentos e bebidas tem passado por transformações tecnológicas devido ao aumento do interesse do consumidor por alimentos *plant-based* (LIMA et al., 2021). Dados da Euromonitor, apontam que em 2020 o mercado *plant-based* brasileiro atingiu um faturamento de US\$ 82,8 milhões (R\$ 457,52 milhões), apresentando uma alta de quase 70% em comparação com o ano de 2015. Estima-se que o faturamento para esse segmento atingirá US\$ 131,8 milhões (R\$ 728,27 milhões) até 2025 (STUCCI, 2022).

Este novo tipo de consumo está relacionado a fatores como a conscientização em relação à saúde, bem-estar animal, meio ambiente, estilo de vida e política (RUBI, 2012). Além disso, o aumento da demanda por produtos à base de plantas também está ligado ao crescimento da população adepta a dietas vegetarianas, veganas e principalmente dietas que reduzam, sem excluir por completo, o consumo de produtos de origem animal, chamadas de dietas flexitarianas. Segundo a pesquisa “O Consumidor Brasileiro e o Mercado *Plant-Based* 2022” realizada pelo The Good Food Institute Brasil (GFI Brasil), 67% dos brasileiros diminuíram o consumo de carne (bovina, suína, aves e peixes) e, desse total, 47% pretendem reduzir ainda mais o seu consumo em 2023. O aumento desta tendência tem impulsionado o crescimento de empresas preocupadas com as questões ambientais e de sustentabilidade nos seus processos produtivos tradicionais (BLOCK et al., 2020).

Segundo dados da pesquisa de mercado realizada pela Mordor Intelligence, no período de 2016 – 2026, as três principais tendências que afetam o mercado brasileiro são a redução de açúcar, alimentação saudável e aumento do teor de proteínas e fibras nos alimentos. Cada vez mais os consumidores estão optando por um estilo de vida saudável e a busca por alimentos *plant-based* que possuam características nutricionais, sensoriais e tecnologias adequadas, similares aos produtos de origem animal (PAUL et al., 2020).

Neste contexto, um dos mercados que se encontra em ascensão é o de produtos *plant-based* alternativos aos lácteos, cujo público alvo são os consumidores que possuem alguma restrição alimentar como intolerância e/ou alergia ao leite tradicional e aqueles que buscam benefícios nutricionais através das dietas vegetais (flexitarianas, vegetarianas e veganas). Ainda, segundo a pesquisa, o Brasil é

responsável pela maior participação de mercado no setor de produtos *plant-based* alternativos aos lácteos na América do Sul, devido as mudanças nos padrões tradicionais de compra.

Contudo, os desafios deste segmento de mercado se encontram em alcançar a excelência nas características organolépticas destes produtos (aparência, aroma, sabor e textura), e a acessibilidade para todos os consumidores, visto que os preços dos produtos *plant-based* alternativos aos lácteos são muito maiores em comparação com os lácteos tradicionais. Essas diferenças podem interferir na decisão de compra do consumidor e por isso devem ser levadas em consideração. Ainda, no Brasil e no mundo existe a falta de uma regulamentação específica para produção, denominação e venda destes alimentos.

Levando em consideração essas transformações de padrão de consumo, de produção e de mercado, é de suma importância analisar o perfil dos consumidores e o mercado de alimentos *plant-based*, assim como os produtos *plant-based* alternativos aos lácteos, visto que este segmento está em ascensão no Brasil e no mundo.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 OBJETIVO GERAL

O presente trabalho tem por objetivo caracterizar o mercado de produtos *plant-based* alternativos aos lácteos, considerando as matérias-primas utilizadas, legislação relacionada e tendências futuras destes produtos.

### 2.2 OBJETIVO ESPECÍFICOS

Os objetivos específicos desta pesquisa são:

- a) Apresentar o perfil dos consumidores de alimentos *plant-based*;
- b) Analisar o mercado de alimentos veganos e produtos *plant-based* alternativos aos lácteos no Brasil;
- c) Caracterizar as empresas ofertantes de produtos *plant-based* alternativos aos lácteos no Brasil;
- d) Caracterizar os produtos *plant-based* alternativos aos lácteos ofertados no Brasil;
- e) Analisar as legislações vigentes para o processamento, denominação e rotulagem de produtos *plant-based* alternativos aos lácteos no Brasil.

### 3 METODOLOGIA

A metodologia utilizada neste trabalho foi uma pesquisa na literatura científica, consultando artigos, livros, pesquisas em revistas de comportamento do consumidor e outras fontes de dados científicos. As buscas foram realizadas entre os meses de janeiro a abril de 2023.

Foram utilizadas diversas combinações nos termos para pesquisa em inglês e português como “plant-based”, “plant-based dairy industry”, “plant-based milk”, “non dairy plant-based”, “plant-based dairy alternatives”, “alternativos aos lácteos”, “lácteos plant-based”, “bebidas à base de vegetais” e “leites alternativos”.

Num segundo momento, no mês de março de 2023, para a caracterização das empresas e dos produtos *plant-based* alternativos aos lácteos, foi realizada uma busca em sites de empresas nacionais e internacionais (no caso das bebidas vegetais), para coletar informações como formulação, tabela nutricional e selos dos produtos, ano de fundação da empresa, origem, porte, e locais de vendas destes produtos para criar um banco de dados. Após essa caracterização, foi possível realizar uma análise crítica dos produtos *plant-based* alternativos aos lácteos ofertados no Brasil, quanto a sua formulação e legislação relacionada.

## 4 REFERENCIAL TEÓRICO

### 4.1 MERCADO DE ALIMENTOS VEGANOS E VEGETARIANOS NO BRASIL

O mercado de alimentos veganos no Brasil tem crescido exponencialmente, alavancado pela preocupação dos consumidores com a saúde, com o bem-estar animal e com o impacto ambiental causado pela produção de alimentos de origem animal. Segundo uma pesquisa do IBOPE Inteligência, conduzida em 2018, 14% da população brasileira se declara vegetariana. Além da população declarada vegetariana, cresce rapidamente o número de pessoas que, embora não se enquadrem nesta categoria alimentar, também compartilham das mesmas preocupações e por esta razão desejam reduzir o consumo de carnes e derivados. Estas pessoas são denominadas de “flexitarianos”.

De acordo com uma pesquisa da Euromonitor Internacional, o consumo de produtos à base de plantas é majoritariamente consumido por flexitarianos — cerca de 42% da população mundial, enquanto veganos e vegetarianos representam 4% e 6%, respectivamente. Com esta demanda, cresce a oferta de alimentos veganos para atender estes consumidores. Nos supermercados, estes alimentos podem ser encontrados in natura, processados e alimentos processados alternativos de produtos de origem animal, como carnes, hambúrgueres, salsichas, linguiças, nuggets, coxinhas, leites, queijos, requeijões, entre outros.

Um estudo da Allied Market Research constatou que o mercado vegano foi avaliado em USD\$ 19,7 bilhões em 2020 e a expectativa é que cresça para mais de USD\$ 36,3 bilhões até 2030. (BRONZE E CHAVES, 2022). No Brasil, este mercado movimenta cerca de R\$ 55 milhões por ano (BRASIL ECONÔMICO, 2017) e, segundo Prado (2016), o mercado de veganos vem crescendo de 30 a 40% anualmente nos últimos anos. A Associação Brasileira de Supermercados (Abras, 2017) afirma que boa parte deste faturamento é advinda da demanda por produtos vegetarianos e veganos e que, apesar destes números expressivos, a oferta é menor do que a demanda.

A sociedade Vegetariana Brasileira (2019) realizou uma pesquisa através do Google Trends e constatou que nos últimos anos, o número de pesquisas pelo termo “vegano” cresceu 1.000% no Brasil, fazendo com que aumentassem as buscas pelo assunto, que varia de 150% a 250% ao ano. Ainda, em 2022, com dados até abril do

Ministério da Economia, foram abertas 117 empresas utilizando os termos “vegano”, “vegana” ou “veganos” (BRONZE E CHAVES, 2022).

Atualmente, existem em torno de 240 restaurantes vegetarianos e veganos no país. Com isso, restaurantes não-veganos passaram a criar pratos e lanches veganos para atender não somente o público vegetariano e vegano, como também os flexitarianos, e hoje mais de 3.523 estabelecimentos oferecem pelo menos uma opção vegana no cardápio.

Os flexitarianos correspondem a 46% da população brasileira (SVB, 2017). Graças a esta parcela da população, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e da Secretaria de Comércio Exterior (Secex) o consumo de carne reduziu 8% no ano de 2015, sendo este o menor nível desde 2001. E ainda, entre 2015 a 2016, as vendas do setor vegetariano aumentaram em 40%.

Os alimentos veganos podem ser certificados através do programa de certificação de produtos, criado em 2013 pela Sociedade Vegetariana Brasileira. Este selo garante ao consumidor que o produto não contém traços ingredientes ou componentes de origem animal. Nos últimos anos, a SVB certificou mais de 3.050 produtos, sendo a maioria do setor alimentício e a tendência é que estes números aumentem nos próximos anos (SVB, 2018).

#### 4.2 SELO DE CERTIFICAÇÃO VEGANA

O selo vegano é uma certificação contida no rótulo do produto, seja ele um alimento, cosmético, produtos de higiene ou vestuário, que garante ao consumidor uma produção isenta de qualquer tipo de exploração animal.

Os padrões para a obtenção desta certificação foram criados pela European Vegetarian Union (EVU, 2017), e segundo esta organização, os critérios para a obtenção deste selo são:

Não conter ingredientes de origem animal, como carnes e substâncias oriundas de partes de animais e suas secreções;

Não conter aditivos, suplementos ou enzimas de origem animal;

Não ser processado com coadjuvantes de tecnologia de origem animal.

A EVU destaca ainda que, nenhum animal pode ser usado nas etapas de desenvolvimento, fabricação, testes de toxicidade e experimentações. Sendo assim, o percentual máximo de “contagio” de produtos de origem animal em produtos veganos é de 0,1% do seu peso. Para a obtenção da certificação dos produtos não é levado em consideração os insumos utilizados na produção de embalagens, mas, as organizações recomendam que isso seja evitado de forma voluntária. (EVU, 2017).

No Brasil, em 2013, a Sociedade Vegetariana Brasileira criou o “Certificado Produto Vegano SVB”, um selo confiável e reconhecido nacionalmente que pode ser concedido para alimentos, cosméticos, higiene e calçados (Figura 1). O selo vegano da SVB certifica o produto, não a empresa. Portanto, é possível um produto obter a certificação vegana em sua embalagem mesmo sendo de uma empresa que não é vegana.

Figura 1 – Selo vegano da Sociedade Brasileira Vegetariana



Fonte: Sociedade Vegetariana Brasileira (2021).

Para solicitar o selo basta entrar em contato com Sociedade Brasileira Vegetariana, enviando os nomes dos produtos e as respectivas composições para análise. Posteriormente, um orçamento é realizado. Na sequência, são solicitados informações e documentos para uma avaliação. Estas informações exigidas podem ser referentes aos fornecedores, preparo, finalização, análises laboratoriais e demais etapas da cadeia produtiva do produto em questão. Após aprovado, a empresa terá autorização para utilizar o selo nacional na embalagem da mercadoria (SVB, 2021).

De forma geral, o investimento para certificar um produto pode variar de acordo com a quantidade, complexidade e porte da empresa. Atualmente, a taxa mínima anual de licenciamento é de R\$ 850,00 (SVB, 2021). Nos últimos anos, o número de produtos certificados pela SVB cresceu significativamente. Hoje, são mais de 3.050

produtos certificados, mais de 600 fornecedores avaliados, 4.500 ingredientes verificados e mais de 160 empresas parceiras. (SVB, 2021).

#### 4.3 PERFIL DO CONSUMIDOR VEGANO, VEGETARIANO E FLEXITARIANO

A palavra veganismo surgiu no ano de 1940, com a proposta de ser uma dieta dentro do vegetarianismo. Em 1944, Donald Watson um cidadão que já era adepto da dieta vegetariana, fez uma publicação em um jornal da Sociedade Vegetariana da Gran Bretanha, afirmando que o posicionamento vegetariano deveria evitar a produção e consumo de ovos, leite e derivados, além da produção de carne (SILVA, M. C. B. D., 2018).

O veganismo é um movimento social caracterizado pelo não consumo de qualquer produto que gere exploração e/ou sofrimento animal. De acordo com a Sociedade Vegetariana Brasileira, esse modo de vida pode ser praticado por pessoas de qualquer credo, etnia, gênero ou preferência sexual. O veganismo não tem relação com crenças políticas nem com estilos musicais, e também não deve ser associado a cultura. Trata-se, portanto, de uma prática universal (SVB, 2011).

Os consumidores veganos são pessoas que não consomem nenhum alimento de origem animal e em seu estilo de vida buscam eliminar do uso de animais para trabalho, apropriação, experimentação, caça, confinamento, entretenimento, cosméticos e vestuário. Veganos são vegetarianos que excluem o uso de animais não somente na dieta, como em outras áreas de suas vidas. (SVB, 2011).

A palavra “vegetarianismo” apareceu pela primeira vez em uma publicação para a revista “The Healthian”, no ano de 1842, pela Associação Vegetariana Britânica, afirmando efeitos positivos de saúde com um maior consumo de alimentos de origem vegetal (MOURA, 2020). A última pesquisa sobre o vegetarianismo no Brasil, realizada pelo Instituto IBOPE, em 2018, apontou que 14%, cerca de 30 milhões de brasileiros são vegetarianos. Apresentando um crescimento de 75% com relação a mesma pesquisa realizada no ano de 2012, quando cerca de 8% da população se declarou vegetariana.

O vegetarianismo é uma escolha alimentar que exclui os produtos de origem animal da dieta. Esta dieta pode ser classificada de acordo com o grau de exclusão



dos alimentos de origem animal. Segundo Key et. al (2006), o vegetarianismo pode ser classificado da seguinte forma:

- Ovolactovegetarianismo: não consomem nenhum tipo de carne, mas utilizam ovos, leite e derivados na sua alimentação;
- Lactovegetarianismo: não consomem nenhum tipo de carne, nem ovos, mas utilizam leite e derivados na sua alimentação;
- Ovovegetarianismo: não consome nenhum tipo de carne, nem leite e derivados, mas utiliza ovos na sua alimentação;
- Vegetariano estrito: não utiliza nenhum produto de origem animal na sua alimentação.

Existe ainda, uma parcela da população que busca reduzir os alimentos de origem animal da dieta, ao menos uma vez por semana, sem excluir por completo o consumo. Estas pessoas são denominadas de “flexitarianos”. O regime alimentar flexitariano é uma combinação dos benefícios nutricionais da dieta onívora e da dieta vegetariana, que permite o consumo de carnes, priorizando a ingestão de vegetais (ALVES, 2022). De acordo com pesquisa do Ipec (Inteligência em Pesquisa e Consultoria) em 2021, 46% dos brasileiros já deixam de comer carne, por vontade própria, pelo menos uma vez na semana.

Em 2008, Fox & Ward estudaram sobre quais eram os principais motivos para se tornar vegetariano e vegano, e as suas diferenças entre os dois grupos, e constataram que para os vegetarianos o principal propósito é a saúde, enquanto que para os veganos o principal motivo é a empatia aos animais.

No Brasil, em 2021 foi realizada uma pesquisa quantitativa para analisar a adaptação a dieta vegana, viabilidade relacionada ao custo e decisão de compra de produtos veganos análogos aos de origem animal. O estudo apontou que, 31% dos entrevistados buscavam em um produto vegano a qualidade sensorial, 27% preço acessível, 23% o alto valor nutricional e 19% a praticidade no preparo. Sobre as motivações para consumir produtos veganos, 34% respondeu que é por questões ambientais e 25% por questões sociais e culturais (De FREITAS et al., 2021).

Em uma pesquisa realizada com relação a frequência de compra de produtos veganos, 32% dos participantes afirmaram que costumam comprar os produtos

semanalmente, 24% mensalmente, 19% quinzenalmente, 15% não compram com nenhuma das opções de frequência, 7% mais de 3 vezes por semana e 3% diariamente. Nesta pesquisa, a maior parcela dos consumidores veganos se encontram na região Sudeste e estão à procura de uma melhor qualidade sensorial neste tipo de produto (aroma, textura e sabor) (JÚNIOR, et al., 2021).

#### 4.4 ALIMENTOS PLANT-BASED ALTERNATIVOS AOS LÁCTEOS

O aumento da demanda por produtos à base de vegetais está relacionado com o surgimento de restrições ao consumo de leite e seus derivados, devido à fatores como alergia ou intolerância às proteínas lácteas, com o crescimento da população de adeptos às dietas vegetarianas e/ou veganas e também às dietas *plant-based*, que estão correlacionadas a diversos benefícios para a saúde, como redução do risco de obesidade e Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2), bem como doenças cardiovasculares (DCV), hipertensão e alguns tipos de câncer (GRASSO et al., 2021; JESKE; ZANNINI e ARENT, 2018).

Os lácteos *plant-based* são produtos elaborados com ingredientes vegetais à base de leguminosas, sementes oleaginosas, cereais ou pseudocereais, alternativos aos lácteos tradicionais, que geralmente se assemelham em aparência, textura e sabor aos produtos feitos com proteína animal. (EMBRAPA, 2021). As características sensoriais e o valor nutricional entre as bebidas vegetais e o leite são distintas. Enquanto o leite é uma bebida com sabor e odor característicos, possuindo um teor de gorduras saturadas maior, bem como um elevado teor de cálcio, as bebidas vegetais possuem sabor mais leve, um valor menor de gorduras saturadas e baixo teor de cálcio (FONSECA et al., 2016). Na fabricação destes alimentos, as opções oleaginosas que se destacam são as amêndoas e as castanhas, devido ao seu apelo nutricional, enquanto a bebida de arroz é a opção mais neutra em termos de cor e sabor e também a mais econômica. A soja é amplamente utilizada em alimentos e bebidas veganas à base de plantas devido ao seu conteúdo rico em proteínas e suas características funcionais (GRAMKOW, 2018).

A fermentação láctea dos alimentos lácteos tradicionais é obtida através da transformação de parte do seu carboidrato (lactose) em ácido láctico e compostos secundários, pela ação de determinadas bactérias e calor. Enquanto os extratos vegetais são obtidos de matérias-primas secas, como nozes, castanhas, cereais,

leguminosas ou frutos secos processados por moagem, inativação enzimática, remolho, cocção e fermentação (RODRIGUES, 2022). Atualmente, já é possível encontrar empresas que utilizam o processo de fermentação para desenvolver proteínas lácteas sem o uso de animais. Para isso, copiam o gene responsável pela produção da proteína do leite de vaca e colocam na levedura, posteriormente a substância é colocada em fermentadores e se multiplica produzindo a proteína do leite, idêntica à de origem animal (STUCCI, 2023).

O conhecimento e tecnologia desenvolvido e aplicado pela ciência e a indústria tradicional de laticínios, trazem novas possibilidades para os produtos obtidos através de matrizes vegetais (extratos líquidos, massas solidas e cremes). Com a crescente adoção de dietas que excluem ou reduzem o consumo de alimentos de origem animal, torna necessária a preparação e especialização dos profissionais atuantes neste setor. Diante do exposto, conclui-se que o desenvolvimento do mercado de alternativos vegetais aos lácteos no Brasil é de extrema importância para atender às necessidades nutricionais da população, bem como para promover a sustentabilidade ambiental e a saúde pública.

#### 4.5 TENDÊNCIA DO MERCADO DE PRODUTOS PLANT-BASED

Segundo dados da Agência Euromonitor (2020), o mercado de produtos alimentícios à base de plantas registrou um faturamento de 82,8 milhões de dólares em 2020 no Brasil, representando um crescimento anual de 11,1% em relação aos últimos cinco anos. Estima-se que, em 2025, o segmento alcance vendas de 131,8 milhões de dólares em todo o país.

Uma pesquisa realizada pela Kantar IBOPE Media apontou que, em 2021, este tipo de produto foi consumido por mais de 36 milhões de pessoas no Brasil. É possível observar um aumento significativo no número de pesquisas sobre o assunto. Em 2019, um estudo foi realizado pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE), coordenado pelo The Good Food Institute (GFI) e apoiado por 11 empresas do setor de alimentos, intitulado “O consumidor brasileiro e o mercado *plant-based*”.

Este trabalho contou com a participação de 2000 pessoas, sendo homens e mulheres a partir de 18 anos que foram selecionados intencionalmente por cotas de gênero, idade e de diferentes regiões do país. Os dados desta pesquisa apontaram que 39% dos brasileiros já consumiam produtos à base de vegetais por, pelo menos,

3 vezes na semana. Ainda, é possível notar que o consumidor alvo da indústria de proteínas alternativas não é o vegano, mas sim quem reduz o consumo de produtos de origem animal. Essas pessoas são conhecidas como flexitarianos, e se consolidaram como público-alvo das proteínas alternativas (SIQUEIRA, 2022).

Esse movimento ou tendência reflete um mercado cada vez mais diversificado, em que os consumidores alternam entre proteínas vegetais e animais de acordo com suas necessidades. Isso significa que um mesmo consumidor pode adquirir tanto produtos lácteos quanto carnes e bebidas à base de plantas. Nesse sentido, a escolha entre produtos à base de plantas e lácteos dependerá de uma série de fatores, incluindo preço, disponibilidade, funcionalidade, conveniência, praticidade, inovação, disposição para experimentar e sustentabilidade (SIQUEIRA, 2022).

A preocupação com o meio ambiente teve um importante incremento durante a pandemia do coronavírus e tem impulsionado mudanças no mercado. Empresas comprometidas com o tema e que comunicam isso de forma clara e transparente para os consumidores têm se destacado e se tornado mais competitivas. Segundo o Euromonitor, em 2021, 67% dos consumidores tomaram medidas com impacto positivo no meio ambiente, como priorizar compras de empresas com baixa ou zero emissão de carbono, que adotam práticas de reciclagem, reduzem o desperdício e cuidam das comunidades locais, entre outras ações. A Kantar estima que, nos próximos 10 anos, um em cada cinco consumidores brasileiros levará em consideração essas questões na hora de decidir o que consumir (SIQUEIRA, 2022).

O crescimento da aceitação de alternativas vegetais aos lácteos está fazendo dos produtos *plant-based* um mercado em potencial. Segundo dados de uma pesquisa realizada pela Precedence Research, uma organização de consultoria e pesquisa de mercado, o mercado de produtos *plant-based* alternativos aos lácteos atingirá US\$ 68,79 bilhões até 2030 no Brasil, crescendo a um CAGR(?) de 11,8% durante o período da previsão (2022 – 2030). No Brasil, dados de uma pesquisa realizada pela Tetra Pak apontam que as bebidas *plant-based* (elaborados com arroz, grãos, castanhas e sementes) atingirão o valor de mercado de R\$ 1 bilhão até 2025. Para fins de comparação, em 2021, este valor era de R\$ 435 milhões (STUCCI, 2022).

A expansão da busca por lácteos alternativos é impulsionada pelo alto valor nutricional e benefícios para a saúde, propriedades funcionais que podem ser

encontradas nestes produtos, aumento da população vegana com respectivo crescimento do consumo de alimentos sem ingredientes lácteos, maior conscientização do consumidor sobre a crueldade com os animais e os danos ambientais envolvidos nesse processo, aumento dos casos de intolerância à lactose e alergias ao leite, e ainda, a preocupação do consumidor com os hormônios, pesticidas e antibióticos que podem estar presentes no leite de origem animal. Além disso, também está ocorrendo um aumento da demanda por produtos *plant-based* alternativos aos lácteos sem adição de açúcar, menos refinadas e de *clean label* (produtos 100% naturais, livres de transgênicos e sem aditivos). Dessa forma, existe um impulso desses produtos por parte dos consumidores que desejam reduzir a ingestão de calorias e que buscam por alimentos menos refinados (STUCCI, 2022).

A aceitação do "leite" à base de plantas pelos consumidores motivou o desenvolvimento de outras categorias de produtos lácteos *plant-based*, como iogurtes, sorvetes, manteigas, queijos e outras (FISA, 2021). As iniciativas mais recentes nesse âmbito são direcionadas para a busca de substâncias ou ingredientes que proporcionem semelhanças nos produtos destinados a replicar as propriedades específicas dos lácteos de origem animal, tais como textura, sabor, aparência e aspectos nutricionais. A reorganização do sistema alimentar com base em proteínas vegetais impulsiona o setor *plant-based* para as oportunidades de inovação e desenvolvimento de tecnologias que atendam às necessidades dos consumidores e às demandas de um sistema alimentar mais sustentável.

#### 4.6 REGULAMENTAÇÃO PARA ALIMENTOS PLANT-BASED NO BRASIL

Os alimentos *plant-based* estão em ascensão no mercado brasileiro. Segundo dados divulgados no site da Sociedade Brasileira Vegetariana (2019), o número de restaurantes voltados para o público vegetariano e vegano aumentaram significativamente nos últimos anos, assim como os lançamentos de produtos veganos em cardápios de estabelecimentos não-veganos. Essas tendências divulgadas pela SVB (2019) são um reflexo das tendências mundiais deste nicho de mercado. Segundo pesquisas realizadas pelo grupo Mintel, pelo Baum & Whiteman International Food Consultants e Yahoo Food Trends, na Europa de 2013 a 2015 o lançamento de produtos veganos teve um crescimento de 250%. No Brasil, este crescimento tem sido estimado em 40% ao ano.

O programa de certificação vegana da SVB é um importante parâmetro de crescimento para este mercado. Atualmente, a SVB conta com mais de 3000 produtos certificados e mais de 150 empresas parceiras (SVB, 2022). No entanto, a regulamentação para produtos *plant-based* no Brasil ainda é imprecisa, pois não foram totalmente estabelecidas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) regulamentos técnicos de identidade e qualidade específicas para esse tipo de produto.

Embora atualmente não exista uma definição legal, os produtos *plant-based* incluem alimentos processados que são formulados à base de ingredientes de origem vegetal e que buscam uma similaridade de aparência, textura, sabor e outras características de produtos tradicionais de origem animal, como carne e produtos cárneos, pescados, ovos, leite e derivados lácteos (ANVISA, 2022). O aumento do surgimento desses produtos no mercado tem impulsionado a atuação das autoridades reguladoras de alimentos no Brasil e no mundo (ANTONACCIO, 2022).

Diante deste cenário, a regulamentação dos alimentos *plant-based* vem sendo discutida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e conta com dois Projetos de Lei (PL), o PL nº 10.556/2018 que sugere que o uso da palavra “leite” e de outros lácteos seja restrito apenas aos produtos de origem animal, e o PL 2876/2019, que objetiva proibir produtos de origem não animal de utilizarem o termo “carne” e outros. (PANSANI, 2021). Estes Projetos de Lei, até o presente momento, aguardam uma resposta na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços (CDEICS).

Em 2021, o Ministério da Agricultura realizou uma consulta pública com a finalidade de receber contribuições para a regulamentação do setor. A maioria das respostas obtidas para os requisitos regulatórios de comercialização dos alimentos à base de plantas, destacam a importância das informações no rótulo, composição estritamente vegetal e padrão de qualidade (Canal Agro, 2022).

Em março de 2021, foi criada a ISO 23662, embasada em normas do *Codex Alimentarius*, que estabelece e define critérios para toda a cadeia produtiva de alimentos veganos e vegetarianos. Esta norma também estabelece critérios de rotulagem e de alegações que estarão presentes no rótulo. A ISO 23662 não é um

Regulamento que acarreta punições com o seu descumprimento, mas define um padrão internacional com critérios técnicos sobre os alimentos veganos e vegetarianos. Portanto, a aplicação da ISO deve surgir acerca de uma decisão estratégica da organização (ALVES, 2021).

A publicação da ISO, assim como o certificado de produto vegano obtido pela Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) indicam que as autoridades estão buscando uma certificação específica para os produtos vegetarianos e veganos. As normas garantem um padrão de referência para a indústria, e para os consumidores asseguram a segurança alimentar, com informações claras a respeito dos alimentos *plant-based* (Canal Agro, 2022).

Em 11/06/2021, a Secretaria de Defesa e Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SDA/MAPA) formalizou uma Tomada Pública de Subsídios (TPS), por meio da publicação da Portaria nº 327, de 2/06/2021, para obter contribuições da sociedade sobre a discussão regulatória dos alimentos *plant-based*. Em 01/09/2021, entrou em vigor a Portaria nº 375, que estabelece requisitos e critérios para a Certificação Voluntária dos produtos de origem vegetal. Esta certificação voluntária permite ao setor produtivo destacar as características de qualidade dos produtos e levar uma informação mais clara e completa ao consumidor nacional. Para o mercado internacional, esta certificação voluntária garante que o produto brasileiro tenha um maior valor por meio da emissão do certificado oficial de conformidade (ANVISA, 2022).

Nos dias 26 e 27/10/2021, a GGALI e a Assessoria de Melhoria da Qualidade Regulatória (ASREG) realizaram oficinas virtuais com a participação de representantes de diferentes instituições interessadas no assunto, com a finalidade de obter subsídios na identificação e análise do problema regulatório dos alimentos *plant-based* e no mapeamento dos agentes afetados. Por fim, nos dias 2 e 3/12/2021, foram realizadas oficinas internas virtuais pela GGALI e ASREG para discutir e consolidar os resultados obtidos nas oficinas virtuais com os agentes externos acerca do problema regulatório e identificação dos atores afetados (ANVISA, 2022).

De acordo com o relatório das oficinas virtuais para identificação do problema regulatório e dos agentes afetados, publicado pela ANVISA em 2022, o problema regulatório identificado foi a assimetria de informação no mercado de alimentos *plant-*

*based*. Esse problema possui uma extensão nacional e internacional e pode ser definido como uma falha de mercado que está relacionada à garantia do direito fundamental do consumidor à informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação de suas características, composição e riscos.

Uma das causas apontadas para o problema regulatório está na apresentação de alimentos *plant-based* como similar a produtos tradicionais de origem animal, pois esta atribuição pode gerar confusão sobre a real identidade e composição destes alimentos.

Outra causa apontada está na insuficiência, subjetividade e desatualização das normas e orientações sobre os alimentos *plant-based*. Essa causa foi caracterizada como uma falha regulatória, e é uma consequência dos atos que definem os requisitos sanitários dos produtos de origem vegetal não apresentarem critérios que lidem adequadamente com as particularidades desses alimentos, incluindo denominação de venda, composição, equivalência nutricional e rotulagem.

Ainda, o estoque normativo que define os requisitos para gestão do risco de perigos químicos, físicos e microbiológicos em alimentos não contempla alguns alimentos *plant-based*, em especial no que diz respeito aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, aos contaminantes, às matérias estranhas e aos padrões microbiológicos.

Foi observado uma carência de diretrizes internacionais harmonizadas sobre os alimentos *plant-based*, o que pode explicar a inadequação das normas e orientações nacionais sobre o tema, visto que estas diretrizes são utilizadas como referências na elaboração de intervenções normativas e não normativas pela ANVISA. O próprio *Codex Alimentarius*, principal referência regulatória internacional na área de alimentos, não apresenta diretrizes que tratem especificamente dos alimentos *plant-based*. As diretrizes para produtos de origem vegetal existentes foram definidas várias décadas antes do surgimento dessa tendência e ainda não foram revisadas.

Por fim, a última causa apontada para justificar a assimetria de informações é o uso de alegações de saudabilidade e sustentabilidade de forma inadequada, podendo induzir o consumidor ao engano, por serem alegações genéricas, não estarem fundamentadas ou não serem comprovadas. Vale ressaltar que essa prática



não está restrita apenas aos alimentos *plant-based*, podendo ser encontrada em outros alimentos industrializados.

Em relação ao desconhecimento de alguns agentes econômicos da legislação federal aplicável aos alimentos *plant-based*, foram mapeadas as seguintes causas raízes: i) entrada de novos agentes econômicos no mercado que não estão familiarizados com a regulação de alimentos; ii) orientações insuficientes sobre a legislação federal aplicável aos alimentos *plant-based*; iii) estoque regulatório extenso e complexo e iv) incertezas sobre a competência regulatória dos alimentos *plant-based* entre a Anvisa e o MAPA.

Diante do exposto, é possível observar que o setor regulatório no Brasil está agindo de forma a solucionar o problema na regulamentação de alimentos *plant-based*, pois são inovações no mercado de alimentos e ainda não há uma legislação específica para estes produtos.

#### 4.7 ANÁLISE DAS EMPRESAS E SEUS PRODUTOS LÁCTEOS PLANT-BASED QUANTO A SUA FORMULAÇÃO

Através de um levantamento feito pela internet, foi possível encontrar 132 produtos *plant-based* alternativos aos lácteos, designadas como “queijos”, “requeijões”, “manteigas”, “creme de leite” e “pão de queijo”, ofertados por 15 empresas brasileiras e 75 bebidas vegetais, ofertadas por 17 empresas no Brasil. São elas:

NoMoo: é uma foodtech carioca que se consolidou na indústria brasileira de laticínios veganos em 2016 com produtos *plant-based* alternativos aos lácteos à base de castanha de caju. Atualmente consta em seu portfólio, opções 100% à base de plantas e *clean label*, tendo hoje uma linha completa de “queijos”, “requeijão”, “manteiga”, “creme de leite” e “maionese” veganos. A NoMoo é uma das primeiras empresas no ramo de “queijos” veganos e utiliza de técnicas de fermentação para produzir os produtos *plant-based* alternativos aos lácteos visando alcançar uma qualidade organoléptica similar aos queijos tradicionais feitos com leite de vaca. Os produtos vendidos são: “cheddar cremoso”, “*cream cheese*”, “creme de leite”, “manteiga” *plant-based*, “maionese” *plant-based* e “requeijão” *plant-based*, “queijos” “*chèvre*”, “mozzarella”, “parmesão”, “prato” e “provolone”, todos *plant-based*.

- “Cheddar Cremoso” *plant-based*: é o “requeijão” tipo cheddar à base de plantas. Contém água, castanha de caju, óleo de coco, amidos modificados, cálcio, sal, aroma idêntico ao natural de queijo tipo Cheddar, vinagre, extrato de algas marinhas e culturas fermentativas. A porção de 30 g (2 colheres de sopa), contém 64 kcal e 44 mg de cálcio.
- “Requeijão” *plant-based*: é o “requeijão” mais básico da marca. Contém água, castanha de caju, óleo de coco, polvilho doce, sal, extrato de algas marinhas, cálcio, vinagre e culturas de fermentação. A porção de 30 g (2 colheres de sopa), contém 68 kcal e 95 mg de cálcio.
- “Cream Cheese” *plant-based*: é o “queijo” tipo cream cheese, que em português pode ser traduzido como “queijo cremoso”, é um tipo de queijo branco. De textura macia e de sabor ligeiramente ácido. Contém água, castanha de caju, óleo de coco, amido de batata, sal, aroma idêntico ao natural de cream cheese, vinagre e culturas de fermentação. A porção de 30 g (2 colheres de sopa), contém 99 kcal, 0,5 mg de cálcio e potássio e 0,2 mg de vitamina E.
- NoButter “Manteiga” *plant-based*: é a “manteiga” 100% vegetal. Contém óleo de coco, água, castanha de caju, óleo de girassol, lecitina de girassol, sal, proteína vegetal, fermentos lácteos, trifosfato de cálcio, conservante sorbato de potássio e corante natural urucum. A porção de 10 g (1 colher de sopa), contém 57 kcal e 3,8 mg de cálcio.
- “Creme de leite” *plant-based*: é o “creme de leite” 100% vegetal. Contém água, castanha de caju, óleo de coco, extrato de alga marinha, goma xantana, goma guar e culturas iniciais. A porção de 30 g (2 colheres de sopa), contém 78 kcal.

- “Queijo Mozzarella” *plant-based*: é o “queijo” tipo mussarela 100% vegetal. Contém água, castanha de caju, óleo de coco, amido de batata, sal, vinagre, aroma idêntico ao natural de queijo tipo mozzarella, urucum e culturas de fermentação. A porção de 30 g (2 fatias), contém 51 kcal e 0,1 mg de cálcio.
- “Queijo Mozzarella” ralado *plant-based*: contém água, castanha de caju, óleo de coco, amido de batata, sal, vinagre, aroma idêntico ao natural de queijo tipo mozzarella, urucum e culturas de fermentação. A porção de 30 g (2 colheres) contém 96 kcal.
- “Queijo Parmesão” *plant-based*: é o “queijo parmesão” 100% vegetal. Contém castanha de caju, fermento nutricional, temperos naturais e sal. A porção de 30 g (3 colheres de sopa) contém 173 kcal.
- “Queijo Parmesão” Ralado em Lascas *plant-based*: contém água, castanha de caju, amido de batata, óleo de coco, sal, vinagre, aroma idêntico ao natural de parmesão e culturas de fermentação.
- “Queijo Prato” *plant-based*: é o “queijo” tipo prato 100% vegetal. Contém castanha de caju, água, óleo de coco, levedura nutricional, extrato de algas marinhas, polvilho doce, culturas, sal e corante natural urucum. A porção de 30 g (2 fatias) contém 63 kcal. A porção de 30 g (2 colheres de sopa) contém 105 kcal e 0,4 mg de cálcio.
- “Queijo Provolone” *plant-based*: é o “queijo” tipo provolone 100% vegetal. Contém castanha de caju, água, óleo de coco, levedura nutricional, fumaça líquida, extrato de algas marinhas, polvilho doce, culturas e sal. A porção de 30 g (2 fatias) contém 62 kcal e 0,1 mg de cálcio.

- “Queijo Chèvre” *plant-based*: é o “queijo chèvre” (camembert do leite de cabra, queijo de origem francesa pasteurizado e também conhecido no Brasil como queijo de cabra) na sua versão 100% vegetal. Contém castanha de Caju, água filtrada, óleo de coco, culturas e sal. A porção de 30 g (2 colheres) contém 151 kcal.
- Nogurt *plant-based* Sabor Ameixa: é o “iogurte” 100% vegetal. Contém água, castanha de caju, açúcar, preparado de ameixa (polpa de ameixa, aroma idêntico ao natural de ameixa), goma aguar, acidulante ácido cítrico, corante natural marrom, goma acácia, goma xantana, cálcio, vinagre, stévia e lactobacillus vivos (*L. acidophilus*). A porção de 100 g contém 66 kcal, 77 mg de potássio e é fonte de cálcio (153 mg).
- Nogurt *plant-based* Sabor Vitamina de Frutas: é o “iogurte” 100% vegetal. Contém água, castanha de cajú, açúcar, preparado de mix de frutas (polpa de maçã, mamão, banana, concentrado de cenoura preta, goma guar, ácido cítrico), goma acácia, goma xantana, cálcio, vinagre, stévia e lactobacillus vivos (*L. acidophilus*). A porção de 100 g contém 67 kcal, 77 mg de potássio e é fonte de cálcio (153 mg).
- Nogurt *plant-based* Sabor Morango: é o “iogurte” 100% vegetal. Contém água, castanha de cajú, açúcar, preparado de mix de frutas (polpa de morango, corante natural antocianina, ácido cítrico), goma acácia, goma xantana, cálcio, vinagre, stévia e lactobacillus vivos (*L. acidophilus*). A porção de 100 g contém 65 kcal, 77 mg de potássio e é fonte de cálcio (153 mg).

- Shake 100% Vegetal Prot+ Sabor Chocolate Premium Plant-Based: contém água, castanha de caju, proteína de ervilha, cacau em pó, aroma natural de chocolate, aroma natural de baunilha, aroma natural e Stevia.
- Shake 100% Vegetal Prot+ Sabor Creme de avelã Plant-Based: contém água, castanha de caju, proteína de ervilha, cacau em pó, eritritol, aroma natural de creme de avelã e aroma natural.

Superbom: é uma das principais empresas do ramo de alimentos para o público vegetariano e vegano, de médio porte, fundada em 1935. Atualmente os produtos da Superbom são comercializados em mais de 25 mil pontos de venda por todo país. Além de “leites” vegetais, sucos e geléias, os produtos com certificação são patês vegetarianos, “salsichas”, “hambúrgueres”, “almôndegas”, “queijos” vegetais e “maionese” vegana.

- Vegan Cheese Gourmet Sabor Muçarela: Contém água, amido de batata modificado, óleo de coco, óleo de girassol, sal, extrato de levedura, aroma, ácido cítrico e concentrado de vegetais (cenoura, maçã e abóbora). A porção de 30 g (3 fatias) contém 96 kcal.
- Vegan Cheese Gourmet Sabor Cheddar: contém água, amido de batata modificado, óleo de coco, óleo de girassol, sal, extrato de levedura, aroma, ácido cítrico e concentrado de vegetais (cenoura, maçã e abóbora). A porção de 30 g (3 fatias) contém 89 kcal.
- Vegan Cheese Gourmet Sabor Parmesão: contém água, amido de batata modificado, óleo de coco, óleo de girassol, sal, extrato de levedura, aroma, ácido cítrico e concentrado de vegetais (cenoura, maçã e abóbora). A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 33 kcal.

- Vegan Cheese Gourmet Sabor Brie: contém água, amido de batata modificado, óleo de coco, óleo de girassol, sal hipossódico, extrato de levedura, aroma vegano de queijo brie natural, ácido cítrico e concentrado de cenoura e abóbora. A porção de 30 g (3 fatias) contém 89 kcal.
- Vegan Cheese Muçarela: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrados de cenoura, maçã e abóbora, sal hipossódico, aroma de mussarela. A porção de 30 g (3 fatias) contém 89 kcal.
- Vegan Cheese Muçarela Light: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrados de cenoura, maçã e abóbora, sal hipossódico, fibra alimentar metilcelulose, aroma vegano de queijo mussarela. A porção de 30 g (3 fatias) contém 66 kcal.
- Vegan Cheese Cheddar: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrados de cenoura, maçã e abóbora, sal hipossódico, aroma de queijo cheddar. A porção de 30 g (3 fatias) contém 66 kcal.
- Vegan Cheese Parmesão: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrados de cenoura, maçã e abóbora, sal hipossódico, aroma de queijo parmesão. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 35 kcal.
- Vegan Cheese Provolone: contém água filtrada, amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrados de cenoura, maçã e abóbora, sal hipossódico, aroma idêntico ao natural de queijo provolone. A porção de 30 g (3 fatias) contém 89 kcal.

- Vegan Cheese Prato: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrados de cenoura, maçã e abóbora, sal hipossódico, aroma de queijo prato. A porção de 30 g (3 fatias) contém 89 kcal.
- Vegan Cheese Mussarela 480g: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrado de vegetais (cenoura e abóbora), aroma de queijo mussarela vegano, extrato de levedura e sal hipossódico. A porção de 30 g (3 fatias) contém 89 kcal.
- VeganCheese Muçarela Light 480g: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, gordura de palma, concentrados de cenoura, maçã e abóbora, emulsificante metilcelulose, aroma de queijo mussarela vegano, extrato de levedura e sal hipossódico. A porção de 30 g (3 fatias) contém 66 kcal.
- VeganCheese Cheddar 480g: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrados de vegetais de cenoura, maçã e abóbora, aroma de queijo cheddar vegano, extrato de levedura e sal hipossódico. A porção de 30 g (3 fatias) contém 89 kcal.
- VeganCheese Prato 480g: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, concentrados de cenoura, maçã e abóbora, aroma de queijo prato vegano natural, extrato de levedura e sal hipossódico. A porção de 30 g (3 fatias) contém 89 kcal.
- Vegan Cream Sabor Tradicional: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, fibra vegetal, extrato de levedura e sal hipossódico e aroma natural de creme de leite vegano. A porção de 30 g (1 colher de sopa) contém 73 kcal.
- Vegan Cream Sabor Azeitonas Pretas: contém água, amido de batata, azeitonas pretas, óleo vegetal de palma, fibra vegetal, extrato de levedura, alho

em pó, cebola em pó, sal hipossódico, aroma natural de creme de leite vegano. A porção de 30 g (1 colher de sopa) contém 77 kcal.

- Vegan Cream Sabor Alho e Salsa: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, fibra vegetal, azeite de oliva extra virgem, alho em pó, extrato de levedura, sal hipossódico, aroma natural de creme de leite vegano e salsa em flocos. A porção de 30 g (1 colher de sopa) contém 75 kcal.
- Vegan Cream Sabor Tomate Seco: contém água, amido de batata, óleo vegetal de palma, tomate seco, fibra vegetal, extrato de levedura, sal hipossódico, cebola em pó, aroma natural de creme de leite vegano, alho em pó e pimenta vermelha em pó. A porção de 30 g (1 colher de sopa) contém 75 kcal.

Basi.Co Plant Food: é uma empresa fundada no ano de 2017, mas foi em 2018 que a marca entrou de fato no mercado e em 2019 já tinha uma sede própria, localizada no Rio de Janeiro. A marca conta com uma linha completa que vai do café da manhã ao jantar, os destaques ficam por conta dos “queijos” Catupiry, parmesão, cheddar e até “queijo” fresco estilo minas.

- Cream Cheese Culinário: contém leite de castanha de caju (água e castanha de caju) óleo de coco palmiste, amido, suco de limão, sal marinho goma xantana e conservante sorbato de potássio. A porção de 15 g contém 36 kcal.
- Cream Cheese Vegetal: contém leite de castanha de caju (água e castanha de caju) óleo de coco palmiste, óleo de palma, suco de limão, sal marinho, goma xantana, amido de mandioca e conservante sorbato de potássio. A porção de 10 g contém 65 kcal.



- “Manteiga” Vegetal: contém óleo vegetal de palma, leite vegetal de macadâmia, leite vegetal de amêndoas, sal rosa e cúrcuma. A porção de 10 g contém 65 kcal.
- “Requeijão” Vegetal: contém leite de castanha de caju (Água e castanha de caju) óleo de girassol, amido, suco de limão, sal marinho, goma xantana, levedura nutricional e conservante sorbato de potássio. A porção de 10 g contém 38 kcal.
- “Queijo” Vegetal Tipo Parmesão: contém “leite” de castanha de caju, amido de batata, óleo de coco palmiste, sal marinho, aroma de parmesão idêntico ao natural, fosfato tricalcico, goma xantana, corante natural urucum e conservador sorbato de potássio. A porção de 15 g contém 51 kcal.
- “Queijo” Vegetal Tipo Minas Frescal: contém água, castanha de caju, óleo de girassol, extrato de algas marinhas, sal marinho, fosfato de tricálcio e ácido láctico (obtido por fermentação da cana de açúcar). A porção de 15 g contém 36 kcal.
- “Queijo” Vegetal Tipo Minas Padrão: contém “leite” de castanha de caju (água e castanha de caju) óleo de girassol, óleo de coco palmiste, Amido de batata, sal marinho, Goma xarragena, Extrato de levedura, fosfato de tricálcio, ácido láctico (obtido por fermentação da cana de açúcar) e conservador sorbato de potássio. A porção de 30 g contém 96 kcal.
- “Queijo” Vegetal Tipo Muçarela: contém “leite” de castanha de caju (água e castanha de caju), óleo de girassol, amido de batata, óleo de coco palmiste, polvilho doce, sal marinho, Extrato de levedura, Goma carragena, Ácido láctico (obtido por fermentação de cana de açúcar),

Fosfato tricálcico, Goma xantana e Corante natural Urucum. A porção de 15 g (1 fatia) contém 47 kcal.

- “Queijo” Vegetal Tipo Prato: contém leite de castanha de caju (água e castanha de caju), óleo de girassol, amido de batata, óleo de coco palmiste, polvilho doce, sal marinho, Extrato de levedura, Corante natural Urucum, Goma carragena, Ácido láctico (obtido por fermentação de cana de açúcar), Fosfato tricálcico e Goma xantana. A porção de 15 g (1 fatia) contém 47 kcal.
- “Queijo” Vegetal Tipo Cheddar: contém leite de castanha de caju (água e castanha de caju), óleo de girassol, amido de batata, óleo de coco palmiste, polvilho doce, sal marinho, Goma carragena, Ácido láctico (obtido por fermentação de cana de açúcar), Fosfato tricálcico, Goma xantana, Aroma idêntico ao natural cheddar e Corante natural Urucum. A porção de 15 g (1 fatia) contém 49 kcal.

VidaVeg: é uma empresa fundada na cidade de Lavras, Minas Gerais. A fábrica, localizada em Lavras – MG, é a maior e mais moderna na produção de “leites” vegetais frescos e derivados do Brasil. Com mais de 30 produtos espalhados em 5 mil pontos de venda em todo país. A marca é especialista quando o assunto são os “queijos” veganos. Com uma vasta linha de produtos, a maior parte são opções veganas aos lácteos, como “requeijão”, “manteiga” e “leites” vegetais.

- “Manteiga” Veg: contém óleo de coco, óleo de girassol, castanha-de-caju, água, sal do himalaia, lecitina de girassol, vitaminas (B6 e B12), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural cúrcuma e antioxidante extrato de alecrim. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 74 kcal, 0,22 mg de vitamina B6 e 0,41 µg de vitamina B12.

- “Manteiga” Veg com Castanha de Caju e Sal do Himalaia: contém óleo de coco, óleo de girassol, castanha-de-caju, água, sal do himalaia, lecitina de girassol, vitaminas (B6 e B12), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural cúrcuma e antioxidante extrato de alecrim. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 74 kcal, 0,22 mg de vitamina B6 e 0,41 µg de vitamina B12.
- Creme de Castanha de Caju Tradicional: contém “leite” de castanha (água, castanha-de-caju), óleo de coco palmiste, amido modificado, sal do himalaia, vitaminas (B6 e B12), extrato de leveduras e fermento. A porção de 30 g (1 colher de sopa) contém 82 kcal, 0,41 mg de vitamina B6 e 0,77 µg de vitamina B12.
- Creme de Castanha de Caju Ervas Finas e Pesto: contém “leite” de castanha (água, castanha-de-caju), óleo de coco palmiste, amido modificado, sal do himalaia, mistura de ervas finas, condimento pesto, vitaminas (B6 e B12) e fermento. A porção de 30 g (1 colher de sopa) contém 83 kcal, 0,41 mg de vitamina B6 e 0,77 µg de vitamina B12.
- “Queijo” Muçarela Vida Veg Fatiado: contém base de castanha (água e castanha de caju), amido modificado; óleo de coco palmiste, sal do himalaia, extrato de levedura, vitaminas (B6,B12), aroma natural, acidulante (ácido láctico), conservante (sorbato de potássio), corante natural (betacaroteno). A porção de 30 g (3 fatias) contém 88 kcal, 0,43 mg de vitamina B6 e 0,79 µg de vitamina B12.
- “Queijo” Parmesão de Castanha de Caju Ralado: base de castanha (água e castanha-de-caju), amido modificado (batata), óleo de coco palmiste, sal, extrato de levedura, vitaminas (b6, b9, b12), antiaglutinante (celulose microcristalina), aroma natural, acidulante (ácido láctico), conservante (sorbato de potássio) e corante natural (urucum). A porção

de 10 g (1 colher de sopa) contém 40 kcal, 0,07 mg de vitamina B6 e 0,14 µg de vitamina B12.

- Fondue de Queijo de Castanha de Caju: contém base fermentada de castanha-de-caju (água, castanha-de-caju e fermento), óleo de coco, proteína isolada de ervilha, amido modificado (milho), extrato de levedura, sal, noz-moscada, espessante (goma xantana), aroma natural e acidulante (ácido cítrico). A porção de 30 g (1 colher e ½ de sopa) contém 63 kcal.
- “Queijo” Veg Parmesão de Castanha de Caju: contém base de castanha(água e castanha de caju), amido modificado (batata), óleo de coco palmiste, sal, extrato de levedura, vitaminas (B6 e B12), aroma natural, acidulante (ácido láctico), conservante (sorbato de potássio) e corante natural (urucum). A porção de 30 g (3 fatias) contém 117 kcal, 0,42 mg de vitamina B6 e 0,78 µg de vitamina B12.
- “Queijo” Minas Padrão de Castanha de Caju: contém base de castanha (água; castanha-de-caju); óleo de coco, amido modificado palmiste; sal; extrato de levedura; vitaminas (b6 ,b9 e b12); espessante (gonacarragena e agar-agar); acidulante ácido láctico (vegano); conservante sorbato de potássio. A porção de 30 g (1 fatia) contém 93 kcal, 0,23 mg de vitamina B6 e 0,43 µg de vitamina B12.
- Queijo Minas Frescal de Castanha de Caju: contém Base de castanha (água, castanha-de-caju), óleo de coco palmiste, sal, extrato de levedura, vitaminas (B6, B9 e B12); espessante (goma carragena e agar-agar), acidulante ácido láctico (vegano), conservante sorbato de potássio. A porção de 30 g (1 fatia) contém 89 kcal, 0,23 mg de vitamina B6 e 0,43 µg de vitamina B12.

- “Queijo” Muçarela de Castanha de Caju 300 g ou 2 kg: contém água, castanha de caju, amido de batata modificado, amido de mandioca modificado, óleo de coco virgem, sal do himalaia, extrato de leveduras, vitaminas (B6 e B12), estabilizante carragena, aromatizante natural, acidulante ácido láctico (vegano) e conservador sorbato de potássio e corantes naturais cúrcuma e urucum. A porção de 30 g (1 fatia) contém 95 kcal, 0,23 mg de vitamina B6 e 0,43 µg de vitamina B12.
- “Leite” Vegetal VegMilk: contém base de coco (água e creme de coco), castanha de caju, proteínas isoladas (ervilha e soja não transgênica), minerais (cálcio orgânico, magnésio), vitaminas (B6, B9, B12, K, D), sal, emulsificante (lecitina de girassol), estabilizantes (goma guar e gelana), aromas naturais, ácido cítrico e edulcorante (stévia). A porção de 200 ml (1 copo) contém 87 kcal, cálcio 244 mg, 0,2 mg de vitamina B6 e 0,44 µg de vitamina B12, 1,3 mg de ferro, 36 µg de vitamina B9, 15 mg de magnésio, 3,6 µg vitamina D e 24 µg vitamina K.
- “Leite” Vegetal de Aveia Fresco: contém base de aveia (água e aveia), creme de coco, proteína de ervilha, minerais (Ca, Mg) vitaminas (B6, B9, B12, D2, K2), sal, estabilizantes (goma guar e gelana), emulsificante (lecitina de girassol) e aromas naturais. A porção de 200 ml (1 copo) contém 102 kcal, cálcio 156 mg, 0,25 mg de vitamina B6 e 0,44 µg de vitamina B12, 0,88 mg de ferro, 36 µg de vitamina B9, 8,1 mg de magnésio, 2,6 µg vitamina D e 16 µg vitamina K.
- “Leite” Vegetal de Amêndoa Fresco: contém água, pasta de amêndoas, creme de coco, proteína de ervilha, minerais (fosfato tricálcico), vitaminas (B6 e B12), estabilizantes (goma guar, goma gelana), emulsificante lecitina de girassol, aroma natural e edulcorante stevia. A

porção de 200 ml (1 copo) contém 70 kcal, cálcio 330 mg, 0,26 mg de vitamina B6 e 0,44 µg de vitamina B12.

- “Leite” Vegetal de Coco Fresco: contém água, creme de coco, proteína de ervilha, minerais (fosfato tricálcico), vitaminas (B6 e B12), estabilizantes (goma guar, goma gelana), emulsificante lecitina de girassol, aroma natural e edulcorantes stevia. A porção de 200 ml (1 copo) contém 70 kcal, cálcio 330 mg, 0,26 mg de vitamina B6 e 0,44 µg de vitamina B12.
- “Leite” Vegetal de Castanha de Caju Fresco: contém água, castanha-de-caju, minerais (fosfato tricálcico), vitaminas (B6 e B12), estabilizantes (goma guar, goma gelana), emulsificante lecitina de girassol, aroma natural e edulcorantes stevia. A porção de 200 ml (1 copo) contém 88 kcal, cálcio 330 mg, 0,26 mg de vitamina B6 e 0,44 µg de vitamina B12.
- “Leite UHT” de Amêndoas: contém água, pasta de amêndoas, creme de coco, proteína de ervilha, minerais (fosfato tricálcico), estabilizantes (goma guar, goma gelana, polifosfatos), emulsificante lecitina de girassol, vitaminas (B6, D2 e B12), aroma natural e edulcorante stevia. A porção de 200 ml (1 copo) contém 53 kcal, cálcio 330 mg, 0,26 mg de vitamina B6 e 0,44 µg de vitamina B12.
- “Leite UHT” de Coco: contém água, creme de coco, proteína de ervilha, minerais (fosfato tricálcico), estabilizantes (goma guar, goma gelana, polifosfatos), emulsificante lecitina de girassol, vitaminas (B6, D2, B12), aroma natural e edulcorantes stevia. A porção de 200 ml (1 copo) contém 53 kcal, cálcio 330 mg, 0,26 mg de vitamina B6, 0,44 µg de vitamina B12 e 1,5 mg de vitamina D.

- “iogurte” Veg de Coco: contém água, creme de coco, açúcar orgânico, amido modificado, fibra solúvel, fosfato tricálcico (cálcio), estabilizante goma xantana, aroma natural de coco, conservante sorbato de potássio e fermento. A porção de 200 ml (1 copo) contém 142 kcal e cálcio 305 mg.
- “iogurte” Veg de Coco Zero Açúcar: contém água, creme de coco, amido modificado, fibra solúvel, fosfato tricálcico (cálcio), estabilizante goma xantana, aroma natural de coco, conservante sorbato de potássio, edulcorante stévia e fermento. A porção de 200 ml (1 copo) contém 92 kcal e cálcio 303 mg.
- “iogurte” Veg de Coco com Morango: contém água, creme de coco, açúcar orgânico, preparado de morango (água, morango, maltodextrina, amido modificado, corantes naturais antocianina e urucum, aromatizante, espessante goma xantana, conservante sorbato de potássio e acidulante ácido láctico), amido modificado, fibra solúvel, fosfato tricálcico (cálcio), estabilizante goma xantana, conservante sorbato de potássio e fermento. A porção de 200 ml (1 copo) contém 149 kcal e cálcio 305 mg.
- “iogurte” Veg de Coco com Morango Zero Açúcar: contém água, creme de coco, preparado de morango (água, morango, maltodextrina, amido modificado, corantes naturais antocianina e urucum, aromatizante , espessante goma xantana, conservante sorbato de potássio e acidulante ácido láctico), amido modificado, fibra solúvel, fosfato tricálcico (cálcio), estabilizante goma xantana, conservante sorbato de potássio, edulcorante stévia e fermento. A porção de 200 ml (1 copo) contém 100 kcal e cálcio 303 mg.

- “Iogurte” Veg de Coco com Banana, Maçã e Mamão: contém água, creme de coco, açúcar orgânico, preparado de banana, mamão e maçã (água, maltodextrina, banana, maçã e mamão, amido modificado, corantes naturais antocianina e urucum, acidulante láctico e conservante sorbato de potássio), amido modificado, fibra solúvel, fosfato tricálcico (cálcio), estabilizante goma xantana, conservante sorbato de potássio e fermento. A porção de 200 ml (1 copo) contém 149 kcal e cálcio 305 mg.
- Sobremesa de Leite de Coco com Cacau - Mousse de Chocolate: contém leite de coco, açúcar orgânico, cacau, fibra solúvel, espessante (amido modificado) e aroma natural. não contém glúten. alérgicos: pode conter soja, castanha-de-caju, amêndoas e aveia. A porção de 150 g (1 unidade) contém 100 kcal.
- “Iogurte” Grego Veg Coco: contém leite de coco (água, creme de coco), açúcar orgânico, amido modificado, pectina de fruta, sorbato de potássio, fermento. A porção de 150 g (1 unidade) contém 145 kcal.
- “Iogurte” Grego Veg Coco com Morango: contém leite de coco (água, creme de coco), açúcar orgânico, morangos, amido modificado, pectina de fruta, suco de maçã, suco de uva, corante de beterraba, sorbato de potássio e fermento. A porção de 150 g (1 unidade) contém 148 kcal.
- Veg Protein Sabor Morango: contém água, creme de coco, proteínas(ervilha e soja), açúcar orgânico, preparado de morango (água, açúcar orgânico, corante natural de beterraba, polpa de morango, espessantes/estabilizantes: pectina, acidulante ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, conservador sorbato de potássio), fibra solúvel, emulsificante lecitina de girassol, estabilizante pectina, aroma natural, conservante sorbato de potássio, edulcorante stevia e fermento. A porção de 250 g contém 156 kcal.



- Veg Protein Sabor Pasta de Amendoim: contém água, creme de coco, proteínas (ervilha e soja), açúcar orgânico, preparado de amendoim (água, açúcar, aroma idêntico ao natural de amendoim, corante natural de caramelo, estabilizante pectina, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio), fibra solúvel, emulsificante lecitina de girassol, estabilizante pectina, aroma natural, conservante sorbato de potássio, edulcorante stevia e fermento. A porção de 250 g contém 152 kcal.
- Veg Protein Sabor Cookies and Cream: contém água, base proteica (proteína de ervilha e soja não transgênica), açúcar orgânico, creme de coco, emulsificante (lecitina de girassol), estabilizante (pectina), aroma idêntico ao natural, conservante (sorbato de potássio), edulcorante stévia), fermento vegano. A porção de 250 g contém 144 kcal.
- Veg Protein pote Sabor Tradicional: contém água, base proteica (ervilha e soja não transgênica) açúcar orgânico, creme de coco, amido modificado, fosfato tricálcico, estabilizante (pectina), aromas naturais, conservante (sorbato de potássio), edulcorante (stevia) e fermento. A porção de 160 g contém 109 kcal, cálcio 209 mg, 2,8 mg de ferro e 0,44 µg de vitamina D.
- Veg Protein pote Sabor Morango: contém água, base proteica (ervilha e soja não transgênica) açúcar orgânico, creme de coco, amido modificado, fosfato tricálcico, preparado de morango (água, açúcar orgânico, polpa de morango, aromas idênticos ao natural, espessante pectina, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico), estabilizante (pectina), aromas naturais, conservante (sorbato de potássio), edulcorante (stévia), corante (beterraba) e fermento. A porção de 160 g contém 113 kcal, cálcio 209 mg, 2,7 mg de ferro e 0,47 µg de vitamina D.

- “Requeijão” Veg Tradicional: contém leite de castanha (água, castanha-de-caju), óleo de coco palmiste, amido modificado, sal do himalaia, vitaminas (B6 e B12), extrato de leveduras, conservante sorbato de potássio e fermento. A porção de 30 g (1 colher de sopa) contém 83 kcal, 0,41 mg de vitamina B6 e 0,77 µg de vitamina B12.
- “Requeijão” Veg Defumado: contém leite de castanha (água, castanha-de-caju), óleo de coco palmiste, amido modificado, sal do himalaia, vitaminas (B6 e B12), aroma natural, corantes naturais de cúrcuma e urucum, conservante sorbato de potássio e fermento. A porção de 30 g (1 colher de sopa) contém 83 kcal, 0,41 mg de vitamina B6 e 0,77 µg de vitamina B12.
- “Requeijão” Veg Ervas Finas e Pesto: contém leite de castanha (água, castanha-de-caju), óleo de coco palmiste, amido modificado, sal do himalaia, vitaminas (B6 e B12), ervas finas, conservante sorbato de potássio e fermento. A porção de 30 g (1 colher de sopa) contém 83 kcal, 0,41 mg de vitamina B6 e 0,77 µg de vitamina B12.

Natural Science: é uma empresa fundada na cidade de Curitiba, Paraná, no ano de 2012. A empresa foi a pioneira nacional na fabricação de um suplemento de proteína de arroz (Max Rice Protein) e de uma barrinha proteica vegana (VegBar). Hoje a Natural Science conta com uma grande variedade de produtos alimentícios, que abrangem doces, cremes, produtos sem açúcar e “queijos” vegetais.

- VeGhee - Creme Vegetal com Sal do Himalaia: é o creme vegetal à base de gordura de palma sabor manteiga. Contém gordura vegetal de palma, páprica e aroma idêntico ao natural. Não contém glúten. Não contém lactose. A porção de 5 g contém 45 kcal.

- VeGhee - Creme Vegetal sem Sal: é o creme vegetal à base de gordura de palma sabor manteiga. Contém gordura vegetal de palma, páprica e aroma idêntico ao natural. A porção de 5 g contém 45 kcal.
- Queijoquinha - Mistura para preparo de Queijo Vegetal - 300g e 2kg (Sabores Tradicional, Parmesão e Cheddar): é uma mistura vegetal em pó que se transforma em um delicioso queijo vegano de corte ou cremoso, para coberturas e recheios de pizzas e salgados. Contém fécula de batata, Polvilho, Levedura Nutricional, Sal Rosa do Himalaia, Cúrcuma, Páprica e Aroma idêntico ao natural. A porção de 25 g (2 colheres de sopa) contém 76 kcal.
- Suplemento Max Blend de Proteínas Vegetais: é um suplemento alimentar em pó solúvel. Contém proteína de ervilha, proteína de arroz, ácido ascórbico (Vitamina C), acetato de alfatocoferol (Vitamina E), nicotinamida (Vitamina B3), óxido de zinco, cloridrato de piridoxina (Vitamina B6), ergocalciferol (Vitamina D2), cianocobalamina (Vitamina B12), espessante goma xantana, edulcorante sucralose e aroma idêntico ao natural. A porção de 30 g (3 colheres de sopa) contém 112 kcal, 16 mg de vitamina B3, 1,3 mg de vitamina B6, 2,4 mcg de vitamina B12, 45 mg de vitamina C, 5 mcg de vitamina D, 10 mg vitamina E e 7 mg de zinco.

ViVeg: é uma microempresa fundada em 2018 pela mestre queijera, artista e educadora Virgínia Cândida e principal referência no desenvolvimento de pesquisas e produção queijera vegana no país e no exterior, a viveg é uma startup totalmente dedicada aos “queijos” e “laticínios” veganos.

- Brie Noir – “Queijo” Vegano Tipo Brie Defumado – Viveg: é um “queijo” de textura macia e cremosa, casca branca que revela a cor das cinzas.

Seu sabor é aveludado, defumado e lácteo. Contém amêndoas de caju, água, sal não iodado, cálcio, coagulante microbiano, culturas probióticas e P. Camemberti. A porção de 30 g (1 fatia) contém 120,9 kcal, 19 mg de cálcio, 1,1 mg de ferro, 0,2 mg de vitamina B1, 0,2 mg de vitamina B6, 46 mg de magnésio e 0,9 mg de zinco.

- Cacao Em Flor – “Queijo” Vegano Tipo Brie E Camembert – Viveg: é um “queijo” de casca florida, com cobertura de cacau alcalino, afinado por 4 semanas. O resultado é um “queijo” de textura macia e cremosa, casca branca que revela a cor do cacau. Seu sabor é aveludado, suave e lácteo, com notas de cacau. Contém amêndoas de caju, água, cacau, sal não iodado, cálcio, coagulante microbiano, culturas probióticas, e P. Camemberti. A porção de 30 g (1 fatia) contém 156 kcal.
- Brumabrie – “Queijo” Vegano Tipo Brie – Viveg: é o “queijo” de categoria casca florida e massa mole. Ele passa por um processo delicado de afinação que o transforma, com perfeição, na versão vegana dos queijos franceses brie e camembert. Contém amêndoas de caju, água, sal não iodado, cálcio, coagulante microbiano, culturas probióticas e P. Camemberti. A porção de 30 g (1 fatia) contém 153 kcal.
- Limone – “Queijo” Vegano Com Cobertura De Lemon Peper - Viveg: “queijo” vegetal maturado por 30 dias, com cobertura de especiarias, como limão, pimenta preta e pimenta rosa. O queijo possui sabor bem pronunciado, picante e salgado. Possui notas adocicadas e refrescantes. Contém amêndoas de caju, água mineral, especiarias, limão e pimentas preta e rosa, alho, sal não iodado, cálcio e culturas probióticas. A porção de 30 g (1 fatia) contém 120,9 kcal 19 mg de cálcio, 1,1 mg de ferro, 0,2 mg de vitamina B1, 0,2 mg de vitamina B6, 46 mg de manganês e 0,9 mg de zinco.

- “Manteiga” Vegana Viveg: é uma “manteiga” vegana produzida artesanalmente. Contém amêndoas de caju, água, óleo de amêndoas palmiste, azeite extra virgem, sal do himalaia, urucum, açafrão, conservantes (sorbato de potássio e propionato de cálcio). A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 82 kcal, 4,3 mg de cálcio, 0,5 mg de ferro, 0,1 mg de vitamina B1, 0,1 mg de vitamina B6, 21,1 mg de magnésio e 0,4 mg de zinco.
- Oriente – “Queijo” Vegano Tipo Chancliche – Viveg: é um “queijo” fresco, coberto com zataar e sumac. É um queijo de sabor pronunciado, com aromas orientais. A textura é macia e cremosa. contém amêndoas de caju, água mineral, especiarias, gergelim, alho, cebola, sal não iodado, cálcio e culturas probióticas. A porção de 30 g (1 fatia) contém 153 kcal.
- Perola Negra – “Queijo” Vegano Tipo Grana – Viveg: A versão vegana de “queijos” de massa dura, como os italianos, grana, pecorino e parmesano. Possui uma casca coberta por carvão ativado que o protege e preserva por longos meses durante a cura e, à medida que envelhece, torna-se uma verdadeira iguaria, com acentuada acidez e complexidade de aromas. Contém amêndoas de caju, água, sal não iodado, cálcio, coagulante microbiano, culturas probióticas e P. Camemberti. A porção de 30 g (1 fatia) contém 120,9 kcal, 19 mg de cálcio, 1,1 mg de ferro, 0,2 mg de vitamina B1, 0,2 mg de vitamina B6, 46 mg de magnésio e 0,9 mg de zinco.
- “Queijo” Vegano Primadela Tipo Muçarela - Viveg: Primadela é uma “muçarela” plant based Viveg. Contém água, amêndoas de caju, amido, proteína de ervilha, óleo de amêndoas palmiste, sal, coagulante, cálcio, cúrcuma, culturas probióticas e conservante (sorbato de potássio). A porção de 30 g (1 fatia) contém 120,9 kcal, 6,48 mg de cálcio, 0,45 mg de ferro, 20,7 mg de magnésio e 0,36 mg de zinco.

- “Queijo” Vegano Primotião Tipo Requeijão Viveg: Primotião é um “requeijão em barra” plant based Viveg. Contém água, castanha de caju, amido, proteína de ervilha, óleo de palmiste, sal não iodado, coagulante microbiano, cloreto de cálcio, cúrcuma, culturas probióticas e conservante (sorbato de potássio). A porção de 30 g (1 fatia) contém 117 kcal.
- “Queijo” Vegano Limone Com Especiarias Viveg: é um “queijo” maturado por 30 dias, com cobertura de especiarias, como limão, pimenta preta e pimenta rosa. Contém amêndoas de caju, água mineral, especiarias, limão e pimentas preta e rosa, alho, sal não iodado, cálcio e culturas probióticas. A porção de 30 g (1 fatia) contém 154 kcal.
- “Queijo” Vegano Soul De Minas Tipo Minas Artesanal Viveg: é um “queijo” Minas Artesanal, fermentado com as mesmas culturas dos queijos da Serra da Canastra, um queijo meia cura. Contém amêndoas de caju, água mineral, sal não iodado, cálcio, coagulante microbiano e culturas probióticas. A porção de 30 g (1 fatia) contém 154 kcal e 1,1 mg de ferro.
- “Queijo” Vegano Trem Azul Tipo Gorgonzola Viveg: O “queijo” Trem Azul da viveg é um queijo da categoria blue cheese. Contém amêndoas de caju, água, sal não iodado, cálcio, coagulante microbiano, culturas probióticas e P. Roqueforti. A porção de 30 g (1 fatia) contém 122 kcal, 19 mg de cálcio, 1,1 mg de ferro, 0,2 mg de vitamina B1, 0,2 mg de vitamina B6, 46 mg de magnésio e 0,9 mg de zinco.
- “Queijo” Vegano Rubi Maturado Na Cachaça Viveg: é um “queijo” curado e curtido em cachaça premiada, produzida artesanalmente em Minas Gerais em tonéis de Amburana. O “queijo” é afinado por 60 dias submerso na cachaça. O resultado é um queijo extremamente

aromático, de sabor umami. Contém leite de castanha de caju, sal não iodado, coagulante microbiano, cálcio, culturas, pitaia e cachaça artesanal mineira. A porção de 30 g (1 fatia) contém 120,9 kcal, 19 mg de cálcio, 1,1 mg de ferro, 0,2 mg de vitamina B1, 0,2 mg de vitamina B6, 46 mg de magnésio e 0,9 mg de zinco.

- “Cream Cheese” Vegano (Sabor Tradicional, Defumado, Limone e Pesto) Viveg: possui textura cremosa, sabor suave, levemente ácido, fresco e delicado. A textura é firme no pote e cremosa na boca. Derrete até quase desmanchar-se sob o calor do fogo. Contém castanha de caju, água, óleo de palmiste, sal rosa, cálcio, culturas probióticas, conservante (sorbato de cálcio). A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 53 kcal, 15,2 mg de cálcio, 0,5 mg de ferro, 0,1 mg de vitamina B1, 0,1 mg de vitamina B6, 23,2 mg de magnésio e 0,5 mg de zinco.

Purifica: empresa fundada no Rio de Janeiro no ano de 2015. A empresa oferece opções de alimentos e bebidas plant-based com rótulo limpo, sabor, frescor e qualidade nutricional segue sendo completada, com foco nas bebidas vegetais sem adição de açúcar.

- Bebida de Castanha de Caju e Aveia: contém água, castanha de caju e aveia. A porção de 200 ml (1 copo) contém 96 kcal.
- Bebida de Coco: contém água e coco. A porção de 200 ml (1 copo) contém 107 kcal.

Novah! é uma empresa fundada em 2016, que oferece “queijos” e cheesecakes seguros, saudáveis e gostosos para pessoas com alergias e intolerâncias alimentares (exceto castanha-de-caju), veganos, vegetarianos, celíacos e todas as pessoas que buscam ter uma dieta mais equilibrada e saudável. Todos os

produtos são feitos com ingredientes 100% à base de plantas. Não possuem corantes e aromatizantes artificiais, conservantes químicos, amido quimicamente modificado e nem colesterol.

- Muçarela Novah!: inspirado na clássica Mozzarella Italiana, a Muçarela Novah! é um alimento vegetal de sabor suave/neutro. Contém água, castanha-de-caju, óleo de coco palmiste, ágar-ágar, fibra de mandioca, sal marinho, extrato de levedura e acidulante ácido láctico. A porção de 30 g (1 fatia) contém 49 kcal.
- Cheddar Novah!: inspirado no Cheddar Inglês, o Cheddar Novah! tem seu sabor condimentado e levemente apimentado. Contém água, castanha-de-caju, óleo de coco palmiste, ágar-ágar, fibra de mandioca, sal marinho, extrato de levedura, páprica defumada, acidulante ácido láctico, açafreão e pimenta caiena. A porção de 30 g (1 fatia) contém 57 kcal, 2,0 mg de cálcio, 0,04 mg de ferro e 1,4 mg de magnésio.
- Provolone Novah!: inspirado no queijo Provolone Italiano, o Provolone Novah! possui sabor defumado. Contém Água, castanha-de-caju, óleo de coco palmiste, ágar-ágar, sal marinho, fibra de mandioca, aroma natural de fumaça e acidulante ácido láctico. A porção de 30 g (1 fatia) contém 65 kcal.
- Frescal Novah!: é um queijo vegetal inspirado no tradicional queijo minas. Contém água, castanha-de-caju, óleo de coco palmiste, ágar-ágar, sal marinho e acidulante ácido láctico. A porção de 30 g (1 fatia) contém 49 kcal.
- Requeijão Novah!: é um alimento vegetal elaborado para substituir o requeijão e outras formas de queijos cremosos tradicionais. Contém



água, castanha-de-caju, painço, óleo de girassol, polvilho azedo, polvilho doce, sal marinho, extrato de levedura, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana e aroma natural. A porção de 30 g (2 colheres de sopa) contém 63 kcal, 0,31 mg de cálcio, 0,05 mg de ferro e 1,4 mg de magnésio.

- Cheesecake De Café Com Ganache Novah!: é uma cheesecake vegana derivada do queijo Frescal da marca. Contém água, castanha-de-caju, óleo de coco palmiste, açúcar demerara orgânico, castanha-de-caju torrada, chocolate 70% ( cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsificante lecitina de girassol e extrato natural de baunilha), biomassa de banana orgânica, ágar-ágar, flor de sal e acidulante ácido láctico. A porção de 100 g (1 unidade) contém 345 kcal, 6,9 mg de cálcio, 1,4 mg de ferro e 33 mg de magnésio.
- Cheesecake De Maracujá Novah!: é uma cheesecake vegana derivada do queijo Frescal da marca. Contém água, castanha-de-caju, óleo de coco palmiste, açúcar demerara orgânico, maracujá, castanha-de-caju torrada, ágar-ágar, semente de chia, sal marinho, flor de sal e acidulante ácido láctico. A porção de 100 g (1 unidade) contém 340 kcal, 13 mg de cálcio, 1,2 mg de ferro e 39 mg de magnésio.
- Cheesecake De Limão com Frutas Vermelhas Novah!: é uma cheesecake vegana derivada do queijo Frescal da marca. Contém água, castanha-de-caju, óleo de coco palmiste, açúcar demerara orgânico, castanha-de-caju torrada, frutas vermelhas orgânicas (amora, framboesa e mirtilo), limão orgânico, ágar-ágar, semente de chia, sal marinho, flor de sal e acidulante ácido láctico. A porção de 100 g (1 unidade) contém 328 kcal, 8,5 mg de cálcio, 1,1 mg de ferro e 35 mg de magnésio.

Life Co: é uma empresa brasileira que oferece produtos feitos com ingredientes frescos, naturais e saudáveis. Seu portfólio de produtos conta com “requeijões” (sabor provolone, cheddar, tradicional ou gorgonzola) e pastas de soja (sabor alho poró, alho com cebolinha, azeitona verde, azeitona preta, berinjela, cenoura, ervas finas, manjeriço, alcaparras, tomate seco e molho tártaro).

- Requei Soy (Sabor Requeijão, Provolone, Cheddar e Gorgonzola): é um creme vegetal tipo requeijão. Contém água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, levedura, sal, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, corante natural betacaroteno, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana), antioxidante natural tocoferol e aroma idêntico ao natural sabor queijo (dependendo do sabor, podendo ser Requeijão, Provolone, Cheddar e Gorgonzola). A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 31 kcal.
- Pasta De Soja Sabor Azeitona Verde: contém água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, azeitona verde, sal, especiarias, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 25 kcal.
- Pasta De Soja Sabor Azeitona Preta: contém água, óleo de soja, extrato de soja, amido modificado, azeitona preta, sal, especiarias, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 26 kcal.
- Pasta De Soja Sabor Molho Tártaro: contém água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, vinagre, especiarias, mostarda, pepino,

cenoura, cebola, alcaparra, salsinha, sal, conservador ácido sórbico, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 31 kcal.

- Pasta De Soja Sabor Tomate Seco: contém água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, tomate seco, sal, especiarias, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 25 kcal.
- Pasta De Soja Sabor Berinjela: contém Água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, berinjela in natura, sal, especiarias, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 23 kcal.
- Pasta De Soja Sabor Alcaparras: contém água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, Vinagre, especiarias, mostarda, pepino, cebola, alcaparra, salsinha, sal, conservador ácido sórbico, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 30 kcal.
- Pasta De Soja Sabor Alho com Cebolinha: contém água, óleo de soja, extrato de soja, amido modificado, cebolinha, alho, sal, especiarias, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico,

estabilizantes (goma guar, goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 28 kcal.

- Pasta De Soja Sabor Manjericão: contém água, óleo de soja, extrato de soja, amido modificado, manjericão, sal, especiarias, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA, cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 26 kcal.
- Pasta De Soja Sabor Cenoura: contém água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, cenoura in natura, sal, especiarias, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 22 kcal.
- Pasta De Soja Sabor Alho Poró: contém água, óleo de soja, amido modificado, alho poró, sal, especiarias, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 27 kcal.
- Pasta De Soja Sabor Ervas Finas: contém água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, ervas finas, sal, especiarias, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, estabilizantes (goma guar e goma xantana) e antioxidante natural tocoferol. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 27 kcal.

- Creme de Chocolate LifeCo: é uma linha de sobremesas veganas. Contém água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, cacau, edulcorantes (maltitol e sucralose), sal, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, antioxidante natural tocoferol e aromatizante idêntico ao natural. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 25 kcal.
- Creme de Chocolate Crocante LifeCo: é uma linha de sobremesas veganas. Contém água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, cacau, amendoim, edulcorantes (maltitol e sucralose), sal, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, antioxidante natural tocoferol e aromatizante idêntico ao natural. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 30 kcal.
- Creme de Chocolate com Avelã LifeCo: é uma linha de sobremesas veganas. Contém água, óleo de soja, extrato de soja e amido modificado, avelã, cacau, edulcorantes (maltitol e sucralose), sal, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico, antioxidante natural tocoferol e aromatizante idêntico ao natural. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 27 kcal.

Ecozy: é uma empresa fundada em 2020, na cidade de São Paulo. A Ecozy desenvolveu uma alternativa aos queijos lácteos. Possui uma linha de produtos com base vegetal, sem glúten, sem lactose e sem açúcar, no conceito “Clean Label” (poucos ingredientes e de altíssima qualidade). Em seu portfólio de produtos podem ser encontrados “queijos” e “creme de leite” veganos.

- Creme Fraiche Vegetal: é um creme vegetal maturado: leve, suave e naturalmente fermentado. Contém leite de castanha de caju fermentado com culturas, óleo de coco, sal integral e goma xantana. A porção de 30 g (2 fatias) contém 85 kcal.
- “Queijo” Camembert Tradicional Vegano: é um “queijo” tipo camembert vegano. Contém Castanha de caju, água filtrada, sal, marinho integral, culturas veganas e penicilium candidum. A porção de 30 g (2 fatias) contém 115 kcal.
- “Queijo” Camembert Trufado Black Vegano: é um “queijo” tipo camembert vegano. Contém castanha de caju, água filtrada, sal, marinho integral, azeite trufado, carvão vegetal, culturas veganas e penicilium candidum. A porção de 30 g (2 fatias) contém 114 kcal.
- “Queijo” Fresco Cúrcuma Orgânica Com Kummel Vegano: é um “queijo” vegano fresco. Contém castanha de caju, água filtrada, sal, marinho integral, cúrcuma orgânico, kummel e culturas veganas. A porção de 30 g (2 fatias) contém 115 kcal.
- “Queijo” Fresco Alho Orgânico Com Ervas Da Provença Vegano: é um “queijo” vegano fresco. Contém castanha de caju, água filtrada, sal, marinho integral, alho orgânico, ervas da provença e culturas veganas. A porção de 30 g (2 fatias) contém 113 kcal.
- “Queijo” Vegano Tipo Defumado Ecozy Fumé: é um “queijo” maturado por semanas, é um “queijo” defumado de casca lavada. Contém castanha de caju crua orgânica certificada, água filtrada, sal integral das

salinas de Mossoró RN com 0% de iodo, betula, urucum e culturas de fermentação e maturação. A porção de 30 g (2 fatias) contém 114 kcal.

Natura Veg: é uma empresa brasileira fundada em 2008 na cidade de São Paulo. A empresa tem como objetivo oferecer produtos saudáveis, nutritivos e saborosos, com ingredientes 100% naturais. A Natura Veg oferece uma variedade de produtos, incluindo sopas, saladas, molhos, pratos prontos, sucos, bebidas, snacks, bolos, biscoitos, panquecas, tortas, pizzas, hambúrgueres, wraps, sanduíches e “queijos” veganos.

- “Queijo” Muçarela Tradicional: “queijo” vegano tipo muçarela: Contém água, amido de batata, gordura de palma, sal, aroma idêntico ao mussarela, propionato de cálcio e betacaroteno. A porção de 32 g (3 fatias) contém 100 kcal.
- “Queijo” Provolone Vegano: “queijo” tipo provolone vegano. Contém Água, amido modificado, gordura de palma, sal, aroma artificial de provolone, propionato de cálcio e betacaroteno. A porção de 32 g (3 fatias) contém 99 kcal.
- “Queijo” Tipo Parmesão: “queijo” tipo parmesão vegano. Contém água, amido modificado, gordura de palma, sal, aroma idêntico ao natural de parmesão, propionato de cálcio e betacaroteno. A porção de 32 g (3 fatias) contém 100 kcal.
- “Queijo” Tipo Parmesão Ralado: “queijo” tipo parmesão vegano. Contém água, amido modificado, gordura de palma, sal, aroma idêntico ao natural de parmesão, propionato de cálcio e betacaroteno. A porção de 32 g (3 fatias) contém 100 kcal.

- “Queijo” Gorgonzola Vegano: “queijo” tipo gorgonzola vegano. Contém água, amido modificado , gordura de palma, sal, aroma idêntico ao natural de gorgonzola, levedura nutricional , spirulina , propionato de cálcio e betacaroteno. A porção de 32 g (3 fatias) contém 100 kcal.
- “Queijo” Tipo Muçarela de Castanha de Caju: contém “leite” de castanha de caju, água, amido modificado, gordura de palma, sal, aroma idêntico ao natural de mussarela, propionato de cálcio e betacaroteno. A porção de 32 g (3 fatias) contém 98 kcal.
- “Queijo” Tipo Cheddar Vegano: alimento vegetal tipo queijo cheddar. Contém água, amido modificado, gordura de palma, sal, aroma idêntico ao natural de cheddar, propionato de cálcio e extrato de urucun. A porção de 32 g (3 fatias) contém 100 kcal.
- “Requeijão” Vegano: Alimento Vegetal Tipo Requeijão: Contém água, óleo de soja, amido de batata modificada, extrato de soja, aroma idêntico ao natural de requeijão , sal iodado e sorbato de potássio. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 25 kcal, 1,4 mg de cálcio e 0,2 mg ferro.

VegaBom: é uma empresa brasileira que está situada na cidade de Campinas/SP e oferece ao mercado alimentos veganos à base de soja não transgênica e grão de bico. Os produtos da marca são congelados e prontos para o consumo, livres de qualquer ingrediente de origem animal. Em seu portfólio de produtos constam embutidos veganos como “salsicha” e “lingüiça”, “hambúrgueres”, “proteínas”, salgados veganos e uma linha de “queijos” plant-based tipo mussarela, temperado picante e cheddar, e ainda uma linha de pães de queijo veganos.



- “Queijo” Vegano Tipo Muçarela: contém água, amido de batata modificado, gordura vegetal, sabor artificial mussarela, corante natural de urucum e sal.
- “Queijo” Vegano Tipo Temperado Picante: contém água, amido de batata modificado, gordura vegetal, sabor artificial de queijo, corante natural de urucum, sal, especiarias e pimenta.
- “Queijo” Vegano Tipo Cheddar: contém água, amido de batata modificado, gordura vegetal, sabor artificial de cheddar, corante natural de urucum e sal. Não contém glúten. Conservante Sorbato de Potássio.
- Pão de Queijo Tradicional: contém mandioquinha, polvilho azedo, água mineral, azeite de oliva extra virgem, óleo de girassol e sal marinho.
- Pão de Queijo Vegano Salsa e Cebola: contém mandioquinha, polvilho azedo, água mineral, azeite de oliva extra virgem, óleo de girassol, salsa, cebola e sal marinho.
- Pão de Queijo Vegano Chimichurri: contém mandioquinha, polvilho azedo, água mineral, azeite de oliva extra virgem, óleo de girassol, chimichurri e sal marinho.

Sora Alimentos: é uma empresa fundada há mais de 50 anos por uma família de espanhóis residentes no Brasil. Atualmente, a marca compete com as maiores empresas do ramo de alimentos saudáveis, multigrãos e a base de plantas no país. Em seu portfólio de produtos, podem ser encontrados proteínas vegetais, massas integrais, cereais matinais, farofas e “queijos” ralados vegetais do tipo cheddar, parmesão e provolone.

- “Queijo” Ralado Vegetal Tipo Muçarela: o “queijo” ralado vegetal da Sora é uma opção de substituição do queijo ralado tradicional, sendo 100% vegetal. Contém amendoim triturado, farinha de coco, castanha triturada, sal, alho e aromatizantes. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 58 kcal, 3 mg de cálcio e 12,8 mg de magnésio.
- “Queijo” Ralado Vegetal Tipo Parmesão: o “queijo” ralado vegetal da Sora é uma opção de substituição do queijo ralado tradicional, sendo 100% vegetal. Contém amendoim triturado, farinha de coco, castanha triturada, sal, alho e aromatizantes. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 41,6 kcal, 4 mg de cálcio e 16,6 mg de magnésio.
- “Queijo” Ralado Vegetal Tipo Cheddar: o “queijo” ralado vegetal da Sora é uma opção de substituição do queijo ralado tradicional, sendo 100% vegetal. Contém amendoim triturado, farinha de coco, castanha triturada, corante de urucum, sal, alho e aromatizadores. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 58 kcal, 3 mg de cálcio e 12,8 mg de magnésio.
- “Queijo” Ralado Vegetal Tipo Gorgonzola: o “queijo” ralado vegetal da Sora é uma opção de substituição do queijo ralado tradicional, sendo 100% vegetal. Contém amendoim triturado, farinha de coco, castanha triturada, sal, alho e aromatizantes. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 58 kcal, 3 mg de cálcio e 12,8 mg de magnésio.
- “Queijo” Ralado Vegetal Tipo Provolone: o “queijo” ralado vegetal da Sora é uma opção de substituição do queijo ralado tradicional, sendo 100% vegetal. Contém amendoim triturado, farinha de coco, castanha triturada, sal, alho e aromatizantes. A porção de 10 g (1 colher de sopa) contém 58 kcal, 3 mg de cálcio e 12,8 mg de magnésio.

Ecobras: é uma empresa fundada em 1988, em Nova Friburgo no Rio de Janeiro. A marca desenvolve, produz e comercializa produtos de alta qualidade, priorizando o uso de ingredientes orgânicos, à base de plantas, naturais e de origem controlada. Possui reconhecida tradição na produção de alimentos orgânicos a base de soja e vem desenvolvendo outros produtos também de origem vegetal. Em seu portfólio constam variedades de Tofu (firme, extra firme, macio, defumado, salsa e cottage), hamburgueres à base de tofu e grão de bico, e o tofucream, voltado para pães, acompanhamentos, entre outros, podendo ser encontrado nos sabores original, cebola e alho, defumado e ervas finas, todos são veganos e à base de soja, sem açúcar, glúten e nem lactose, contendo certificação orgânica e kosher (lei judaica religiosa).

- Tofu Cottage: é uma alternativa à base de tofu para substituir o cottage ou ricota lácteo devido a sua textura semelhante. Contém tofu (soja, água e coagulantes cloreto de magnésio e sulfato de cálcio) e sal marinho. A porção de 30 g (2 colheres de sopa) contém 20 kcal.

Coca-Cola Femsa (Ades): é uma empresa fundada em 1988, na Argentina. A marca é líder no setor de bebidas à base de soja na América Latina. A marca oferece variadas opções de bebidas de soja, podendo ser encontrado nos sabores original, original sem açúcar, suco de maçã, suco de abacaxi, suco de laranja, suco de morango, suco de uva e suco de pêsego. Ainda, a marca também oferece bebidas vegetais à base de amêndoas sabor original e sabor baunilha, e coco.

- Bebida à Base de Soja Sabor Original: É uma bebida de proteína de soja, destaque da linha de bebidas do setor. Contém água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. A porção de 200 ml (1 copo) contém 78 kcal, 264 mg de

cálcio, 36 mcg de ácido fólico, 162 mcg de vitamina A, 1,2 mcg de vitamina B12, 0,22 mg de vitamina B6, 2,8 mcg de vitamina D, 2,7 mg de vitamina E e 1,1 mg de zinco.

- Bebida à Base de Soja Sabor Original Zero: essa é a versão sem adição de açúcares do sabor original, é a escolha ideal para aqueles que desejam reduzir o seu consumo de carboidratos na dieta. Contém água, grãos de soja, minerais (cálcio e zinco), maltodextrina, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. A porção de 200 ml (1 copo) contém 69 kcal, 264 mg de cálcio, 36 mcg de ácido fólico, 162 mcg de vitamina A, 1,2 mcg de vitamina B12, 0,22 mg de vitamina B6, 2,8 mcg de vitamina D, 2,7 mg de vitamina E e 1,1 mg de zinco.
- Bebida à Base de Soja com Maçã: é a bebida de soja AdeS adicionada de suco concentrado de maçã. Contém água, grãos de soja, açúcar, suco concentrado de maçã, maltodextrina, vitaminas (C, B3, B2, B6 e B12), mineral (zinco), estabilizantes: pectina e goma guar, acidulante ácido cítrico, aromatizante, regulador de acidez ácido málico e edulcorante sucralose. A porção de 200 ml (1 copo) contém 33 kcal, 0,2 mcg de vitamina B2, 0,36 mcg de vitamina B12, 0,2 mg de vitamina B6, 6,8 mg de vitamina C e 1,1 mg de zinco.
- Bebida à Base de Soja com Suco de Laranja: É a bebida de soja AdeS adicionada de suco concentrado de laranja. Contém água, grãos de soja, açúcar, suco concentrado de laranja, maltodextrina, vitaminas (C, B3, B2, B6 e B12), mineral (zinco), estabilizantes: pectina e goma guar, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, regulador de acidez ácido málico, corantes naturais: urucum e cúrcuma e edulcorante sucralose. A porção de 200 ml (1 copo) contém 33 kcal, 0,2 mcg de vitamina B2, 2,4 mg de vitamina B3, 0,36 mcg de vitamina B12, 0,2 mg de vitamina B6, 6,8 mg de vitamina C e 1,1 mg de zinco.

- **Bebida à Base de Soja com Suco de Pêssego:** É a bebida de soja AdeS adicionada de suco concentrado de pêssego. Contém água, grãos de soja, açúcar, suco concentrado de pêssego, maltodextrina, vitaminas (C, B3, B2, B6 e B12), mineral (zinco), estabilizantes: pectina e goma guar, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez ácido málico, aromatizante, corantes naturais: urucum e carmim e edulcorante sucralose. A porção de 200 ml (1 copo) contém 37 kcal, 0,2 mcg de vitamina B2, 2,4 mg de vitamina B3, 0,36 mcg de vitamina B12, 0,2 mg de vitamina B6, 6,8 mg de vitamina C e 1,1 mg de zinco.
- **Bebida à Base de Soja com Suco de Uva:** É a bebida de soja AdeS adicionada de suco concentrado de uva. Contém água, grãos de soja, açúcar, suco concentrado de uva, maltodextrina, vitaminas (C, B3, B2, B6 e B12), mineral (zinco), estabilizantes: pectina e goma guar, corante natural antocianinas, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, regulador de acidez ácido málico e edulcorante sucralose. A porção de 200 ml (1 copo) contém 33 kcal, 0,2 mcg de vitamina B2, 2,4 mg de vitamina B3, 0,36 mcg de vitamina B12, 0,2 mg de vitamina B6, 6,8 mg de vitamina C e 1,1 mg de zinco.
- **Bebida à Base de Soja Sabor Abacaxi:** É a bebida de soja AdeS adicionada de suco concentrado de abacaxi. Contém água, grãos de soja, açúcar, suco concentrado de abacaxi, maltodextrina, vitaminas (C, B3, B2, B6 e B12), mineral (zinco), estabilizantes: pectina e goma guar, aromatizante, acidulante ácido cítrico e edulcorante sucralose. A porção de 200 ml (1 copo) contém 33 kcal, 0,2 mcg de vitamina B2, 2,4 mg de vitamina B3, 0,36 mcg de vitamina B12, 0,2 mg de vitamina B6, 6,8 mg de vitamina C e 1,1 mg de zinco.

- **Bebida à Base de Coco Original:** AdeS sabor Coco Original é uma bebida vegetal produzida com coco natural. Contém água, creme de coco, açúcar, maltodextrina, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), emulsificante ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico, estabilizantes goma xantana e goma gelana, aromatizante. A porção de 200 ml (1 copo) contém 51 kcal, 396 mg de cálcio e 12 mcg de ácido fólico.
- **Bebida à Base de Amêndoa Original:** é uma bebida vegetal produzida com amêndoas. Contém água, açúcar, amêndoa, maltodextrina, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, emulsificante lecitina de girassol e estabilizantes goma xantana e goma gelana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 51 kcal, 396 mg de cálcio, 12 mcg de ácido fólico, 0,2 mcg de vitamina B2, 2,4 mg de vitamina B3, 0,2 mg de vitamina B6, 0,96 mcg de vitamina B12, 90 mcg de vitamina A, 2 mcg de vitamina D, 1,5 mg de vitamina E e 1,1 mg de zinco.
- **Bebida à Base de Amêndoa Sabor Baunilha:** é a bebida de amêndoa adicionada de aromatizante sintético idêntico ao natural de baunilha. Contém água, açúcar, amêndoa, maltodextrina, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, emulsificante lecitina de girassol e estabilizantes goma xantana e goma gelana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 59 kcal, 396 mg de cálcio, 12 mcg de ácido fólico, 0,2 mcg de vitamina B2, 2,4 mg de vitamina B3, 0,2 mg de vitamina B6, 0,96 mcg de vitamina B12, 90 mcg de vitamina A, 2 mcg de vitamina D, 1,5 mg de vitamina E e 1,1 mg de zinco.

A Tal da Castanha: é uma marca brasileira de alimentos saudáveis, criada em 2014. A marca oferece bebidas e cremes vegetais com castanhas, frutas desidratadas, sementes e grãos. As bebidas vegetais da marca são à base de

castanha de caju, podendo ser encontrado nos sabores original, castanha de caju e castanha do pará, castanha de caju com coco, castanha de caju com amendoim, mixed nuts, aveia, amêndoa, choconuts e barista profissional (textura mais densa e cremosa).

- Original Orgânico: é uma bebida vegetal à base de castanha de caju. Contém água e castanha de caju orgânica. A porção de 200 ml (1 copo) contém 90 kcal, 144 mcg de cobre, 0,24 mg de zinco, 54 mg de fósforo, 0,10 mg de manganês, 28 mg de magnésio e 7,5 mg de cálcio.
- Castanha de Caju + Castanha do Pará Orgânico: é uma bebida vegetal de castanha de caju e castanha do pará, sem gomas, sem conservantes, sem adição de açúcares, sem adoçantes, sem aromatizantes e espessantes. Contém água, castanha de caju orgânica, castanha do pará. A porção de 200 ml (1 copo) contém 90 kcal, 144 mcg de cobre, 0,24 mg de zinco, 54 mg de fósforo, 0,10 mg de manganês, 28 mg de magnésio e 7,5 mg de cálcio.
- Achocolatado Choconuts Orgânico: é uma bebida vegetal com um mix de castanha de caju e cacau. Contém água, castanha de caju orgânica, açúcar demerara orgânico, cacau. A porção de 200 ml (1 copo) contém 150 kcal, 210 mcg de cobre, 0,36 mg de zinco, 5 mg de fósforo, 0,14 mg de manganês, 31 mg de magnésio e 5,5 mg de cálcio.
- Mixed Nuts: é uma bebida vegetal de castanha de caju, amêndoa e castanha do pará. Contém água, castanha de caju, amêndoa, castanha do pará. A porção de 200 ml (1 copo) contém 100 kcal, 100 mcg de cobre, 0,20 mg de zinco, 37 mg de fósforo, 0,12 mg de manganês, 23 mg de magnésio, 360 mg de cálcio, 0,04 mg de vitamina E e 34 mcg de selênio.

- **Amêndoas:** é uma bebida vegetal de amêndoas. Contém água, pasta de amêndoa, carbonato de cálcio (cálcio). A porção de 200 ml (1 copo) contém 57 kcal, 258 mcg de cobre, 0,70 mg de zinco, 188 mg de fósforo, 0,19 mg de manganês, 37 mg de magnésio, 2,1 mg de vitamina E e 400 mg de cálcio.
- **Barista:** é uma alternativa perfeita ao leite, sem aditivos artificiais, gomas ou conservantes. Livre de soja, lácteos e glúten. Contém água, farinha de aveia, castanha de caju, sal marinho e aroma natural. A porção de 200 ml (1 copo) contém 78 kcal.
- **Aveia Sem Glúten:** é a bebida vegetal à base de aveia. Contém água, farinha de aveia, carbonato de cálcio, sal marinho. A porção de 200 ml (1 copo) contém 75 kcal e 400 mg de cálcio.
- **Castanha de Caju + Coco Orgânico:** é uma bebida vegetal de castanha de caju e coco sem gomas. Contém água, castanha de caju orgânica, leite de coco orgânico. A porção de 200 ml (1 copo) contém 80 kcal, 160 mcg de cobre, 0,30 mg de zinco, 49 mg de fósforo, 0,12 mg de manganês, 26 mg de magnésio e 5 mg de cálcio.

Batavo: é uma marca brasileira fundada em 1928, com o objetivo de difundir a arte de produção de leite e seus derivados. Atualmente, a marca oferece uma linha de bebidas à base de soja denominada de Naturis, no sabor original com e sem açúcar. Segundo a marca, essa bebida possui o mesmo teor de cálcio do leite bovino e é livre de conservantes artificiais.



- Creme de Soja Naturis Soja: é um creme de leite vegetal. Contém água, gordura vegetal, proteína isolada de soja, maltodextrina, amido modificado, cloreto de sódio (sal), espessantes (carboximetilcelulose sódica e carragena), estabilizantes (goma guar, fosfato dissódico, pirofosfato tetrassódico, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico, dihidrogênio difosfato dissódico), emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante e corante natural de urucum. A porção de 15g (1 ½ colher de sopa) contém 31 kcal.
- “Leite” de Soja Naturis Soja Tradicional: bebida vegetal à base de soja. Contém água, extrato de soja, açúcar, cloreto de sódio (sal), fosfato tricálcico, estabilizantes carragena, celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica, citrato de sódio e aromatizantes. A porção de 200 mL (1 copo) contém 95 kcal e 240 mg de cálcio.
- “Leite” de Soja Naturis Soja Zero: bebida vegetal à base de soja zero adição de açúcares. Contém água, extrato de soja, cálcio (fosfato tricálcico), cloreto de sódio (sal), espessantes celulose microcristalina, carragena e carboximetilcelulose sódica, aromatizantes, estabilizante citrato de sódio e edulcorantes acesulfame K e sucralose. A porção de 200 mL (1 copo) contém 54 kcal e 240 mg de cálcio.

Danone: é uma empresa francesa fundada em 1919. Durante os anos, a empresa expandiu sua presença global e passou a produzir uma ampla gama de produtos alimentícios, como leite, iogurtes, bebidas fermentadas, queijos e muito mais. Atualmente, a Danone é uma das maiores empresas alimentícias do mundo, com operações em mais de 120 países. Em 2017, a Danone comprou o grupo WhiteWave, e então a Alpro foi integrada à família Danone. A Alpro é uma empresa que defende o plant-based e o seu primeiro produto desenvolvido foi uma bebida à base de soja. As bebidas de soja podem ser encontradas no sabor amêndoa, amêndoa sem açúcar, amêndoa e cacau, coco sem açúcar e castanha de caju sem açúcar.

- Silk Amêndoa: contém pasta de amêndoas reconstituída, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal marinho, vitaminas (B2, D2 e B12), estabilizantes gomas alfarroba e gelana e emulsificante lecitina de girassol. A porção de 200 mL (1 copo) contém 48 kcal, 397 mg de cálcio, 0,52 mg de vitamina B2, 0,97 mcg de vitamina B12, 2,0 mcg de vitamina D2 e 1,1 mg de zinco.
- Silk Amêndoa Sem Açúcares: contém pasta de amêndoas reconstituída, minerais (cálcio e zinco), sal marinho, vitaminas (B2, D2 e B12), estabilizantes gomas alfarroba e gelana, emulsificante lecitina de girassol, aromas naturais e antioxidante ácido ascórbico. A porção de 200 mL (1 copo) contém 24 kcal, 396 mg de cálcio, 0,52 mg de vitamina B2, 0,97 mcg de vitamina B12, 2,0 mcg de vitamina D2 e 1,1 mg de zinco.
- Silk Amêndoa e Cacau: contém pasta de amêndoas reconstituída, açúcar, cacau, minerais (cálcio e zinco), sal marinho, vitaminas (B2, D2 e B12), estabilizantes gomas alfarroba e gelana, antioxidante ascorbato de sódio, emulsificante lecitina de girassol e aroma natural. A porção de 200 mL (1 copo) contém 83 kcal, 396 mg de cálcio, 0,52 mg de vitamina B2, 0,97 mcg de vitamina B12, 2,0 mcg de vitamina D2 e 1,1 mg de zinco.
- Silk Coco Sem Açúcares: contém leite de coco reconstituído, minerais (cálcio e zinco), sal marinho, vitaminas (B2, D2 e B12), aromas naturais, emulsificante lecitina de girassol, estabilizantes gomas alfarroba e gelana e antioxidante ascorbato de sódio. A porção de 200 mL (1 copo) contém 29 kcal, 396 mg de cálcio, 0,52 mg de vitamina B2, 0,97 mcg de vitamina B12, 2,0 mcg de vitamina D2 e 1,1 mg de zinco.

- Silk Castanha de Caju Sem Açúcares: contém pasta de castanha de caju reconstituída, minerais (cálcio e zinco), sal marinho, vitaminas (B2, D2 e B12), estabilizantes gomas alfarroba e gelana, emulsificante lecitina de girassol, aromas naturais e antioxidante ascorbato de sódio. A porção de 200 mL (1 copo) contém 36 kcal, 396 mg de cálcio, 0,52 mg de vitamina B2, 0,97 mcg de vitamina B12, 2,0 mcg de vitamina D2 e 1,1 mg de zinco.

Copra: é uma indústria alimentícia especializada no processamento de coco seco. Foi criada há 20 anos, em Maceió, Alagoas. A marca é referência em Óleo de Coco e líder absoluta no segmento, a COPRA foi a primeira indústria no Brasil a produzir o Óleo de Coco Extravirgem. Além destes produtos, a marca possui leite vegetal de coco para beber e leite vegetal de coco em pó.

- “Leite” de Coco Para Beber Sabor Original: contém água, leite de coco, aroma idêntico ao natural de leite, celulose microcristalina, goma xantana, ácido cítrico e sorbato de potássio. A porção de 200 mL (1 copo) contém 36 kcal.
- “Leite” de Coco em Pó: contém leite de coco, maltodextrina, amido de milho, fosfato tricalcico e antiuementante INA 551. A porção de 30 g (2 colheres de sopa) contém 164 kcal.

DUCOCO Alimentos: é uma empresa brasileira fundada em 1982, no Ceará. Além da linha tradicional, a DUCOCO Alimentos produz água de coco, coco ralado, achocolatado e gelatina, chás gelados verde e branco. A marca oferece um leite de coco 100% vegetal pronto para beber, como alternativa saudável e saborosa ao leite de vaca e bebidas vegetais à base de soja, arroz e aveia.

- “Leite” de Coco Pronto Para Beber: contém água, leite de coco, fosfato tricálcio, vitaminas(A,D e B12). Espessante goma alfarroba. Estabilizante goma gelatina e aromatizantes naturais. A porção de 200 ml (1 copo) contém 125 mcg de vitamina A, 2,1 mcg de vitamina D, 1,3 mcg de vitamina B12, 250 mg de cálcio e 70 mg de potássio.

Possible: A foodtech Possible é uma marca de bebidas vegetais que possui dois sabores de “leite” vegetal: Original e Chocolate. A foodtech tem por objetivo popularizar o consumo dessas bebidas oferecendo um produto orgânico, fácil de usar e com textura cremosa e suave. Esses produtos podem ser combinados com granola, cereais, frutas, pingado ou achocolatado para acompanhar o café da manhã. A campanha da marca é "Viver sem leite é Possible".

- Possible Sabor Chocolate Orgânico: é um “leite” vegetal alternativo ao leite animal. Contém água, açúcar demerara orgânica, castanha de caju orgânica, cacau, carbonato de cálcio, sal marinho, espessante goma guar e aromas naturais. A porção de 200 mL (1 copo) contém 80 kcal e 400 mg de cálcio.
- Possible Sabor de Leite Orgânico: é um “leite” vegetal alternativo ao leite animal. Contém água, açúcar demerara orgânico, castanha de caju orgânica, carbonato de cálcio, sal marinho, espessante goma guar e aromas naturais. A porção de 200 mL (1 copo) contém 41 kcal e 400 mg de cálcio.

Olvebra (Soymilke): é uma empresa brasileira fundada em 1955, por imigrantes chineses no estado do Rio Grande do Sul. Atualmente, a empresa está situada no município de Eldorado do Sul, região metropolitana de Porto Alegre. Os produtos oferecidos pela Olvebra são destinados à pessoas com restrições alimentares como dietas sem lactose e sem a proteína do leite e/ou sem glúten, e dietas mais saudáveis que englobem alimentos sem açúcar e plant-based. Atualmente, a marca possui uma linha chamada SoyMilke, que abrange diferentes tipos de bebidas de soja em pó

adicionadas de vitaminas e minerais. Essas bebidas vegetais em pó à base de soja podem ser encontradas nos sabores natural, sem açúcar, banana e morango.

- Soymilke Natural: é uma alternativa para substituir o leite animal, de Leite de Soja em pó rico em vitaminas e minerais. Contém Extrato de soja, açúcar, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), maltodextrina, sal refinado, L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. A porção de 30 g (3 colheres de sopa) contém 146 kcal e 241 mg de cálcio. Soymilke é rico em 22 vitaminas e minerais, entre elas estão o cálcio, ferro e a vitamina A.
- Soymilke Natural Sem Açúcar: é uma alternativa para substituir o leite animal, de leite de soja em pó rico em vitaminas e minerais e sem adição de açúcares. Contém extrato de soja, maltodextrina, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), L-metionina, aroma idêntico ao natural de baunilha, emulsificante lecitina de soja e espessante goma guar. A porção de 30 g (3 colheres de sopa) contém 144 kcal e 240 mg de cálcio. Soymilke é rico em 22 vitaminas e minerais, entre elas estão o cálcio, ferro e a vitamina A.
- Soymilke Banana: é uma alternativa para substituir o leite animal, de leite de soja em pó rico em vitaminas e minerais sabor banana. Contém açúcar, extrato de soja, óleo de soja refinado, amido modificado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo,

Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), sal refinado, L-metionina, aroma idêntico ao natural de banana, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. A porção de 30 g (3 colheres de sopa) contém 136 kcal e 235 mg de cálcio. Soymilke é rico em 22 vitaminas e minerais, entre elas estão o cálcio, ferro e a vitamina A.

- Soymilke Morango: é uma alternativa para substituir o leite animal, de leite de soja em pó rico em vitaminas e minerais sabor morango. Contém açúcar, extrato de soja, óleo de soja refinado, amido modificado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), sal refinado, estabilizante lecitina de soja, aroma idêntico ao natural de morango, espessante goma guar e corante natural Carmin cochonilha. A porção de 30 g (3 colheres de sopa) contém 136 kcal e 235 mg de cálcio. Soymilke é rico em 22 vitaminas e minerais, entre elas estão o cálcio, ferro e a vitamina A.

Nestlé: a empresa foi fundada por Henri Nestlé, no ano de 1905, que, mais tarde, se tornaria o Grupo Nestlé. A maior empresa de alimentos e bebidas do mundo, instalou sua primeira fábrica no Brasil em 1921 e hoje possui 31 unidades industriais no país. No passado, a Nestlé produzia uma linha de bebidas de soja chamada Sollys, mas essa linha não é mais fabricada no Brasil. Atualmente, a empresa possui a linha Nesfit, que oferece opções de leite de arroz, aveia, aveia com cacau e ervilha.

- Bebida Vegetal de Arroz Integral: contém água, arroz integral, fibra solúvel, óleo vegetal de girassol, cálcio, sal, vitamina D, estabilizante goma gelana, aromatizantes e emulsificantes lecitina de soja. A porção de 200 ml (1 copo) contém 72 kcal, 348 mg de cálcio e 1,9 mcg de vitamina D.

- Bebida Vegetal de Arroz Integral e Amêndoa: contém água, arroz integral (6,5%), fibra solúvel (polidextrose), amêndoa em pó, óleo vegetal de girassol, cálcio (fosfato tricálcico), sal, vitamina D (colecalfiferol), aromatizantes, estabilizante goma gelana e emulsificante lecitina de soja. A porção de 200 ml (1 copo) contém 79 kcal, 348 mg de cálcio e 1,8 mcg de vitamina D.
- Bebida Vegetal de Arroz Integral e Coco: Água, arroz integral (6,5%), fibra solúvel (polidextrose), coco em pó, óleo vegetal de girassol, cálcio (fosfato tricálcico), sal, vitamina D (colecalfiferol), aromatizantes, estabilizante goma gelana e emulsificante lecitina de soja. A porção de 200 ml (1 copo) contém 91 kcal, 348 mg de cálcio e 1,8 mcg de vitamina D.
- Bebida Vegetal de Aveia e Cacau: contém água, aveia integral, açúcar mascavo, fibra solúvel, cacau em pó, cálcio, sal, vitamina D, aromatizantes e estabilizante goma gelana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 84 kcal, 347 mg de cálcio e 1,8 mcg de vitamina D.
- Bebida Vegetal Sabor Natural: contém água, proteína isolada de ervilha, açúcar demerara, óleo vegetal de girassol, vitaminas e mineral [cálcio (fosfato de cálcio tribásico), vitamina A (palmitato de retinila) e vitamina D (ergocalciferol)], aromatizantes, estabilizante goma gelana e regulador de acidez fosfato de potássio monobásico. A porção de 200 ml (1 copo) contém 113 kcal, 260 mg de cálcio e 113 mcg de vitamina A e 0,91 mcg de vitamina D.

Nice Foods: é uma empresa fundada durante a pandemia por um casal de veganos. Começou com uma linha de sorvetes veganos e evoluiu para a bebida

vegetal concentrada de castanha de caju, conhecida por “Nice Milk”, uma alternativa ao leite animal, sem adição de açúcares, conservantes e aditivos, que permite ao consumidor produzir o seu próprio “leite”, “sorvete”, “requeijão”, “creme de leite” e “queijo” vegano em casa. Atualmente, a empresa consta em seu portfólio de produtos Nice Milk sabor castanha de caju ou aveia e chocolates sabor 70% cacau, ao leite vegetal e branco.

- Nice Milk Castanha – “Leite” Vegetal Concentrado: é um “leite” de castanha de caju concentrado em forma de pasta. Contém Castanha de Caju. A porção em 16 g (1 colher de sopa) contém 88 kcal.
- Nice Milk Aveia – “Leite” Vegetal Concentrado: é um “leite” de aveia concentrado em forma de pasta. Contém concentrado de aveia. A porção de 20 g (2 colheres de sopa) contém 70 kcal.
- Nice Milk Aveia Sem Glúten – “Leite” Vegetal Concentrado: é um “leite” de aveia sem glúten concentrado em forma de pasta. A versão original e a sem glúten possuem o mesmo sabor, rendimento e aplicação. A diferença entre elas está nos fornecedores. A versão sem glúten conta com fornecedores com certificações desde a plantação, até a produção e envase. Em cada etapa são feitos testes para garantirmos a não contaminação por glúten. Contém concentrado de aveia. A porção de 20 g (2 colheres de sopa) contém 70 kcal.
- Choco Nice 70% Cacau - Chocolate Vegano: contém cacau, açúcar, pasta de avelã. A porção de 20 g (12 unidades) contém 108 kcal.
- Choco Nice Ao Leite - Chocolate Vegano: contém manteiga de cacau, cacau, açúcar, castanha de caju, leite de arroz em pó, aromatizante sintético idêntico ao natural de baunilha. A porção de 20 g (12 unidades) contém 118 kcal.



- Choco Nice Branco - Chocolate Vegano: contém manteiga de cacau, açúcar, castanha de caju, leite de arroz em pó, leite de coco em pó, aromatizante sintético idêntico ao natural de baunilha. A porção de 20 g (12 unidades) contém 118 kcal.

Vigor: é uma empresa fundada em Minas Gerais e também no estado de São Paulo, no ano de 1917. Foi a primeira empresa a fornecer leite pasteurizado para a população paulista. Atualmente a VIGOR, que conta com uma diversificada linha de alimentos, incluindo iogurtes, sobremesas lácteas, margarinas, requeijões, queijo ralado e maioneses, está fortemente presente nas principais regiões do país, especialmente no Sudeste. Esse vasto portfólio composto por mais de 100 itens é produzido com todo o cuidado e tradição em 14 modernas fábricas espalhadas pelo país. Em 2022, a Vigor Alimentos entrou no mercado plant-based com a linha “Vigor 100% Vegetal” composta por cinco versões: Amêndoa sem Adição de Açúcares, Amêndoa, Arroz, Coco e Coco com Chocolate. As novas bebidas são vendidas em embalagens de 1L.

- Bebida Vegetal Coco: contém água, leite de coco, açúcar, sal marinho, vitaminas (E, A, D), minerais (cálcio e zinco) e estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, goma guar e goma xantana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 76 kcal, 3,8 mg de zinco, 200 mg de cálcio, 6 mg de vitamina E, 2 mcg de vitamina D e 200 mcg de vitamina A.
- Bebida Vegetal Coco com Chocolate: contém água, leite de coco, açúcar, cacau em pó, sal marinho, vitaminas(E, A, D), minerais (cálcio e zinco) e estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, goma guar e goma xantana. Não contém glúten. A porção de 200 ml (1 copo) contém 90 kcal, 3,8 mg de zinco, 200 mg de cálcio, 6 mg de vitamina E, 2 mcg de vitamina D e 200 mcg de vitamina A.

- Bebida Vegetal Amêndoa: contém água, pasta de amêndoa, açúcar, sal marinho, vitaminas (E, A, D), minerais (cálcio e zinco) e estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, goma guar e goma xantana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 68 kcal, 200 mg de cálcio, 3,8 mg de zinco, 200 mcg de vitamina A, 2,0 mcg de vitamina D e 6 mg de vitamina E.
- Bebida Vegetal Amêndoa Sem Açúcar: contém água, pasta de amêndoa, sal marinho, vitaminas (e, a, d), minerais (cálcio e zinco) e estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, goma guar e goma xantana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 34 kcal, 200 mg de cálcio, 3,8 mg de zinco, 200 mcg de vitamina A, 2,0 mcg de vitamina D e 6 mg de vitamina E.
- Bebida Vegetal Arroz: contém água, farinha de arroz, açúcar, óleo vegetal de girassol, sal marinho, vitaminas (e, a, d), minerais (cálcio e zinco) e estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, goma guar e goma xantana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 66 kcal, 200 mg de cálcio, 3,8 mg de zinco, 200 mcg de vitamina A, 2,0 mcg de vitamina D e 6 mg de vitamina E.

Riso Scotti: é uma empresa fundada na Itália, no ano de 1856. No início dos anos 1900, a família Scotti já era conhecida como uma das maiores produtoras de arroz na Itália. A Riso Scotti possui uma ampla gama de produtos, que incluem leites vegetais de arroz, aveia, amêndoa e soja. A marca não possui sede no Brasil, mas exporta alguns de seus produtos para o país.

- Bebida de Arroz Natural: contém água, arroz de agricultura orgânica (16%), óleo de arroz, sal. A porção de 100 ml contém 61 kcal.

- Bebida de Aveia com Cálcio: é o “leite” de Aveia 100% vegetal, sendo um excelente substituto para o leite de vaca. Contém água, aveia (16%), óleo de girassol prensado a frio, cálcio citrato, Alga Lithothamnium Calcareum, sal marinho. Pode conter vestígios de soja.
- Bebida de Soja: é o leite de soja 100% vegetal. contém água, sementes de soja (6,7%), açúcar mascavado, carbonato de cálcio, citrato de cálcio, aroma natural, vitamina (B12, D). A porção de 100 ml contém 188,5 kcal, 120 mg de cálcio, 0,75 mcg de vitamina D e 0,38 mcg de vitamina B12.
- Bebida de Amêndoa: é o leite de amêndoa 100% vegetal. Contém água, açúcar de cana biológico, amêndoas biológicas (2,3%), espessante: farinha de alfarroba biológica; emulsificante: lecitina de girassol orgânica; sal, estabilizantes: goma gelana. A porção de 100 ml contém 103 kcal.

Jasmine Alimentos: é uma empresa paranaense, fundada no ano de 1990. A marca oferece produtos naturais, integrais e orgânicos, com a utilização de matérias-primas rigorosamente selecionadas, isentos de aditivos químicos e outros alimentos nocivos ao ser humano e ao meio ambiente. Seus principais produtos são cookies, amaranto, quinoa, açúcar mascavo, farinha de trigo, farinha de soja, bebida vegetal à base de arroz, bebida vegetal à base de amêndoas, bebida vegetal à base de aveia

- “Leite” Vegetal Arroz E Cálcio Pó Biov Orgânico: é uma alternativa ideal ao leite de origem animal, em cada três colheres de sopa possui a mesma quantidade de cálcio que um copo de leite animal (200ml). Contém arroz orgânico, cálcio, fibra natural solúvel inulina, óleo de girassol alto oleico, sal, aroma natural e espessante natural goma xantana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 117 kcal e 240 mg de cálcio.

- “Leite” Vegetal De Arroz E Aveia Em Pó Biov Orgânico: é uma alternativa ideal ao leite de origem animal, em cada três colheres de sopa possui a mesma quantidade de cálcio que um copo de leite animal (200ml). Contém arroz orgânico, fibra de aveia, aveia orgânica, cálcio, óleo de girassol alto oleico, sal, aromas naturais e espessante natural goma xantana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 134 kcal e 240 mg de cálcio.
- “Leite” Vegetal De Arroz E Coco Em Pó Biov Orgânico: é uma alternativa ideal ao leite de origem animal, em cada três colheres de sopa possui a mesma quantidade de cálcio que um copo de leite animal (200ml). Contém arroz orgânico, cálcio, leite de coco em pó, óleo de girassol alto oleico, sal, aromas naturais e espessante natural goma xantana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 120 kcal e 240 mg de cálcio.
- Bebida Vegetal Aveia Com Cálcio Biov Orgânica: contém água, aveia integral orgânica (11%), óleo de girassol orgânico, cálcio natural e sal. A porção de 200 ml (1 copo) contém 89 kcal e 240 mg de cálcio.
- Bebida Vegetal Arroz Com Cálcio Biov Orgânica: contém arroz orgânico, cálcio, fibra natural solúvel inulina, óleo de girassol alto oleico, sal, aroma natural e espessante natural goma xantana. A porção de 200 ml (1 copo) contém 117 kcal e 240 mg de cálcio.

Shefa: é uma empresa de alimentos Israelense, fundada no ano de 1976. A marca é especializada na produção de leites, whey protein, iogurtes, queijos, bebidas lácteas, manteigas, cereais, farinhas, snacks, biscoitos e outros. A empresa possui uma linha de bebidas vegetais à base de soja, que pode ser encontrada nos sabores original, frutas vermelhas, maracujá, uva, maçã, laranja e pêssego e morango.

- Alimento com Soja Sabor Original: contém água, açúcar, proteína isolada de soja, óleo de girassol, maltodextrina, sal, vitaminas e minerais (E, zinco, B2, B6, A, ácido fólico, D e B12), regulador de acidez fosfato tricálcico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha), estabilizantes goma gelana e goma xantana e emulsificante lecitina de soja. A porção de 200 ml (1 copo) contém 90 kcal, 1,1 mg de zinco, 240 mg de cálcio, 46 mg de fósforo, 1,5 mg de vitamina E, 0,75 mcg de vitamina D, 0,20 de vitamina B6, 90 mcg de vitamina A, 36 mcg de ácido fólico, 0,20 mg de vitamina B2 e 0,36 mcg de vitamina B12.
- Alimento com Soja Sabor Maçã: é o leite de soja adicionado de suco concentrado de maçã. Contém água, açúcar, suco concentrado de maçã, proteína isolada de soja, vitaminas (A, C, D, E, B6, B12 e ácido fólico) e mineral zinco, acidulante ácido cítrico, estabilizantes carboximetilcelulose sódica, goma xantana e goma guar, aromatizante (aroma idêntico ao natural de maçã), antioxidante ácido ascórbico, regulador de acidez citrato de sódio, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio e edulcorante sucralose (6 mg/ 100 ml). A porção de 200 ml (1 copo) contém 51 kcal, 8 mg de fósforo, 1,5 mg de vitamina E, 0,75 mcg de vitamina D, 0,20 de vitamina B6, 90 mcg de vitamina A, 36 mcg de ácido fólico, 0,20 mg de vitamina B2 e 0,36 mcg de vitamina B12.
- Alimento com Soja Sabor Laranja e Pêssego: é o leite de soja adicionado de suco concentrado de laranja e pêssego. Contém água, açúcar, suco concentrado de laranja e pêssego, proteína isolada de soja, vitaminas (A, C, D, E, B2, B6, B12 e ácido fólico) e mineral zinco, aromatizante (aroma idêntico ao natural de pêssego), estabilizantes carboximetilcelulose sódica, goma xantana e goma guar, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, antioxidante ácido ascórbico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio,

edulcorante sucralose (6 mg/100ml) e acessulfame de K (4 mg/ 100 ml) e corantes (corante natural beta caroteno e carmim de cochonilha). A porção de 200 ml (1 copo) contém 50 kcal, 1,1 mg de zinco, 8 mg de fósforo, 1,5 mg de vitamina E, 0,75 mcg de vitamina D, 0,20 de vitamina B6, 90 mcg de vitamina A, 36 mcg de ácido fólico, 0,20 mg de vitamina B2 e 0,36 mcg de vitamina B12.

- Alimento com Soja Sabor Morango: é o leite de soja adicionado de suco desidratado de morango. Contém: água, açúcar, proteína isolada de soja, suco desidratado de morango, vitaminas (A, D, C, E, B2, B6, B12 e B9 ácido fólico) e mineral zinco, estabilizantes goma arábica e carboximetilcelulose sódica, acidulante ácido cítrico, aromatizante aroma idêntico ao natural de morango e idêntico ao natural de baunilha, corante natural carmim e urucum, antioxidante ácido ascórbico, regulador de acidez citrato de sódio, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio e edulcorantes sucralose (6,1 mg/ 100 ml) e acessulfame K (4,1 mg/ 100 ml). A porção de 200 ml (1 copo) contém 44 kcal, 18 mg de vitamina C, 1,1 mg de zinco, 8 mg de fósforo, 1,5 mg de vitamina E, 0,75 mcg de vitamina D, 90 mcg de vitamina A, 36 mcg de ácido fólico, 0,20 mg de vitamina B2 e 0,36 mcg de vitamina B12.
- Alimento com Soja Sabor Frutas Vermelhas: é o leite de soja adicionado de suco desidratado de frutas vermelhas (morango, ameixa e framboesa). Contém água, açúcar, proteína isolada de soja, suco desidratado de frutas vermelhas (morango, ameixa e framboesa), vitaminas (A, D, E, B2, B6, B9, B12 e ácido fólico) e mineral zinco, estabilizantes goma arábica e carboximetilcelulose sódica, acidulante ácido cítrico, aromas idêntico ao natural de frutas vermelhas e idêntico ao natural de baunilha, antioxidante ácido ascórbico, regulador de acidez citrato de sódio, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, edulcorante sucralose (6,1 mg/100ml) e acessulfame de K (4,1 mg/100ml). A porção de 200 ml (1 copo) contém 40 kcal, 1,1 mg de zinco,

1,5 mg de vitamina E, 0,75 mcg de vitamina D, 0,20 de vitamina B6, 90 mcg de vitamina A, 36 mcg de ácido fólico, 0,20 mg de vitamina B2 e 0,36 mcg de vitamina B12.

- Alimento com Soja Sabor Uva: é o leite de soja adicionado de suco concentrado de uva. Contém água, açúcar, suco concentrado de uva, proteína isolada de soja, vitaminas (A, C, D, B2, B6, B12 e ácido fólico) e mineral zinco, acidulante ácido cítrico, estabilizantes carboximetilcelulose sódica, goma xantana e goma guar, aromatizante (aroma idêntico ao natural de uva), regulador de acidez citrato de sódio, antioxidante ácido ascórbico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, edulcorante sucralose (6 mg/100ml) e corante natural carmim de cochonilha. A porção de 200 ml (1 copo) contém 56 kcal, 1,1 mg de zinco, 18 mg de vitamina C, 1,5 mg de vitamina E, 0,75 mcg de vitamina D, 0,20 de vitamina B6, 90 mcg de vitamina A, 36 mcg de ácido fólico, 0,20 mg de vitamina B2 e 0,36 mcg de vitamina B12.
- Alimento com Soja Sabor Maracujá: é o leite de soja adicionado de suco concentrado de maracujá. Contém água, açúcar, suco concentrado de maracujá, proteína isolada de soja, vitaminas (A, D, E, B2, B6, B9, B12 e ácido fólico) e mineral zinco, acidulante ácido cítrico, estabilizantes goma arábica e carboximetilcelulose sódica, regulador de acidez citrato de sódio, aroma idêntico ao natural de maracujá, antioxidante ácido ascórbico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, edulcorante sucralose (6,1 mg/100ml) e acessulfame de K (4,1 mg/100ml) e corante natural urucum. A porção de 200 ml (1 copo) contém 44 kcal, 1,1 mg de zinco, 18 mg de vitamina C, 1,5 mg de vitamina E, 0,75 mcg de vitamina D, 0,20 de vitamina B6, 90 mcg de vitamina A, 36 mcg de ácido fólico, 0,20 mg de vitamina B2 e 0,36 mcg de vitamina B12.

As principais características relacionadas à formulação de leite e lácteos alternativos estão sintetizadas nas tabelas a seguir. Segundo a pesquisa realizada pelo The Good Food Institute (GFI) em 2020 sobre o “O Consumidor Brasileiro E O Mercado Plant-Based”, os principais fatores de influência na hora da compra de leite e derivados alternativos são apresentar teores reduzidos de gordura e adição de vitaminas, cálcio e zinco.

Sendo assim, na tabela 1 estão os derivados plant-based análogos aos lácteos de origem animal, como queijos, requeijões, manteigas, cream cheese e sobremesas com relação ao teor de gordura na porção de 30 g. Na tabela 2 estão as bebidas vegetais com relação a vitaminas e minerais adicionados na porção de 200 ml (1 copo).

**Tabela 1** - Principais características dos produtos plant based alternativos a lácteos ofertados no Brasil.

Empresa	Produto	Denominação de Venda	Base Vegetal Utilizada	Teor de gordura em 30g
<b>NoMoo Plant-Based</b>	Cheddar Cremoso Plant-Based Vegano	Queijo Tipo Cheddar Plant-Based	Castanha de Caju	19,3
	Requeijão Plant-Based	Requeijão Plant-Based	Castanha de Caju	18,6
	Cream Cheese Plant-based	Cream Cheese Plant-based Tradicional	Castanha de Caju	32
	NoButter Manteiga Plant-Based	NoButter Plant-Based	Castanha de Caju	20,6



---

Creme de Plant-Based	Creme de Plant-Based	Castanha de Caju	24,6
Queijo Mozzarella Plant-Based	Queijo Tipo Mozzarella Plant-Based	Castanha de Caju	14,3
Queijo Ralado Mozzarella Plant-Based	Queijo Ralado Tipo Mozzarella Plant-Based	Castanha de Caju	25,6
Queijo Parmesão Plant-Based:	Queijo Tipo Parmesão Plant-Based:	Castanha de Caju	43,3
Queijo Parmesão Ralado em Lascas Plant-Based	Queijo Tipo Parmesão Ralado em Lascas Plant-Based	Castanha de Caju	25,6
Queijo Prato Plant-Based	Queijo Tipo Prato Plant-Based	Castanha de Caju	19,3
Queijo Provolone Plant-Based	Queijo Tipo Provolone Plant-Based	Castanha de Caju	19
Queijo Chèvre Plant-Based	Queijo Tipo Chèvre Plant-Based	Castanha de Caju	43,3
Nogurt Plant-Based Sabor Ameixa	Iogurte 100% Vegetal NoGurt Plant-Based Sabor Ameixa	Castanha de Caju	15

---

	Nogurt Plant-Based Sabor Vitamina de Frutas	Iogurte 100% Vegetal Nogurt Plant-Based Sabor Vitamina de Frutas:	Castanha de Caju	15,3
	Nogurt Plant-Based Sabor Morango	Iogurte 100% Vegetal Nogurt Plant-Based Sabor Morango	Castanha de Caju	15
	Shake 100% Vegetal Prot+ Sabor Chocolate Premium Plant-Based	Shake 100% Vegetal Plant-Based	Castanha de Caju e Proteína de Ervilha	14
	Shake 100% Vegetal Prot+ Sabor Creme de avelã Plant-Based	Shake 100% Vegetal Plant-Based	Castanha de Caju e Proteína de Ervilha	14
	Vegan Cheese Gourmet Sabor Muçarela	Vegan Cheese Gourmet Sabor Muçarela	Amido de batata modificado	27,3
	Vegan Cheese Muçarela	Vegan Cheese Original Sabor Mussarela	Amido de batata modificado	23,3
<b>SuperBom</b>	Vegan Cheese Muçarela Light	Vegan Cheese Muçarela Light	Amido de batata modificado	15
	Vegan Cheese Gourmet Sabor Cheddar	Vegan Cheese Gourmet Sabor Cheddar	Amido de batata modificado	25
	Vegan Cheese Sabor Cheddar	Vegan Cheese Original Sabor Cheddar	Amido de batata modificado	23,3

Vegan Cheese Gourmet Sabor Parmesão	Vegan Cheese Gourmet Sabor Parmesão	Amido de batata modificado	26
Vegan Cheese Original Sabor Parmesão	Vegan Cheese Original Sabor Parmesão	Amido de batata modificado	26
Vegan Cheese Gourmet Sabor Brie	Vegan Cheese Gourmet Sabor Brie	Amido de batata modificado	23,3
Vegan Cheese Provolone	Vegan Cheese Original Sabor Provolone	Amido de batata modificado	23,3
Vegan Cheese Prato	Vegan Cheese Original Sabor Prato	Amido de batata modificado	23,3
Vegan Cream Sabor Tradicional	Alimento Vegetal Cremoso Vegan Cream Sabor Tradicional	Amido de batata modificado	17,3
Vegan Cream Sabor Azeitonas Pretas	Alimento Vegetal Cremoso Vegan Cream Sabor Azeitonas Pretas	Amido de batata modificado	18,6
Vegan Cream Sabor Alho e Salsa	Alimento Vegetal Cremoso Vegan Cream Sabor Alho e Salsa	Amido de batata modificado	18
Vegan Cream Sabor Tomate Seco	Alimento Vegetal Cremoso Vegan Cream Sabor Tomate Seco	Amido de batata modificado	18

	Cream Cheese Culinário	Cream Cheese Culinário 100% Vegetal	Castanha de Caju	20
	Cream Cheese Vegetal	Cream Cheese Vegetal	Castanha de Caju	79
	Manteiga Vegetal	Manteiga Vegetal	Óleo vegetal de palma, leite vegetal de macadâmia e leite vegetal de amêndoas	79
	Requeijão Vegetal	Requeijão Vegetal	Castanha de Caju	38
<b>Basi.Co Plant Food</b>	Queijo Vegetal de Parmesão	Queijo Vegetal Tipo Parmesão	Castanha de Caju	26
	Queijo Vegetal Minas Frescal	Queijo Vegetal Tipo Minas Frescal	Castanha de Caju	22
	Queijo Vegetal Minas Padrão	Queijo Vegetal Tipo Minas Padrão	Castanha de Caju	26,6
	Queijo Vegetal Muçarela	Queijo Vegetal Tipo Muçarela	Castanha de Caju	26
	Queijo Vegetal Prato	Queijo Vegetal Tipo Prato	Castanha de Caju	26

	Queijo Vegetal Cheddar	Queijo Vegetal Tipo Cheddar	Castanha de Caju	25,3
	Manteiga Veg	Manteiga de Castanha de Caju 100% Vegetal	Castanha de Caju	79
	Creme de Castanha de Caju Tradicional	Creme de Castanha de Caju 100% Vegetal	Castanha de Caju	24
	Creme de Castanha de Caju Ervas Finas e Pesto	Creme de Castanha de Caju Ervas Finas e Pesto 100% Vegetal	Castanha de Caju	24,3
<b>VidaVeg</b>	Queijo Muçarela Vida Veg Fatiado	Queijo Veg Muçarela de Castanha de Caju Fatiado	Castanha de Caju e Amido Modificado	22
	Queijo Parmesão de Castanha de Caju Ralado	Queijo Parmesão de Castanha de Caju Ralado	Castanha de Caju e Amido Modificado	26
	Fondue de Queijo de Castanha de Caju	Fondue de Queijo de Castanha de Caju	Base fermentada de Castanha de Caju	19
	Queijo Veg Parmesão de Castanha de Caju	Queijo Veg Parmesão de Castanha de Caju	Castanha de Caju e Amido Modificado	28,6
	Queijo Minas Padrão de Castanha de Caju	Queijo Minas Padrão de Castanha de Caju	Castanha de Caju	18,3

---

Queijo Minas Frescal de Castanha de Caju	Queijo Minas Frescal de Castanha de Caju	Castanha de Caju	18
Queijo Muçarela de Castanha de Caju	Queijo Muçarela de Castanha de Caju	Castanha de Caju	19
Sobremesa de Leite de Coco com Cacau - Mousse de Chocolate	Sobremesa de Leite de Coco com Cacau 100% Vegetal	Leite de coco	2,9
Iogurte Grego Veg Coco	Grego Veg Coco	Leite de coco	4,6
Iogurte Grego Veg Coco com Morango	Grego Veg Morango	Leite de coco	4,6
Veg Protein Sabor Morango	Veg Protein Morango	Creme de Coco	2,4
Veg Protein Sabor Pasta de Amendoim	Veg Protein Pasta de Amendoim	Creme de Coco	2,24
Veg Protein Sabor Cookies and Cream	Veg Protein Cookies and Cream	Proteína de ervilha com creme de coco	2,12
Requeijão Veg Tradicional	Requeijão Veg Tradicional	Leite de castanha	25

---

	Requeijão Veg Defumado	Requeijão Veg Defumado	Leite de castanha	25
	Requeijão Veg Ervas Finas e Pesto	Requeijão Veg Ervas Finas e Pesto	Leite de castanha	25
<b>Natural Science</b>	VeGhee Creme Vegetal com Sal do Himalaia	VeGhee - Creme Vegetal	Óleo Vegetal de Palma	33,33
	Queijoquinha Mistura para preparo de Queijo Vegetal	Mistura vegetal em pó	Fécula de Batata	Não informado na tabela nutricional
	Brie Noir Queijo Vegano Tipo Brie Defumado	Brie Noir Tipo Brie Alimento de Castanha de Caju	Amêndoas de caju	30,6
	Cacau Em Flor Queijo Vegano Tipo Brie E Camembert	Cacau Em Flor Tipo Camembert Alimento de Castanha de Caju	Amêndoas de caju	40
<b>Viveg</b>	Brumabrie Queijo Vegano Tipo Brie	Brumabrie Queijo Tipo Brie Castanha de Caju	Amêndoas de caju	36,6
	Limone Queijo Vegano Com Cobertura De Lemon Peper	Limone Castanha de Caju	Amêndoas de caju	40
	Manteiga Vegana	Manteiga de Castanha de Caju Plant-Based	Amêndoas de caju	28

Oriente Queijo Vegano Tipo Chancliche	Oriente Tipo Chancliche Castanha de Caju	Amêndoas de caju	36,6
Perola Negra Queijo Vegano Tipo Grana	Perola Negra Queijo Tipo Grana Castanha de Caju	Amêndoas de caju	30,6
Queijo Vegano Primadela Tipo Muçarela	Muçarela Primadela Feita de Castanha de Caju	Amêndoas de caju	63,3
Queijo Vegano Primotião Tipo Requeijão	Tipo Requeijão Primotião Feito de Castanha de Caju	Amêndoas de caju	30
Queijo Vegano Limone Com Especiarias	Limone Castanha de Caju	Amêndoas de caju	40
Queijo Vegano Soul De Minas Tipo Minas Artesanal	Tipo Queijo Minas Castanha de Caju	Amêndoas de caju	40
Queijo Vegano Trem Azul Tipo Gorgonzola	Queijo Tipo Gorgonzola Castanha de Caju	Amêndoas de caju	31,1
Queijo Vegano Rubi Maturado Na Cachaça	Rubi Maturado Na Cachaça Castanha de Caju	Amêndoas de caju	30,6
Cream Cheese Vegano (Sabor Tradicional, Defumado, Limone e Pesto)	Queijo no Pote Plant-Based de Castanha de Caju	Castanha de caju	50



	Muçarela	Feito à Base de Castanha de Caju Muçarela	Castanha de caju	21,6
	Cheddar	Feito à Base de Castanha de Caju Cheddar	Castanha de caju	17
	Provolone	Feito à Base de Castanha de Caju Provolone	Castanha de caju	20
	Frescal	Feito à Base de Castanha de Caju Frescal	Castanha de caju	14,3
<b>Novah!</b>	Requeijão	Feito à Base de Castanha de Caju Requeijão	Castanha de caju e painço	15,6
	Cheesecake De Café Com Ganache	Cheesecake De Café Com Ganache Feito à Base de Castanha de Caju	Castanha de Caju	26
	Cheesecake De Maracujá	Cheesecake De Maracujá Feito à Base de Castanha de Caju	Castanha de Caju	23
	Cheesecake De Limão com Frutas Vermelhas	Cheesecake De Limão com Frutas Vermelhas Feito à Base de Castanha de Caju	Castanha de Caju	23
<b>Life Co.</b>	Requei Soy Sabor Requeijão	Requei Soy 100% Vegetal Sabor Requeijão	Soja	30

---

Requei Soy Sabor Provolone	Requei Soy 100% Vegetal Sabor Provolone	Soja	30
Requei Soy Sabor Cheddar	Requei Soy 100% Vegetal Sabor Cheddar	Soja	30
Requei Soy Sabor Gorgonzola)	Requei Soy 100% Vegetal Sabor Gorgonzola	Soja	30
Pasta De Soja Sabor Azeitona Verde	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	28
Pasta De Soja Sabor Azeitona Preta	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	26
Pasta De Soja Sabor Molho Tártaro	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	30
Pasta De Soja Sabor Alcaparras	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	30
Pasta De Soja Sabor Berinjela	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	23
Pasta De Soja Sabor Tomate Seco	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	24

---

	Pasta De Soja Sabor Alho com Cebolinha	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	26
	Pasta De Soja Sabor Manjeriçã	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	26
	Pasta De Soja Sabor Cenoura	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	22
	Pasta De Soja Sabor Alho Poró	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	27
	Pasta De Soja Sabor Ervas Finas	Pasta de Soja 100% Vegetal	Soja	26
	Creme de Chocolate	Creme de Chocolate	Soja	15
	Creme de Chocolate Crocante	Creme de Chocolate Crocante	Soja	25
	Creme de Chocolate com Avelã	Creme de Chocolate com Avelã	Soja	25
<b>Ecozy</b>	Creme Fraiche Vegetal	Base Vegetal Orgânica Creme Fraiche Vegetal	Castanha de Caju	30,3

Queijo Camembert Vegano	Alternativa Vegetal Ao Queijo Tipo Camembert	Castanha de Caju	31
Queijo Camembert Trufado Black Vegano	Alternativa Vegetal Ao Queijo Tipo Camembert	Castanha de Caju	31
Queijo Fresco Cúrcuma Orgânica Com Kummel Vegano	Alternativa Vegetal Ao Queijo Fresco	Castanha de Caju	30,3
Queijo Fresco Alho Orgânico Com Ervas Da Provença Vegano	Alternativa Vegetal Ao Queijo Tipo Provença	Castanha de Caju	30
Queijo Vegano Tipo Defumado Fumé	Alternativa Vegetal Ao Queijo Tipo Defumado	Castanha de Caju	30,3
Queijo Tipo Muçarela Tradicional	Vegano Queijo Tipo Mozzarella	Amido Modificado	24,3
Queijo Provolone Vegano	Vegano Queijo Tipo Provolone	Amido Modificado	24,6
<b>Natura Veg</b>			
Queijo Tipo Parmesão	Vegano Queijo Tipo Parmesão	Amido Modificado	25
Queijo Tipo Parmesão Ralado	Vegano Queijo Tipo Gorgonzola	Amido Modificado	25

	Queijo Tipo Gorgonzola Vegano	Vegano Queijo Tipo Parmesão Ralado	Amido Modificado	24,3
	Queijo Tipo Muçarela de Castanha de Caju	Alimento Vegetal Tipo Muçarela	Leite de Castanha de Caju	23,6
	Queijo Tipo Cheddar Vegano	Cheddar 100% Vegetal	Amido Modificado	25
	Requeijão Vegano	Requeijão Vegano	Amido Modificado	24
	Queijo Vegano Tipo Muçarela	Queijo Vegano Tipo Muçarela	Amido Modificado	Não informado na tabela nutricional.
	Queijo Vegano Tipo Temperado Picante	Queijo Vegano Tipo Temperado Picante	Amido Modificado	Não informado na tabela nutricional.
<b>VegaBom</b>	Queijo Vegano Tipo Cheddar	Queijo Vegano Tipo Cheddar	Amido Modificado	Não informado na tabela nutricional.
	Pão de Queijo Tradicional	Pão de Queijo Tradicional	Mandioquinha e Polvilho Azedo	Não informado na tabela nutricional.
	Pão de Queijo Vegano Salsa e Cebola	Pão de Queijo Vegano Salsa e Cebola	Mandioquinha e Polvilho Azedo	Não informado na tabela nutricional.

	Pão de Queijo Vegano Chimichurri	Pão de Queijo Vegano Chimichurri	Mandioquinha e Polvilho Azedo	Não informado na tabela nutricional.
	Queijo Ralado Vegetal Tipo Muçarela	Queijo Ralado Sabor Muçarela Feito de Plantas	Amendoim, farinha de coco e castanha	52
	Queijo Ralado Vegetal Tipo Parmesão	Queijo Ralado Sabor Parmesão Feito de Plantas	Amendoim, farinha de coco e castanha	20
<b>Sora Alimentos</b>	Queijo Ralado Vegetal Tipo Cheddar	Queijo Ralado Sabor Cheddar Feito de Plantas	Amendoim, farinha de coco e castanha	52
	Queijo Ralado Vegetal Tipo Gorgonzola	Queijo Ralado Sabor Gorgonzola Feito de Plantas	Amendoim, farinha de coco e castanha	52
	Queijo Ralado Vegetal Tipo Provolone	Queijo Ralado Sabor Provolone Feito de Plantas	Amendoim, farinha de coco e castanha	52
<b>Ecobras</b>	Tofu Cottage	Alimento à Base de Soja Tofu Cottage	Soja	3
<b>Batavo</b>	Creme de Soja Naturis Soja	Creme de Soja	Soja	20
<b>Nice Foods</b>	Choco Nice 70% Cacau - Chocolate Vegano	Chocolate vegetal 70% Cacau em Gotas	Cacau e Pasta de Avelã	40

Choco Nice Ao Leite - Chocolate Vegano	Chocolate ao leite vegetal em Gotas	Manteiga de Cacau e Castanha de Caju	40
Choco Nice Branco - Chocolate Vegano	Chocolate ao leite vegetal em Gotas	Manteiga de Cacau e Castanha de Caju	40

Fonte: A autora (2023).

**Tabela 2 - Principais características das bebidas vegetais ofertadas no Brasil.**

<b>Empresa</b>	<b>Produto</b>	<b>Denominação de Venda</b>	<b>Base Vegetal Utilizada</b>	<b>Minerais e Vitaminas Adicionados</b>
	Leite Vegetal VegMilk	VegMilk Direto da Planta	Coco e Castanha de Caju	cálcio, ferro, magnésio, vitamina B6, B12, B9, D e K
	Leite Vegetal de Aveia Fresco	Aveia Fresco 100% Vegetal	Aveia	cálcio, ferro, magnésio, vitamina B6, B12, B9, D e K
	Leite Vegetal de Amêndoa Fresco	Amêndoa Fresco 100% Vegetal	Amêndoa	cálcio, vitamina B6 e B12
<b>VidaVeg</b>	Leite Vegetal de Coco Fresco	Coco Fresco 100% Vegetal	Coco	cálcio, vitamina B6 e B12
	Leite Vegetal de Castanha de Caju Fresco	Castanha de Caju Fresco 100% Vegetal	Castanha de Caju	cálcio, vitamina B6 e B12
	Leite UHT de Amêndoas	100% Vegetal Amêndoas	Amêndoa	cálcio, vitamina B6 e B12

	Leite UHT de Coco	100% Vegetal Coco	Creme de coco	cálcio, vitamina B6 e B12
	logurte Veg de Coco	logoVeg Coco	Creme de coco	cálcio
	logurte Veg de Coco Zero Açúcar	logoVeg Coco Sem Adição de Açúcar	Creme de coco	cálcio
	logurte Veg de Coco com Morango	logoVeg Morango	Creme de coco	cálcio
	logurte Veg de Coco com Morango Zero Açúcar	logoVeg Morango Sem Adição de Açúcar	Creme de coco	cálcio
	logurte Veg de Coco com Banana, Maçã e Mamão	logoVeg Coco com Banana, Maçã e Mamão	Creme de coco	cálcio
<b>Natural Science</b>	Suplemento Max Blend de Proteínas Vegetais	Max Blend Proteína Vegetal	Proteína de ervilha e arroz	zinco, vitamina B3, B6, B12, C, D e E
<b>Purifica</b>	Bebida de Castanha de Caju e Aveia	Castanha de caju e Aveia	Castanha e Aveia	Não
	Bebida de Coco	Coco	Coco	Não
<b>Coca-Cola Femsa (Ades)</b>	Bebida à Base de Soja Sabor Original	Soja Sabor Original	Soja	cálcio, zinco, vitamina D, E, B6, B12, A e ácido fólico
	Bebida à Base de Soja Sabor Original Sem Adição de Açúcares	Soja Sabor Original	Soja	cálcio, zinco, vitamina D, E, B6, B12, A e ácido fólico
	Bebida à Base de Soja com Maçã	Alimento com Soja Sabor Maçã	Soja	zinco, vitamina B2, B3, B6 e B12
	Bebida à Base de Soja com Suco de Laranja	Alimento com Soja com Suco de Laranja	Soja	ferro, zinco, vitamina C, B2, B3, B6, ácido fólico e B12



	Bebida à Base de Soja com Suco de Pêssego	Alimento com Soja com Suco de Pêssego	Soja	ferro, zinco, vitamina C, B2, B3, B6, ácido fólico e B12
	Bebida à Base de Soja com Suco de Uva	Alimento com Soja com Suco de Uva	Soja	ferro, zinco, vitamina C, B2, B3, B6, ácido fólico e B12
	Bebida à Base de Soja Sabor Abacaxi	Alimento com Soja Sabor Abacaxi	Soja	zinco, vitamina C, B2, B3, B6 e B12
	Bebida à Base de Coco Original	Alimento com Coco	Coco	cálcio, zinco, vitamina E, B6, A, ácido fólico, D e B12
	Bebida à Base de Amêndoa Original	Amêndoa Sabor Original	Amêndoa	cálcio, zinco, vitamina E, B6, A, ácido fólico, D e B12
	Bebida à Base de Amêndoa Sabor Baunilha	Amêndoa Sabor Baunilha	Amêndoa	cálcio, zinco, vitamina E, B6, A, ácido fólico, D e B12
<b>A Tal da Castanha</b>	Original Orgânico	Original Sem soja, lácteos, glúten e conservantes	Castanha de Caju	cobre, zinco, fósforo, manganês, magnésio e cálcio
	Castanha de Caju + Castanha do Pará Orgânico	Castanha de Caju + Castanha do Pará Sem soja, lácteos, glúten e conservantes	Castanha de Caju e Castanha do Pará	cobre, zinco, fósforo, manganês, magnésio e cálcio
	Castanha de Caju + Coco Orgânico	Castanha de Caju + Coco Sem soja, lácteos, glúten e conservantes	Castanha de Caju e Coco	cobre, zinco, fósforo, manganês, magnésio e cálcio
	Achocolatado Choconuts Orgânico	Choconuts Sem soja, lácteos, glúten e conservantes	Castanha de Caju	cobre, zinco, fósforo, manganês, magnésio e cálcio

	Mixed Nuts	Mixed Nuts Sem soja, lácteos, glúten e conservantes	castanha de caju, amêndoa e castanha do pará	cobre, zinco, fósforo, manganês, magnésio, cálcio, selênio e vitamina E
	Amêndoa	Amêndoa Sem soja, lácteos, glúten e conservantes	Pasta de Amêndoa	cobre, zinco, fósforo, manganês, magnésio, cálcio e vitamina E
	Aveia Sem Glúten	Aveia Sem soja, lácteos, glúten e conservantes	Aveia	cálcio
	Barista	Barista Profissional Feito para Café Crema Densa e Cremosa	Farinha de aveia e castanha de caju	Não
<b>Batavo</b>	Leite de Soja Naturis Soja Tradicional	Naturis Soja Tradicional	Soja	cálcio
	Leite de Soja Naturis Soja Zero	Naturis Soja Zero	Soja	cálcio
	Silk Amêndoa	Silk Amêndoa	Pasta de Amêndoa	cálcio, zinco, vitamina B2, B12 e D2
	Silk Amêndoa Sem Açúcares	Silk Amêndoa Sem Açúcares	Pasta de Amêndoa	cálcio, zinco, vitamina B2, B12 e D2
<b>Danone</b>	Silk Amêndoa e Cacau	Silk Amêndoa e Cacau	Pasta de Amêndoa	cálcio, zinco, vitamina B2, B12 e D2
	Silk Coco Sem Açúcares	Silk Coco Sem Açúcares	Coco	cálcio, zinco, vitamina B2, B12 e D2
	Silk Castanha de Caju Sem Açúcares	Silk Castanha de Caju Sem Açúcares	Castanha de Caju	cálcio, zinco, vitamina B2, B12 e D2
<b>Copra</b>	Leite de Coco Para Beber Sabor Original	Leite de Coco Para Beber	Coco	Não

	Leite de Coco em Pó	Leite de Coco em Pó	Coco	Não
<b>DUCOCO Alimentos</b>	Leite de Coco Pronto Para Beber	Leite de Coco Para Beber	Coco	cálcio, potássio, vitamina A,D e B12
<b>Possible</b>	Possible Sabor Chocolate Orgânico	Sabor Chocolate Sem Leite	Castanha de Caju	Não
	Possible Sabor de Leite Orgânico	Sabor de Leite Sem Leite	Castanha de Caju	Não
	Soymilke Natural	Alimento com Soja Rico em Vitaminas e Minerais	Soja	Cálcio, fósforo, magnésio, ferro, zinco, manganês, cobre, iodo, C, niacina, E, ácido pantotênico, B1, B2, B6 e A, ácido fólico, K, biotina, D e B12
<b>Olvebra (Soymilke)</b>	Soymilke Natural Sem Açúcar	Alimento com Soja Rico em Vitaminas e Minerais sem Adição de Açúcares	Soja	Cálcio, fósforo, magnésio, ferro, zinco, manganês, cobre, iodo, C, niacina, E, ácido pantotênico, B1, B2, B6 e A, ácido fólico, K, biotina, D e B12
	Soymilke Banana	Alimento com Soja Rico em Vitaminas e Minerais	Soja	Cálcio, fósforo, magnésio, ferro, zinco, manganês, cobre, iodo, C, niacina, E, ácido pantotênico, B1, B2, B6 e A, ácido fólico, K, biotina, D e B12

	Soymilke Morango	Alimento com Soja Rico em Vitaminas e Minerais	Soja	Cálcio, fósforo, magnésio, ferro, zinco, manganês, cobre, iodo, C, niacina, E, ácido pantotênico, B1, B2, B6 e A, ácido fólico, K, biotina, D e B12
	Bebida Vegetal de Arroz Integral	Alimento com Arroz	Arroz	cálcio e vitamina D
	Bebida Vegetal de Arroz Integral e Amêndoa	Alimento com Arroz e Amêndoa	Arroz e Amêndoa	cálcio e vitamina D
<b>Nestlé (Nesfit)</b>	Bebida Vegetal de Arroz Integral e Coco	Alimento com Arroz e Coco	Arroz e Coco	cálcio e vitamina D
	Bebida Vegetal de Aveia Integral e Cacau	Aveia e Cacau Origem Vegetal	Aveia	cálcio e vitamina D
	Bebida Vegetal Sabor Natural	Sabor Natural Origem Vegetal	Proteína isolada de ervilha	cálcio e vitamina D
	Nice Milk Castanha - Leite Vegetal Concentrado	Concentrado de Castanha de Caju em Pasta	Castanha de Caju	Não
<b>Nice Foods</b>	Nice Milk Aveia - Leite Vegetal Concentrado	Concentrado de Aveia	Aveia	Não
	Nice Milk Aveia Sem Glúten - Leite Vegetal Concentrado	Concentrado de Aveia sem glúten	Aveia sem glúten	Não
<b>Vigor</b>	Bebida Vegetal Coco	Vigor 100% Vegetal Sabor Coco Original	Coco	cálcio, zinco, vitaminas E, A e D

	Bebida Vegetal Coco com Chocolate	Vigor 100% Vegetal Sabor Coco com Chocolate	Coco	cálcio, zinco, vitaminas E, A e D
	Bebida Vegetal Amêndoa	Vigor 100% Vegetal Sabor Amêndoa Original	Amêndoa	cálcio, zinco, vitaminas E, A e D
	Bebida Vegetal Amêndoa Sem Açúcar	Vigor 100% Vegetal Sabor Amêndoa Sem Açúcar	Amêndoa	cálcio, zinco, vitaminas E, A e D
	Bebida Vegetal Arroz	Vigor 100% Vegetal Sabor Arroz Original	Arroz	cálcio, zinco, vitaminas E, A e D
<b>Riso Scotti</b>	Bebida de Arroz Natural	100% Vegetal Rice Original	Arroz	zinco, vitamina E, B2, B6, A, ácido fólico, D e B12
	Alimento com Soja Sabor Original	Alimento com Soja	Soja	zinco, vitamina A, C, D, E, B6, B12 e ácido fólico
	Alimento com Soja Sabor Maçã	Alimento com Soja Sabor Maçã	Soja	zinco, vitamina A, C, D, E, B6, B12 e ácido fólico
	Alimento com Soja Sabor Laranja e Pêssego	Alimento com Soja Sabor Laranja e Pêssego	Soja	zinco, vitamina A, C, D, E, B6, B12 e ácido fólico
<b>Scheffa</b>	Alimento com Soja Sabor Morango	Alimento com Soja Sabor Morango	Soja	zinco, vitamina A, D, C, E, B2, B6, B12 e B9 ácido fólico
	Alimento com Soja Sabor Frutas Vermelhas	Alimento com Soja Sabor Frutas Vermelhas	Soja	zinco, vitamina A, D, C, E, B2, B6, B12 e B9 ácido fólico
	Alimento com Soja Sabor Uva	Alimento com Soja Sabor Uva	Soja	zinco, vitamina A, C, D, B2, B6, B12 e ácido fólico
	Alimento com Soja Sabor Maracujá	Alimento com Soja Sabor Maracujá	Soja	zinco, vitamina A, D, E, B2, B6, B9, B12 e ácido fólico

	Leite Vegetal Arroz E Cálcio Pó Biov Orgânico	Biov Arroz Com Cálcio Bebida em Pó	Arroz	cálcio
	Leite Vegetal De Arroz E Aveia Em Pó Biov Orgânico	Biov de Aveia em Pó Com Arroz	Arroz e Aveia	cálcio
<b>Jasmine Alimentos</b>	Leite Vegetal De Arroz E Coco Em Pó Biov Orgânico	Biov de Aveia em Pó Com Coco	Arroz e Coco	cálcio
	Bebida Vegetal Aveia Com Cálcio Biov Orgânica	Bebida de Aveia Com Cálcio	Aveia	cálcio
	Bebida Vegetal Arroz Com Cálcio Biov Orgânica	Bebida de Arroz com Cálcio	Arroz	cálcio

Fonte: A autora (2023).

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após analisar o mercado vegano e caracterizar os produtos *plant-based* alternativos aos lácteos, foi possível observar que a ascensão da categoria de alimentos *plant-based* fez com que diversos tipos de organizações lançassem produtos para atender à alta demanda do consumidor. Entre as empresas analisadas que decidiram investir neste mercado, estão as *foodtechs*, empresas que utilizam da tecnologia para desenvolver soluções inovadoras na área de alimentos, empresas de pequeno e médio porte e empresas subsidiadas por empresas multinacionais.

Ao todo, foram analisados 132 produtos derivados de lácteos alternativos e 75 bebidas vegetais. Com relação aos produtos *plant-based* alternativos aos queijos, o ingrediente vegetal mais utilizado como base foi a castanha de caju, enquanto nas bebidas vegetais, ainda predomina a oferta de leites à base de soja. A soja é amplamente utilizada em alimentos e bebidas veganas à base de plantas devido ao seu conteúdo rico em proteínas e suas características funcionais. Além disso, o Brasil se destaca como grande produtor de soja. Por esta razão, no mercado brasileiro, o leite de soja ainda predomina como principal substituto do leite de vaca. Embora a soja ainda domine o mercado de alternativas lácteas, sua participação tem diminuído com a chegada de produtos que utilizam outras fontes vegetais, como coco, aveia, amendoim, amêndoa e arroz (GRAMKOW, 2018).

O movimento do consumidor na busca por saudabilidade, motivou companhias globais a apostarem em alternativas vegetais. É o caso de empresas como a Coca-Cola, Nestlé e Unilever. Percebe-se que as empresas multinacionais concentram a oferta em bebidas à base de soja pois, além destas bebidas corresponderem a 90% do mercado de bebidas vegetais (Euromonitor Internacional, 2019), são produtos que demandam equipamentos robustos e de alto investimento no seu processamento. Ainda, segundo dados da pesquisa realizada pela Euromonitor Internacional em 2019, as principais escolhas dos consumidores são as bebidas vegetais de arroz, aveia, coco e amêndoas. A preferência por outros tipos de bebidas à base de plantas, fez com que a procura pela bebida de soja caísse em 19%. Isso pode estar relacionado com a conscientização dos consumidores com relação a baixa sustentabilidade ambiental da produção de soja (GAZZONI, 2012) e a preferência pelo sabor mais neutro, encontrado nas bebidas não lácteas feitas a partir de outras bases vegetais

como castanhas, amêndoas e coco (CORDOVA, 2019). Foi possível observar que as *foodtechs* e empresas de pequeno e médio porte estão aproveitando dessa preferência do consumidor para ganhar mercado, oferecendo bebidas alternativas não lácteas de matrizes vegetais sem soja e com rótulos limpos, com apelo “*clean label*”, o que ainda é um grande desafio para empresas multinacionais.

Entre os produtos *plant-based* alternativos aos lácteos analisados, o que apresentou menor teor de gordura por porção foi o “queijo” vegano frescal da marca Novah! e o “queijo” vegano tipo muçarela da marca NoMoo, ambos elaborados com castanha de caju e 14,3% de teor de gordura na porção de 30 g. Já o produto com maior teor de gordura por porção foi o “queijo” vegano tipo muçarela primadela, feito de castanha de caju, da marca ViVeg que apresentou 63,6% de teor de gordura na porção de 30 g. Observa-se que, para entregar ao consumidor uma experiência similar aos produtos de origem animal com relação a aparência, sabor e textura, são detectadas elevadas quantidades de sal, açúcar e gordura na composição desses alimentos. Além da utilização de aditivos químicos, o que torna esses produtos ultraprocessados. Essa tendência de produção é observada em empresas de maior porte, enquanto que empresas de menor porte estão investindo em soluções com rótulos limpos, respeitando o apelo da saudabilidade.

Os produtos ofertados por *foodtechs* e empresas de pequeno e médio porte são produzidos com ingredientes naturais, saudáveis com poucos aditivos ou sem a utilização deles. A maioria dos produtos apresenta algum tipo de apelo, sendo eles um apelo vegano, “sem lactose”, “sem glúten”, “*clean label*”, natural e/ou saudável. Em contrapartida, nenhum dos produtos analisados possuem certificação vegana. Outra característica detectada foi a variedade de perfis de sabor, benefícios nutricionais como a combinação de oleaginosas com proteínas vegetais, para obter um produto com valor proteico comparável ao do leite tradicional e adição de vitaminas e minerais, além de embalagens com apelo sustentável. Nos produtos ofertados por empresas de maior porte, como é o caso da Superbom, observa-se a utilização de aditivos químicos para entregar ao consumidor laticínios alternativos *plant-based* similares aos lácteos tradicionais. Da mesma forma, as bebidas vegetais possuem uma lista extensa de ingredientes contendo dois ou mais aditivos químicos na formulação, o que dificulta a percepção da saudabilidade.



Das 17 empresas ofertantes de bebidas vegetais analisadas, 13 delas fazem a adição de vitaminas e minerais na composição do leite vegetal o que é visto como benéfico para os consumidores em função da adição desses micronutrientes não serem consideradas como aditivos alimentares. Em contrapartida, 15 das 17 empresas analisadas produzem bebidas vegetais com a utilização de dois ou mais ingredientes críticos nomeados aditivos alimentares, substâncias não-nutritivas que melhoram a aparência, sabor, textura e o tempo de armazenamento de alimentos, como agentes conservantes (antioxidantes ou antimicrobianos), acidulantes, emulsificantes, estabilizantes, espessantes, corantes, flavorizantes e adoçantes, entre outros. (AUN, MAFRA, et al, 2011). Entre os males relacionados ao uso de aditivos em alimentos estão a não saudabilidade, alergia, hiperatividade e câncer, o que não é bem visto pelo consumidor.

Em relação a nomenclatura dos produtos *plant-based* alternativos aos lácteos, é possível notar que não existe um padrão definido e que este fato está relacionado com o problema regulatório no país devido a assimetria de informações no mercado de alimentos *plant-based*. Para que o consumidor não seja prejudicado, é necessário que a regulamentação dos órgãos responsáveis apresente normas claras sobre nomenclatura, rotulagem, comercialização, composição e qualidade dos produtos. As regras sobre contaminantes de agrotóxicos e questões microbiológicas deverão assegurar proteção básica aos consumidores (MUNDO AGRO BRASIL, 2022).

Com relação aos canais de distribuição, foi possível observar que o principal canal de venda dos produtos *plant-based* alternativos aos lácteos são lojas na internet, que possibilitam ao consumidor escolher e comprar os produtos virtualmente. Já as bebidas vegetais, podem ser encontradas virtualmente, em lojas especializadas e nas redes de varejo (supermercados).

Por fim, em relação a precificação, todos os produtos *plant-based* alternativos aos lácteos apresentam um preço consideravelmente maior em comparação aos lácteos tradicionais. Apesar de existir muitas opções de laticínios e leites vegetais no mercado, ainda não foi possível posicionar estes produtos na mesma faixa de preço que os leites e derivados tradicionais (GFI, 2019). De acordo com a pesquisa do The Good Food Institute (GFI) em 2019 sobre o “O Consumidor Brasileiro E O Mercado *plant-based*”, o consumidor está aberto a pagar mais caro em produtos com melhores características sensoriais, mas se mostrou sensível a alta precificação para o

consumo regular. Portanto, é recomendável considerar a faixa de preço da categoria em que os lácteos alternativos estão inseridos, visto que laticínios e leite são considerados produtos baratos e de fácil acesso à população.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nos resultados deste estudo, é evidente que os produtos vegetais alternativos aos lácteos têm ganhado força e se tornado parte importante do mercado de alimentos *plant-based*, impulsionado especialmente pela mudança do padrão alimentar do consumidor, o aumento de casos de intolerância à lactose e alergias ao leite, maior conscientização sobre a crueldade com os animais e impactos ambientais envolvidos na produção de produtos lácteos ou cárneos convencionais.

Ainda, este trabalho evidenciou a importância de analisar o rótulo dos alimentos *plant-based*, visto que algumas opções demonstraram um alto grau de processamento, baixo valor nutricional, deficiência de micronutrientes, alto teor de gordura, presença de aditivos químicos e uma lista extensa de ingredientes. Tendo em vista que estes alimentos são frequentemente associados a saudabilidade pelos consumidores, é de suma importância que as empresas desta categoria alimentar priorizem desenvolver produtos com menos aditivos e com rótulos limpos.

É importante ressaltar que a pesquisa realizada neste trabalho possui restrições quanto à regulamentação, escopo de produtos e quais são os principais atributos que influenciam na decisão de compra para o consumidor, tendo em vista que o mercado *plant-based* no Brasil e no mundo é uma nova tendência e, por esta razão, há muitas respostas a serem buscadas a cerca dessa categoria.

Sendo assim, o presente trabalho foi orientado de forma a analisar as empresas que ofertam produtos *plant-based* alternativos aos lácteos no Brasil, de acordo com os atributos relacionados a saudabilidade exigido pelos consumidores, que segundo dados da pesquisa publicada em 2020 pelo GFI Brasil sobre “O Consumidor Brasileiro e o Mercado *Plant-Based*”, estão relacionados com o teor de gordura e a adição de vitaminas e minerais nestes produtos.

A pesquisa “O Consumidor Brasileiro e o Mercado *plant-based* 2022”, realizada pelo The Good Food Institute Brasil (GFI Brasil), reforça muitos dos resultados encontrados na pesquisa anterior, publicada em 2020: o aumento do número de pessoas que buscam reduzir e não eliminar por completo os produtos de origem animal, os denominados “flexitarianos”, que correspondem a 28% dos brasileiros. Esse grupo, mais do que os veganos e vegetarianos que representam 4% dos

consumidores, deve ser o principal público-alvo da indústria de alimentos *plant-based* no país. Neste contexto, o GFI afirmou que o país é capaz de assumir o protagonismo do mercado de proteínas alternativas, seja como fornecedor de ingredientes e produtos vegetais ou como polo global de pesquisas neste segmento.

Neste contexto, é possível afirmar que, com a biodiversidade brasileira e com o conhecimento técnico e científico sobre as novas possibilidades de inovação na área de alimentos *plant-based*, o país continue se desenvolvendo rapidamente neste nicho de mercado, juntamente com a redução de custos e a valorização de alimentos nativos do Brasil. Desta forma, se torna indispensável a elaboração de legislações específicas aplicadas para estes alimentos como requisitos de segurança, padrões de identidade, qualidade e rotulagem de modo a assegurar a clareza das informações contidas no produto para o consumidor final. Além disso, regulamentar o mercado pode gerar melhorias na tributação e até subsídios.

Mesmo com os desafios apontados, é possível afirmar que o mercado *plant-based* está em ascensão no Brasil e no mundo e que existem oportunidades de inovação a serem exploradas nesse setor. Contudo, este trabalho não exclui outras possibilidades de pesquisas e análises relacionadas ao assunto, de modo a entender e atender aos reais anseios do consumidor do mercado de alternativos lácteos vegetais.

## REFERÊNCIAS

AGUIAR, J.D.R. e SANTOS, V.O. **PLANT BASED: CORRELAÇÃO COM DIETAS VEGETARIANAS E SUA IMPORTÂNCIA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS.** Disponível em: <<http://ric-cps.eastus2.cloudapp.azure.com/handle/123456789/9591>>. Acesso em 30 de janeiro de 2023.

ANTONACCIO, C. Como Ficam as Questões Regulatórias para os Alimentos Plant-Based? Planta.vc, 2021. Disponível em: <<https://planta.vc/como-ficam-as-questoes-regulatorias-para-os-alimentos-plant-based/#:~:text=A%20quest%C3%A3o%20%C3%A9%20que%2C%20no,de%20fruta%20e%20cogumelos%20comest%C3%ADveis>>. Acesso em 27 de janeiro de 2023.

ANVISA. **ALIMENTOS PLANT-BASED: RELATÓRIO DAS OFICINAS VIRTUAIS PARA IDENTIFICAÇÃO DO PROBLEMA REGULATÓRIO E DOS AGENTES AFETADOS.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/Relatoriodasoficinasparaidentificacaodoproblemaregulatorio150922.pdf>>. Acesso em 27 de janeiro de 2023.

AUN, M.V. et al. **ADITIVOS EM ALIMENTOS.** Revista Brasileira de Alergia e Imunopatologia, v. 34, n. 5, 2011.

BATISTA, K., MARTINS, I.M., COELHO, R.L.F., PIMPÃO, I.C.M. **VEGANIZANDO A ADMINISTRAÇÃO: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA.** IX Encontro de Marketing da ANPAD, 2021. Disponível em: <<http://anpad.com.br/uploads/articles/110/approved/ba2fd310dcaa8781a9a652a31baf3c68.pdf>>. Acesso em 05 de fevereiro de 2023.

BECKER, F. Os Queijos Veganos Estão Invadindo o Mercado. Food Forum, 2021. Disponível em: <<https://foodforum.co/os-queijos-veganos-estao-invadindo-o-mercado/>>. Acesso em 26 de fevereiro de 2023.

BROUWER, A.R., D'SOUZA, C., SINGARAJU, S., ARANGO-SOLER, L.A. **VALUE ATTITUDE BEHAVIOR AND SOCIAL STIGMA IN THE ADOPTION OF VEGANISM: AN INTEGRATED MODEL.** Food Quality and Preference, v. 97, 2022.

CABILHAS, A.G.O. **ALTERNATIVAS VEGETAIS AOS LÁCTEOS: PERFIL NUTRICIONAL E POTENCIAL IMPACTO NA SAÚDE.** I Ciclo em Ciências da Nutrição, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. Porto, 2019. Disponível em: <<https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/121733/2/345043.pdf>>. Acesso em 08 de março de 2023.

CASTELLO, I. Cresce o Número de Veganos e Vegetarianos no Brasil. A Gazeta, 2022. Disponível em: <<https://www.agazeta.com.br/colunas/isabela-castello/cresce-o-numero-de-veganos-e-vegetarianos-no-brasil-0522#:~:text=VEGETARIANOS%20NO%20BRASIL%3F-,A%20%C3%BAltima%20pesquisa%20lbope%20sobre%20o%20assunto%2C%20realizada%20em%202018,se%20declarou%20adepta%20do%20vegetarianismo>>. Acesso em 21 de janeiro de 2023.

CHAVES, K. e BRONZE, G. Mercado Vegano Cresce no Brasil com Ajuda de “Flexitarianos”, Mostra Pesquisa. CNN Brasil, 2022. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/business/mercado-vegano-cresce-no-brasil-com-ajuda-de-flexitarianos-mostra-pesquisa/>>. Acesso em 14 de janeiro de 2023.

CHINAGLIA, L. Veganismo no Brasil: como funciona. Vegan Business. Disponível em: <<https://veganbusiness.com.br/veganismo-no-brasil-como-funciona/>>. Acesso em 07 de janeiro de 2023.

Contexto & Saúde. Revista Eletrônica, v. 19, n. 36, 2019. Departamento de Ciências da Vida, Programa de Pós-Graduação em Atenção Integral à Saúde, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí. Ijuí, 2019.

CORDOVA, A.G. **CONSUMO DE BEBIDAS VEGETAIS NO BRASIL: ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR, PELO USO DE WORD ASSOCIATION.** 2019.

Trabalho de Conclusão de Curso (bacharel em Engenharia de Alimentos), Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2019.

D'SOUZA, C., BROUWER, A.R., SINGARAJU, S. **VEGANISM: THEORY OF PLANNED BEHAVIOUR, ETHICAL CONCERNS AND THE MODERATING ROLE OF CATALYTIC EXPERIENCES.** Journal of Retailing and Consumer Services, v. 66, 2022.

DE FREITAS, C.T.M. et al. **AVALIAÇÃO DO PERFIL DE POTENCIAIS CONSUMIDORES DE PRODUTOS VEGANOS.** Brazilian Journal of Development, v. 7, n. 3, p. 28036-28044, 2021.

EMBRAPA. Visão 2030: o futuro da agricultura brasileira. Embrapa, 2018. Brasília, DF. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/documents/10180/9543845/Vis%C3%A3o+2030+-+o+futuro+da+agricultura+brasileira/2a9a0f27-0ead-991a-8cbf-af8e89d62829?version=1.1>>. Acesso em 14 de janeiro de 2023.

ESTADÃO. Plant-Based: como está a regulamentação no Brasil? Disponível em: <<https://summitagro.estadao.com.br/saude-no-campo/plant-based-como-esta-a-regulamentacao-no-brasil/>>. Acesso em 27 de janeiro de 2023.

EVANGELISTA, T.A.O. **PLANT-BASED: UMA REVISÃO SOBRE PROTEÍNAS ALTERNATIVAS COMO SUBSTITUTOS DA CARNE.** 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos), Universidade Federal de Ouro Preto, Escola de Nutrição. Ouro Preto, 2022. Disponível em: <[https://monografias.ufop.br/bitstream/35400000/4635/6/MONOGRAFIA\\_Prote%C3%adnasAlternativasSubstitutos.pdf](https://monografias.ufop.br/bitstream/35400000/4635/6/MONOGRAFIA_Prote%C3%adnasAlternativasSubstitutos.pdf)>. Acesso em 04 de fevereiro de 2023.

FERRARI, M.C. **PROTEÍNAS E INGREDIENTES ALTERNATIVOS NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS PLANT-BASED: UMA VISÃO SOBRE SUSTENTABILIDADE NA CADEIA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E A VALORIZAÇÃO DE INGREDIENTES NATIVOS DO BRASIL.** 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos), Universidade

Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias. Florianópolis, 2022. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/232615>>. Acesso em 01 de março de 2023.

FONSECA, R.C., ARAÚJO, F.I.R.O. e SIQUEIRA, K.F. **ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDA VEGETAL DE DIFERENTES TIPOS DE ARROZ (INTEGRAL, PARBOILIZADO E QUIRERA)**. Revista Processos Químicos, v. 10, n. 20, 2016. Disponível em: <[http://ojs.rpqsena.org.br/index.php/rpq\\_n1/article/view/362](http://ojs.rpqsena.org.br/index.php/rpq_n1/article/view/362)>. Acesso em 12 de fevereiro de 2023.

FOOD INGREDIENTES SOUTH AMERICA (FiSA). Lácteos Plant-Based: o que saber sobre o novo segmento. Food Connection, 2021. Disponível em: <<https://www.foodconnection.com.br/consumo/lacteos-plant-based-o-que-saber-sobre-o-novo-segmento>>. Acesso em 14 de janeiro de 2023.

FOX, N. e WARD, K. **HEALTH, ETHICS AND ENVIRONMENT: A QUALITATIVE STUDY OF VEGETARIAN MOTIVATIONS**. Appetite, v. 50, p. 422-429, 2008. Disponível em: <<https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.09.007>>. Acesso em 22 de janeiro de 2023.

GARCIA, S.C. **ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA DE PRODUTOS “PLANT-BASED”**. Monografia (bacharel em Engenharia de Alimentos), Universidade Federal de Lavras. Lavras, 2021. Disponível em: <[http://177.105.2.185/bitstream/1/48617/1/201610211\\_S%20VIO\\_TRABALHO\\_FINAL.pdf](http://177.105.2.185/bitstream/1/48617/1/201610211_S%20VIO_TRABALHO_FINAL.pdf)>. Acesso em 10 de fevereiro de 2023.

GAZZONI, D.L. **SUSTENTABILIDADE DA SOJA NO BRASIL**. XI Congresso Brasileiro de Soja, v. 6, 2012. Cuiabá – MT.

GFI. (2020). 67% dos brasileiros reduziram o consumo de carne no último ano. Disponível em: <https://gfi.org.br/67-dos-brasileiros-reduziram-o-consumo-de-carne-no-ultimo-ano/>. Acesso em: 18 de janeiro de 2023.



GFI. O consumidor brasileiro e o mercado plant-based. 2021. Disponível em: <<https://gfi.org.br/wp-content/uploads/2021/02/O-consumidor-brasileiro-e-o-mercado-plant-based.pdf>>. Acesso em: 05 de março de 2023.

GOES, V. A Revolução Vegana Já Movimenta US\$ 50 Bilhões. Vegan Business. Disponível em: <<https://veganbusiness.com.br/revolucao-vegana-movimenta-50-bilhoes/#:~:text=No%20Brasil%2C%20o%20mercado%20vegetariano,tamb%C3%A9m%20uma%20grande%20pot%C3%Aancia%20vegana>>. Acesso em 07 de janeiro de 2023.

GRAMKOW. O Futuro das Alternativas Lácteas. Disponível em: <<https://gramkow.com.br/pt/artigos/o-futuro-das-alternativas-lacteas>>. Acesso em 10 de fevereiro de 2023.

IBOPE. Pesquisa de opinião pública sobre vegetarianismo. IBOPE Inteligência, 2018. Disponível em: <[https://www.svb.org.br/images/Documentos/JOB\\_0416\\_VEGETARIANISMO.pdf](https://www.svb.org.br/images/Documentos/JOB_0416_VEGETARIANISMO.pdf)>. Acesso em 21 de janeiro de 2023.

JÚNIOR, J.S.C. e BERTAN, L.C. **DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE QUEIJO VEGANO PETIT-SUISSE SABOR MORANGO**. XI Jornada de Iniciação Científica e Tecnológica, Universidade Federal da Fronteira Sul.

KANDA, D. e ROZÁRIO, M. Mercado Vegetariano: confirma as principais mudanças do ramo no Brasil. IG Economia, 2017. Disponível em: <<https://economia.ig.com.br/2017-04-12/mercado-vegetariano.html>>. Acesso em 14 de janeiro de 2023.

KAPP, C.S. **AVALIAÇÃO DO MERCADO DE ALIMENTOS PROCESSADOS VEGANOS NO BRASIL**. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação em Engenharia de Alimentos), Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2017.

KEY, T.J., APPLEBY, P.N., ROSELL, M.S. **HEALTH EFFECTS OF VEGETARIAN AND VEGAN DIETS**. Proceedings of the Nutrition Society, v. 65, p. 35-41, 2006. Disponível em: <<https://doi.org/10.1079/PNS2005481>>. Acesso em 21 de janeiro de 2023.

LIMA, L.P., CUNHA, K.M., MATSUZAWA, L., THIEM, B., ENNES, E., GONDIM, A.M. **ALIMENTOS VEGANOS: UM ESTUDO COM CONSUMIDORES DA REGIÃO DE CANOINHAS – SC**. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, v. 16, n. 1, p. 3837-3855, 2022.

LIMA, M., COSTA, R., LAMEIRAS, J., BOTELHO, G. **ALIMENTAÇÃO À BASE DE PLANTAS: UMA REVISÃO NARRATIVA**. Acta Portuguesa de Nutrição, v. 26, p. 46-52, 2021. Disponível em: <[https://actaportuguesadenutricao.pt/wp-content/uploads/2021/11/07\\_ARTIGO-REVISAO.pdf](https://actaportuguesadenutricao.pt/wp-content/uploads/2021/11/07_ARTIGO-REVISAO.pdf)>. Acesso em 03 de fevereiro de 2023.

MACIEL, L.Z. e JÚNIOR, S.A.S. **TRANSFORMAÇÕES NO MERCADO: ASCENSÃO DE MARCAS E PRODUTOS VEGANOS**. Trabalho de Conclusão de Curso (bacharel em Engenharia de Produção), Universidade do Sul de Santa Catarina. Balneário Camboriú, 2021.

MÄKINEN, O.E., WANHALINNA, V., ZANNINI, E., ARENDT, E.K. **FOODS FOR SPECIAL DIETARY NEEDS: NON-DAIRY PLANT-BASED MILK SUBSTITUTES AND FERMENTED DAIRY-TYPE PRODUCTS**. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, v. 56, p. 339-349, 2016. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10408398.2012.761950?journalCode=bfsn20>>. Acesso em 05 de fevereiro de 2023.

MEDEIROS, J.F. **A PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES VEGETARIANOS SOBRE O SELO DE CERTIFICAÇÃO VEGANA EM ALIMENTOS**. 2022. Monografia (bacharel em Administração), Universidade de Brasília, Faculdade de Economia, Administração, Contabilidade e Gestão de Políticas Públicas. Brasília, 2022.

MELO, M. Alimentos Veganos: como conseguir o selo de certificação. GEPEA Consultoria de Alimentos, 2019. Disponível em: <<https://gepea.com.br/alimentos-veganos/>>. Acesso em 15 de janeiro de 2023.

MENDES, P.V. **FATORES QUE INFLUENCIAM A INTENÇÃO DE COMPRA DE ALIMENTOS VEGANOS**. 2022. Dissertação para obtenção do título de Mestre em Ciências: Administração, Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Piracicaba, 2022.

MERCADO & CONSUMO. Mercado de Lácteos à Base de Vegetais Cresce no Brasil. Disponível em: <<https://mercadoeconsumo.com.br/21/08/2019/noticias/mercado-de-lacteos-a-base-de-vegetais-cresce-no-brasil/>>. Acesso em 30 de janeiro de 2023.

MILK POINT. Mercado de bebidas vegetais cresce a dois dígitos no Brasil. Disponível em: < <https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/com-excecao-das-de-soja-mercado-de-bebidas-vegetais-cresce-a-dois-digito-no-brasil-211516/>>. Acesso em 07 de março de 2023.

MORDOR INTELLIGENCE. Brazil Soy Beverages Market. Disponível em: <<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/brazil-soy-beverages-market>>. Acesso em: 16 fevereiro de 2023.

MORDOR INTELLIGENCE. South America Soy Beverages Market. 2021. Disponível em: <<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/south-america-soy-beverages-market>>. Acesso em: 05 de março de 2023.

MORDOR INTELLIGENCE. Vegetable Concentrates Market. Disponível em: <<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/vegetable-concentrates-market>>. Acesso em: 21 de fevereiro de 2023.

MOTA, I.C.C., COSTA, B.R.L, ARAÚJO, R.M. Perfil, **MOTIVAÇÃO E SATISFAÇÃO DO CONSUMIDOR VEGANO/VEGETARIANO NO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA/SP**. Nucleus, v. 18, n. 1, 2021.

MOURA, N.R. **VEGETARIANISMO: ANÁLISE DA INFLUÊNCIA NA SAÚDE E NO MEIO AMBIENTE**. 2020. Monografia (bacharelado em Nutrição), Faculdade de Ciências da Educação e Saúde, Centro Universitário de Brasília. Brasília, 2020.

MUNDO AGRO BRASIL. Nomenclatura para Produtos Plant-Based pode ser Proibida por Ministro. Disponível em: <<https://mundoagrobrasil.com.br/nomenclatura-plant-based-ministro/>>. Acesso em 01 de março de 2023.

NETO, P.M., NASCIMENTO, C.P.F., ZAMBELLI, R.A. EÇA, K.S. **ALIMENTOS PLANT-BASED: ESTUDO DOS CRITÉRIOS DE ESCOLHA DO CONSUMIDOR**. Research, Society and Development, v. 9, n. 7, 2020. Disponível em: <<https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/4980/4501>>. Acesso em 09 de fevereiro de 2023.

OLIVEIRA, T., NAIBO, G.J., BRANDT, M. **VEGETARIANISMO NO BRASIL ATUAL: UMA ANÁLISE ENTRE CULTURA E ECONOMIA A PARTIR DA INSERÇÃO DE EMPRESAS NO MERCADO DE ALIMENTOS À BASE VEGETAL**. História em Debate, v. 4, n. 1, 2021.

PANOZZO, R.L. **AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO SENSORIAL E MERCADOLÓGICA SOBRE UM PRODUTO VEGANO SIMILAR A IOGURTE**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação em Engenharia de Alimentos), Instituto de Tecnologia e Ciência de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2018.

PAUL, A.A, KUMAR, S. KUMAR, V. SHARMA, R. **MILK ANALOG: PLANT BASED ALTERNATIVES TO CONVENTIONAL MILK, PRODUCTION, POTENTIAL AND HEALTH CONCERNS**. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, v. 60, n. 18, p. 3005-3023, 2020. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10408398.2019.1674243>>. Acesso em 03 de março de 2023.

PIRIOU, C. Plant-Based à Brasileira. Food Forum, 2020. Disponível em: <<https://foodforum.co/plantbasedbrasileira/>>. Acesso em 26 de fevereiro de 2023.

PORTELA, M. Mercado Vegano: aumenta busca por produtos sem traços de origem animal. Correio Braziliense, 2022. Disponível em: <<https://www.correio braziliense.com.br/economia/2022/09/5034328-mercado-vegano-aumenta-busca-por-produtos-sem-tracos-de-origem-animal.html>>. Acesso em 08 de janeiro de 2023.

PRADO, A.L. Negócios Faturam com Onda de Produtos para Veganos. Exame, 2016. Disponível em: <<https://exame.com/pme/negocios-faturam-com-onda-de-produtos-para-veganos/>>. Acesso em 14 de janeiro de 2023.

REIS, A.P., SIQUEIRA, K.B. **O MERCADO DE PRODUTOS IMITADORES DE LÁCTEOS NO BRASIL**. Revista Indústria de Laticínios, p. 95-100, 2021. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/226619/1/Mercado-imitadores-lacteos.pdf>>. Acesso em 06 de fevereiro de 2023.

RÉVILLION, J.P.P., KAPP, C., BADEJO, M.S., DIAS, V.V. **O MERCADO DE ALIMENTOS VEGETARIANOS E VEGANOS: CARACTERÍSTICAS E PERSPECTIVAS**. Cadernos de Ciência & Tecnologia (CC&T), v. 37, n. 1, 2020. Disponível em: <<https://seer.sct.embrapa.br/index.php/cct/article/view/26603/0>>. Acesso em 07 de janeiro de 2023.

RIBEIRO, U.L. **A ASCENSÃO DO CONSUMO ÉTICO DE PRODUTOS VEGETARIANOS E VEGANOS NO MERCADO BRASILEIRO**. Observatorio de la Economía Latinoamericana, v. julio, 2019. Disponível em: <<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/07/consumo-produtos-vegetarianos.html>>. Acesso em 21 de janeiro de 2023.

RODRIGUES, F. Fermentação Plant Based. Queijos no Brasil, 2022. Disponível em: <<https://www.queijosnobrasil.com.br/portal/318-a-fermentacao-como-alimento>>. Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

SARMENTO, L.C.M. **COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR QUANTO ÀS DECISÕES DE CONSUMO POR ALIMENTAÇÃO VEGANA E VEGETARIANA**.

2018. Trabalho de Conclusão de Curso (bacharel em Administração), Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Sociais Aplicadas. João Pessoa, 2018. Disponível em: <<https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/16296/1/LCMS05112019.pdf>>. Acesso em 25 de janeiro de 2023.

SATO, G.S. **AS NOVAS REGRAS PARA O MERCADO GLOBAL: CERTIFICAÇÕES DE ORIGEM E QUALIDADE PARA ALIMENTOS SEGUROS**. Internext, v. 4, n. 1, p. 151–163, 2009. Disponível em: <<https://doi.org/10.18568/1980-4865.41151-163>>. Acesso em 25 de janeiro de 2023.

SILVA, M.C.B.D. **FLEXITARIANISMO: REVISÃO DE LITERATURA**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação em Nutrição), Universidade Federal de Pernambuco. Vitória de Santo Antão, 2018.

SILVA, M.M.D. **ATIVISMO E COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR VEGANO**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação em Administração), Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Economia, Administração, Atuária e Contabilidade. Fortaleza, 2018.

SIQUEIRA, K. **O QUE PODEMOS APRENDER COM OS PRODUTOS PLANT-BASED?** Milk Point, 2022. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1142664/1/O-que-podemos-aprender-com-produtos-plant-based.pdf>>. Acesso em 30 de janeiro de 2023.

SOCIEDADE VEGANA. Veganismo. Sociedade Vegana, 2011. Disponível em: <<https://sociedadevegana.org/textos-fundamentais/veganismo/>>. Acesso em 08 de janeiro de 2023.

Sociedade Vegetariana Brasileira – SVB. Mercado Vegano. Disponível em: <<https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/mercado-vegetariano>>. Acesso em 07 de janeiro de 2023.

Sociedade Vegetariana Brasileira – SVB. Mercado Vegano: as mudanças e impactos de um consumo consciente, ético e justo. SVB, 2020. Disponível em: <<https://www.svb.org.br/2584-mercado-vegano-as-mudancas-e-impactos-de-um-consumo-consciente-etico-e-justo>>. Acesso em 07 de janeiro de 2023.

Sociedade Vegetariana Brasileira – SVB. Selo Vegano Registra a Inclusão de 20 Novos Produtos no Último Mês e Ultrapassa o Número de 2.800 Produtos Já Certificados. SVB, 2021. Disponível em: <<https://www.svb.org.br/2631-selo-vegano-registra-a-inclusao-de-20-novos-produtos-no-ultimo-mes-e-ultrapassa-o-numero-de-2-800-produtos-ja-certificados%20svb%202021>>. Acesso em 14 de janeiro de 2023.

Sociedade Vegetariana Brasileira – SVB. Vegetarianismo. Disponível em: <<https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/o-que-e>>. Acesso em 07 de janeiro de 2023.

SOUZA, J.R.F. **HOMOGENEIZADORES DE ALTA PRESSÃO E DISPERSÃO NA PRODUÇÃO DE EMULSÕES**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (tecnólogo em Alimentos), Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2018.

SOUZA, W.A. **BENEFÍCIOS DA DIETA VEGANA PARA A SAÚDE**. Revista Vida & Saúde Vegana, n. 6, p. 10–13, 2015.

STUCCHI, A. Dados Sobre o Crescimento do Mercado Plant-Based no Brasil. Disponível em: <<https://veganbusiness.com.br/mercado-plant-based-no-brasil>>. Acesso em 08 de janeiro de 2023.

TAFFAREL, J.A.S. **DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS VEGANOS TIPO “QUEIJO” E TIPO “REQUEIJÃO”**. 2012. Monografia (graduação em Engenharia de Alimentos), Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2012. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/72766/000870981.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em 08 de março de 2023.

TEIXEIRA, E.F. et al. **PRODUTOS TIPO QUEIJO VEGETAL: DEMANDAS, DESAFIOS E TENDÊNCIAS**. Brazil Journal of Food Research, v. 11, n. 3, p. 1-11, 2020.

VEGPEDIA. Entenda os Principais Selos de Certificação Vegana e Ambiental. Disponível em: <<https://vegpedia.com/2018/03/30/entenda-os-principais-selos-de-certificacao-vegana-e-ambiental/>>. Acesso em 14 de janeiro de 2023.

V-Label International. Disponível em: <<https://www.v-label.com/>>. Acesso em 14 de janeiro de 2023.