



Aplicação do Couro Bovino para Fabricação de Colágeno para Indústria Alimentícia e Farmacêutica: Qualidade e eficiência





Brasfibra Colágeno & Master Couros



- Giovanni Colombarolli

Gerente Industrial / Operações

Eng. de Produção / Alimentos

Especializado em Lean Manufacturing



Brasfibra Colágeno e o Mercado Nacional

- Couro Bovino para Industria de Colágeno
 - Tamanho de Mercado de colágeno
 - Crescimento do Mercado de colágeno
 - Tendência do Mercado de Colágeno
- Brasfibra Industria e Comercio de Derivados do Couro Ltda
 - Fibra de Colágeno Bovino
 - Aroma de Carne
 - Colágeno Hidrolisado
- Master Couros Industria e Comercio de Derivados do Couro Ltda
 - Processamento da Matéria-Prima



Brasfibra Colágeno e o Mercado Nacional

- Couro Bovino para Industria de Colágeno

O consumo de couro como matéria-prima para a produção de **gelatina e colágeno tem crescido significativamente** nos últimos anos, impulsionado pela crescente demanda global por produtos de saúde e bem-estar, cosméticos e alimentos enriquecidos, Pet Food.

Matéria-Prima Principal: No Brasil, a maior parte do colágeno e da gelatina é extraída do couro bovino, que é uma fonte abundante de colágeno tipo I, proveniente de resíduos de abatedouros e curtumes.

Mundialmente, a pele suína e os ossos também são fontes comuns, mas o couro bovino é um pilar importante da indústria.

Aproveitamento de Subprodutos: A produção de gelatina e colágeno a partir do couro é um exemplo de economia circular e aproveitamento de subprodutos da indústria da carne, agregando valor a materiais que, de outra forma, seriam resíduos com potencial de contaminação ambiental

Brasfibra Colágeno e o Mercado Nacional





Brasfibra Colágeno e o Mercado Nacional





Brasfibra Colágeno e o Mercado Nacional

- Tamanho do Mercado de Colágeno

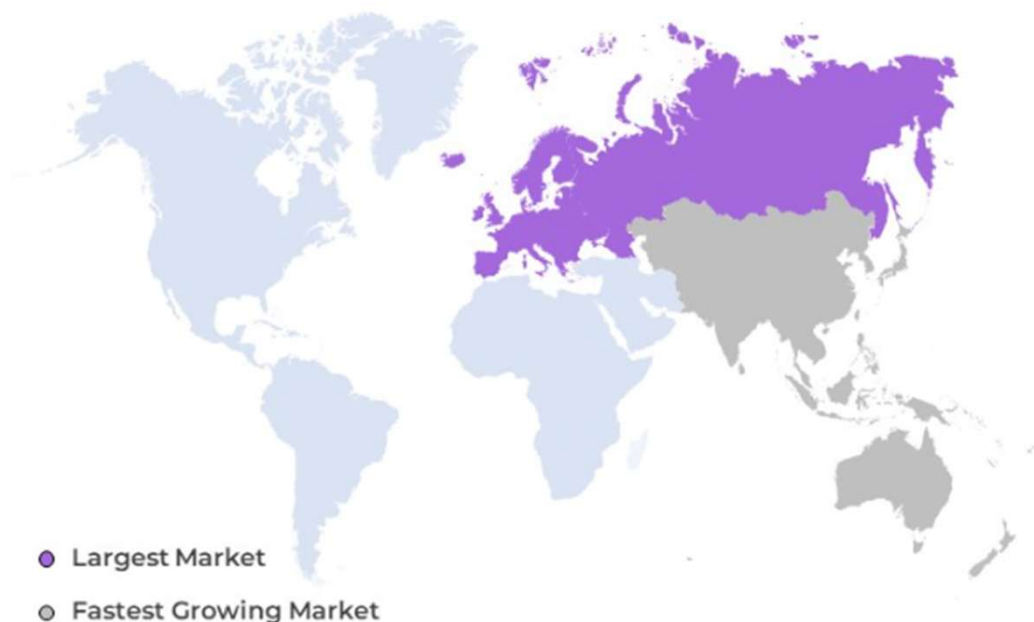
O tamanho do mercado global de colágeno atingiu US\$ 7,07 bilhões em 2023, com projeções indicando que a receita da indústria provavelmente será de US\$ 7,44 bilhões até o final de 2024. A indústria de colágeno deverá ser avaliada em US\$ 10,85 milhões até 2031, exibindo um composto anual taxa de crescimento (CAGR) de 5,53% entre 2024 e 2031.

O mercado é impulsionado principalmente por múltiplos fatores, incluindo a crescente demanda por produtos à base de colágeno nas indústrias cosmética e alimentícia devido aos seus reconhecidos benefícios nutricionais e para a saúde da pele. A crescente conscientização sobre a importância do colágeno no apoio à saúde das articulações e à força óssea entre as populações idosas está apoiando o crescimento do mercado. Além disso, os avanços tecnológicos nos métodos de extração e processamento do colágeno estão melhorando a qualidade do produto, alimentando ainda mais a expansão do mercado.

Brasfibra Colágeno e o Mercado Nacional

Collagen Market

Trends, By Region, 2024-2031



\$2.32 Billion

Europe Market
Size, 2023

5.80%

Europe Market
CAGR (2024-2031)

Source: kingsresearch.com



Brasfibra Colágeno e o Mercado Nacional

- Tendência do Mercado de Colágeno

Os consumidores procuram ativamente produtos de colágeno para apoiar a saúde da pele, a função articular e o bem-estar geral, levando a um aumento constante da procura em vários setores. Esta necessidade é ainda alimentada pelo foco crescente nos cuidados de saúde preventivos e pela crescente popularidade de ingredientes naturais em produtos de beleza e bem-estar.

Crescente demanda por métodos convenientes para incorporar colágeno em suas dietas, especialmente entre consumidores preocupados com a saúde que buscam fontes alternativas de proteína e os benefícios associados ao consumo de colágeno. O mercado de colágeno está evoluindo devido a constantes inovações, resultando na diversificação de produtos para atender às mudanças no estilo de vida e nas preferências dos consumidores.

Brasfibra Colágeno e o Mercado Nacional



Master Couros Ind. E Com. De Derivado do Couro Ltda



Master Couros - Capacidade de processamento de 116 tn/dia



Master Couros – Couro lavado para produção de Colágeno



Master Couros – Couro lavado para produção de Colágeno



Brasfibra Colágeno



Brasfibra Colágeno



Brasfibra Colágeno – Meat Extender Viscofibra

FIBRA DE COLÁGENO

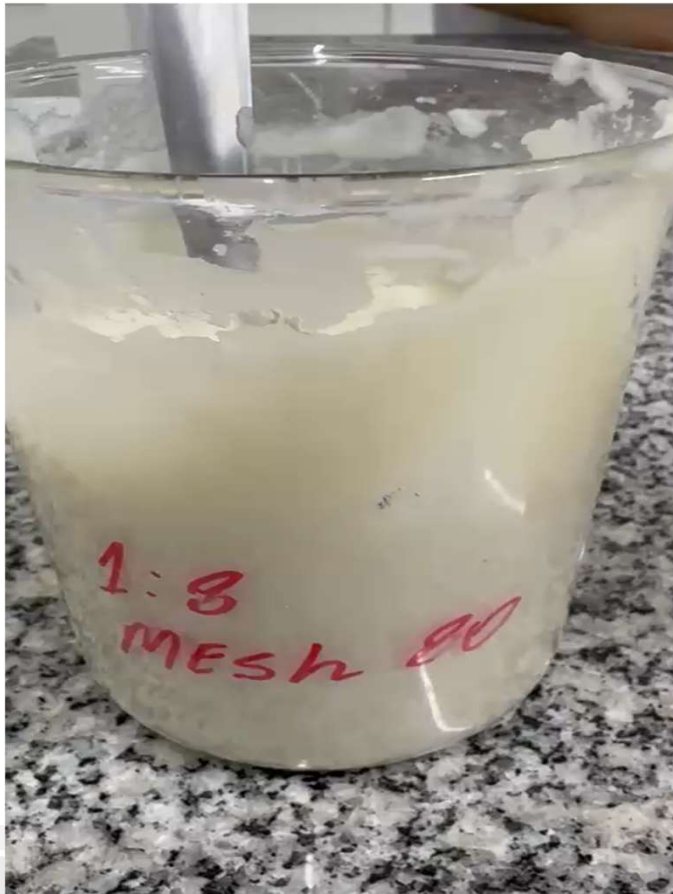
Proteína de colágeno bovino 100% natural.

Colágeno em pó aplicado em alimentos embutidos e produtos cárneos, aumentando o valor proteico dos produtos, aumentando a estabilização da emulsão, melhorando a retenção de umidade e gordura, melhorando na fatiabilidade e melhorando principalmente o custo de produção dos produtos dos nossos clientes.

Usado em linguiça, hamburgueres, salsichas, mortadelas, apresuntados e outros alimentos embutidos.



Brasfibra Colágeno – Meat Extender Viscofibra



Brasfibra Colágeno – Aroma de Carne

COLÁGENO AROMA DE CARNE

Colágeno aroma de carne é um ingrediente alimentício. É ideal para uso em produtos cárneos frescos, injetados, cozidos, curados, recheados e reestruturados em geral.



Brasfibra Colágeno – Meat Extender Viscofibra



Brasfibra Colágeno – COLLinstant^{BR}

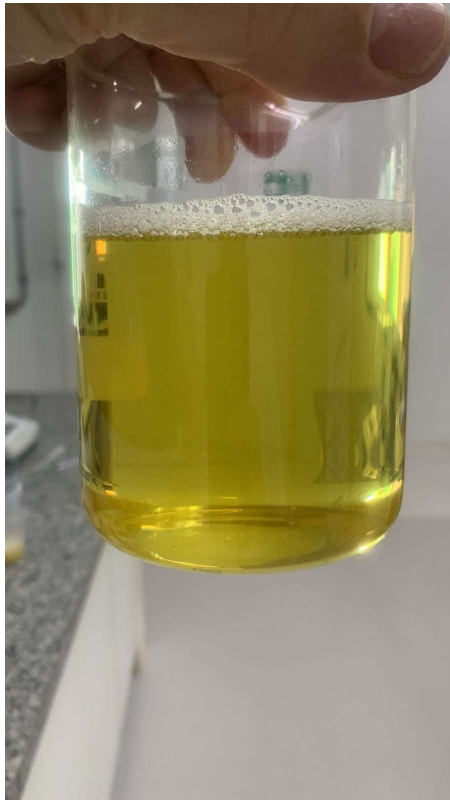


COLÁGENO HIDROLISADO

O colágeno hidrolisado tipo 1 é o mais comum entre os tipos de colágeno e sua função é dar mais elasticidade para pele e aumentar a proteína do nosso corpo.

Ele é usado por empresas farmacêuticas, empresas de suplementos e do ramo de cosméticos como componente para produtos de suplementação e produtos de estética.

 Brasfibra Colágeno – COLLinstant_{BR}



Brasfibra Colágeno – Garantia da Qualidade

LABORATÓRIO

A Brasfibra conta com um laboratório de altíssimo padrão, onde conta com diversos equipamentos que auxiliam nas análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos. Com essas análises é possível identificar bactérias, níveis de proteínas, contaminações, entre outras coisas. Com análises realizadas dentro da própria empresa, o processo de liberação do lote do produto para venda agiliza.



Brasfibra Colágeno – Certificações

CERTIFICADO HALAL

A Brasfibra possui o Certificado Halal, podendo assim exportar para o Oriente Médio e países muçulmanos.

Esta certificação não apenas abre oportunidades de mercado em regiões de maioria muçulmana, mas também demonstra um comprometimento com a sensibilidade cultural e religiosa.

Alguns pontos-chave sobre o certificado Halal para a Brasfibra: acesso ao mercado, conformidade do produto, confiança do consumidor, vantagem competitiva, sensibilidade cultural, garantia de qualidade.

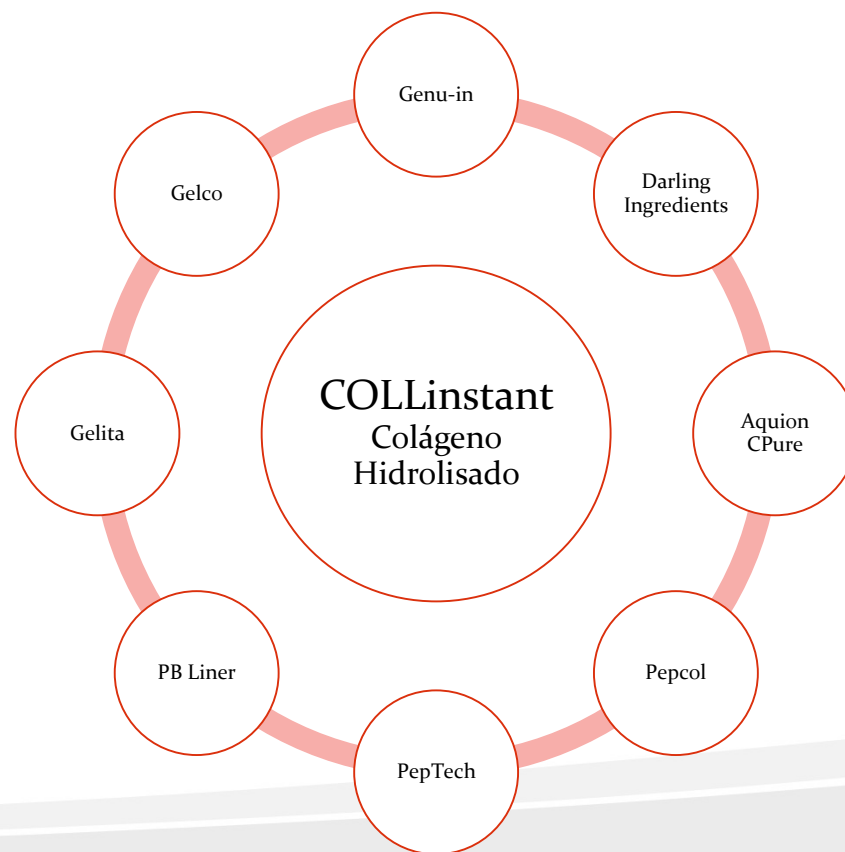
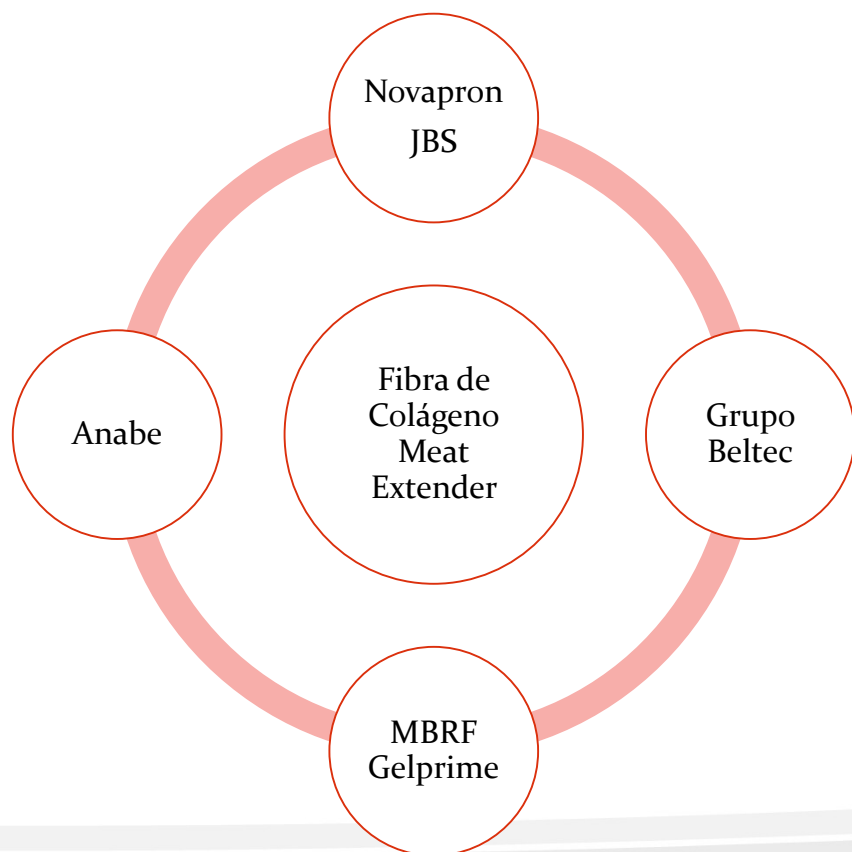


CERTIFICADO IFS

Com o certificado IFS (International Featured Standards), a empresa pode demonstrar que atende aos padrões internacionais de segurança e qualidade de alimentos e, portanto, pode acessar mercados globais com maior confiança. O IFS é um padrão de segurança alimentar reconhecido internacionalmente que estabelece diretrizes rígidas para a produção, processamento e distribuição de alimentos.



Brasfibra Colágeno - Concorrentes



Grupo Viscofan – Aquisição Brasfibra & Master Couros



Grupo Viscofan – Investimentos para ganhos de produtividade, segurança e qualidade



Grupo Viscofan – Investimentos para ganhos de produtividade, segurança e qualidade



Grupo Viscofan – Investimentos para ganhos de produtividade, segurança e qualidade



Grupo Viscofan – Investimentos para ganhos de produtividade, segurança e qualidade



Grupo Viscofan – Investimentos para ganhos de produtividade, segurança e qualidade



Grupo Viscofan – Investimentos para ganhos de produtividade, segurança e qualidade

