



Eficiência e inovação na produção da
CERVEJA PERFEITA

Abril, 2026

Agenda

- Perfil e hábitos do consumidor
- Tendências e inovações em produtos
- Cenário brasileiro
- Perfil e hábitos do consumidor
- Como inovamos?
- Experiências

Quais são as tendências no Brasil e no mundo?

Mercado Low/No

Sem álcool

Sem glúten

Low carb

Light

+ Sabores e aromas



**prozyn**
biosolutions for life

35
anos
de inovação

Consumo de cerveja no mundo



+ saúde + bem-estar

A crescente conscientização tem impulsionado a demanda por cervejas com claims de saudabilidade.

3º maior mercado

de cerveja do mundo é o Brasil.



Saudabilidade em cervejas?

Light

Zero álcool

Low carb

Sem glúten


prozyn
biosolutions for life

35
anos
de inovação

O consumo mudou?

33%

dos consumidores brasileiros estão abertos a experimentar cervejas mais saudáveis

Mintel



81%

dos consumidores de bebidas alcóolicas acreditam que bebem de forma moderada.

53%

dos brasileiros **reduziram** o consumo de **álcool no último ano**

Datafolha


prozyn
biosolutions for life

35
anos
de inovação

O consumidor em busca da saudabilidade



Brasil é o **4º maior mercado** de alimentos e bebidas saudáveis.

A categoria saudáveis **movimentou 100 bilhões de reais** no Brasil em 2021.

Euromonitor

72%

dos brasileiros **aumentou os cuidados com a sua alimentação** nos últimos anos

ABIAD


biosolutions for life

35 anos
de inovação

O que o
consumidor
quer

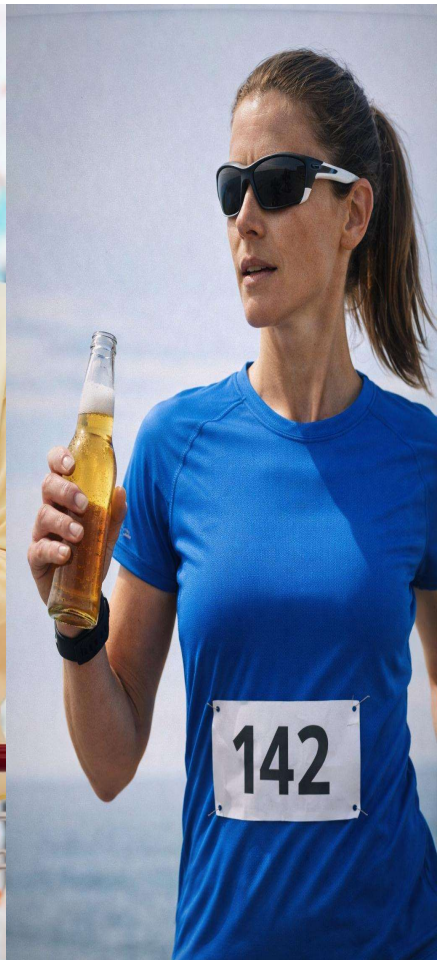
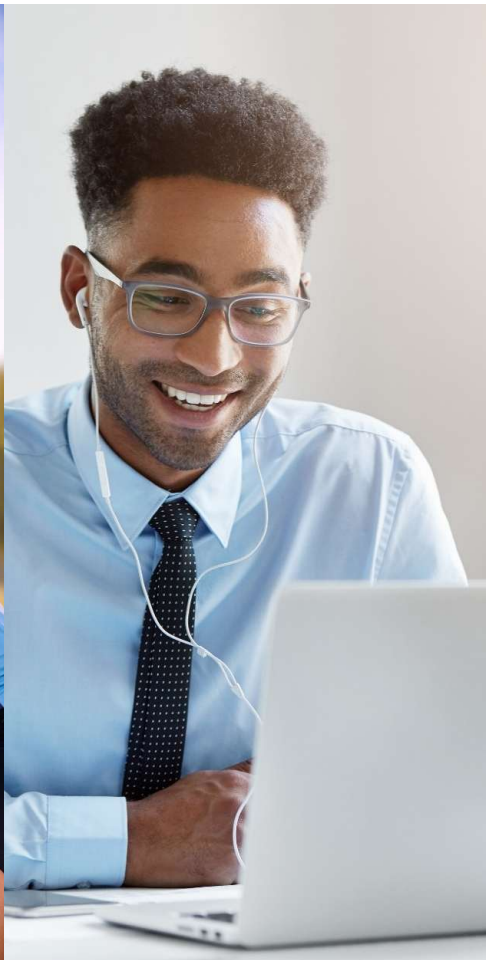
Produtos + saudáveis
+ locais
+ funcionais
+ aromas

Innova Market Insights




prozyn
biosolutions for life

35
anos
de inovação



+ saudabilidade = maior alcance


prozyn
biosolutions for life

35
anos
de inovação

Por que
cerveja
light
glutén free

- + saudável
- + sociável
- + consumo
- + públicos




prozyn
biosolutions for life

35
anos
de inovação

Consumo de cerveja Brasil

Consumo per capita:

67L/hab

Relatório Global de Consumo de Cerveja

Quantidade de consumidores
aumentou entre 2019 e 2021

27%

Mulheres impulsionaram
esse crescimento.

Consumer Insights

24° lugar

em consumo per capita
no mundo

Lager

97% do volume

total de vendas no
varejo brasileiro

SINDICERV




prozyn
biosolutions for life

35
anos
de inovação

Cervejas Glutén Free

O mercado **global de cervejas light** deve alcançar até o final de 2026 o valor de

US\$ 112,42 milhões

O seu **crescimento projetado anual** é de **4,5%**

Research and Markets

26%

da população mundial
**opta por uma vida sem
glúten pela saudabilidade**

7%

da população mundial
é intolerante a glúten

Nielsen

+2 milhões
de **celíacos no Brasil.**

*Associação dos Celíacos do
Brasil (ACELBRA)*

1%

da população mundial
possui **doença celíaca**

*Organização Mundial da Saúde
(OMS)*

Cervejas low carb

O mercado **global de cervejas low carb** deve alcançar até o final de 2035 o valor de

US\$ 10 bilhões

Crescimento **projetado anual entre 2025 e 2035** é de

7,8%

Wise Guy Reports



R\$ 380 milhões

Movimentados no **Brasil em 2024** no mercado de cervejas low carb

95,1%

Foi o crescimento deste mercado no Brasil entre **2022 e 2024.**

Global Data

**prozyn**
biosolutions for life

35
anos
de inovação

**Como
inovar**

Saudabilidade

- Adequação às restrições
- Ampliação de públicos
- Ingredientes funcionais

Sabores

- Aromas sazonais
- Produtos locais
- Edições limitadas

Sustentabilidade

- Reduções energéticas
- Pegada de carbono negativa
- Mínimo impacto ambiental na produção

INOVAÇÕES NA PRODUÇÃO DA CERVEJA PERFEITA




prozyn
biosolutions for life

35
anos
de inovação

INOVAÇÕES

CERVEJA

- Low carb
- Gluten free
- Límpida
- Boa estrutura de preenchimento
- Aroma predominante e com frescor
- Espuma cremosa e estável
- Utilização de flakes de milho
- Alta rentabilidade econômica

PILARES QUE TRABALHAMOS

ESTABILIDADE FÍSICO QUÍMICA

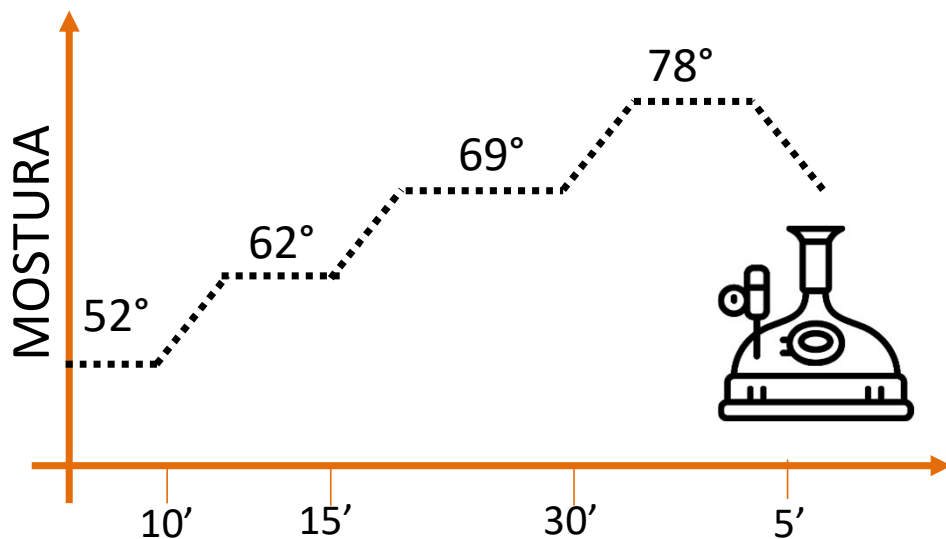
ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA

ESTABILIDADE SENSORIAL



RECEITA – CERVEJA

PROTOCOLO		
	INGREDIENTES	Quantidades
1	MALTE PILSEN AGRARIA	60%
2	FLAKES DE MILHO AGRARIA	30%
3	MALTE CARAHELL WEYERMANN	10%
4	LEVEDURA BIO4/ GERMAN	1,2g/L
SOLUÇÕES PROZYN		
1	CLEARMAX L	10g/hL
2	STARZYME SUPER CF	200g/T
3	ATTENUMAX	12g/hL
4	CLEARMAX PRO	5g/hL
5	MATUFAST	2g/hL



Pilares que trabalhamos

ESTABILIDADE FÍSICO QUÍMICA

ESTABILIDADE SENSORIAL

- Remoção de metais (Fe^{2+} e Cu^{+})
- Inibir ação da LOX
- Solubilidade de amido
- Pré-estabilização de proteínas causadoras de turbidez
- Alta conversão de dextrinas em glicose
- Redução VDK
- Gluten Free

prozyn
biosolutions for life

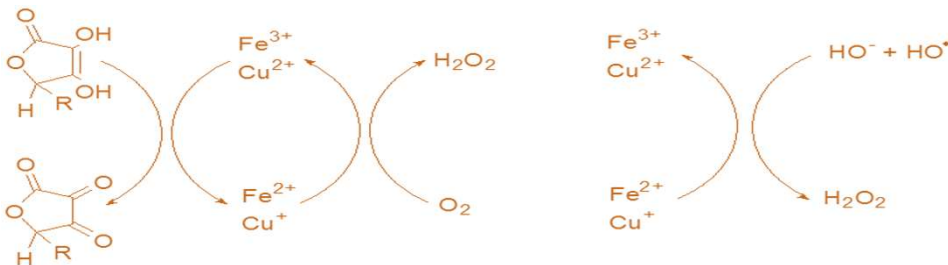
35
anos
de inovação

A CIÊNCIA DA ESTABILIDADE SENSORIAL

Mosturação

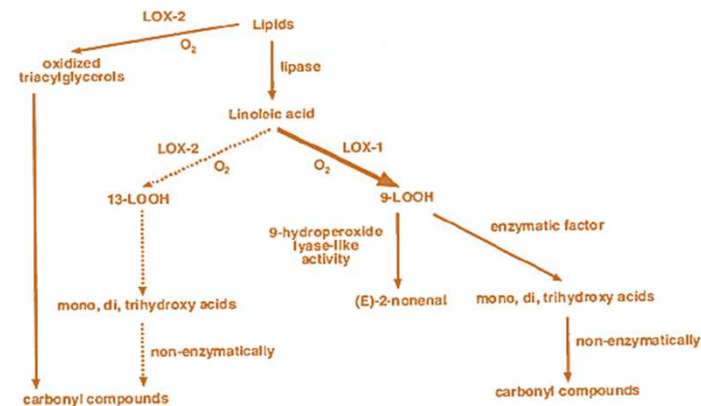
ESTABILIDADE SENSORIAL

Quelante de metal (Fe + Cu), Captura radicais livres



CLEARMAX® L

Inibição da atividade da lipoxigenase (LOX).



CleraMax® L

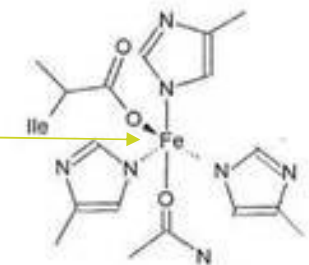
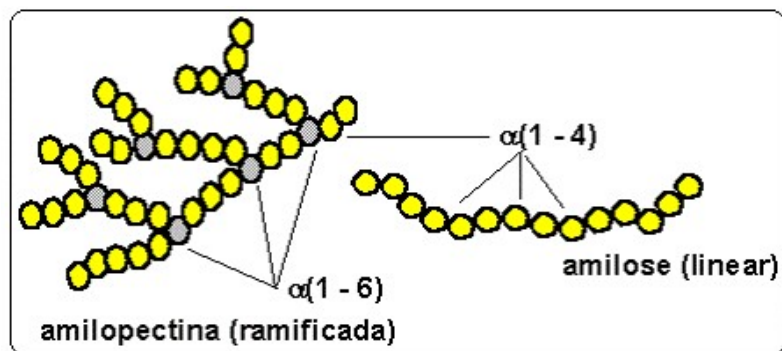


Figure 1: Active site coordination sphere of the plant LOXs

ESTABILIDADE HIDROLISE DE AMIDO

Mosturação

EST. FÍSICO QUÍMICA - AMIDO



AMIDO

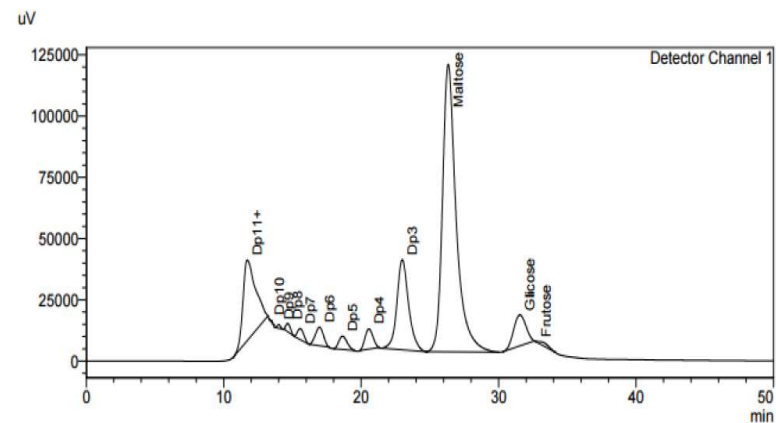
- Redução rápida da viscosidade
- Aumenta rendimento
- Termo estável
- Perfil de açúcares semelhante ao malte
- Reduz os tempos de processo
- Melhora eficiência energética

STARZYME® SUPER CF

Análise - Perfil de Açúcares

Sample Name	:		Sample Type	:	Extrato
Sample ID	:				
Data Filename	:				
Method Filename	:	Oligosacarídeos_Integração.lcm			
Batch Filename	:	Teste Dani_Jean_Carol (27.12.23).lcb			
Vial #	:	1-16			
Injection Volume	:	20 uL			
Date Acquired	:	28/12/2023 04:18:15	Acquired by	:	Anna Carolina
Date Processed	:	28/12/2023 16:27:53	Processed by	:	Anna Carolina

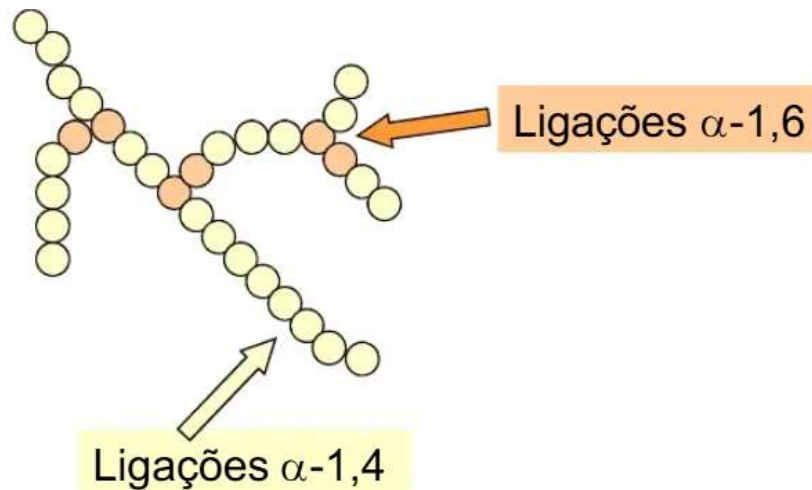
Cromatograma:



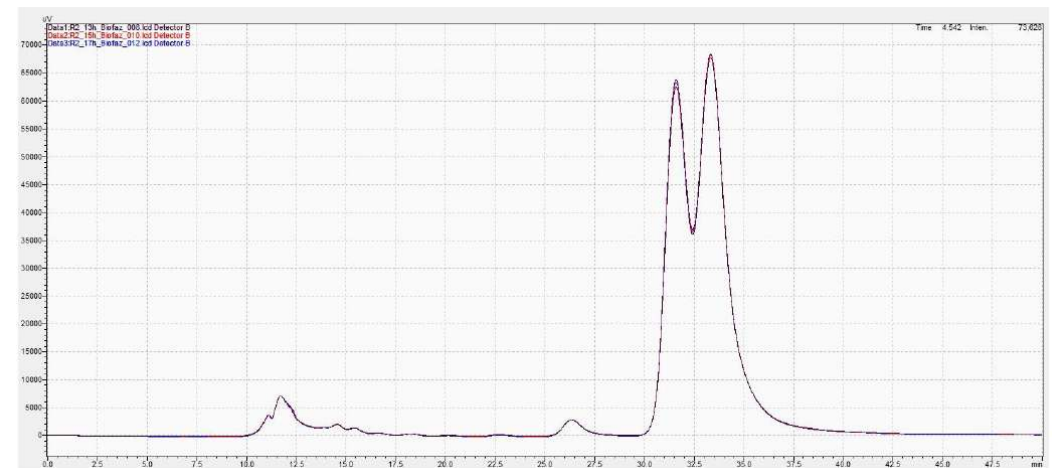
Elevada taxa de conversão de açúcares

Resfriamento do mosto

ELEVADA TAXA DE GLICOSE



ATTENUMAX 102



- Elevada taxa de açúcares fermentescíveis do mosto
- Possibilita a produção de cervejas de alta atenuação (light ou zero carboidratos).

ESTABILIDADE COLOIDAL

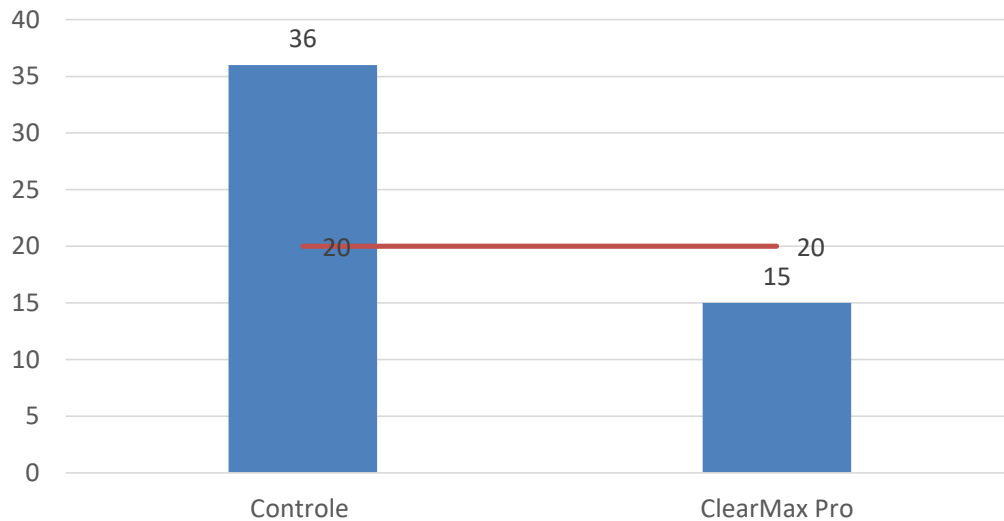
Resfriamento do mosto

EST. FÍSICO QUÍMICA

Estabilização Coloidal - Precipitação

Remoção de proteínas não desejáveis ao processo (prolina)

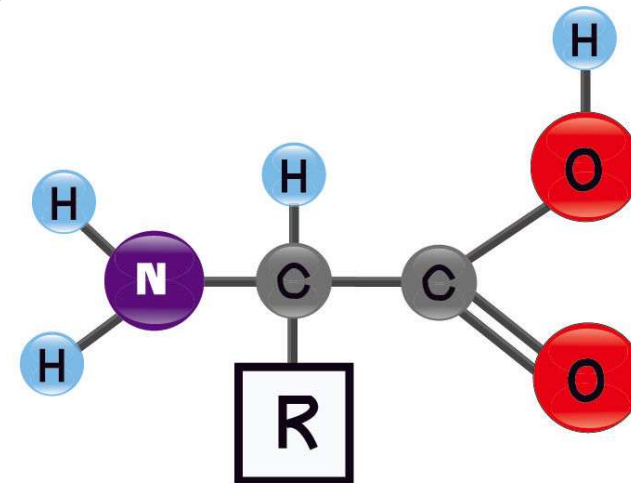
Análise de Glúten/Elisa Sensi espc



CLEARMAX® PRO

Estabilização Coloidal – Hidrólise

Hidrolisa proteínas de alto PM que causam turbidez na cerveja



CLEARMAX® PRO

A CIÊNCIA DA ESTABILIDADE SENSORIAL

Fermentação

ESTABILIDADE SENSORIAL

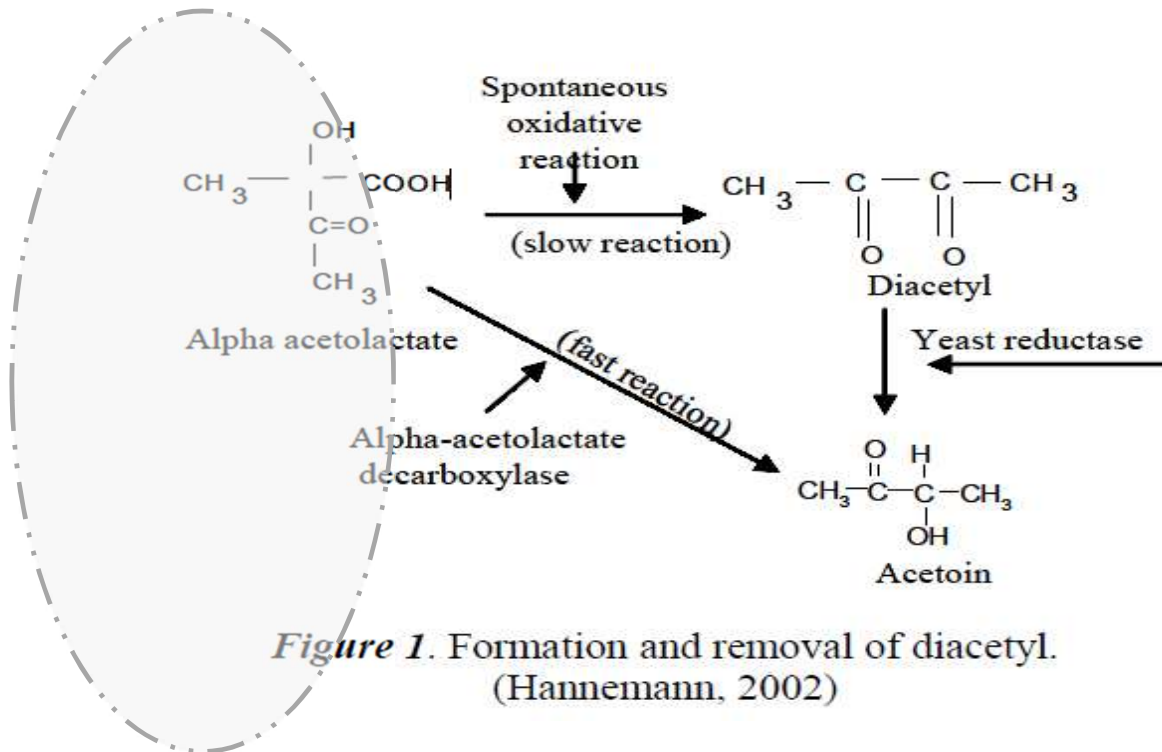
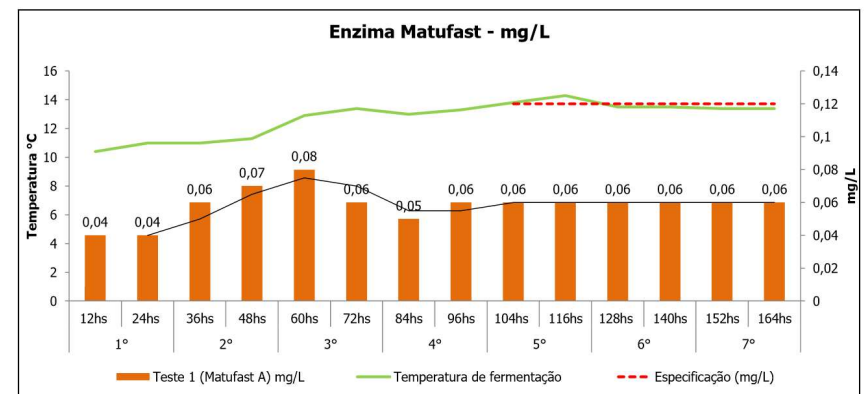
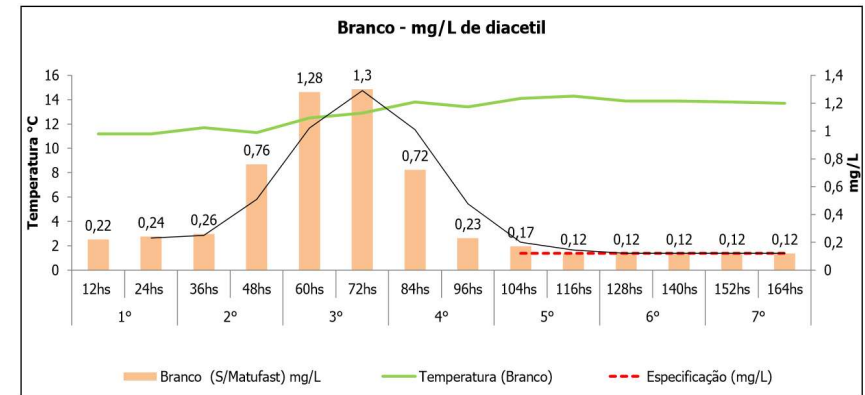


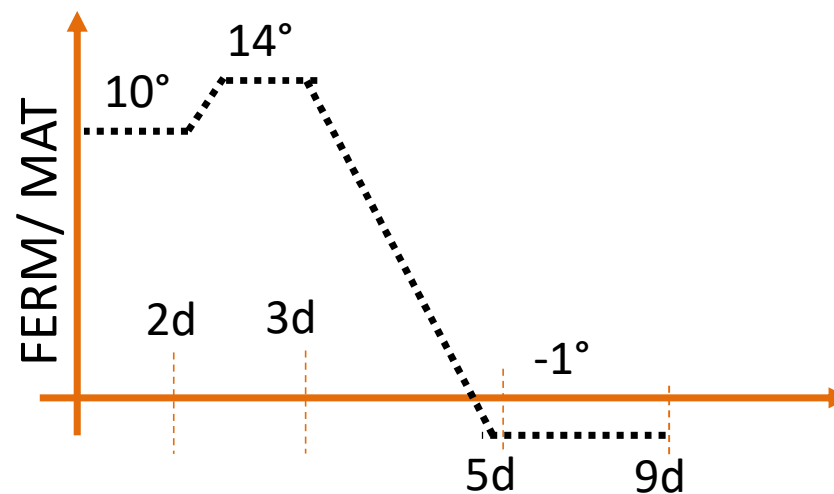
Figure 1. Formation and removal of diacetyl. (Hannemann, 2002)

MATUFAST





A CERVEJA PERFEITA!



Resultados:

- Extrato original: 7,5 °P
- Extrato aparente: 1,08 °P
- Teor alcoólico (volume): 2,2%
- Valor energético: 25,8 kcal/100mL
- Amargor: 10 IBU
- VDK < 0,02 mg/L
- Glúten 10 ppm

EXPERIÊNCIA SENSORIAL



CREMOSIDADE

CORPO

SABOR

REFRESCÂNCIA

AROMA

Rentabilidade as
cervejarias produtoras


prozyn
biosolutions for life

35
anos
de inovação



Nós fazemos a diferença no seu negócio,
para seu negócio fazer diferença no mundo.

Wilson Pazotto

wilson.pazotto@prozyn.com.br

+55 11 99355-5821

Siga-nos nas redes sociais

 /prozyn.bio

 /prozynbiosolutions

 /prozyn-biosolutions

 @prozynbiosolutions

Consulte um de nossos especialistas

55.11.3732-0000 | contato@prozyn.com.br | prozyn.com.br