

O FUTURO DA TERRA

Startup desenvolve tecnologia para aplicação de probióticos em alimentos

Ainda em fase de testes, a Weecaps está incubada na UFSM; os itens com as microcápsulas devem chegar ao mercado em 2025

Isadora Jacoby

isadora@jornaldocomercio.com.br

Com o objetivo de ampliar a gama de produtos probióticos no mercado, a Weecaps, startup que surgiu em 2020 incubada na Pulsar Incubadora Tecnológica, atualmente vinculada ao Inova-Tec UFSM Parque Tecnológico, trabalha na proteção das bactérias probióticas através da tecnologia de microencapsulação. Ainda em fase de testes, o prognóstico é que a aplicação prática da tecnologia chegue ao mercado em 2025, aumentando a gama de produtos probióticos.

Thaiane Marques da Silva, doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, é uma das sócias da startup, que surgiu a partir de suas pesquisas durante o mestrado e o doutorado. O término de sua tese aconteceu junto ao início da pandemia, quando discussões

sobre imunidade entraram ainda mais em pauta.

“Olhei para essa pesquisa mais com o olhar de mercado, porque o probiótico é benéfico para a saúde. Percebi que tinha um produto que poderia auxiliar na saúde das pessoas”, explica. Ao lado dos sócios Cassandra de Deus, Arthur Borges da Silva, Rogério Carvalho de Assis Brasil e Harry James Pacheco de Carvalho, o negócio, que opera no sistema B2B, começou a tomar forma, já que o mercado de inovação no segmento alimentício está em alta, garante Thaiane.

“O mercado está cada vez mais aquecido. A tendência é que as pessoas busquem, cada vez mais, a alimentação saudável”, destaca, fazendo um paralelo entre a tecnologia e um bombom. “Explicando de uma forma bem lúdica, é como se fosse uma trufa, onde a microcápsula seria a proteção, a casquinha do bombom, e os probióticos, ou outro ingrediente - porque podemos microencapsular outros compostos, como vitaminas, sais minerais, óleos — fica no meio como se fosse recheio”, pontua a pesquisadora. Nesta perspectiva, os probióticos, que são micro-organismos vivos benéficos para a saúde, ganham destaque.



Thaiane, que é doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, percebeu que sua pesquisa poderia auxiliar na pandemia

“O mercado é gigante, ainda mais pensando em probióticos, porque só temos probióticos nos alimentos através dos derivados lácteos. Com essa tecnologia de microencapsulação, conseguimos aplicar os probióticos nas mais diversas matrizes. Hoje, temos testes em três diferentes temperaturas bem distintas, inclusive um produto que passa por forno”, conta Thaiane, revelando que eles estão sendo feitos em produtos de panificação.

A pesquisadora ressalta que o diferencial da startup em relação a outras iniciativas é a garantia de sobrevivência e do consumo adequado do micro-organismo sem alteração sensorial no alimento.

“Tu também podes consumir o probiótico em forma de suplemento. Os dados que temos, em conversas com indústria farmacêutica, é que eles adicionam na cápsula 10 vezes mais a quantidade necessária que a pessoa precisa durante o consumo, porque o probiótico tem que chegar vivo no intestino. Eles colocam mais porque grande parte não vai sobrevi-

ver aos tratos digestivos. O nosso diferencial é que conseguimos colocar uma quantidade bem inferior, porque a microcápsula vai proteger até o intestino. Ele consegue chegar vivo por causa dessa proteção”, explica Thaiane.

Discutir inovação na indústria alimentícia é, segundo a pesquisadora, uma frente forte do mercado atualmente. Prova disso são os recentes investimentos da UFSM que, com aporte do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), terá o primeiro FabLab (Fabrication Laboratory) de Food Tech da América Latina e o primeiro na área de Bioinsumos do Rio Grande do Sul.

“Iniciamos nosso processo com a universidade de Santa Maria em 2020 e estamos vendo uma grande mudança. Depois que instalaram o parque tecnológico, tem tido bastante incentivo. Hoje, pensamos que pelo menos a parte de pesquisa e desenvolvimento é muito importante que fique aqui”, garante a pesquisadora, destacando que estar na cidade distante 290 quilômetros de Por-

to Alegre não é um empecilho. “A empresa que estamos rodando um projeto bem grande fica em Fortaleza”, revela.

Com nove pessoas envolvidas no desenvolvimento da tecnologia de microencapsulação de probióticos, a Weecaps, destaca Thaiane, tem atraído demanda, de modo que os desafios estão concentrados no desenvolvimento dos produtos.

“Já tivemos contato com grandes players do mercado. O desafio maior que observamos é com a escala de produto. Hoje, ainda é um produto úmido, mas para a indústria de alimentos é melhor que seja seco. Os desafios são mais com a tecnologia, e não com o mercado”, contextualiza.

Além de aprimorar a tecnologia, o trabalho da startup é para colocar a iniciativa no mercado. “Acreditamos que em 2025, porque os dois novos produtos ainda terão um tempo de teste de 10 meses. Passando esse período, vamos avançar com a parte regulatória”, afirma a pesquisadora e sócia da startup.

COM A SUA
AJUDA,
CONSTRUÍMOS
UM FUTURO
INCRÍVEL PARA
NOSSOS
PACIENTES



Lucas Gabriel, 10 anos, paciente da AACD

Jantar Beneficente

A AACD Porto Alegre constrói futuros incríveis há 23 anos. Convidamos você para fazer partedesse movimento em uma **noite especial** com sabor de solidariedade.

ADQUIRA SEU INGRESSO: RECURSOSRS@AACD.ORG.BR 51 3382-2222



vida é movimento
Porto Alegre - RS

Sociedade Libanesa
de Porto Alegre
Rua Barão do Rio Grande, 10,
Boa Vista Porto Alegre

14 de Setembro - 19h