

Ingredientes funcionais para alimentos

Dimensão produto: os ingredientes funcionais para alimentos são compostos bioativos que podem ser utilizados na fabricação de alimentos para proporcionar e/ou aprimorar várias funções, como o controle da textura, a estabilização do óleo, a aeração e o aumento do frescor.

Não foram identificados precedentes que apresentem uma definição precisa do mercado relevante para ingredientes funcionais, porém este Conselho já considerou:

- (i) sistemas de ingredientes funcionais, que envolvem qualquer combinação de ingredientes diferentes com funcionalidades diferentes que são combinadas e vendidas juntamente com o objetivo de criar uma proposição de valor; e
- (ii) ingredientes com função específica, isto é, segmentado de acordo com a função que desempenham (textura, sabor, nutrição, por exemplo).

Entre os ingredientes com função específica estão os emulsificantes, um ingrediente dos flavorizantes, que possui a função de impedir a separação de compostos imiscíveis, aumentando a estabilidade cinética de uma mistura.

Os emulsificantes são segmentados entre: (i) emulsificantes sintéticos e (ii) emulsificantes naturais.

Dimensão geográfica: Nacional

Jurisprudência:

08700.001573/2024-51 (Bunge Alimentos S.A. e CJ Selecta S.A.);

08700.007309/2021-88 (Bunge Alimentos S.A., Cervejaria Petrópolis S.A. e Cervejaria Petrópolis do Centro-Oeste Ltda.);

08700.002605/2020-10 (Bunge Alimentos S.A. e Imcopa - Importação, Exportação e Indústria de Óleos S.A. – Em Recuperação Judicial);

08700.004407/2021-63 (Allnex Holding GmbH e PTT Global Chemical Public Co., Ltd.); e

08700.002089/2025-20 (Louis Dreyfus Company Suisse S.A, Grunau Illertissen GmbH, BASF Personal Care & Nutrition GmbH, Cognis IP Management GmbH e BASF SE.).

Acessar [Base de jurisprudência de mercado relevante](#)