

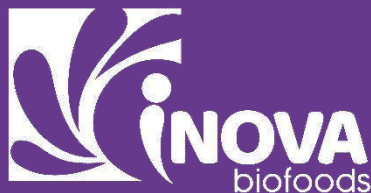


Inovação em Alimentos e Biotecnologia

Startup de P&D que desenvolve ingredientes e produtos alimentícios
a partir da bioeconomia

E se você pudesse encontrar
no mercado produtos da
floresta:

Produção em **larga** escala de
forma **sustentável**?



A Inova Biofoods é uma startup de P&D que busca ampliar o leque de produtos da bioeconomia comercializados.



**A NATUREZA É NOSSA FONTE
DE INSPIRAÇÃO**



Trabalhamos com P&D e fornecimento de insumos da bioeconomia,

Criando e alavancando tendências de produtos e serviços.

Fundamental para um negócio:
Pioneiro, ágil e inovador!



*Tem gente que acredita que
investir em P&D é só custo!*

...

*Não tem como crescer
fazendo o mais do mesmo!*

Quer ser mais um...



Ou quer fazer a diferença?





270 mi

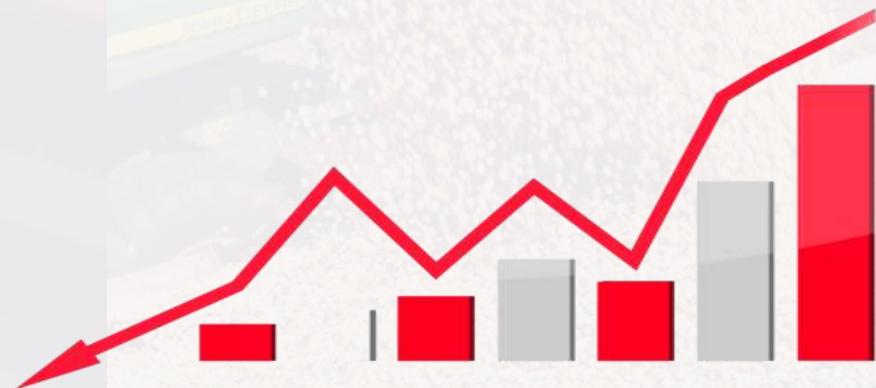
**Toneladas de alimentos
por ano**

60,9%

**Produzido no campo
processado pela indústria**

75%

**Calorias vêm de 6
espécies**



Do que temos,

para onde iremos,

e como chegaremos lá!

P&D



**Transferência de
Tecnologia**



Parcerias



O futuro da P&D no Brasil é o futuro da Inova Biofoods e ela permeia todos os nossos processos.

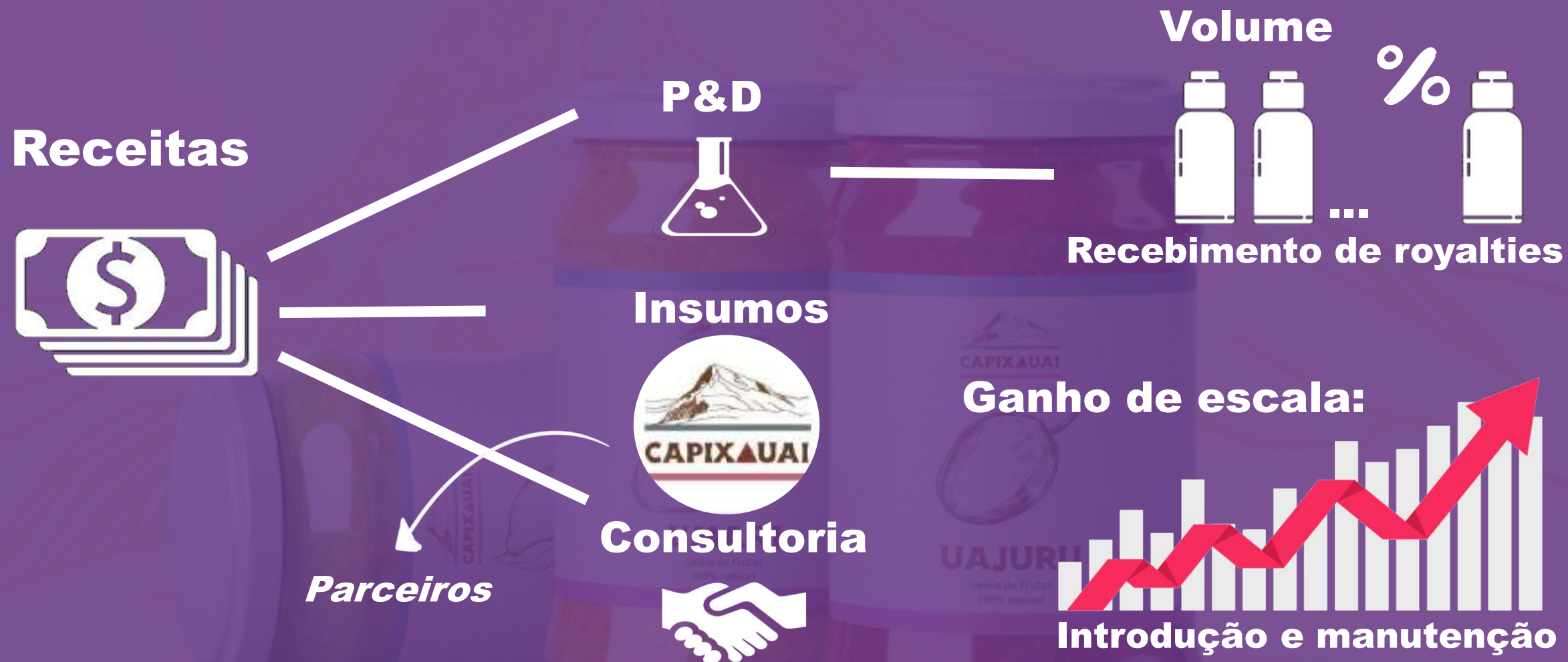


Clientes



Participação no processo da geração de um novo produto.

Modelo de negócio



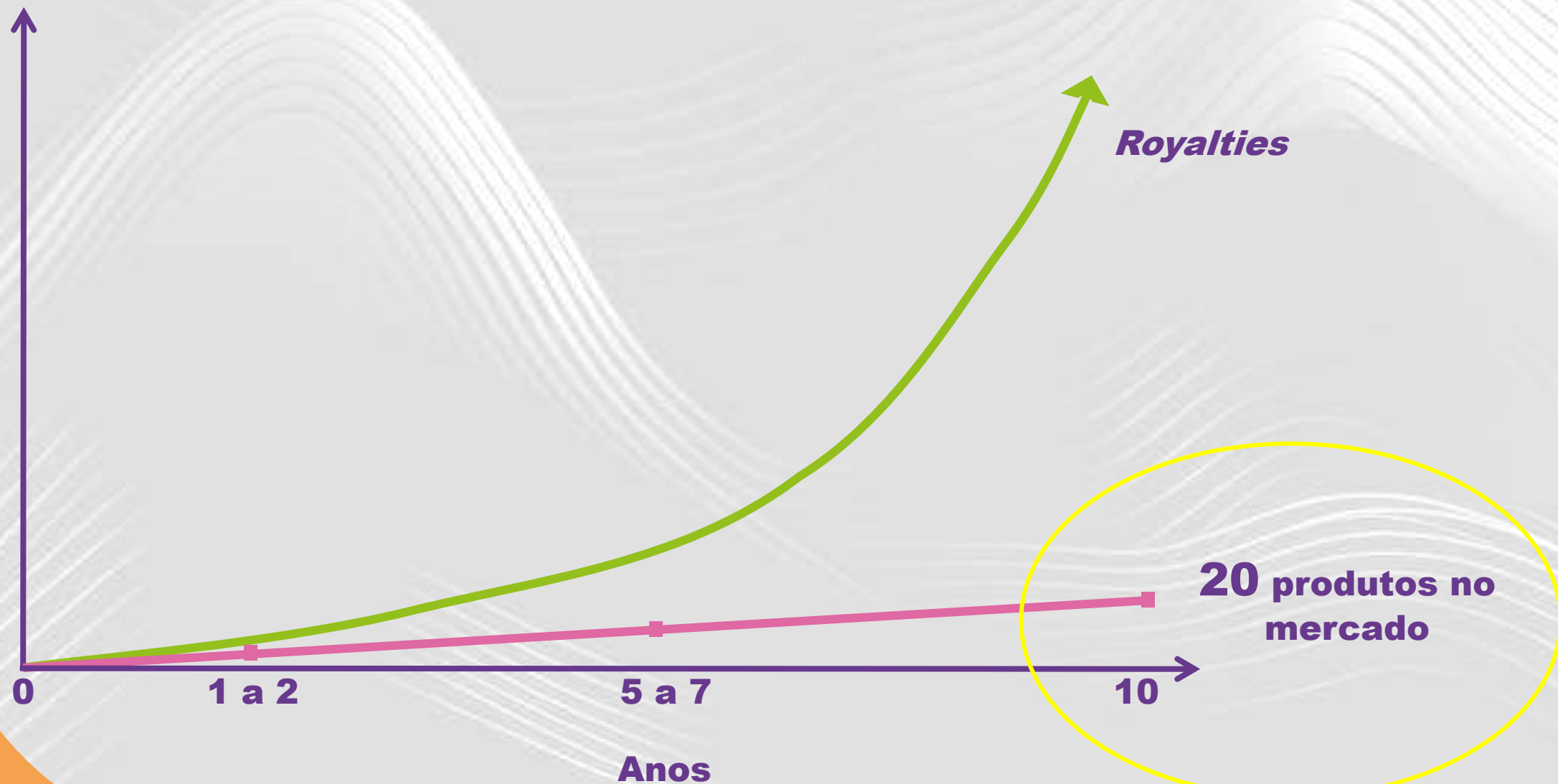
Mercado

10,8% PIB
19,1 bi em PD&I

10 mil
empresas

315
empresas

Projeções





**Frutas e vegetais
Bebidas**



***Snacks* e
panificação**



**Produtos cárneos
e substitutos**



**Laticínios e
sobremesas**



Concorrentes



	Inova Biofoods	ICTs	Empresas Juniores	Laboratórios de P&D	Consultores autônomos
Empresa instalada no norte com conhecimento da economia local	✓	✓	✗	✗	✓
Equipe especialista, com laboratório de P&D	✓	✓	✓	✓	✗
Proximidade e experiência com insumos da Bioeconomia	✓	✗	✗	✗	✗
Fornecimento de insumos padronizados da bioeconomia	✓	✗	✗	✗	✗

A nossa missão é trazer produtos cada vez mais sustentáveis e inovadores!

Portfólio

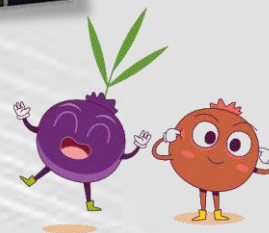


**fruit
Roll**

ACÁI + CAMU-CAMU



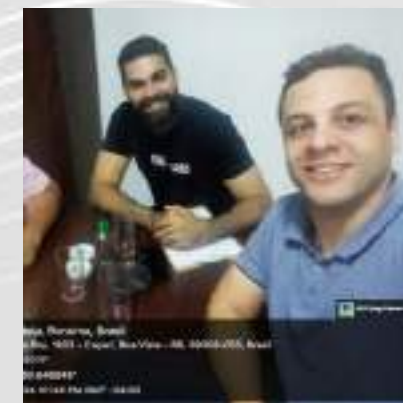
**Nativa
Fresh**



Portfólio



ACAI + CAMU-CAMU



Projeto atual



A **grande** quantidade de **resíduo**
gerada na cadeia do açaí
e descartada de forma irregular!



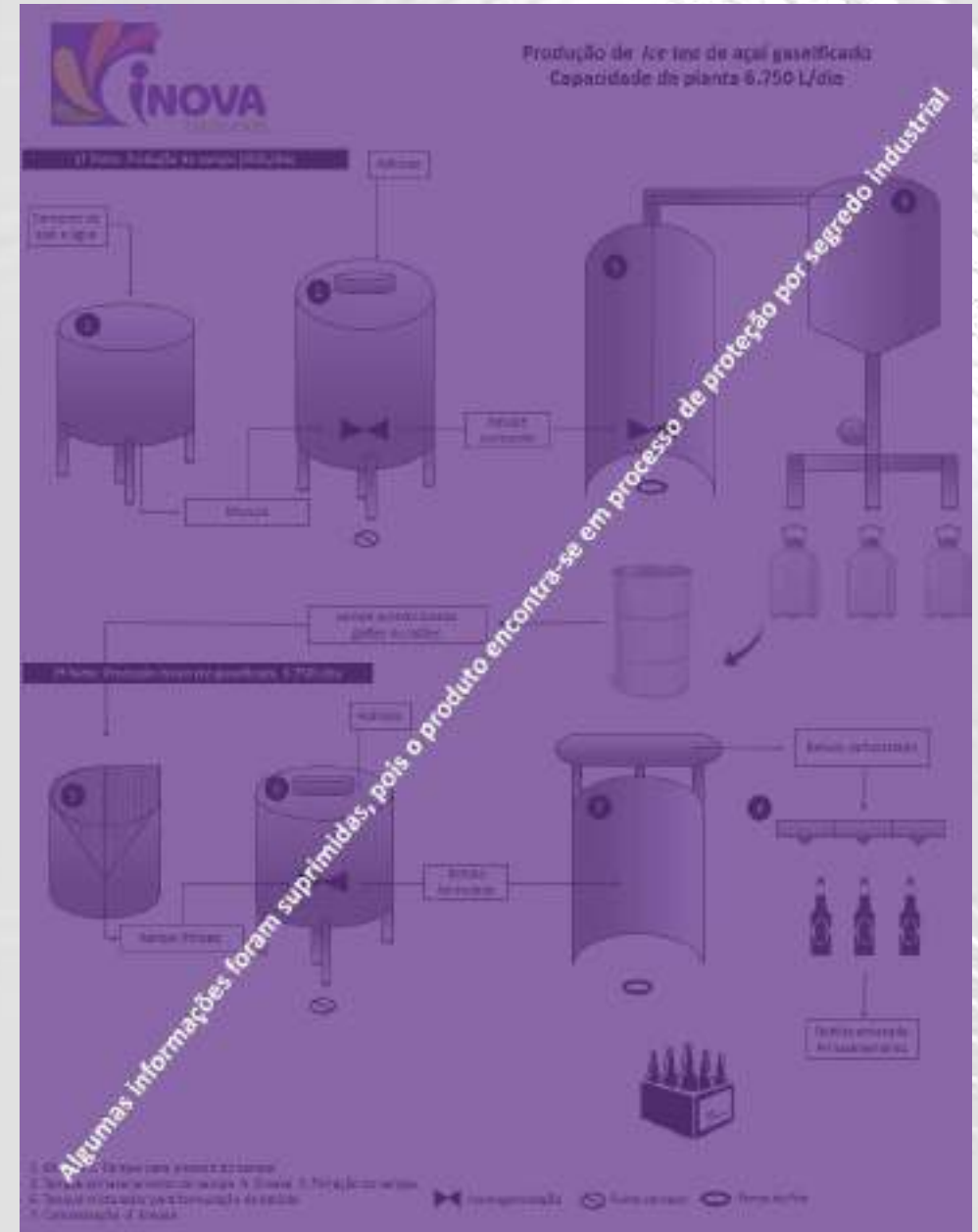
Em desenvolvimento



Nossa bebida
Amazônia



Concorrente direto
Mata Atlântica





Evidências de ações: Investimentos em projetos.

Evidências de ações: Selos ODS emitidos pela CNODS.



Destaques:



Parcerias...





02
Formalização
1ª empresa
2023



04
2023



Premiação:
4 projetos aprovados com Selos ODS
2024

06



INOVA
Amazônia



Prêmios
2021
2025
01



03
2023
2025



1º Lugar Inova Ideação
Aprovação Inova Tração
2024
05



07
Parcerias
2024...



idesam



2025

Marcas Inova Biofoods



Sede da Startup

Novos caminhos...



Atestado de Serviço Prestado a Cliente Estrangeiro

A INOVA DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ 58.997.915/0001-01, atesta, para os devidos fins, que contratou a Sra. L [REDACTED], para a prestação de serviço pontual de tradução do português para o inglês, referente a uma reunião realizada com a [REDACTED], da Guiana Inglesa, representada por [REDACTED], com o objetivo de desenvolvimento de produto alimentício do tipo pré-treino em pó, à base de guaraná e saborizado com açaí ou outras frutas de apelo sensorial.

O serviço foi prestado de forma remota, e o pagamento foi efetuado à vista, no valor de [REDACTED]

Declaramos que o serviço foi finalizado e realizado completamente.

Amajari/Roraima, 24 de setembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br DANIELLE CUNHA DE SOUZA PEREIRA
Data: 24/09/2025 13:46:01 -0300
Assinatura em: https://gov.br/assinatura

Assinatura da sócia-fundadora da Inova Biofoods

Danielle Cunha de Souza Pereira

Documento assinado digitalmente
gov.br [REDACTED]
Data: 24/09/2025 13:46:01 -0300
Assinatura em: https://gov.br/assinatura

Assinatura da prestadora do serviço

[REDACTED]



VOCÊ SABIA?
que a FAEPI apoiou um projeto inovador
que levou o Açaí Amazônico a outro nível e que foi
indicado para representar o Brasil na COP 30!



O Projeto foi desenvolvido pelo IFRR - Campus Amajari, sob coordenação da Prof.^a Danielle Cunha.

Com o objetivos de agregar valor ao
Açaí Amazônico por meio de tecnologia e
sustentabilidade!



 Inovações que nasceram do projeto:

-  Embalagem inteligente para peixes
-  Fruit roll (fruit leather) - nova forma de consumo saudável
-  Suco de açaí aprimorado com maior qualidade e durabilidade

Nosso compromisso é dar continuidade a essas ações, assegurando que os frutos deste trabalho contribuam para a ciência, a sociedade e o território amazônico

(Coordenadora do projeto)



Danielle Cunha - Sócia-fundadora
Cientista de Alimentos, Dra. em Ciência e Tecn. de Alimentos



Hiran Lima
Administrador da Inova
Biofoods, CEO da Shark
Consultoria



Jean Felix Loubak
Colaborador
Agroecólogo, Mestre em
Agronomia Ciência dos Solos

Parceiros:



Shark Consultoria (Marketing, vendas e administração)
Ávila Solutions (Assessoria Empresarial e Jurídica)
Horizon (Contabilidade)



Produção
Processamento
P&D
Comercialização

Destaque:



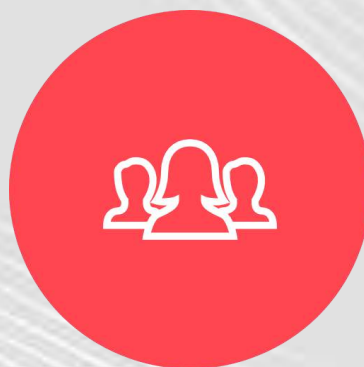
Canais



Mídias sociais



Agendamento de visita/reunião



Presencial



Online



Site Inova Biofoods

Sustentáveis e Regenerativos

Economia circular:

Redução de resíduos ao longo da cadeia!



9 INDÚSTRIA,
INOVAÇÃO E
INFRAESTRUTURA



12 CONSUMO E
PRODUÇÃO
RESPONSÁVEIS



**Tem muita pesquisa
acontecendo e queremos
você conosco.**

**A inovação aliada a
sustentabilidade está em
tudo que fazemos,**

**Nós investimos no futuro e
é isso que nos move!**





Vídeo do pitch



Site Inova Biofoods

Obrigada!

CNPJ: 58.997.915/0001-01
(95) 9 7400-6452



Catálogo de serviços
P&D e consultoria
especializada em alimentação
inovabiofoods@gmail.com / (95) 98407-0404



Inovação em Alimentos e Biotecnologia

CNPJ: 58.997.915/0001-01



Seu laboratório de P&D no norte do Brasil

Somos o primeiro laboratório de P&D de alimentos do Norte, especializado em insumos da bioeconomia. Contamos com equipe altamente qualificada e equipamentos de precisão e tecnologia avançada. Nosso portfólio de serviços está em constante atualização para atender às demandas do mercado.

Na Inova, desenvolvemos e analisamos produtos de diferentes segmentos, seguindo legislações específicas para cada setor. Também fornecemos insumos da bioeconomia seguros e padronizados, atendendo aos mais diversos tipos de indústria. Assim, geramos resultados de alta confiabilidade e impacto mercadológico e ambiental, conectando indústria e consumidores à floresta amazônica e aos lavrados roraimenses.



Por que a INOVA BIOFOODS?

Expertise no desenvolvimento de alimentos com insumos da bioeconomia

Sendo o primeiro laboratório de P&D no Norte, localizado em Roraima, nos tornamos especialistas no desenvolvimento de alimentos com base na bioeconomia regional. Essa expertise nos permite compreender as necessidades do seu negócio.

Oferecemos diversos serviços e estamos em constante expansão para acompanhar as mudanças legislativas e atender às necessidades dos clientes.

Nossa qualificação e experiência nos prepara para alavancar seu negócio

Garantir que alimentos e ingredientes sejam fabricados, processados e analisados seguindo os mais altos padrões é essencial. Em nosso laboratório, a qualidade, a segurança dos alimentos e a inovação fazem parte de nossa essência.





Como podemos te ajudar?



A Inova Biofoods oferece serviços de P&D, análises, cursos, treinamentos e consultoria especializada para indústrias do setor alimentício e *foodservice*.



P&D

Desenvolvimento de produtos. Elaboração e adequação de rotulagem conforme as novas normas



Caracterização de novos produtos

Análises para caracterização físico-química, microbiológica, bioativas e sensorial (testes discriminativos, afetivos e de preferência)



Gestão da qualidade

Auxílio na implantação de programas e ferramentas de qualidade: *food defense*, *food fraud*, BPF, POP's, 5S, 5W2H, APPCC, certificações ISO



Gestão de processos

Planejamento e controle de processos e de produção. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Ciclo PDCA. Elaboração de fichas técnicas. Melhorias operacionais



Regulatórios

Auxílio no atendimento às legislações vigentes, estruturação física, licenças sanitárias e obtenção de selos de qualidade e certificações



Educação

Estudo de tendências, criação de conteúdo, palestras, cursos, treinamentos. Organização de concursos com elaboração de fichas técnicas e fichas de avaliação.

Resultados confiáveis. Absoluta confidencialidade.



Fornecemos polpas padronizadas e caracterizadas

Fornecemos polpas de frutas nativas do Norte do Brasil, já caracterizadas e padronizadas, prontas para uso na formulação de novos produtos com insumos da bioeconomia. Esse fornecimento assegura qualidade, padronização e praticidade para a indústria, oferecendo a confiança necessária no desenvolvimento de suas formulações.



P&D – Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos

O setor de P&D atua na criação de novos produtos para a indústria alimentícia, atendendo às necessidades e desejos dos consumidores, bem como às demandas do mercado.

O processo geralmente se inicia com a identificação de uma oportunidade de mercado ou de uma necessidade do consumidor, seguido pela pesquisa e pelo desenvolvimento de conceitos para o novo produto. Essa etapa pode incluir:

Pesquisas de mercado

Análises de tendências e inovações

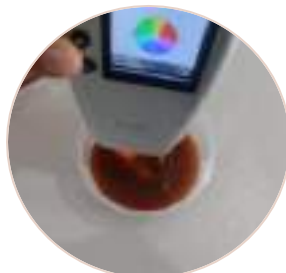
Avaliação de viabilidade técnica e econômica

Testes sensoriais de aceitação e intenção de compra

A Inova conta com um corpo técnico multidisciplinar, habilitado em Agroecologia e Ciência dos Solos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Marketing e Vendas, com ampla experiência na produção, desenvolvimento e comercialização de novos produtos.

Atuamos em todas as etapas do processo — da produção e formulação à realização de testes para determinar a composição ideal de cada ingrediente.

Após a definição da formulação e do processo de fabricação, realizamos o processamento em escala industrial, garantindo que o produto chegue ao mercado com qualidade, segurança e diferenciação.



P&D – Pesquisa e Desenvolvimento para Melhoria de Produtos Existentes

Além do desenvolvimento de novos produtos, o P&D também atua na otimização de itens já existentes, aplicando estratégias como:

Melhoria de formulação: ajustes no sabor, textura, cor e valor nutricional.

Otimização de processos de produção: aumento da eficiência, qualidade e segurança.

Adição de novos ingredientes: como fibras, proteínas e insumos da bioeconomia.

Redução de ingredientes indesejados: açúcares, gorduras, sódio e conservantes.

Atualização de embalagens: melhorias em design, conveniência, preservação e sustentabilidade.

A Inova pode ajudar sua empresa a elevar a qualidade, ampliar a vida de prateleira (*shelf life*), garantir a segurança do produto e aprimorar a experiência do consumidor.





Melhorias na formulação

Consiste em examinar a formulação do produto para encontrar maneiras de melhorar o sabor, textura, cor e valor nutricional. Nós testamos novos ingredientes e ajustamos as proporções de ingredientes existentes para alcançar melhorias significativas.



Melhorias no processo de produção

É avaliar o processo de produção para encontrar maneiras de melhorar a eficiência, a qualidade e a segurança do produto. Isso pode incluir ajustes na temperatura, pressão, tempo de cozimento e outros fatores que afetam a qualidade do produto final.



Adição de novos ingredientes

A adição de novos ingredientes pode melhorar o valor nutricional do produto, bem como o sabor e a textura. Por exemplo, a adição de fibras ou proteínas, assim como insumos da bioeconomia pode tornar o produto mais saudável e atraente ao consumidor.



Redução de ingredientes indesejados

A P&D também pode reduzir ou eliminar ingredientes indesejados, como açúcares adicionados, gordura saturada, sódio e conservantes para melhorar a saúde e a segurança do produto. Além de adequar as novas legislações vigentes.



Atualização da embalagem

A embalagem pode ser atualizada para melhorar a conveniência, a preservação do produto e a experiência do consumidor. Isso pode incluir melhorias na abertura e fechamento da embalagem, na aparência do rótulo, na facilidade de armazenamento e no tipo de material utilizado.

“Desenvolvemos produtos e otimizamos processos, qualificando e preparando sua empresa para o sucesso no setor alimentício.”



Entre em contato e solicite uma consulta!

Análise sensorial na formulação de alimentos

Um dos maiores desafios na formulação de alimentos é torná-los sensorialmente agradáveis, nutritivos e saudáveis. A análise sensorial é uma etapa fundamental para alcançar esse objetivo.

Seja na formulação de novos produtos ou na substituição de ingredientes em formulações já existentes, esse tipo de análise é crucial para prever a aceitação e a atratividade do alimento perante o seu público-alvo.

Na Inova, somos capazes de responder às principais dúvidas dos nossos clientes, tais como:

Qual o sabor do produto?

Quais são suas características sensoriais?

Como uma mudança na produção, embalagem ou armazenamento pode afetar as características sensoriais do alimento?

Como meu produto se compara frente ao meu competidor?

Como posso melhorar as características sensoriais do meu produto?

Meu controle de qualidade está sendo efetivo?

Existe diferença entre lotes?

Como posso promover meu produto baseado em suas características sensoriais?

Quais são as expectativas do meu consumidor em relação a alegação de rotulagem ou a um novo produto que desejo lançar?



Conduzimos três tipos principais de testes sensoriais, escolhidos conforme os objetivos de cada cliente:



Testes discriminativos

O objetivo desses testes é identificar diferenças qualitativas e quantitativas entre amostras. São amplamente utilizados para controle de qualidade e para avaliar o impacto da substituição de um ingrediente-chave nas características sensoriais do alimento.



Testes afetivos

Destinam-se a captar as impressões subjetivas dos consumidores em relação ao produto. Devido à variabilidade natural dessas avaliações, é necessário um grande número de provadores para garantir resultados confiáveis. Na Inova, esses testes são muito utilizados no desenvolvimento de novos produtos.



Testes de preferência

Este teste avalia qual amostra é preferida pelo consumidor, sem necessariamente detectar diferenças entre elas, como ocorre nos testes discriminativos. O foco está em determinar qual produto é mais atrativo para o público.

Portfólio



Biscoitos



Sucos 100% fruta



Geleias e geleiadas



Sorvetes



logurtes e bebidas lácteas



Roll fruits



Doces cremosos e em massa



Filme biodegradável



Licores



Fermentados alcoólicos

Blends de frutas



Nativa Fresh



fruit Roll

ACAI + CAMU-CAMU



Portfólio



Portfólio



Nossos serviços



P&D

Desenvolvimento de Produtos, Elaboração e Adequação de Rotulagem às Novas Normas.

Caracterização de novos produtos

Análises para caracterização físico-química, microbiológica, bioativas e sensorial (testes discriminativos, afetivos e de preferência).

Gestão da qualidade

Auxílio na implantação de programas e ferramentas de qualidade: food defense, food fraud, BPF, POP's, 5S, 5W2H, APPCC, certificações ISO.

Gestão de processos

Planejamento e controle de processos e de produção. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Ciclo PDCA. Elaboração de fichas técnicas. Melhorias operacionais.

Regulatórios

Auxílio no atendimento às legislações vigentes, estruturação física, licenças sanitárias e obtenção de selos de qualidade e certificações.

Educação

Estudo de tendências, criação de conteúdo, palestras, cursos, treinamentos, organização de concursos (elaboração de fichas técnicas e fichas de avaliação).

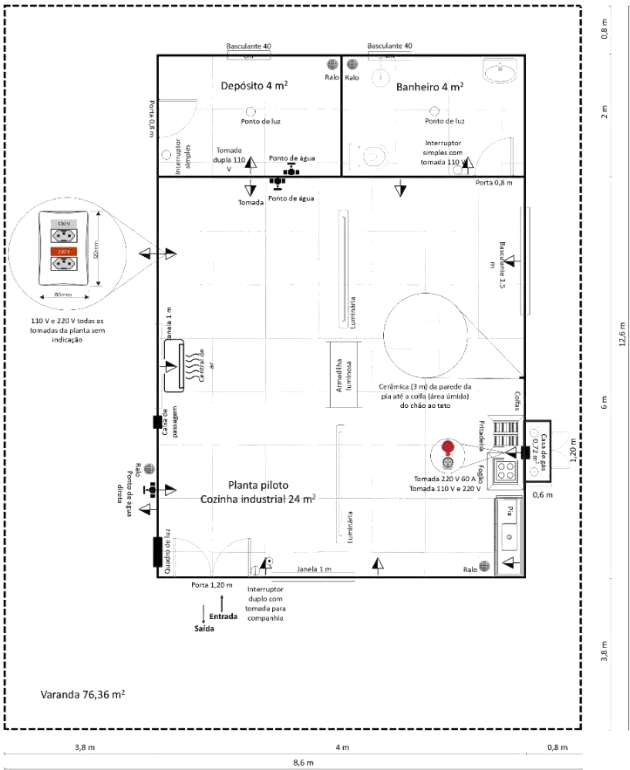
“

A **inovação** aliada
a sustentabilidade está
em tudo que fazemos
nós investimos no **futuro**
e é isso que nos move.”

📷 @Inovabiofoods | ✉️ inovabiofoods@gmail.com



A startup



Área construída 108,36 m²
Área total 360 m²

Hidrômetro

Rua Ermelinda Mesquita, Paulo Matos – Vila Brasil



Site



Vídeo do pitch



Nosso compromisso

Fornecer resultados confiáveis, consultoria especializada de alta qualidade e absoluta confidencialidade.

