

Um
mundo de
oportunidades

Volume 9
Origem: animal

AGRO INSIGHT



Institucional

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Presidente da República

CARLOS HENRIQUE BAQUETA FÁVARO

Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária

IRAJÁ REZENDE DE LACERDA

Secretário-Executivo do Ministério da Agricultura e Pecuária

GUILHERME CAMPOS JÚNIOR

Secretário de Política Agrícola do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS GOULART

Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária

LUIS RUA

Secretário de Comércio e Relações Internacionais do Ministério da Agricultura e Pecuária

PEDRO ALVES CORRÊA NETO

Secretário de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS ERNESTO AUGUSTIN

Assessor Especial do Gabinete do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLA MADEIRA GONÇALVES SIMÕES DOS REIS

Chefe de Assessoria Especial de Comunicação Social do Ministério da Agricultura e Pecuária

4ª edição. Ano 2025

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Comércio e Relações Internacionais

Departamento de Promoção Comercial e Investimentos - DPR

Coordenação-Geral de Gestão dos Adidos Agrícolas

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D - 3º andar, Sala 300

CEP: 70043-900 Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-2821 e-mail: divulgacao.scri@agro.gov.br

Editorial:

Priscilla Burmann

João Huguenin

Coordenação:

Marcel Moreira

Carolina Eufemia Aquino de Sá

Ângela Pimenta Peres

Estella R. Borges de Brito

Jennifer Santos Costa

Jenny Silva Brito

Manoel Augusto Soares Junior

Filipe Guerra

Equipe técnica:

Carlos Vitor Muller

Eduardo Sampaio Marques

José Guilherme Tollstadius Leal

Adriano Perrelli Pestana de Castro

Luciana Pich Gomes

Andrea Claudia Parrilla

Daniela de Moraes Aviani

Silvio Luiz Rodrigues Testaseca

Glauco Bertoldo

Nilton Antônio de Moraes

Paulo Márcio Mendonça de Araújo

Rodrigo do Espírito Santo Padovani

Leandro Diamantino Feijó

Jean Felipe Celestino Gouhie

Clóvis Augusto Versalli Serafini

Ricardo Zanatta Machado

Priscila Rech Pinto Moser

Rafael Mohana de Carvalho Refosco

Vanessa Medeiros de Jesus

Ana Lúcia de Paula Viana

Fabiana Villa Alves

Virginia Arantes Ferreira Carpi

Ângelo de Queiroz Maurício

Bruno Cavalheiro Breitenbach

Marlos Schuck Vicenzi

Fernanda Vanessa Mascarenhas Magalhães

Marco Aurélio Pavarino

Dalci de Jesus Bagolin

Ellen Elizabeth Laurindo

Adriane Reis Cruvinel

Frederique Rosa e Abreu

Warley Efreim Campos

Márcio Rezende Evaristo Carlos

Marco Túlio Santiago

Luiz Cláudio de Santana e Caruso

Rafael D'Aquino Mafra

Ana Carolina Miranda Lamy

Diego Leonardo Rodrigues

Juliano Vieira

Leandro Antunes

Permitida a reprodução sem fins lucrativos, parcial ou total, por qualquer meio, se citada a fonte e o sítio da Internet onde pode ser encontrado o original (www.gov.br/agricultura).

Catálogo na Fonte

Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Resumo

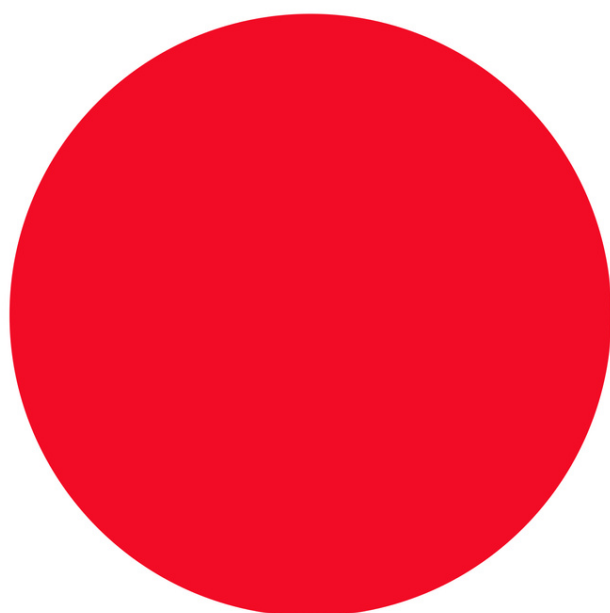


O AgrolInsight nasce do compromisso do Ministério da Agricultura e Pecuária com o fortalecimento da presença do agronegócio brasileiro no mercado internacional.

Desenvolvido pela Secretaria de Comércio e Relações Internacionais (SCRI), com apoio dos adidos agrícolas presentes em 38 países, o material reúne análises estratégicas e oportunidades de negócios para produtores, exportadores e associações setoriais que buscam crescer de forma competitiva e sustentável.

Com base nas diretrizes do ministro Carlos Fávaro e sob a liderança do secretário Luis Rua, o AgrolInsight é resultado do esforço de uma equipe dedicada que acredita no potencial do Brasil como potência agroexportadora.

Este relatório é mais do que um compilado de dados — é uma ponte entre o agro brasileiro e o mundo.



COLÁGENO E GELATINA DE ORIGEM ANIMAL NO JAPÃO: UMA ANÁLISE DO MERCADO, DOS USOS E OPORTUNIDADES PARA O BRASIL

Data: 15/09/2025

Posto: Tóquio/Japão

Palavras-chave: Japão. Exportações. Colágeno e Gelatina. Conjuntura e Oportunidades

Responsável: Marco Aurélio Pavarino

SUMÁRIO:

O Japão é um dos maiores importadores globais de colágeno e gelatina de origem animal, dependendo fortemente de fornecedores externos. Segundo o site “International Trade Center”, da ONU, os volumes atuais de importações do país estão em torno de 12 mil toneladas, num mercado que movimenta cerca de USD 90 milhões ao ano. A gelatina de origem suína é a mais utilizada no país devido ao seu menor custo e amplitude de aplicação, enquanto a bovina tem maior uso farmacêutico e no preparo de produtos “premium”. O colágeno hidrolisado é muito utilizado no segmento de beleza e saúde, impulsionado por uma população que envelhece e busca bem-estar, consumido o produto em bebidas prontas e pós solúveis. O Brasil teve a autorização de exportação destes produtos os Japão em 2022 e pode ampliar a participação neste mercado.

INTRODUÇÃO

O Japão é um país conhecido pela excepcional longevidade de sua população. Parte desta longevidade pode ter origem na genética, mas também é fruto dos avanços tecnológicos e o apreço por tradições culinárias que incorporam alimentos saudáveis na dieta cotidiana. A opção pelo uso de ingredientes funcionais, especialmente por parte da população mais jovem, se constitui um mercado significativo para a indústria. Neste cenário, o colágeno e a gelatina de origem suína e bovina apresentam uma posição de destaque, transitando perfeitamente entre os setores de alimentação, saúde, beleza e farmacêutico.

A demanda por esses produtos é crescente e impulsionada também por uma população cada vez mais envelhecida, porém mais e orientada para a prevenção. Por outro lado, a produção pecuária doméstica capaz de originar estes produtos é limitada seja pelas restrições geográficas ou limitação de recursos naturais. Isso torna o Japão fortemente dependente das importações para suprir sua demanda interna. Este documento aborda alguns aspectos do mercado de importação de colágeno e gelatina de origem bovina e suína no Japão, apresentando os volumes, os principais fornecedores e as diversas aplicações que definem este mercado dinâmico no país.

PANORAMA GERAL DO MERCADO

A produção nacional de colágeno e gelatina no Japão está muito aquém da demanda de consumo. A pecuária bovina e suína local são insuficientes para atender a enorme base industrial que utiliza esses insumos. Consequentemente, o Japão se posiciona como um dos maiores importadores globais de gelatina e, por extensão, de colágeno hidrolisado (muitas vezes categorizado sob os mesmos códigos tarifários ou similares).

A importação desses produtos é rigidamente regulada pelo Ministério da Saúde, Trabalho e Bem-Estar do Japão (MHLW) e pelo Ministério da Agricultura, Florestas e Pesca do Japão (MAFF). Os regulamentos são extremamente rigorosos quanto à segurança e rastreabilidade, tendo como foco principal a vigilância em relação à Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), popularmente conhecida como “doença da vaca louca”. Para origem bovina, é mandatório que o material provenha de países com status de risco negligenciável de EEB, conforme definido pela Organização Mundial de Saúde Animal (WOAH). Para a origem suína, as preocupações giram em torno da febre aftosa e outras zoonoses, exigindo certificados sanitários específicos.

Principais Países Fornecedores

Os dados de importação destes produtos são geralmente agregados sob o código 3503.00 HS (Sistema Harmonizado), classificado como "Gelatinas (incluindo gelatina em folhas, placas e demais formas) e os seus derivados". Este código abrange tanto a gelatina alimentícia quanto o colágeno hidrolisado para suplementos.

Segundo dados do International Trade Center – ITC, mantido pela ONU, as principais importações de colágeno e gelatina pelo Japão são provenientes dos seguintes países:

Canadá: É o país com maior valor de exportações ao Japão nos últimos cinco anos, apesar de ser o segundo em volume exportado, o que indica um valor agregado expressivo em seus produtos. Em 2024 foram mais de USD 20 milhões movimentados no comércio entre os dois países, o que representou em torno de 2,1 mil toneladas do produto importadas pelo Japão.

China: As exportações deste país cresceram de forma constante nos últimos cinco anos, tendo recuado ligeiramente no ano de 2024. Neste ano foram exportadas 2,32 mil toneladas ao Japão (maior volume entre os fornecedores) mas os valores totais (USD 15,7 milhões) ficaram abaixo daqueles recebidos pelo Canadá.

União Europeia: O bloco da União europeia é o terceiro maior fornecedor de colágeno e gelatina de origem animal ao Japão. Os destaques são para Alemanha, Bélgica, França, Holanda e Itália. Esses países possuem uma indústria de processamento de subprodutos animais altamente desenvolvida, tecnológica e em consonância com os rigorosos padrões japoneses. A qualidade e a consistência do produto europeu são altamente valorizadas no mercado japonês.

Brasil: O Brasil aparece na décima segunda colocação, com um volume de 140 toneladas anuais, representando USD 1,2 milhões em média exportados ao Japão nos últimos anos. Esse valor pode ser ampliado, segundo informações do setor produtivo brasileiro. Para se ter uma ideia, o Brasil exportou quase 50 mil toneladas de colágeno e gelatina ao mundo em 2024. Ressalte-se que, em 2021, o Brasil teve reconhecido o status sanitário de país livre de aftosa sem vacinação pela OMSA e tem o status de risco negligenciável para Encefalopatia Espongiforme Bovina - EEB.

Volume de Importação

O Japão importou, em média, 12 mil toneladas de gelatina e derivados por ano nos últimos quatro anos, o que significou em uma movimentação de cerca de USD 90 milhões ao ano. O ano de 2023 apresentou uma grande diferença nos valores pagos pelo Japão (cerca de USD 138 milhões), apesar do volume ter sido semelhante, indicando uma flutuação significativa nos valores destes produtos no mercado mundial naquele ano.

Cerca de 70% da gelatina importada pelo Japão é de origem suína, e, consequentemente 30% é de origem bovina. A predominância do produto por origem suína é explicada principalmente ao seu custo mais baixo e à ampla adequação na culinária japonesa. O sabor neutro e a cor mais clara da gelatina suína são preferidos pelos japoneses.

PRINCIPAIS USOS E APLICAÇÕES DOS PRODUTOS

A utilização de colágeno e gelatina no Japão é diversificada, segmentando-se em dois grandes grupos: colágeno hidrolisado, utilizado especialmente para ingestão e aplicação tópica, e gelatina para uso técnico e alimentício.

Colágeno Hidrolisado

O colágeno hidrolisado é a forma processada em partículas menores para facilitar a absorção pelo organismo. Seu uso é massivo no segmento de saúde e beleza, um fenômeno cultural no Japão (e em toda Ásia).

O colágeno é um ingrediente chave para fabricação de sérums, cremes, máscaras faciais e produtos “anti-aging”. Sua função é principalmente hidratante, formando um filme na pele que retém umidade, conferindo uma aparência mais lisa e jovem.

Suplementos Nutricionais e Bebidas

- **Bebidas Prontas para consumo:** Aplicação mais difundida e conhecida. Empresas JAPONESAS como Meiji, Shiseido, Fancl e Suntory dominam o mercado com uma vasta gama de bebidas enriquecidas com peptídeos de colágeno. São geralmente oferecidas em latas e garrafas pequenas em lojas de conveniências, supermercados e farmácias. O consumidor-alvo são mulheres de 20 a 60 anos que buscam melhorar a saúde da pele, cabelos, unhas e articulações.
- **Pós Solúveis:** Colágeno em pó é um produto extremamente popular no Japão. Geralmente é utilizado como misturas em café, chá, sopas e até mesmo no arroz durante o cozimento. Esse uso tornando a ingestão mais fácil e rotineira para o consumidor.
- **Cápsulas e Tabletes:** Forma conveniente de ingestão do produto e muitas vezes é combinada com outros nutrientes que potencializam a síntese de colágeno.

Gelatina Alimentícia

A gelatina é a forma não hidrolisada do colágeno e é apreciada por suas propriedades gelificantes, espessantes e estabilizantes, o que confere um uso vasto na indústria alimentícia.

Confeitos e Sobremesas

- **Gelatinas Doces:** Sobremesas à base de gelatina são extremamente populares, no Japão, especialmente como lanches leves e doces para crianças. Marcas como Jell-O (da americana Kraft Heinz) são conhecidas, mas há uma grande presença de produtos locais.
- **Gomas:** Esta talvez seja a forma mais consumida de gelatina suína no Japão. As balas de goma se constituem em um mercado enorme, variando desde gomas de frutas a produtos funcionais com vitaminas e suplementos em formatos mastigáveis.
- **Marshmallows:** A gelatina é um ingrediente essencial para a produção de marshmallows, tanto para consumo direto quanto para uso em confeitaria.

Aplicações Culinárias Tradicionais e Modernas

- **Pratos Cozidos:** A gelatina é usada em preparações e patês e para dar corpo a caldos e molhos, garantindo uma textura sedosa que aprimorando o sabor e a sensação na boca.
- **Ingrediente para Finalização:** A gelatina é utilizada por chefs para criar espumas, trazer aeração e fabricar geleias de cor clara na culinária moderna, uma tendência da cozinha de fusão no Japão.

Aplicações Farmacêuticas e Técnicas

- **Cápsulas Farmacêuticas:** A gelatina bovina é amplamente utilizada na produção de cápsulas duras para medicamentos e suplementos. Sua pureza e propriedades de dissolução são essenciais para a preferência nesta utilização.
- **Aplicações Industriais:** A gelatina é utilizada na manufatura de colas e em revestimentos entre outros materiais.

TENDÊNCIAS, DESAFIOS E PERSPECTIVAS

O mercado japonês de colágeno e gelatina opera em um ambiente consolidado, mas em evolução, com dinâmicas importantes de serem compreendidas por empresas que pretendem exportar para o país.

Este mercado foi aberto para o Brasil em junho de 2022 após a adoção dos novos requisitos de saúde animal e consequente modelo de Certificado Sanitário Internacional estabelecidos para a importação destes produtos no país.

Tendências de Consumo

Observa-se atualmente uma tendência pelo consumo de produtos considerados “premium” (com origem e formas de processamento diferenciadas) e com características mais específicas, como “colágeno de peixe” (peptídeos de colágeno marinho), que geralmente são percebidos como mais “saúdáveis” e de melhor absorção. Também há uma tendência pelo consumo de produtos com dosagens mais altas e compostos de combinações inovadoras de ingredientes.

O estilo de vida das grandes cidades traz uma demanda por produtos convenientes que possam ser consumidos de forma pronta e rápida. É o caso de “shots” de colágeno e “sticks” feitos com pó de colágeno (ou misturas) para consumo. Estes formatos têm se popularizado no Japão.

Para além da preocupação estética, fenômeno expressivo que tem crescido significativamente não apenas no Japão, mas em toda a Ásia, o foco dos consumidores está se expandindo também para o conceito de saúde integral. No caso dos colágenos e gelatinas, tais produtos estão associados, por exemplo, aos benefícios para as articulações, saúde óssea e performance esportiva.

Desafios

Apesar de ser um nicho importante e em crescimento, assim como em outros produtos a demanda por gelatina e colágeno a base de plantas (como ágar-ágar, pectina e gomas) está crescendo no Japão. Esta acaba sendo uma alternativa aos produtos de origem animal que se adequa ao público vegano. Essa mudança no padrão de consumo é observada mais especialmente entre as gerações mais jovens. Este é um desafio de longo prazo que deve ser entendido e analisado de forma mais consistente pela indústria de gelatina animal.

A pressão por transparência total na cadeia de suprimentos é crescente em todo o mundo. Países exportadores e fornecedores devem investir em sistemas robustos de conformidade e rastreabilidade para comprovar a origem segura e ética de suas matérias-primas.

Oportunidades

O envelhecimento da população japonesa é um aspecto estrutural de longo prazo. A população idosa, preocupada com mobilidade e qualidade de vida, representa um mercado em expansão para suplementos vitamínicos e de colágeno voltados para a saúde articular. Com um poder aquisitivo altamente expressivo, a tendência não apenas de manutenção, mas aumento do consumo de produtos direcionado ao bem-estar e qualidade de vida parece ser consistente.

O Brasil tem a frente possibilidades reais de explorar de forma mais efetiva este mercado reaberto, pois é um dos maiores produtores de proteína animal do planeta, com alta capacidade de ofertar os produtos que são em grande parte fruto do aproveitamento dos procedimentos de abate e processamento de animais.

CONCLUSÃO

O mercado japonês de colágeno e gelatina de origem bovina e suína é expressivo, complexo e de alto valor. Sustentado por uma robusta estrutura de importação que traz dezenas de milhares de toneladas anuais principalmente do Canadá, China e Europa, ele alimenta uma indústria diversificada que vai desde as balas de goma até sofisticados suplementos de beleza em forma de bebida. O contexto único entre a tradição culinária, uma cultura cada vez mais orientada para a saúde e uma população que segue envelhecendo aponta que a demanda por esses produtos permanecerá forte. Os interessados em explorar este mercado deverão, entretanto, adaptarem-se às tendências apontadas anteriormente e trabalhar de forma consistente os padrões de qualidade de rastreabilidade de seus produtos. Para o Brasil, entender essas nuances é fundamental para ampliar a participação neste mercado exigente e lucrativo.