

Um
mundo de
oportunidades

Volume 8
Origem: vegetal

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:

Carolina Eufemia Aquino de Sá

Ângela Pimenta Peres

Estella R. Borges de Brito

Jennifer Santos Costa

Jennya Silva Brito

Manoel Augusto Soares Junior

Marcel Moreira

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 Efrem 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.



DERIVADOS DA MANDIOCA – MERCADO PERUANO

Data: 01/08/2025

Posto: Lima/Peru

Palavras-chave: mandioca; tapioca, Peru.

Responsável: Warley Efrem Campos e María Victoria Borja Lozano

SUMÁRIO:

O texto reporta a dinâmica das importações peruanas de derivados de mandioca e evidencia a necessidade de maior penetração de produtos brasileiros.

A ampla adaptabilidade agroecológica da planta da mandioca e a sua capacidade de produzir maiores rendimentos com um menor investimento ajudaram a satisfazer a crescente procura de amido de tapioca entre as indústrias de utilização final. A ampla aplicação do amido de tapioca numa vasta gama de indústrias, desde alimentos e bebidas a rações para animais, continuará a impulsionar o crescimento do mercado. Segundo análise da Data Bridge Market Research o mercado da tapioca movimentou US\$3,96 bilhões em 2021 e deverá atingir o valor de US\$6,61 bilhões de dólares até 2029.

Fragmentando esse volume, verifica-se que o mercado global de pérolas de tapioca foi avaliado em aproximadamente US \$ 1,2 bilhão em 2022 e deve crescer a uma taxa de crescimento anual composta (CAGR) de cerca de 8,5% até 2030, indicando uma demanda robusta que transcende as ofertas tradicionais.

Esse crescimento robusto também se deve a tendência crescente dos produtos de etiqueta limpa estar impulsionando ainda mais o uso de amido de mandioca, que é percebido como um ingrediente natural e seguro. Com mais consumidores adotando dietas sem glúten, os fabricantes estão incorporando amido de mandioca em vários produtos alimentícios, como assados, lanches e molhos.

No Peru, o consumo de mandioca e seus derivados é mais intenso no interior, principalmente na selva peruana. Em um estudo publicado em 2012 verificou-se que o consumo de mandioca e derivados em Lima era 4 vezes menor do que das pessoas no interior do país (2.2 x 8,6kg /habitante/ano).

Essa desproporção deve ser reduzida com o passar dos anos, visto que nos grandes centros há tendência crescente de consumo dos produtos de etiqueta limpa como o amido de mandioca, que é percebido como um ingrediente natural e seguro. Com mais consumidores adotando dietas sem glúten, os fabricantes estão incorporando amido de mandioca em vários produtos alimentícios, como assados, lanches e molhos.

Considerando os dados do biênio 2023-2024, o Peru importou 194 toneladas de tapioca e seus sucedâneos preparados a partir de féculas, em flocos, grumos, grãos, pérolas ou formas semelhantes (NCM 19030000) a um valor total de US\$368.000.

A China é o principal fornecedor desse produto, seguida pelos Estados Unidos os quais respondem por apenas 8% do volume importado, entretanto esse volume representa 23% do financeiro transacionado.

Considerando o exposto, verifica-se que há um grande espaço a ser explorado pelos empresários brasileiros e nesse contexto. Ao avaliar os produtos derivados da mandioca no mercado, chamou a atenção a farinha de mandioca rotulada como Tapioca Flour a qual é equivalente ao polvilho e comercializada a R\$45 o pacote com 454 gramas, enquanto no Brasil o mesmo produto é comercializado próximo de R\$10.



Harina de Yuca Sin Gluten Bob's Red Mill Doypack 454 g

Precio Online S/ 27.90

Certificados Ver todos



- 1 + AGREGAR



Após adquirir o produto, novo aspecto chamou a atenção quanto a necessidade de agregação de valor dos produtos brasileiros e uso de estratégias intersetoriais. Conforme verifica-se no verso da embalagem, o fabricante destaca a receita para o nosso pão de queijo. Considerando que a produção americana de mandioca não é significativa, há chance de a matéria prima ser originária de outros países.

Além de agregar valor ao polvilho, chama a atenção na receita a adaptação do principal ingrediente para a promoção de um dos principais queijos produzidos pelos Estados Unidos. Observa-se que na receita é recomendada a utilização do queijo Cheddar, evidenciando uma estratégia multisetorial de estímulo ao consumo dos produtos americanos.

EASY BRAZILIAN CHEESE BREAD

These chewy, cheesy bread rolls are our version of Pão de Queijo, a popular Brazilian snack.

- 1 Egg
- ¼ cup Olive oil
- ¾ cup Milk
- 1½ cups Bob's Red Mill® Tapioca Flour
- ½ cup grated Cheddar Cheese
- ½ tsp Salt

Preheat oven to 400°F. Grease a standard muffin pan with butter or non-stick cooking spray. Combine all ingredients in a blender. Pulse until ingredients are completely combined, stopping to scrape down the sides of the blender with a spatula as needed. Pour batter into muffin tins, filling each one a little over halfway. Bake for about 20 minutes, until the tops of the buns are lightly browned. Cool for 2 minutes before removing from pan. Serve immediately.

Makes 12 rolls.

BEST BY 24 AUG 2026
24 - 235 - WHO - 030
07:38 24 08 2024

Os principais importadores foram as empresas AXIONLOG PERU S.A.C.; TEN REN BUBBLE TEA S.A.C.; AMERICA CAPON SAC; TAY Y WU S.A.C.; GRUPO SWT INTERNACIONAL S.A.C.; CREACIONES ICHIBAN S.A. CRIC S.A.; BOBA ENTERPRISES S.A.C. e FOOD BRAND CS E.I.R.L.

Frente às informações, verifica-se que há um grande potencial de ampliação do comércio de derivados da mandioca com agregação de valor aos produtos brasileiros, sendo importante maior interação ente os setores para promoção de produtos correlatos e adoção de campanhas eficientes, a exemplo da estratégia dos Estados Unidos para aumentar o consumo do pistache no Brasil.