

Um
mundo de
oportunidades

Volume 8
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 Vítor Muller

Eduardo Sampaio Marques

José Guilherme Tollstadius Leal

Adriano Perrelli Pestana de Castro

Luciana Pich Gomes

Andrea Claudia Parrilla

Daniela de Moraes Aviani

Sílvio 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.



MERCADO DE COLÁGENO NA TAILÂNDIA: PANORAMA, TENDÊNCIAS E OPORTUNIDADES

Data: 15/08/2025

Posto: Bangkok/Tailândia

Palavras-chave: gelatina; peptídeos de colágeno; mercado de beleza; alimentos e bebidas funcionais; comércio internacional.

Responsáveis: Ana Carolina Miranda Lamy, Wiranpat Boonyarattapan

SUMÁRIO:

O colágeno comercializado na Tailândia tem diversas origens animais e abastece segmentos como suplementos, nutricosméticos, bebidas funcionais e carnes processadas. O mercado deve praticamente dobrar até 2030, com destaque para o colágeno hidrolisado, impulsionado pela demanda crescente por produtos de beleza de ingestão e por alimentos e bebidas com propriedades funcionais. A produção doméstica atende principalmente à gelatina convencional, mas o país segue dependente de importações para peptídeos de maior valor agregado. Nesse cenário, o Brasil se destaca pela escala produtiva, integração vertical, certificação halal e capacidade de fornecer ingredientes acabados com especificações estáveis e alta qualidade. Para capturar esse potencial, será fundamental superar desafios logísticos e tarifários, estabelecendo acordos de fornecimento de longo prazo e parcerias estratégicas com distribuidores e processadores locais.

MERCADO DE COLÁGENO NA TAILÂNDIA: PANORAMA, TENDÊNCIAS E OPORTUNIDADES

1. Introdução

O colágeno é uma proteína estrutural presente em diferentes espécies animais e pode ser obtido a partir de diversas fontes, como bovinos, suínos, aves e pescado. Cada origem apresenta características físico-químicas e funcionais específicas, que influenciam sua aplicação em segmentos como suplementos alimentares, nutricosméticos, alimentos processados e produtos farmacêuticos. A escolha da fonte depende de fatores como disponibilidade de matéria-prima, custo, perfil organoléptico, requisitos regulatórios e preferências do consumidor, incluindo restrições religiosas e culturais.

Embora existam vários tipos de colágeno, distribuídos de forma variável entre os diferentes tecidos, apenas alguns tipos — principalmente o Tipo I (aproximadamente 97%) e o Tipo III (cerca de 3%) — têm relevância prática e econômica para aplicações comerciais nas indústrias alimentícia, farmacêutica e biomédica.

O colágeno Tipo I é o mais abundante, representando a maior parte do colágeno presente na pele, ossos, tendões, ligamentos e dentes. Suas fibras espessas conferem alta resistência mecânica, desempenhando papel fundamental no suporte estrutural e na firmeza dos tecidos. Por essas características, é amplamente utilizado em aplicações que exigem robustez, como materiais biomédicos, além de produtos voltados à manutenção da firmeza da pele.

O colágeno Tipo III, embora presente em menor quantidade, tem função complementar ao Tipo I, oferecendo elasticidade e flexibilidade graças à sua estrutura de fibras finas. É encontrado principalmente na pele, nas paredes dos vasos sanguíneos e em órgãos internos, sendo essencial para o suporte de tecidos moles. Essa propriedade o torna valioso na formulação de produtos que visam melhorar a elasticidade da pele, no desenvolvimento de scaffolds maleáveis para engenharia de tecidos e em outras aplicações biomédicas que demandam flexibilidade.

O colágeno é obtido a partir de processos de solubilização ácida ou enzimática, que permitem diferentes rotas de processamento para gerar produtos com características e aplicações específicas, conforme descritos abaixo:

- O colágeno nativo (hélice tripla) mantém sua estrutura original e apresenta alta capacidade de retenção de água. É utilizado principalmente em cosméticos voltados para hidratação e formação de filme protetor sobre a pele, além de servir como scaffold em engenharia de tecidos, incluindo cultura de células, substitutos cutâneos e matrizes ósseas.

- A gelatina é obtida por desnaturação térmica do colágeno e forma géis termorreversíveis, com excelente capacidade gelificante e estabilizante. É amplamente empregada na indústria alimentícia, em produtos como balas de goma, marshmallows, sobremesas e “gelatinas de macarrão”, além de ser usada na estabilização de iogurtes e na fabricação de cápsulas farmacêuticas.
- Os peptídeos de colágeno resultam da hidrólise adicional da gelatina, possuindo baixo peso molecular, alta solubilidade e elevada biodisponibilidade. São utilizados em suplementos voltados à recuperação esportiva, cicatrização e saúde da pele, cabelos e unhas, assim como em produtos da categoria “beauty from within”.

As misturas compostas (blends) combinam colágeno com outros agentes gelificantes e estabilizantes, com o objetivo de otimizar textura e estabilidade. São aplicadas principalmente em sobremesas industrializadas, bases para produtos lácteos e diversas outras formulações alimentícias.

Colágeno Bovino em pó



Fonte: Miduty

Na Tailândia, os produtos à base de colágeno são amplamente utilizados em diferentes segmentos industriais, explorando propriedades funcionais como capacidade gelificante, retenção de umidade, formação de filmes, alta biodisponibilidade e suporte estrutural para tecidos. Essa versatilidade de aplicações evidencia não apenas o valor tecnológico do colágeno, mas também sua relevância econômica para as cadeias produtivas locais e globais.

Alimentos – Na produção de iogurtes, a adição de gelatina melhora a dureza, a gumosidade e a viscosidade. Em carnes processados, como salsichas, a gelatina contribui para aprimorar as propriedades texturais e reduzir a perda por centrifugação; entretanto, em versões com baixo teor de gordura, pode haver aumento da perda por cozimento. O colágeno também é aplicado em embalagens e materiais de conservação, sob a forma de filmes ou enchimentos, e na fabricação de tripas (envoltórios), nas quais forma redes estáveis que encolhem e se esticam, adaptando-se ao processamento contínuo.

Farmacêutico e Nutrição Clínica – Os peptídeos de colágeno são utilizados em produtos de nutrição enteral, fornecendo proteína de alta qualidade para pacientes, idosos e indivíduos com absorção de nutrientes comprometida.

Biomédico/Biotecnologia – O colágeno serve como base para scaffolds empregados em engenharia de tecidos, na produção de curativos e na formulação de gelatina de grau médico.

Suplementos de Saúde e Beleza – Os peptídeos de colágeno são amplamente incorporados em nutricosméticos voltados à saúde da pele, cabelos e unhas, bem como em produtos de bem-estar geral.

A produção tailandesa de colágeno e derivados ainda é limitada em relação ao volume importado, mas vem ganhando ritmo com novos investimentos. Entre os principais produtores destacam-se:

- Thai Union Ingredients (TUI), que opera uma linha de peptídeos de colágeno a partir de pele de peixe (atum) e, em 2025, anunciou a instalação de uma planta com capacidade aproximada de 1.500 toneladas anuais, reforçando a tendência de expansão da oferta local.
- Banagel, com produção de colágeno e gelatina de origem pesqueira estimada em aproximadamente 1.500 toneladas anuais, além de uma linha de matérias-primas bovinas em menor volume;
- Cartino Gelatin, fabricante de colágeno bovino com capacidade anual estimada em cerca de 1.000 toneladas métricas;
- BHN (Thailand), que produz colágeno de peixe e de frango em escala bem menor, com volumes anuais da ordem de 150 a 200 toneladas.

Com base nas informações disponíveis, estima-se que a produção doméstica total de HS 3504 em 2024 esteja na casa de alguns milhares de toneladas por ano, refletindo uma expansão gradual da capacidade instalada. Contudo, os dados sobre esse setor ainda são fragmentados e limitados, o que dificulta uma avaliação precisa da real dimensão do mercado.

No que se refere às matérias-primas, observa-se predominância de insumos de origem pesqueira (notadamente colágeno de pele de atum), seguidos pelo uso de matérias-primas bovinas. Há relatos pontuais de utilização de frango em pequena escala, enquanto não foram encontradas informações públicas sobre produção a partir de matérias-primas suínas.

A ausência de dados pode indicar baixa representatividade desse segmento ou mesmo inexistência de produção, possivelmente associada à busca das empresas por certificação halal a fim de atender mercados mais amplos.

Gelatina produzida, a partir de colágeno bovino, na Tailândia.



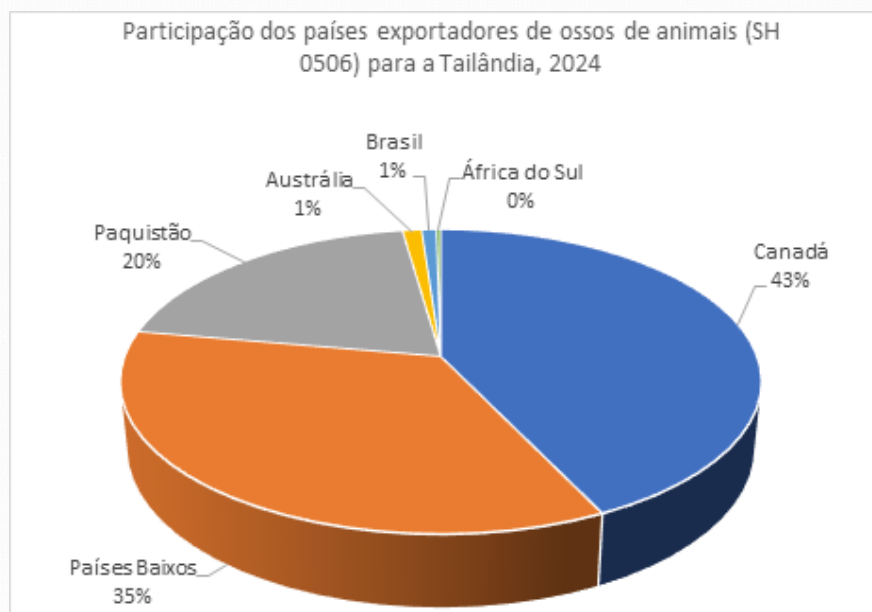
Fonte: Banagel Co., Ltd.

3. Importações Tailandesas: Panorama de Mercado e Regulamentação

Apesar de dispor de capacidade produtiva interna, a Tailândia mantém elevada dependência de importações para suprir sua demanda por matéria-prima e atender ao crescimento do consumo de colágeno, sobretudo nos segmentos de maior valor agregado. Nesse contexto, o país importa ossos de origem animal não comestíveis — predominantemente bovinos — destinados à produção doméstica de colágeno, bem como produtos já processados, como peptídeos de colágeno.

O Gráfico 2 a seguir apresenta a participação dos principais países exportadores de ossos de animais para a Tailândia em 2024, insumo fundamental para a produção de gelatina e colágeno.

Gráfico 2. Participação dos principais países exportadores de ossos de animais (SH 0506) para a Tailândia em 2024.



Em 2024, a Tailândia importou 10.516 toneladas de ossos de animais (classificação SH 0506), no valor total de USD 2,3 milhões. O Canadá foi o principal fornecedor, com participação de 43% do volume (USD 0,9 milhão), seguido por Países Baixos (35% / USD 0,8 milhão) e Paquistão (20% / USD 0,46 milhão). Austrália e Brasil responderam por parcelas menores, de 1% cada (USD 0,02 milhão), enquanto a África do Sul não registrou exportações no período.

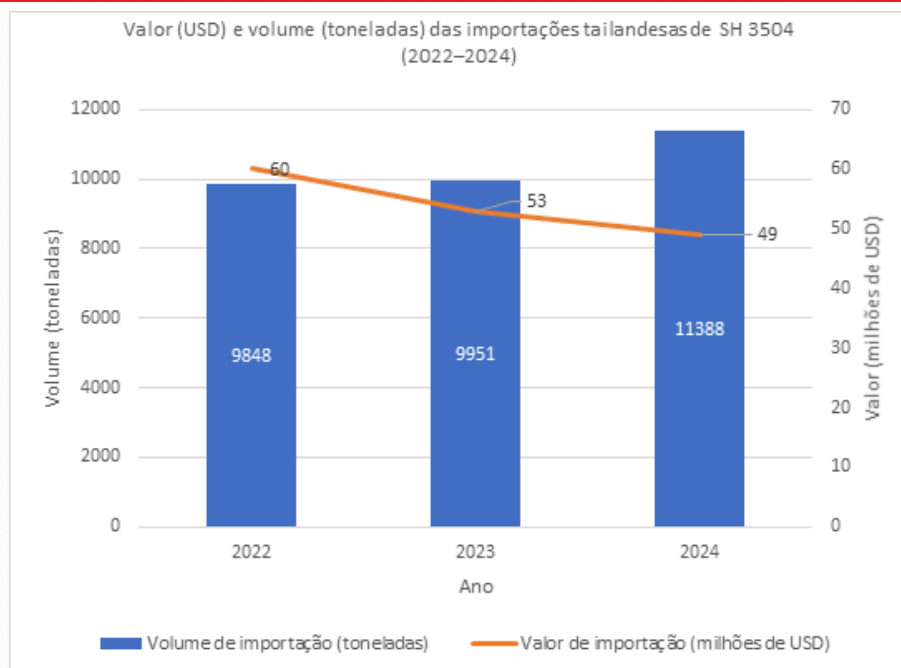
O mercado apresenta forte concentração em poucos países, com Canadá, Países Baixos e Paquistão somando 98% do total importado. Essa dependência de um número restrito de parceiros comerciais evidencia a necessidade estratégica de diversificação das fontes de abastecimento para garantir maior segurança e estabilidade no suprimento de matéria-prima bovina destinada à produção de colágeno e gelatina.

Cada remessa importada deve atender a um conjunto rigoroso de exigências sanitárias e regulatórias estabelecidas pelo Departamento de Desenvolvimento Pecuário (DLD), vinculado ao Ministério da Agricultura e Cooperativas da Tailândia (MOAC). É requisito prévio a existência de acordo sanitário bilateral entre o país exportador e a Tailândia, definindo os procedimentos e padrões aplicáveis. Entre as exigências, destacam-se: testes laboratoriais que comprovem a ausência de enfermidades, com ênfase na encefalopatia espongiforme bovina (BSE) e na febre aftosa (FMD); e protocolos de tratamento térmico validados, geralmente consistindo em esterilização a, no mínimo, 138 °C por pelo menos quatro segundos, em conformidade com as normas internacionais de mitigação de risco para encefalopatias espongiformes transmissíveis (EET).

As remessas de ossos bovinos devem ser acompanhadas de Certificado Sanitário Internacional emitido por veterinário oficial do país exportador. Além disso, é obrigatória a obtenção da licença de importação emitida pela autoridade competente, garantindo que todo o processo esteja em plena conformidade com os padrões técnicos, sanitários e legais aplicáveis.

Além disso, a Tailândia importa produtos classificados no código SH 3504 — que inclui peptonas, outras substâncias proteicas e seus derivados, como colágeno e gelatina. O Gráfico 3 a seguir apresenta a evolução do volume e do valor das importações tailandesas desses produtos no período de 2022 a 2024.

Gráfico 3. Evolução do valor (USD) e do volume (toneladas) das importações da Tailândia de produtos SH 3504, no período de 2022 a 2024.

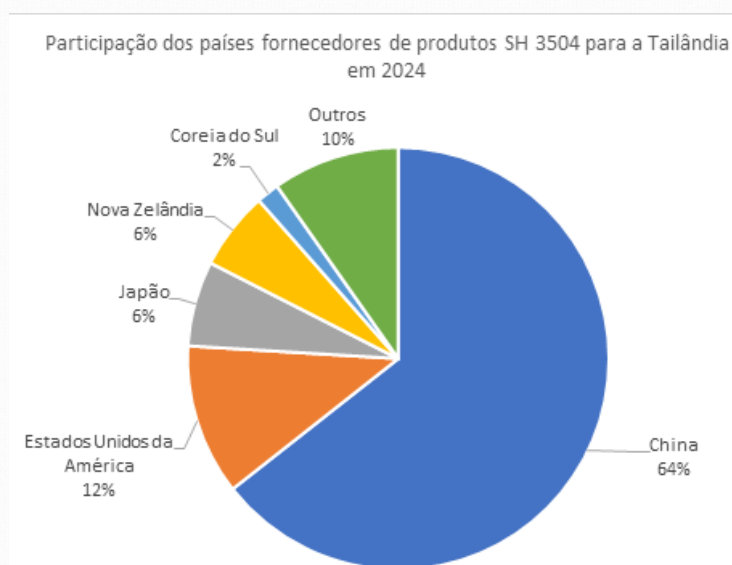


Fonte: ITC/Tradeamp

Observa-se que o volume importado aumentou de 9.848 toneladas em 2022 para 9.951 toneladas em 2023 (+1,0%) e alcançou 11.388 toneladas em 2024 (+14,4% em relação ao ano anterior). Em contrapartida, o valor total das importações apresentou queda contínua, passando de USD 60,0 milhões em 2022 para USD 52,8 milhões em 2023 (-12,0%) e reduzindo-se ainda mais para USD 49,0 milhões em 2024 (-7,3%). Como resultado, o preço médio de importação recuou de aproximadamente USD 6.096 por tonelada em 2022 para cerca de USD 4.303 por tonelada em 2024 (-29,4%). Essa trajetória evidencia que, apesar do aumento no volume importado, houve uma redução expressiva no valor unitário, possivelmente influenciada por alterações na origem das compras, variações nas condições de mercado e diminuição dos custos de produção.

O Gráfico 4 abaixo mostra a participação dos países fornecedores nas importações da Tailândia de produtos do SH 3504 em 2024, destacando a forte predominância de um único país na composição das compras externas.

Gráfico 4. Participação dos países fornecedores de produtos SH 3504 para a Tailândia em 2024.



Conforme apresentado no Gráfico 3, a composição dos fornecedores de produtos SH 3504 para a Tailândia em 2024 revelou alta concentração em um único parceiro comercial. A China respondeu por 64% do valor total importado, consolidando-se como principal fornecedora, seguida por Estados Unidos (12%), Japão (6%), Nova Zelândia (6%) e Coreia do Sul (2%), enquanto os demais países representaram apenas 10% das compras. Essa configuração evidencia uma forte dependência de um único mercado, o que pode elevar os riscos de abastecimento e a volatilidade de preços, reforçando a importância estratégica da diversificação das origens de importação.

A importação, para consumo humano, de produtos classificados no SH 3504 na Tailândia está sujeita a um conjunto de requisitos regulatórios específicos. De acordo com a Lei de Alimentos B.E. 2522, o importador deve obter autorização prévia junto à Agência de Alimentos e Medicamentos da Tailândia (FDA), seguindo os procedimentos sanitários estabelecidos. Para cada remessa, é obrigatória a apresentação de uma Licença por Fatura (LPI) por meio do sistema National Single Window (NSW), integrado à Alfândega. Os rótulos devem atender às exigências da Notificação nº 450 (B.E. 2567/2024), que dispõe sobre alimentos pré-embalados.

No processo de desembaraço aduaneiro, a declaração de importação deve incluir a LPI e a autorização da FDA, transmitidos via sistema eletrônico aduaneiro/NSW. Incide ainda o Imposto sobre Valor Agregado (IVA) à alíquota de 7%, cuja redução foi prorrogada até 30 de setembro de 2025 pelo Decreto Real nº 790.

Se o produto for comercializado como halal na Tailândia, a certificação e uso do logotipo são de competência do Central Islamic Council of Thailand (CICOT). Apenas produtos certificados ou endossados pelo CICOT podem utilizar a marca halal tailandesa. Certificados emitidos por organismos halal estrangeiros reconhecidos pelo CICOT podem ser aceitos, desde que apresentados para verificação e endosso antes da rotulagem ou uso da marca. O país adota ainda o sistema HAL-Q, que integra controles halal com BPF/APPCC (GMP/HACCP), contando com suporte laboratorial e serviços de verificação forense do Halal Science Center da Universidade de Chulalongkorn.

Na Tailândia, os produtos do SH 3504 têm uso diversificado em segmentos de alto valor, como laticínios e bebidas enriquecidas, confeitaria, suplementos e cosméticos com apelo *beauty from within*. O mercado é concentrado em grandes importadores — como Thai Otsuka Pharmaceutical, CP-Meiji, Nestlé Thailand, Pure Chemicals, Cosmic Concord e Siam City Chemicals — que atuam tanto no consumo próprio quanto na distribuição para terceiros.

Os dados do Ministério do Comércio da Tailândia indicam que os 15 principais importadores respondem pela maior parte do valor transacionado, refletindo alta concentração de mercado e a importância estratégica dessas empresas no abastecimento nacional. A Tabela 1 apresenta o ranking dessas companhias por valor importado em 2024.

Tabela 1. Principais importadores tailandeses de produtos SH 3504, classificados por valor importado em ordem decrescente.

Classificação	Empresa	Tipo de empresa	Participação de mercado em 2024 (%)
1	Thai Otsuka Pharmaceutical Co., Ltd.	Fabricante e distribuidora de produtos farmacêuticos e veterinários	24.38
2	CP-Meiji Co., Ltd.	Fabricante de alimentos e bebidas	11.61
3	Pure Chemicals Co., Ltd.	Distribuidora de ingredientes e aditivos alimentares	7.52
4	Wanrat (Nam Sian) Co., Ltd.	Distribuidora de ingredientes e aditivos alimentares	5.53
5	Cosmic Concord Corporation Co., Ltd.	Distribuidora de ingredientes e aditivos alimentares	4.36
6	Infinite Chem Co., Ltd.	Distribuidora de ingredientes e aditivos alimentares	3.58
7	A-Harn Better Co., Ltd.	Fabricante de alimentos e bebidas	3.04
8	Chaipattana Solutions Co., Ltd.	Fabricante de alimentos e bebidas	2.63
9	Siam City Chemicals Co., Ltd.	Distribuidora de ingredientes e aditivos alimentares	2.32
10	Rama Production Co., Ltd.	Distribuidora de ingredientes e aditivos alimentares	2.08
11	Unify Chemical Co., Ltd.	Distribuidora de ingredientes e aditivos alimentares	1.87
12	Ingram Chemical Supply Co., Ltd.	Distribuidora de ingredientes e aditivos alimentares	1.71
13	Echemi (Thailand) Co., Ltd.	Comércio geral / distribuidora de bens de consumo	1.57
14	Nestlé (Thai) Ltd.	Fabricante de alimentos e bebidas	1.45
15	Tida Tech Co., Ltd.	Distribuidora de ingredientes e aditivos alimentares	1.34
—	Outros	—	25

Fonte: Ministério do Comércio

Em relação às tarifas de importação, as remessas provenientes do Brasil e de países sem acordo de livre comércio (FTA) com a Tailândia estão sujeitas à alíquota geral de 3%, conforme estabelecida pela Seção 12 do Decreto de Tarifa Aduaneira B.E. 2530 (Alíquota Geral).

Já para países com acordos preferenciais em vigor, aplicam-se alíquotas diferenciadas, que na maioria dos casos resultam em isenção total do imposto de importação, reforçando a competitividade de fornecedores que integram a rede de FTAs tailandesa.

A Tabela 2 apresenta a estrutura tarifária aplicável à importação de produtos SH 3504, discriminando as alíquotas máximas, gerais, multilaterais (OMC) e preferenciais conforme cada acordo comercial vigente.

Tabela 2. Tarifas de importação aplicadas pela Tailândia para produtos SH 3504, por condição comercial.

Acordo/Regime	Alíquota de Importação (%)
Decreto de Tarifa Aduaneira B.E. 2530 (Alíquota Máxima)	35%
Seção 12, Decreto de Tarifa Aduaneira B.E. 2530 (Alíquota Geral)	3%
OMC	30%
ASEAN–Austrália–Nova Zelândia	Isento
ASEAN–China	Isento
ASEAN–Hong Kong	Isento
ASEAN–Índia	Isento
ASEAN–Japão	Isento
ASEAN–Coreia	Isento
ATIGA (ASEAN)	Isento
Países Menos Desenvolvidos	Isento
Tailândia–Japão	Isento
Tailândia–Austrália	Isento
Tailândia–Chile	Isento
Tailândia–Nova Zelândia	Isento
Tailândia–Peru	Isento

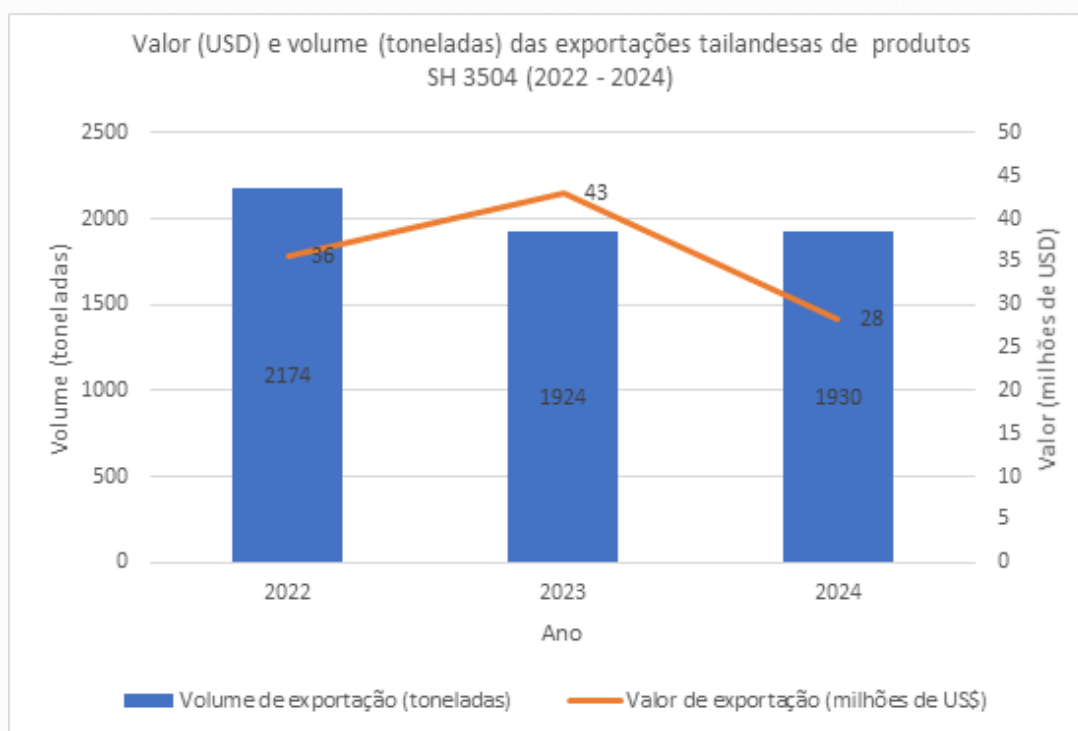
Fonte: Alfândega da Tailândia

4. Exportações Tailandesas de Colágeno e derivados

Apesar de possuir alguma capacidade exportadora, a Tailândia apresenta volumes e valores relativamente modestos no mercado externo, especialmente quando comparados às importações do mesmo segmento. Esse cenário reflete a baixa competitividade internacional do país e a forte dependência do consumo doméstico.

O Gráfico 5 apresenta a evolução do volume e do valor das exportações tailandesas de produtos do SH 3504 — que incluem colágeno e derivados — no período de 2022 a 2024. Observa-se que, apesar da leve recuperação no volume em 2024, o valor exportado recuou significativamente em relação ao pico registrado em 2023, refletindo queda no preço médio e possíveis mudanças nas condições de mercado.

Gráfico 5. Valor (USD) e volume (toneladas) das exportações da Tailândia de produtos SH 3504, no período de 2022 a 2024.

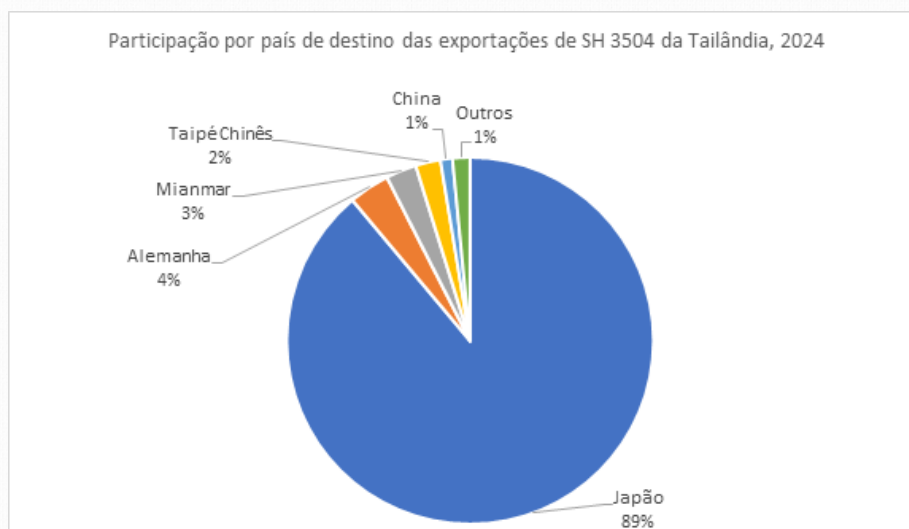


Fonte: ITC/Tradeamp

Entre 2022 e 2024, as exportações tailandesas do SH 3504 apresentaram desempenho modesto e volátil. O volume caiu de 2.174 toneladas em 2022 para 1.924 toneladas em 2023 (-11,5%), com leve recuperação em 2024 para 1.930 toneladas (+0,3%). Em termos de valor, houve alta significativa em 2023, alcançando USD 43,0 milhões (+20,8%), seguida de queda acentuada para USD 28,4 milhões em 2024 (-34,1%). O preço médio de exportação atingiu o pico em 2023 (USD 22.370/tonelada) e recuou para USD 14.707/tonelada em 2024, ligeiramente abaixo do patamar de 2022.

Abaixo, o Gráfico 6 apresenta a distribuição por destino das exportações tailandesas de produtos do SH 3504 em 2024, destacando a forte concentração em um único mercado.

Gráfico 6. Participação por país de destino das exportações da Tailândia de produtos SH 3504, em 2024.



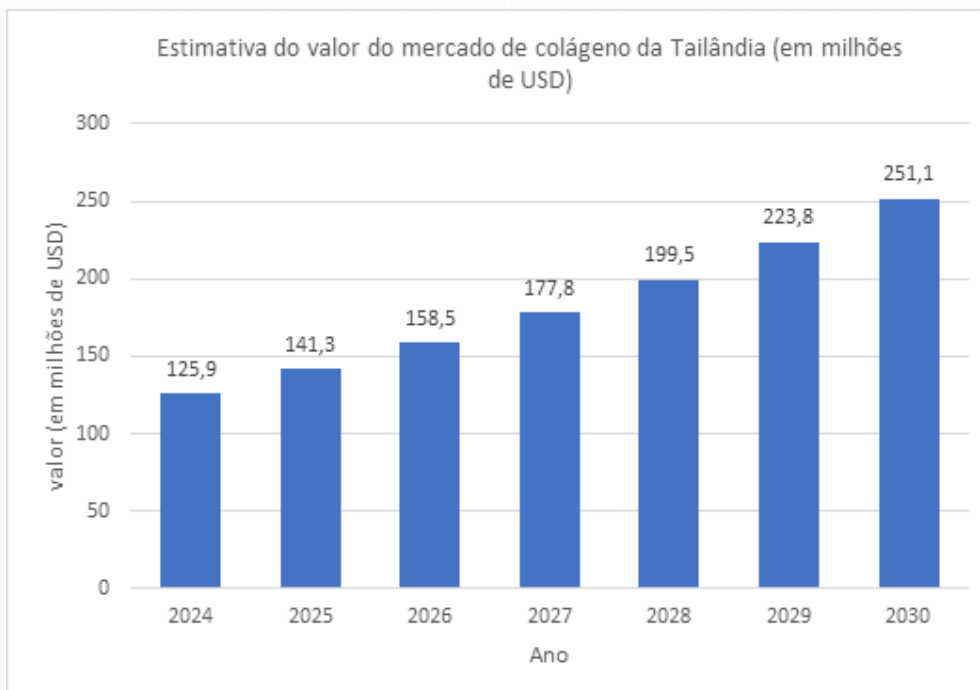
As exportações foram majoritariamente destinadas ao Japão, que absorveu 89% do valor total. Os demais mercados — Alemanha (4%), Mianmar (3%), Taipé Chinês (2%), China (1%) e outros (1%) — responderam juntos por apenas 11% das vendas externas, evidenciando elevada dependência de um único parceiro comercial. Essa concentração aumenta a vulnerabilidade às oscilações de demanda e a eventuais barreiras comerciais impostas por esse mercado.

Do ponto de vista do comércio exterior, o saldo comercial manteve-se deficitário, passando de -USD 24,4 milhões em 2022 para -USD 9,8 milhões em 2023, voltando a se ampliar para -USD 20,6 milhões em 2024.

4.Tendências e Perspectivas do Mercado de Colágeno na Tailândia (2025–2030)

Entre 2025 e 2030, a demanda por colágeno na Tailândia deverá crescer de forma consistente, com o mercado total — abrangendo gelatina e colágeno hidrolisado de diversas origens, incluindo a bovina — praticamente dobrando de USD 125,9 milhões em 2024 para USD 251,0 milhões em 2030, o que corresponde a um crescimento médio anual de 12,2% (Gráfico 7). Embora a gelatina mantenha a maior participação em receita, o colágeno hidrolisado será o segmento de crescimento mais acelerado, impulsionado por sua ampla aplicação nos setores de saúde, beleza e alimentos e bebidas.

Gráfico 7. Estimativa do valor do mercado de colágeno na Tailândia 2024–2030 (milhões de USD)



Fonte: Grand View Research

No consumo, a tendência de “beleza de dentro para fora” segue como principal motor de demanda no país e em todo o Sudeste Asiático. O colágeno é a maior subcategoria de suplementos de beleza na região, respondendo por cerca de 50% do segmento, e a Tailândia lidera em penetração online (59,7%).

Esse perfil sustenta a demanda por formatos como bebidas em pó, geléias, balas de gelatina e shots prontos para beber. Paralelamente, o mercado tailandês de suplementos alimentares deve avançar de USD 2,41 bilhões em 2024 para USD 4,41 bilhões em 2030 (+10,7% ao ano), impulsionado por hábitos preventivos e pela rápida expansão do e-commerce.

A segmentação por canais e preços revela crescimento simultâneo nas faixas premium e de massa. No topo, a Vital Proteins (Nestlé Health Science) entrou na Tailândia em 2025 via e-commerce, lançando um pote de 284g a USD 44,17 (USD 1,56 por 10g de colágeno), reforçando o potencial do público de alta renda e a aceitação de colágeno bovino de alta qualidade.

No segmento de massa, lojas de conveniência oferecem RTDs de colágeno entre USD 0,42 e USD 0,97 por garrafa (ex.: 2.000 mg de colágeno por USD 0,42), ampliando o consumo diário e facilitando a experimentação.

Além desses extremos, diversos pós de colágeno na Tailândia se concentram na faixa de USD 27,78 a USD 44,44 por pote (aproximadamente 250–300 gramas), um cenário de preços que frequentemente favorece o colágeno bovino em termos de custo-benefício em relação ao colágeno marinho, que tipicamente comanda um valor mais alto tanto em contextos industriais quanto no varejo.



Fonte: Nestlé Health Science Thailand e Sappe Public Co., Ltd. (Thailand)

No setor de alimentos, especialmente em carnes processadas e linhas ready-to-eat (RTE), o colágeno é cada vez mais usado como aglutinante e agente de estruturação. Em salsichas emulsificadas e formulações com menos gordura, o colágeno hidrolisado melhora estabilidade, retenção de água, rendimento e firmeza, permitindo substituir até 50% da gordura dorsal suína sem perda sensorial. Em presuntos reestruturados, a adição de 3% de colágeno eleva a retenção de água e a coesão proteica, melhorando fatiabilidade e rendimento. Além disso, cresce a adoção de tripas de colágeno e coextrusão, padronizando calibre, textura e aumentando a produtividade.

Sob a ótica setorial, o crescimento projetado (2025–2030) será sustentado por três frentes:

- Saúde: envelhecimento populacional impulsionando produtos para articulações, ossos e músculos;
- Beleza e nutricosméticos: liderança regional em penetração de colágeno e força no e-commerce;
- Alimentos e bebidas: expansão do varejo de conveniência, novos lançamentos em RTDs e iogurtes, além de carnes com alto teor proteico e menor teor de gordura.

Estruturalmente, a Tailândia depende de importações para peptídeos de colágeno hidrolisado, enquanto a produção local é voltada sobretudo à gelatina para alimentos, confeitaria e alguns excipientes farmacêuticos. O abastecimento é feito por grandes produtores globais via distribuidores locais ou atendimento direto a clientes-chave. No consumo, as aplicações vão da fortificação de laticínios e bebidas a sistemas de textura, cápsulas, sachês e cuidados pessoais. Requisitos sanitários relacionados à EEB e certificações Halal e GMP permanecem como filtros críticos para importadores e processadores domésticos.

4.OPORTUNIDADES PARA O BRASIL

O mercado tailandês de colágeno, estimado em USD 125,9 milhões em 2024, deverá dobrar até 2030, impulsionado principalmente pelos peptídeos de colágeno hidrolisado para aplicações em saúde, beleza e alimentos e bebidas. Esse crescimento abre espaço para fornecedores brasileiros de ingredientes acabados, como gelatina e peptídeos de colágeno, em especial bovino.

Vantagens Competitivas do Brasil

O Brasil combina escala produtiva e integração vertical com padrões de qualidade de nível farmacopéico. As indústrias instaladas no país oferecem peptídeos com distribuição molecular estável, baixo teor de cinza e umidade, odor reduzido, rápida solubilidade e perfil sensorial limpo — atributos valorizados em suplementos premium, RTDs lácteos/proteicos e cápsulas. Além disso, o suporte técnico brasileiro pode agregar valor por meio de:

- Peptídeos instantaneizados para mistura a frio;
- Sistemas funcionais para estabilidade de emulsões e textura em bebidas;
- Testes-piloto para formulação e validação de desempenho.

Segmentos de Maior Potencial

- 1.Suplementos e Nutricosméticos – liderança regional da Tailândia em penetração de colágeno e forte presença no e-commerce.
- 2.Bebidas RTD e Lácteos Fortificados – consumo consolidado e distribuição ampla via conveniência.
- 3.Nutrição Clínica e Médica – crescimento impulsionado pelo envelhecimento populacional e pelo aumento da demanda por produtos de suporte a articulações, ossos e músculos.

Canais e Pontos de Entrada Prioritários

- Contas-chave: Thai Otsuka (nutrição clínica), CP-Meiji e Nestlé Thailand (RTDs e lácteos fortificados).
- Distribuidores de Ingredientes: Pure Chemicals, Cosmic Concord, Siam City Chemicals, Wanrat (Nam Sian) e Infinite Chem.

O modelo recomendado combina atendimento direto a grandes indústrias com um ou dois distribuidores estratégicos responsáveis por manter estoque, registrar produtos na FDA, obter endosso halal local e apoiar atividades de aplicação.

Desafios e Estratégias de Mitigação

Sem Acordo de Livre Comércio com a Tailândia, os produtos brasileiros de colágeno (SH 3504) enfrentam tarifa de 3%, enquanto concorrentes como a China entram a 0%. O tempo de trânsito marítimo Brasil–Laem Chabang (porto tailandês) é mais longo, exigindo gestão proativa. Recomenda-se:

- Posicionar o Brasil como fornecedor de qualidade e rastreabilidade superiores, justificando diferenças de custo;
- Estabelecer estoque-tampão em poder de distribuidores para amortecer impactos logísticos.

Com esse direcionamento, o Brasil pode transformar sua capacidade industrial (inclusive halal) e sua qualidade técnica em diferencial competitivo, conquistando participação em segmentos de maior valor agregado do mercado tailandês de colágeno.



Gomas de mascar com colágeno comercializadas na Tailândia com certificação e logotipo Halal.

Fonte: Bestural