

Mercado mundial de hortícolas desidratados 2026

Dimensão do mercado, segmentação, panorama competitivo e perspetivas

2021-2031

Avançar juntos



Todos nós já ouvimos, em algum momento, a frase de *Alice no País das Maravilhas*: «É preciso correr o máximo possível para permanecer no mesmo lugar. Se quiser chegar a outro lugar, tem de correr pelo menos duas vezes mais depressa.» Embora a citação se tenha tornado um cliché, o nosso mundo está a mudar a uma velocidade extraordinária. Ainda assim, a meu ver, importa não só correr depressa, mas — sobretudo — saber para onde se corre.

Vemo-nos como o navegador, pronto para indicar o rumo certo no momento adequado. Ao fornecer informações atuais e oportunas para as decisões importantes, procuramos proteger os nossos clientes de passos em falso e ajudá-los a encontrar novas oportunidades.

É importante para nós que fique satisfeito com o trabalho que realizámos. Se tiver alguma pergunta sobre este relatório, teremos todo o gosto em responder.

ANDREY SHEVCHENKO, Sócio-gerente

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Isenção de responsabilidade

Este relatório foi preparado por shev.io exclusivamente para fins informativos. shev.io não garante a exatidão e a integridade de todas as informações contidas no relatório, uma vez que os dados de algumas fontes podem ter sido distorcidos de forma involuntária ou deliberada. As informações apresentadas neste relatório não devem ser interpretadas, direta ou indiretamente, como contendo recomendações para futuras ações empresariais. Todas as opiniões e estimativas contidas neste relatório refletem o juízo dos autores à data da publicação e podem ser alteradas sem aviso prévio.

shev.io não assume qualquer responsabilidade por perdas ou danos decorrentes da utilização por terceiros das informações contidas neste relatório, incluindo opiniões ou conclusões publicadas, nem por consequências causadas pela incompletude das informações apresentadas. As informações apresentadas neste relatório são obtidas de fontes abertas. Podem ser fornecidas informações adicionais mediante solicitação.

Este documento, ou qualquer parte dele, não pode ser distribuído sem a autorização escrita de shev.io, nem reproduzido por qualquer meio.

Termos de utilização

Este relatório é fornecido ao utilizador ao abrigo de uma **licença não exclusiva, intransmissível e limitada**, exclusivamente para uso interno no âmbito das finalidades para as quais o relatório foi legalmente adquirido.

O utilizador **não pode**, no todo ou em parte, transferir, vender, oferecer, publicar ou de outro modo distribuir o relatório a terceiros, nem entregá-lo a quaisquer outras pessoas coletivas, organizações parceiras ou equipas externas (incluindo empresas afiliadas). É proibido disponibilizar o relatório (ou fragmentos do mesmo) publicamente (sites, redes sociais, serviços de mensagens, serviços de partilha de ficheiros, armazenamento na nuvem com ligação aberta) ou facultar o acesso através de serviços de terceiros quando isso permita a terceiros consultar os materiais.

Se o relatório for adquirido por uma **empresa**, a sua utilização é permitida **apenas aos funcionários dessa empresa** para tarefas internas. É proibido entregar o relatório a prestadores de serviços, consultores, profissionais independentes, agências e quaisquer partes externas.

Todos os direitos exclusivos sobre o relatório — incluindo a sua estrutura, textos, seleção de dados, visualizações, tabelas, gráficos e elementos de design — pertencem ao titular dos direitos (shev.io) ou são utilizados com fundamento legal. O utilizador recebe o direito de utilizar o relatório apenas nos limites destes termos.

Sem o consentimento escrito de shev.io, é proibido criar produtos derivados com base no relatório, utilizá-lo como parte de um produto ou serviço distribuído comercialmente, ou remover ou alterar avisos de direitos de autor.

A utilização de **citações breves** e fragmentos é permitida **apenas em documentação interna** (memorandos internos, relatórios, apresentações, correspondência de trabalho), desde que o sentido e o contexto sejam preservados e a fonte seja indicada: *shev.io*. Qualquer publicação ou utilização dos materiais em locais acessíveis a terceiros só é permitida com o consentimento prévio e escrito de shev.io.

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Visão geral do mercado

Esta amostra mostra o **formato e a profundidade** do relatório — conteúdo narrativo real com os valores e as tabelas detalhados ocultos como «XXX». Ao encomendar o relatório, todos os valores são finalizados e verificados para o seu exemplar, e o relatório completo é entregue no prazo de 24–72 horas.

Indicador	Valor
Dimensão do mercado (2025)	mil 8.6 milhões
Previsão (2031)	mil 12.5 milhões
CAGR (2021-2031)	6.4%
Período do estudo	2021-2031
Maior região	Ásia-Pacífico · 37%
Região com o crescimento mais rápido	Ásia-Pacífico · 7.8%
Concentração do mercado	Moderada
Licença	Individual / Empresa

As projeções de planeamento da shev.io Research apontam para um mercado mundial de hortícolas desidratados de USD XXX mil milhões em 2031, face a USD XXX mil milhões em 2025, com um crescimento médio anual composto de XX%. A procura beneficia do consumo de alimentos de preparação prática, da utilização em formulações de temperos e da expansão da indústria alimentar na Ásia-Pacífico. Batata, cebola e alho constituem a base do mercado. Os hortícolas liofilizados destinam-se sobretudo a aplicações em que a preservação da cor e da estrutura, bem como a rapidez de reidratação, justificam preços superiores. O relatório analisa de que forma o abastecimento agrícola, os custos de secagem, a garantia de segurança alimentar e o desenvolvimento de aplicações condicionam a rentabilidade dos fornecedores e as decisões de compra.

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Índice

1 Introdução

1.1 Definição do mercado e delimitação das transações

1.2 Produtos excluídos e critérios de atribuição geográfica

2 Metodologia de investigação

2.1 Dimensionamento por volume e preço e cruzamento de fontes

2.2 Construção das previsões e investigação primária prevista

3 Síntese executiva

4 Dinâmica do mercado de hortícolas desidratados

4.1 Fatores de crescimento e efeitos indicativos nas previsões

4.2 Entraves e riscos de abastecimento

4.3 Regulamentação de segurança alimentar, resíduos e embalagens

4.4 Cinco forças de Porter e estrutura económica da cadeia de valor

5 Dimensão e previsões do mercado mundial de hortícolas desidratados

5.1 Valor anual do mercado, volume seco e contributo dos preços de venda

6 Previsões do mercado de hortícolas desidratados por espécie

6.1 Batata

6.2 Cebola

6.3 Alho

6.4 Tomate

6.5 Cenoura

6.6 Outros hortícolas

7 Previsões do mercado de hortícolas desidratados por tecnologia de secagem

8 Previsões do mercado de hortícolas desidratados por apresentação

9 Previsões do mercado de hortícolas desidratados por utilização final

10 Previsões do mercado de hortícolas desidratados por região

10.1 América do Norte

10.1.1 Estados Unidos

10.1.2 Canadá

10.1.3 México

10.1.4 Restantes países da América do Norte

10.2 Europa

10.2.1 Alemanha

10.2.2 Reino Unido

10.2.3 França

10.2.4 Restantes países da Europa

© shev.io — Todos os direitos reservados.

10.3 Ásia-Pacífico
10.3.1 China
10.3.2 Índia
10.3.3 Japão
10.3.4 Restantes países da Ásia-Pacífico
10.4 América do Sul
10.4.1 Brasil
10.4.2 Argentina
10.4.3 Restantes países da América do Sul
10.5 Médio Oriente e África
10.5.1 Turquia
10.5.2 Arábia Saudita
10.5.3 África do Sul
10.5.4 Restantes países do Médio Oriente e África
11 Estrutura da concorrência
11.1 Quotas empresariais, propriedade e implantação industrial
11.2 Perfis das empresas
11.2.1 ofi
11.2.2 Sensient Technologies
11.2.3 Van Drunen Farms
11.2.4 Silva International
11.2.5 BCFoods
11.2.6 Chaucer Foods
11.2.7 European Freeze Dry
11.2.8 Thrive Freeze Dry
11.2.9 Jain Farm Fresh Foods
11.2.10 Idahoan Foods
11.2.11 Basic American Foods
11.2.12 Aviko Rixona
12 Oportunidades e perspetivas estratégicas para os hortícolas desidratados
12.1 Cenários de previsão desfavorável, central e favorável
12.2 Oportunidades nas compras e na diversificação do abastecimento
12.3 Inovação de produto e prioridades de investimento

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Lista de tabelas

Tabela 1. Indicadores mundiais: valor, volume, preço médio de venda e crescimento

Tabela 2. Matriz de decisão para produtores de ingredientes, investidores e equipas de compras

Tabela 3. Critérios de inclusão, exclusão e classificação de misturas de ingredientes

Tabela 4. Correspondência entre códigos de comércio: hortícolas secos, cebola e alho e produtos de batata desidratada

Tabela 5. Registo de evidências, métodos de cálculo e etapas de validação previstas

Tabela 6. Impacto dos fatores de crescimento e dos entraves por região e horizonte temporal

Tabela 7. Obrigações regulamentares por jurisdição, produto e função na cadeia de abastecimento

Tabela 8. Análise das cinco forças de Porter para ingredientes hortícolas desidratados

Tabela 9. Determinantes dos custos desde a compra da colheita fresca até ao ingrediente aprovado

Tabela 10. Vendas mundiais anuais: valor, volume seco e preço ponderado, 2021–2031

Tabela 11. Previsões de valor e volume por tipo de hortícola, 2021–2031

Tabela 12. Previsões de valor e volume por tecnologia de secagem, 2021–2031

Tabela 13. Previsões de valor e volume por forma de apresentação, 2021–2031

Tabela 14. Previsões de valor e volume por utilização final, 2021–2031

Tabela 15. Reconciliação das estimativas regionais de valor, volume e crescimento, 2021–2031

Tabela 16. Comparação de valor, volume, quota e crescimento por tipo de hortícola

Tabela 17. Especificações por hortícola: sabor, cor, granulometria e reidratação

Tabela 18. Valor, volume, quota e previsão por tecnologia de secagem

Tabela 19. Comparação das tecnologias de secagem: energia, capacidade de processamento, textura e adequação ao cliente

Tabela 20. Valor, volume, quota e previsão por forma de apresentação

Tabela 21. Valor, volume, quota e previsão por utilização final

Tabela 22. Requisitos de compra no cruzamento entre apresentação e utilização final

Tabela 23. Especificações dos compradores na indústria alimentar, na restauração e nos produtos para uso doméstico

Tabela 24. América do Norte — vendas, volume e previsões por país: Estados Unidos; Canadá; México; restantes países da América do Norte

Tabela 25. Europa — vendas, volume e previsões por país: Alemanha; Reino Unido; França; restantes países da Europa

Tabela 26. Ásia-Pacífico — vendas, volume e previsões por país: China; Índia; Japão; restantes países da Ásia-Pacífico

Tabela 27. América do Sul — vendas, volume e previsões por país: Brasil; Argentina; restantes países da América do Sul

Tabela 28. Médio Oriente e África — vendas, volume e previsões por país: Turquia; Arábia Saudita; África do Sul; restantes países do Médio Oriente e África

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Tabela 29. Cálculo das quotas dos fornecedores e registo de consolidação entre empresas-mãe e filiais
Tabela 30. ofi: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 31. Sensient Technologies: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 32. Van Drunen Farms: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 33. Silva International: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 34. BCFoods: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 35. Chaucer Foods: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 36. European Freeze Dry: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 37. Thrive Freeze Dry: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 38. Jain Farm Fresh Foods: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 39. Idahoan Foods: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 40. Basic American Foods: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 41. Aviko Rixona: gama, vendas abrangidas, capacidade, implantação industrial e estratégia
Tabela 42. Pressupostos dos cenários, valores de mercado e indicadores de acompanhamento
Tabela 43. Avaliação de oportunidades por aplicação, tecnologia, região e necessidade do comprador
Tabela 44. Plano de ação para fornecedores e equipas de compras, com critérios para desencadear decisões
Tabela 45. Market value by year, USD bn
Tabela 46. Year-over-year value change
Tabela 47. Drivers — impact on forecast
Tabela 48. Restraints — impact on forecast
Tabela 49. Value by por tipo de hortícola, USD bn
Tabela 50. Value by por tecnologia de secagem, USD bn
Tabela 51. Value by por forma de apresentação, USD bn
Tabela 52. Value by por utilização final, USD bn
Tabela 53. Value by por região, USD bn
Tabela 54. Market value by region, USD bn
Tabela 55. Market value by leading country, USD bn
Tabela 56. Leading companies

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Lista de figuras

Figura 1. Vendas mundiais de hortícolas desidratados por utilização final: comparação entre 2025 e 2031

Figura 2. Hierarquia de oportunidades em hortícolas desidratados segundo a atratividade das aplicações

Figura 3. Cobertura das fontes para cada variável do cálculo do mercado

Figura 4. Sensibilidade da dimensão do mercado aos pressupostos de volume seco e preço de venda

Figura 5. Contributo indicativo dos fatores que impulsionam o mercado de hortícolas desidratados

Figura 6. Efeito limitador estimado das colheitas, energia, conformidade e características sensoriais

Figura 7. Previsão do valor mundial do mercado de hortícolas desidratados, 2021–2031

Figura 8. Evolução do volume mundial de hortícolas desidratados vendido, 2021–2031

Figura 9. Distribuição do valor do mercado de hortícolas desidratados por espécie, 2025

Figura 10. Acréscimo de vendas por tipo de hortícola, 2025–2031

Figura 11. Distribuição do valor do mercado de hortícolas desidratados por tecnologia de secagem, 2025

Figura 12. Crescimento das vendas por tecnologia de secagem, 2025–2031

Figura 13. Distribuição do valor do mercado de hortícolas desidratados por apresentação, 2025

Figura 14. Distribuição do valor do mercado de hortícolas desidratados por utilização final, 2025

Figura 15. Distribuição do valor mundial do mercado de hortícolas desidratados por região, 2025

Figura 16. Crescimento médio anual composto do mercado de hortícolas desidratados por região, 2025–2031

Figura 17. Quotas dos fornecedores de hortícolas desidratados e parcela dos restantes operadores, 2025

Figura 18. Fornecedores analisados por número confirmado de unidades de transformação relevantes

Figura 19. Vendas mundiais de hortícolas desidratados nos cenários desfavorável, central e favorável

Figura 20. Hierarquia de oportunidades estratégicas segundo o benefício para o cliente e as exigências de execução

Figura 21. Value share by por tipo de hortícola, 2025

Figura 22. Value share by por utilização final, 2025

Figura 23. Growth rate by region, 2025-2031

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Executive summary

As projeções de planeamento da shev.io Research apontam para um mercado mundial de hortícolas desidratados de USD XXX mil milhões em 2031, face a USD XXX mil milhões em 2025, com um crescimento médio anual composto de XX%. A procura beneficia do consumo de alimentos de preparação prática, da utilização em formulações de temperos e da expansão da indústria alimentar na Ásia-Pacífico. Batata, cebola e alho constituem a base do mercado. Os hortícolas liofilizados destinam-se sobretudo a aplicações em que a preservação da cor e da estrutura, bem como a rapidez de reidratação, justificam preços superiores. O relatório analisa de que forma o abastecimento agrícola, os custos de secagem, a garantia de segurança alimentar e o desenvolvimento de aplicações condicionam a rentabilidade dos fornecedores e as decisões de compra.

Indicador	Valor
Market size 2025	XXX
Forecast 2031	XXX
CAGR	XXX
Largest region	XXX
Fastest region	XXX

Key findings

- A shev.io Research estima vendas mundiais de hortícolas desidratados de USD XXX mil milhões em 2025 e de USD XXX mil milhões em 2031, equivalentes a um crescimento médio anual composto de XX%.
- O volume vendido a nível mundial passa de 3.20 milhões de toneladas em 2025 para 4.14 milhões de toneladas em 2031.
- O preço médio ponderado de venda sobe de USD XXX por tonelada em 2025 para USD XXX por tonelada em 2031.
- A Ásia-Pacífico representa XX% do valor do mercado em 2025 e apresenta o crescimento regional mais elevado, com uma taxa média anual composta de XX%.
- A batata responde por XX% do valor de mercado, seguida da cebola, com XX%, e do alho, com XX%.
- A secagem com ar quente concentra XX% do valor do mercado. A secagem em tambor representa XX%, a liofilização XX% e a secagem a vácuo XX%.
- Flocos e pedaços geram XX% do valor das vendas, sustentados pela procura de pedaços visíveis nos alimentos e pelas aplicações consolidadas dos flocos de batata.
- Sopas, molhos e refeições prontas absorvem XX% da procura de ingredientes em valor, constituindo o maior segmento de utilização final.

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Market size and forecast

Market value by year, USD bn

Indicator	2026	2027	2028	2029	2030	2031	CAGR
Market value, USD bn	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Market volume	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Production	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Imports	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Exports	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Apparent consumption	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

Year-over-year value change

Indicator	2027	2028	2029	2030	2031	CAGR
Market value	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Production	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Imports	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Exports	X%	X%	X%	X%	X%	X%

Fonte: XXX

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Tendências e fatores de crescimento do mercado mundial de hortícolas desidratados

Para compreender a procura de hortícolas desidratados, importa começar pelas necessidades económicas da indústria alimentar. O comprador procura sabor, textura, matéria seca hortícola e facilidade de preparação num ingrediente que consiga armazenar e dosear com regularidade. A possibilidade de substituir um ingrediente por outro depende, assim, da matéria seca aproveitável, das perdas de processo e do resultado no alimento acabado. Só depois de considerar estas diferenças faz sentido comparar desidratados com frescos ou congelados.

O custo de fornecimento começa no teor de matéria seca da colheita e termina num ingrediente que cumpre as especificações aprovadas pelo cliente. As condições agrícolas afetam o rendimento; a tecnologia de secagem, a energia, as perdas de limpeza e corte e os controlos microbiológicos determinam os custos de transformação. Melhorar as compras e o controlo do processo pode tornar um transformador mais competitivo mesmo numa categoria de crescimento lento. Em contrapartida, vender mais volume pode reduzir a rentabilidade se os custos agrícolas e energéticos subirem mais depressa do que os preços contratuais.

Coexistem no mercado modelos comerciais distintos. As grandes operações de batata, cebola e alho privilegiam capacidade de processamento e constância dos resultados. Os fornecedores especializados diferenciam-se pela aparência, pelas propriedades funcionais e pelo apoio à aplicação. A passagem para produtos de maior valor acrescentado só cria valor quando o cliente reconhece uma melhoria no alimento acabado. Por isso, o relatório relaciona as previsões de procura com as práticas de compra, as escolhas tecnológicas e os requisitos que determinam a aprovação dos fornecedores.

Growth drivers

Alimentos de preparação prática geram encomendas recorrentes de ingredientes

Sopas instantâneas, molhos preparados e refeições prontas precisam de ingredientes que assegurem sabor e textura constantes com pouca preparação na fábrica. Os hortícolas desidratados simplificam as operações e permitem manter as receitas mesmo quando varia a disponibilidade de produtos frescos. Ao garantir a granulometria e o comportamento na reidratação, o fornecedor passa a integrar de forma estável as formulações do cliente, favorecendo a repetição das encomendas.

Formulações de temperos alargam a utilização de ingredientes hortícolas

Cebola, alho e tomate em pó formam a base do sabor de aperitivos salgados, temperos para massas e coberturas de alimentos preparados. A proporção destes ingredientes pode variar entre versões de um produto sem obrigar o fabricante a alterar o processo produtivo. Beneficiam os fornecedores capazes de manter a intensidade do sabor, a fluidez dos pós e a uniformidade entre campanhas agrícolas.

Propriedades funcionais da batata sustentam a produção industrial de alimentos

© shev.io — Todos os direitos reservados.

A utilização de flocos e grânulos de batata vai além do puré instantâneo: estes ingredientes ajudam a ligar componentes, absorver água e conferir textura. São, por isso, procurados por fabricantes de aperitivos, produtos de panificação e alimentos preparados que precisam de um ingrediente seco estável. As diferenças de desempenho permitem oferecer variedades com especificações próprias, em vez de um único produto indiferenciado.

Ingredientes hortícolas reconhecíveis favorecem a reformulação de produtos

Na criação e reformulação de alimentos, os ingredientes hortícolas permitem apresentar listas de ingredientes familiares ao consumidor e diferenciar o produto pelo aspeto ou pelo sabor. Pós de cenoura, tomate e outros hortícolas acrescentam cor e paladar, além de tornarem explícita a presença do vegetal. O resultado comercial depende do desempenho funcional e de alegações legalmente admissíveis, sobretudo quando o tratamento térmico altera a retenção de nutrientes.

Transporte e armazenagem à temperatura ambiente favorecem os formatos desidratados

A remoção de água reduz o esforço de transporte e armazenagem necessário para fornecer uma quantidade equivalente de matéria seca hortícola. A conservação à temperatura ambiente também permite chegar a clientes com pouca capacidade de refrigeração. A vantagem económica é particularmente relevante em percursos longos e em receitas nas quais a água é adicionada numa fase posterior.

Expansão da indústria alimentar na Ásia-Pacífico aumenta o número de clientes

O crescimento das refeições embaladas, das massas, dos aperitivos e das cadeias de restauração alarga a base regional de compradores de ingredientes desidratados. China e Índia reúnem uma oferta agrícola de grande dimensão e uma procura interna expressiva por parte da indústria alimentar; o Japão acrescenta aplicações com requisitos técnicos rigorosos. O apoio técnico local permite aos fornecedores ajustar granulometria, sabor e reidratação às receitas de cada mercado.

Restraints

Variabilidade das colheitas torna os custos de abastecimento menos previsíveis

O clima, as condições de rega e a qualidade das colheitas alteram tanto a disponibilidade de matérias-primas como a quantidade de matéria seca aproveitável em cada entrega. Comprar hortícolas frescos mais baratos não garante, por isso, um menor custo por tonelada de ingrediente acabado. Quando os contratos com clientes demoram mais a refletir estas alterações do que os custos de compra agrícola, as margens dos transformadores ficam sob pressão.

Custos energéticos da secagem limitam a melhoria das margens

A secagem térmica consome muito calor. A liofilização, por sua vez, exige refrigeração, criação de vácuo e tempos de processamento prolongados. Assim, o custo da energia pode alterar a atratividade relativa das tecnologias e das localizações industriais. Para os transformadores de menor dimensão, financiar

© shev.io — Todos os direitos reservados.

recuperação de calor e modernização de equipamentos sem perder competitividade no preço pode ser difícil.

Exigências microbiológicas e de resíduos encarecem a aprovação de fornecedores

Um baixo teor de humidade limita a multiplicação de microrganismos, mas não elimina, por si só, os agentes patogénicos já presentes. Os compradores exigem, por isso, controlos documentados, programas de análise adequados e rastreabilidade desde a produção agrícola até à transformação. Os custos de aprovação e a rejeição de lotes podem dificultar o acesso aos clientes de maior valor, sobretudo quando a documentação dos processos é irregular.

Limitações de sabor, cor e textura mantêm a procura de formatos concorrentes

A secagem pode modificar o sabor, a cor e a textura, e nem todos os ingredientes recuperam integralmente a estrutura inicial depois de reidratados. As opções congeladas, asséticas e frescas cortadas continuam a ser atrativas quando o alimento acabado exige uma textura próxima da original ou quando já existe infraestrutura de frio. Os métodos de secagem mais avançados reduzem parte destas diferenças, mas encarecem o ingrediente.

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Fatores de expansão, entraves e efeitos nas previsões para os hortícolas desidratados

Drivers — impact on forecast

Driver	Impact on CAGR	Geography	Horizon
Alimentos de preparação prática geram encomendas recorrentes de ingredientes	XXX	XXX	XXX
Formulações de temperos alargam a utilização de ingredientes hortícolas	XXX	XXX	XXX
Propriedades funcionais da batata sustentam a produção industrial de alimentos	XXX	XXX	XXX
Ingredientes hortícolas reconhecíveis favorecem a reformulação de produtos	XXX	XXX	XXX
Transporte e armazenagem à temperatura ambiente favorecem os formatos desidratados	XXX	XXX	XXX
Expansão da indústria alimentar na Ásia-Pacífico aumenta o número de clientes	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

Restraints — impact on forecast

Restraint	Impact on CAGR	Geography	Horizon
Variabilidade das colheitas torna os custos de abastecimento menos previsíveis	XXX	XXX	XXX
Custos energéticos da secagem limitam a melhoria das margens	XXX	XXX	XXX
Exigências microbiológicas e de resíduos encarecem a aprovação de fornecedores	XXX	XXX	XXX
Limitações de sabor, cor e textura mantêm a procura de formatos concorrentes	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

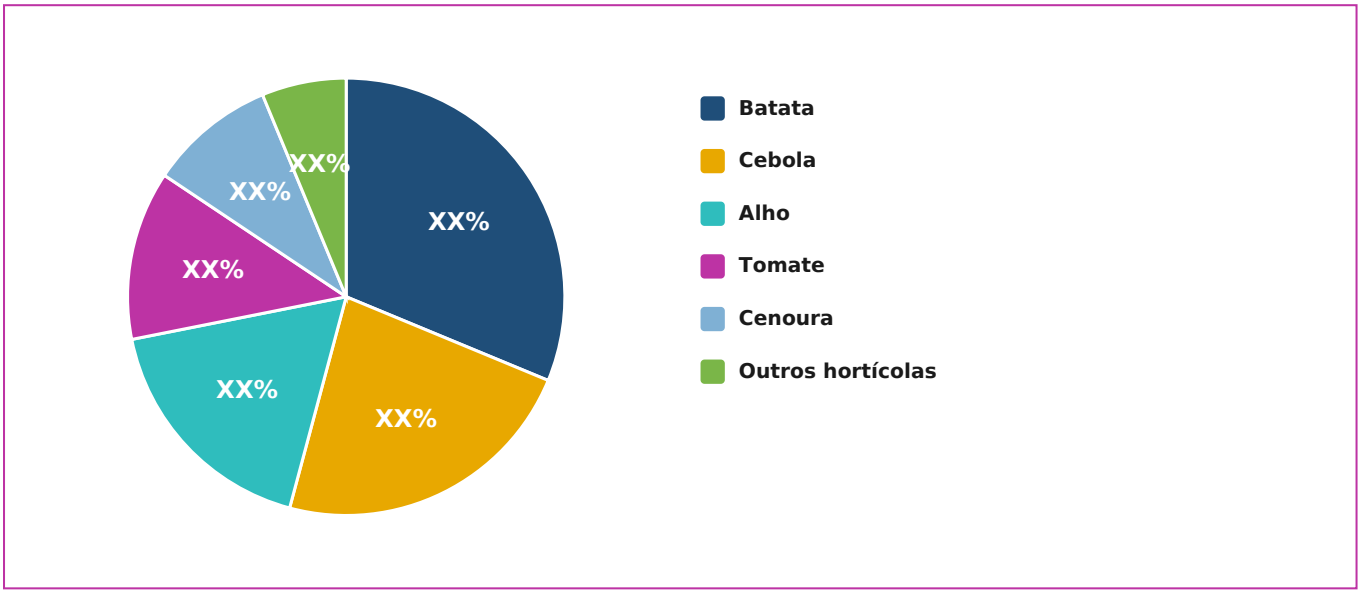
© shev.io — Todos os direitos reservados.

Mercado de hortícolas desidratados por espécie, tecnologia, apresentação e utilização final

Por tipo de hortícola

Os flocos e grânulos de batata servem tanto a preparação direta como funções industriais, o que lhes confere uma base diversificada de clientes. Cebola e alho sustentam o sabor de temperos, molhos e alimentos preparados; a sua valorização comercial depende da intensidade e da constância desse sabor. Nas projeções de planeamento, o tomate é a categoria hortícola que mais cresce, impulsionada por formulações de molhos, temperos para aperitivos e produtos que valorizam a cor. A categoria de outros hortícolas inclui folhas, pimentos, ervilhas, milho-doce e misturas.

Value share by por tipo de hortícola, 2025



Fonte: XXX

Value by por tipo de hortícola, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Batata	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Cebola	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Alho	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Tomate	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Cenoura	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Outros hortícolas	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Por tecnologia de secagem

A liderança do ar quente resulta da capacidade de processar grandes volumes de uma ampla variedade de hortícolas, com diferentes especificações. A secagem em tambor está especialmente ligada aos flocos de batata e a matérias-primas hortícolas em puré adequadas ao processo. A liofilização responde a aplicações em que estrutura, aparência e rapidez de reidratação justificam pagar mais. A secagem a vácuo ocupa um nicho especializado de menor dimensão. Para evitar duplicações, os processos híbridos são classificados pela tecnologia responsável pela principal remoção de humidade.

Value by por tecnologia de secagem, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Secagem com ar quente	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Secagem em tambor	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Liofilização	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Secagem a vácuo	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

Por forma de apresentação

O segmento de flocos e pedaços reúne a procura de flocos de batata e de componentes hortícolas visíveis em sopas e refeições preparadas. Os pós beneficiam das formulações de temperos e das aplicações que exigem dispersão, distribuição uniforme do sabor ou textura lisa no produto acabado. Grânulos e aglomerados respondem a necessidades de fluidez e manuseamento. Produtos inteiros e fatiados destinam-se a utilizações em que importa reconhecer visualmente o hortícola. Após moagem, o produto é classificado como pó, independentemente da forma anterior.

Value by por forma de apresentação, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Flocos e pedaços	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Pós	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Grânulos e aglomerados	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Inteiros e fatiados	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

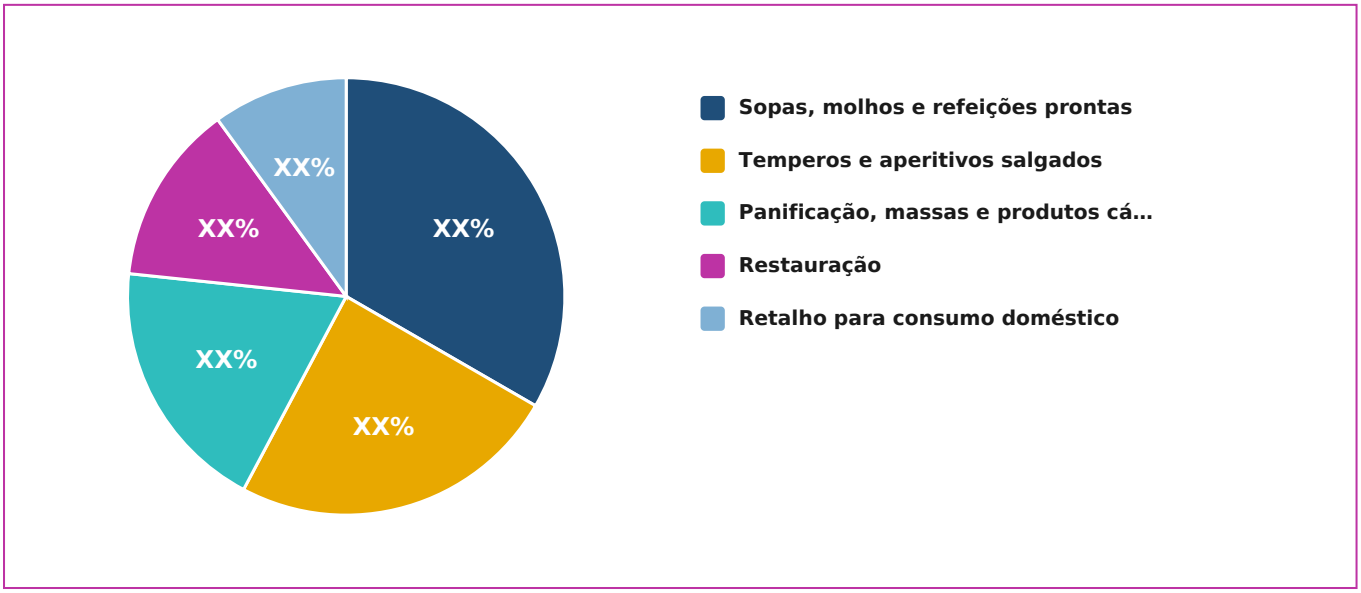
Por utilização final

Em sopas, molhos e refeições prontas, os hortícolas desidratados fornecem sabor, textura e facilidade de preparação. Temperos e aperitivos salgados formam o grupo de utilização final com maior crescimento,

© shev.io — Todos os direitos reservados.

graças à variedade de produtos e à versatilidade dos ingredientes em pó. Na panificação, nas massas e nos produtos cárneos transformados, a procura depende de requisitos funcionais e aromáticos mais específicos. Cada venda é atribuída à aplicação imediata do ingrediente adquirido. Restauração e consumo doméstico abrangem os ingredientes utilizados diretamente nesses contextos.

Value share by por utilização final, 2025



Fonte: XXX

Value by por utilização final, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Sopas, molhos e refeições prontas	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Temperos e aperitivos salgados	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Panificação, massas e produtos cárneos transformados	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Restauração	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Retalho para consumo doméstico	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

Por região

A Ásia-Pacífico reúne uma ampla base de fornecimento de ingredientes e uma indústria alimentar com procura crescente. Na Europa e na América do Norte, clientes industriais consolidados sustentam um consumo elevado de batata, cebola, alho e ingredientes especializados. Na América do Sul e no Médio Oriente e África, as oportunidades estão associadas à transformação local, aos alimentos de preparação prática e à distribuição à temperatura ambiente. As quotas geográficas refletem o consumo de

© shev.io — Todos os direitos reservados.

ingredientes, não a produção agrícola nem as expedições para exportação.

Value by por região, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
América do Norte	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Europa	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Ásia-Pacífico	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
América do Sul	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Médio Oriente e África	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

© shev.io — Todos os direitos reservados.

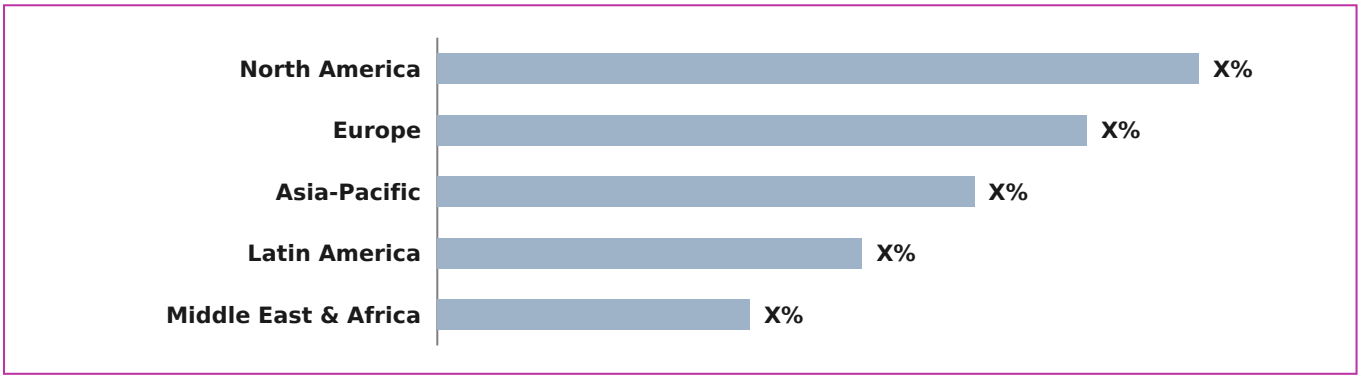
Procura regional e perspetivas por país para os hortícolas desidratados

A Ásia-Pacífico lidera o mercado com XX% do valor em 2025. A uma taxa média anual composta de XX%, deverá atingir USD XXX mil milhões em 2031. China e Índia têm um papel relevante tanto na produção de ingredientes como no consumo, embora este estudo atribua a procura ao local de utilização. Os fabricantes da região procuram ingredientes económicos para massas, temperos e refeições preparadas, mas também variedades de maior qualidade para alimentos destinados à exportação. No Japão, a procura privilegia especificações precisas, aparência uniforme e facilidade de preparação.

A Europa representa XX% das vendas de 2025 e deverá alcançar USD XXX mil milhões em 2031. A sua posição assenta nos ingredientes de batata, numa base consolidada de clientes industriais e em requisitos de qualidade exigentes. Alemanha, Reino Unido e França apresentam dinâmicas de compra próprias na indústria alimentar, na produção para marcas de distribuidor e na restauração. Os custos energéticos e as obrigações relativas às embalagens reforçam a importância da eficiência dos processos e da articulação entre fornecedores de ingredientes e equipas de compras.

A América do Norte responde por XX% do valor de 2025 e deverá atingir USD XXX mil milhões em 2031, apoiada nos ingredientes de batata, nos temperos de cebola e alho e nos alimentos de preparação prática. Na América do Sul, o mercado passa de USD XXX mil milhões para USD XXX mil milhões; no Médio Oriente e África, de USD XXX mil milhões para USD XXX mil milhões. Brasil e Argentina oferecem oportunidades na indústria alimentar. Turquia, Arábia Saudita e África do Sul combinam, de formas distintas, transformação, distribuição e procura final. A análise regional distingue a vantagem de dispor de culturas locais da capacidade de fornecer regularmente ingredientes aprovados pelos clientes.

Growth rate by region, 2025-2031



Fonte: XXX

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Market value by region, USD bn

Region	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
North America	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Europe	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Asia-Pacific	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Latin America	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Middle East & Africa	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

Market value by leading country, USD bn

Country	2025	2031	Share 2025	CAGR
United States	XXX	XXX	XXX	XXX
Germany	XXX	XXX	XXX	XXX
United Kingdom	XXX	XXX	XXX	XXX
Belgium	XXX	XXX	XXX	XXX
Netherlands	XXX	XXX	XXX	XXX
Japan	XXX	XXX	XXX	XXX
China	XXX	XXX	XXX	XXX
Mexico	XXX	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Concorrência e quotas das empresas no mercado de hortícolas desidratados

A concentração do mercado é moderada, uma vez que as posições competitivas mais fortes se formam em torno de hortícolas, tecnologias e aplicações específicas. Especialistas em batata como Idahoan Foods, Basic American Foods e Aviko Rixona competem pela escala e pelo desempenho dos ingredientes no processamento. A ofi e a Sensient Natural Ingredients atuam no fornecimento de ingredientes hortícolas sujeitos a especificações técnicas, enquanto Van Drunen Farms, Silva International e BCFoods dispõem de gamas e capacidades de transformação mais abrangentes. Um fornecedor pode ter uma posição muito mais forte numa aplicação restrita do que a sua quota mundial sugere.

European Freeze Dry, Chaucer Foods e Thrive Freeze Dry estão entre os especialistas em liofilização que servem clientes interessados em preservar a estrutura reconhecível do hortícola, a cor e a rapidez de reidratação. A sua competitividade depende do benefício obtido no alimento acabado, e não de igualar diretamente o preço dos ingredientes secos com ar quente. Jain Farm Fresh Foods e fornecedores indianos de cebola e alho articulam o abastecimento agrícola com a transformação e a exportação. Em todos estes modelos, o acesso às colheitas, a garantia microbiológica e o cumprimento das tolerâncias de cada cliente são decisivos para manter as relações comerciais.

Antes de calcular quotas, a análise distingue marcas operacionais, filiais e grupos proprietários. A avaliação de novas capacidades considera o hortícola, o método de secagem, a utilização das instalações e o estado de aprovação pelos clientes. Nas aquisições, separa-se o anúncio da operação da efetiva mudança de controlo. Entre as prioridades estratégicas contam-se o apoio ao desenvolvimento de aplicações, a diversificação das origens, a eficiência industrial e a regularidade das especificações. O cálculo das quotas das empresas está previsto para o relatório completo; este plano não atribui posições numéricas às empresas.

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Leading companies

Company	HQ	Est. revenue 2025	Market share 2025	YoY
ofi	XXX	XXX	XXX	XXX
Sensient Technologies	XXX	XXX	XXX	XXX
Van Drunen Farms	XXX	XXX	XXX	XXX
Silva International	XXX	XXX	XXX	XXX
BCFoods	XXX	XXX	XXX	XXX
Chaucer Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
European Freeze Dry	XXX	XXX	XXX	XXX
Thrive Freeze Dry	XXX	XXX	XXX	XXX
Jain Farm Fresh Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Idahoan Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Basic American Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Aviko Rixona	XXX	XXX	XXX	XXX

Fonte: XXX

© shev.io — Todos os direitos reservados.

Previsões e oportunidades de investimento em hortícolas desidratados

No cenário central, as vendas mundiais atingem USD XXX mil milhões em 2031 e o volume chega a 4.14 milhões de toneladas. O crescimento resulta da utilização mais ampla na indústria alimentar e de uma subida gradual do valor médio de venda, à medida que os clientes compram mais ingredientes adaptados a aplicações específicas. Os produtos indiferenciados continuam a ter peso, mas os fornecedores podem melhorar a sua posição comercial demonstrando resultados no sabor, na textura, na dispersibilidade e na reidratação.

O cenário desfavorável aponta para USD XXX mil milhões em 2031, com crescimento médio anual composto de XX%, devido a uma procura industrial mais lenta e a uma menor presença de produtos de gama alta nas vendas. No cenário favorável, a expansão mais rápida dos alimentos de preparação prática e a maior adoção de tecnologias de secagem de valor acrescentado levam o mercado a USD XXX mil milhões, com uma taxa de XX%. A inflação agrícola é analisada separadamente da evolução dos volumes, evitando interpretar automaticamente o aumento do valor como reforço da procura física.

O investimento deve responder às necessidades dos clientes que se pretende servir. Nas operações de grande volume de batata, cebola e alho, as prioridades são a disciplina de compras, o aproveitamento da matéria-prima e a eficiência da secagem. Os fornecedores especializados precisam de comprovar que o seu ingrediente melhora o produto acabado do cliente. A combinação de fornecimento fiável, controlos de segurança documentados e especificações de desempenho claras é determinante para o sucesso comercial. Assistência técnica regional e flexibilidade no acabamento dos produtos podem reforçar a relação com os clientes sem exigir que cada fornecedor disponha de produção em todo o mundo.

Opportunities

- Pós hortícolas desenvolvidos para molhos, aperitivos salgados e refeições preparadas
- Pedaços liofilizados para refeições instantâneas de gama alta e produtos diferenciados pela aparência
- Serviços de redução microbiana com eficácia validada e soluções de ingredientes prontos a utilizar com documentação de suporte
- Recuperação de calor, otimização dos processos e secagem com menores emissões
- Aprovação de origens agrícolas alternativas e operações regionais de acabamento
- Valorização de hortícolas com defeitos de aparência, mas aptos para consumo, como ingredientes alimentares
- Flocos e grânulos de batata ajustados às necessidades de textura, ligação e preparação instantânea

> This preview shows the form and depth of the report. The full report contains every figure, segment- and country-level detail and full company profiles. On purchase all figures are finalised and verified, and the report is delivered within 24–72 hours.

© shev.io — Todos os direitos reservados.