Com maior valor nutricional, culinária japonesa conquista mais consumidores

Segundo pesquisa da Mintel, quatro em cada cinco brasileiros estão dispostos a gastar mais se o alimento tiver maior valor nutricional

24/05/2017 10:16:17

As redes de fast-food estão cada vez mais atentas à preocupação da população brasileira com a alimentação saudável. E para atender esta exigente 'nova demanda', muitas marcas conceituadas e referências do setor têm modificado constantemente o cardápio. Porém, por ter maior valor nutricional e ser mais saudável, é a culinária japonesa que se destaca no paladar e na preferência dos brasileiros.

Como comprova o relatório Tendências Mundiais de Alimentação e Bebidas 2017, desenvolvido pela agência de pesquisas Mintel, quatro em cada cinco brasileiros estão dispostos a gastar mais se o alimento tiver maior valor nutricional.

Roberto Silvestrini, diretor de expansão da Temakeria Makis Place, a maior rede de restaurantes de sushi do Brasil, explica que “a mudança de hábitos alimentares se deve a diversos fatores culturais e econômicos e tem atingido, principalmente, os jovens – até, então, fiéis consumidores de hamburguerias e pizzarias”.

A culinária japonesa, que é consumida com frequência semanal na grande maioria das cidades, além da diversidade de opções, atrai os consumidores por equilibrar calorias e ser rica em proteínas. Silvestrini lembra que “a maioria das opções de temakis possui menos de 250 calorias e, naturalmente, se tornam uma atrativa opção dentro do mercado de alimentação saudável”.

Quanto antes a prática da alimentação saudável for incorporada ao dia a dia, menores serão as chances de desenvolver problemas cardiovasculares que tanto prejudicam a saúde dos brasileiros.