



[nisummit.com.br](http://nisummit.com.br)

SIGA-NOS    

# CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

## PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO 2026

### 4ª edição

O **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO** valoriza o desenvolvimento técnico-científico, sendo esperado que as inscrições apresentadas sejam substanciadas por comprovações técnicas e evidências científicas.

No [Formulário de Inscrição](#), evite o uso de slogans comerciais, linguagem publicitária ou argumentos de venda voltados ao público leigo. A descrição deve ser técnica e informativa, voltada a um corpo de jurados com formações e atuações diversas no setor de alimentos, que analisará os produtos por critérios técnicos e de inovação.

Serão adotados os seguintes critérios e pesos:

ORGANIZAÇÃO



APOIADORES



MINTEL

ITAL

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS





[nisummit.com.br](http://nisummit.com.br)

SIGA-NOS    

CATEGORIA	INOVAÇÃO TÉCNICA	SAUDABILIDADE	FUNCIONALIDADE	INGREDIENTES/COMPONENTES INOVADORES, SAUDÁVEIS E/OU NATURAIS	FACILIDADE DE UTILIZAÇÃO	QUALIDADE SENSORIAL	INOVAÇÃO NA CADEIA	IMPACTOS AMBIENTAIS
ALIMENTO FUNCIONAL & SAUDÁVEL	5	5	5	4	NA	3	2	2
BEBIDA FUNCIONAL & SAUDÁVEL	5	5	5	4	NA	3	2	2
SUPLEMENTO ALIMENTAR	5	5	5	4	NA	3	2	2
INGREDIENTE FUNCIONAL & SAUDÁVEL – ISOLADO	5	5	5	NA	4	3	2	2
INGREDIENTE FUNCIONAL & SAUDÁVEL – APLICADO	5	5	5	NA	4	3	2	2
O AROMA DO NIS	4	4	NA	4	4	5	2	3
EMBALAGEM COM TECNOLOGIAS OU LOGÍSTICAS INOVADORAS & SUSTENTÁVEIS	5	NA	5	NA	4	3	NA	2

ORGANIZAÇÃO



APOIADORES



MINTEL

ITAL INSTITUTO DE INOVAÇÃO E ALIMENTOS





## DESCRIÇÃO DE CADA CRITÉRIO

### Inovação Técnica

Conceitos de inovação empregados durante a concepção e o desenvolvimento do produto. Diferenciais com relação às características gerais de outros já existentes no mercado, incluindo novas combinações, processos de obtenção, técnicas de estabilização ou formas inéditas de entrega nutricional, sensorial etc. Utilização de componentes e materiais inovadores, desenvolvidos ou selecionados por suas propriedades superiores em comparação aos insumos tradicionais.

**O Aroma do NIS:** Nessa categoria, a inovação técnica empregada deve apoiar ou potencializar a expressão sensorial do aroma.

### Saudabilidade

Valor nutricional gerado ou preservado para o consumidor. Soluções para nutrientes que são preocupação de saúde pública ou componentes que são preocupação para determinados públicos, como diabéticos, hipertensos, celíacos, vegetarianos, veganos, intolerantes, alérgicos, crianças etc. Também aqueles produtos que possuam atributos percebidos como positivos pelos consumidores, tais como ser orgânico, minimamente processado, artesanal, caseiro etc.

Capriche com documentos que comprovem os atributos mencionados, como laudos técnicos, certificações, estudos científicos ou materiais de apoio.

### Funcionalidade

Benefícios para a saúde. Alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde. Benefícios para o alimento, a bebida, o suplemento alimentar, a cadeia e/ou o consumidor final, como proteção, praticidade, melhoria da experiência de consumo, *shelf life* (preservação da qualidade e nutrientes).

Capriche com documentos que comprovem os atributos mencionados, como laudos técnicos, certificações, estudos científicos ou materiais de apoio.

### Ingredientes/Componentes Inovadores, Saudáveis e/ou Naturais

Ingredientes/componentes inovadores que agreguem novas características ao produto, garantindo diferenciais em relação aos insumos convencionais. Podem adicionar ou preservar o valor nutricional ou substituir nutrientes ou





ingredientes de preocupação de saúde pública (açúcares adicionados, gordura saturada, sódio) ou voltados para grupos específicos (diabéticos, hipertensos, celíacos, vegetarianos, veganos, intolerantes, alérgicos etc.). Também aqueles com atributos percebidos como positivos pelos consumidores, como orgânico, que passam por processamento mínimo, caseiro, artesanal etc.

### Facilidade de Utilização

Grau de facilidade e versatilidade da aplicação do ingrediente ou aroma ou utilização da embalagem pela indústria e/ou consumidor. Vantagens que o ingrediente, aroma ou embalagem proporciona ao alimento, bebida ou suplemento alimentar em que será usado, bem como à experiência sensorial e de consumo do consumidor.

Potencial de aplicação em diferentes categorias de alimentos, versatilidade de uso e compatibilidade com diversos tipos de formulações. Pode incluir estabilidade durante processamento e armazenamento, por exemplo.

### Qualidade Sensorial

Conjunto de atributos perceptíveis pelos sentidos, considerando a experiência global do consumidor e a forma como os elementos sensoriais se integram. Harmonia entre cor, aroma, textura, consistência, sabor e equilíbrio sensorial, acompanhada da ausência de notas indesejáveis (como amargor, adstringência, metálico ou artificialidade). Perfil e persistência do sabor residual, naturalidade das sensações percebidas, nível de indulgência e capacidade de entregar uma experiência sensorial distintiva e coerente com a proposta do produto.


Esse critério será avaliado tanto na fase documental quanto na fase presencial para todos os candidatos da categoria O Aroma do NIS, portanto, a documentação apresentada deve fornecer informações técnicas e descritivas suficientes que permitam a análise da qualidade sensorial proposta, a ser posteriormente verificada e aprofundada na avaliação presencial. Nas demais categorias, esse critério de aplicará somente aos cinco ingredientes finalistas a serem avaliados presencialmente nos *Pitch Days*.

**O Aroma do NIS:** Exclusivamente para essa categoria a qualidade sensorial já será avaliada na etapa de avaliação documental pelos jurados. Qual a capacidade do produto de expressar inovação, ruptura ou recombinação criativa de referências sensoriais, em alinhamento com a proposta do NIS? Também será considerada a intencionalidade da narrativa sensorial, incluindo





[nisummit.com.br](http://nisummit.com.br)

SIGA-NOS    

diálogos com territórios, memórias ou repertórios culturais, bem como a consistência, autenticidade e desempenho sensorial do aroma em diferentes contextos de aplicação.

**Embalagem com Tecnologias ou Logísticas Inovadoras & Sustentáveis:** Serão avaliados os diferenciais no *design* que contribuem para o seu desempenho e eficiência, apresentação do produto e rotulagem clara e de fácil entendimento do consumidor.

### **Inovação na Cadeia**

Diferenciais das matérias-primas, tecnologias ou processos utilizados durante a produção do ingrediente, destacando inovações em segurança, eficiência produtiva, novos modelos de processamento, automação, rastreabilidade, valorização de subprodutos e práticas que promovam impacto socioeconômico positivo ao longo da cadeia de produção, distribuição e consumo.

### **Impactos Ambientais**

Diferenciais relacionados à redução dos impactos ambientais ao longo de toda a cadeia, incluindo diminuição do uso de recursos (água, energia, emissões), redução de desperdício, extensão de *shelf life*, uso de materiais renováveis, biodegradáveis, reutilizáveis ou recicláveis,

ORGANIZAÇÃO



APOIADORES



MINTEL

ITAL

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

