

## **Panificação industrial chega à FIPAN 2026 com nova safra de lançamentos: farinhas técnicas, fermentação prolongada e novas linhas de congelados**

*Marcas como M. Dias Branco, Nita Alimentos, Moinho Globo, Adimix, Amafil e Tauá Food apresentam produtos que atacam os principais gargalos da produção: tempo, padronização e custo operacional*

**SÃO PAULO, julho de 2026** — O setor de panificação brasileiro chega à FIPAN 2026 com uma safra robusta de lançamentos, todos voltados a resolver problemas concretos do dia a dia de padarias e indústrias: tempo de produção, padronização de resultado e redução de custo. A seguir, um panorama dos principais produtos que chegam ao mercado.

### **M. Dias Branco entra em massa caseira**

A gigante cearense anuncia sua entrada no segmento de massa caseira, ampliando a atuação em produtos de maior valor agregado. A novidade chega pelas marcas Adria e Isabela, com foco inicial nas regiões Sul e Sudeste, incluindo cortes como pappardelle, talharim e fidelini, produzidos com farinha especial que busca maior diferenciação em textura. A movimentação reforça a estratégia da companhia de avançar em um portfólio mais premium dentro do mercado de massas, dialogando com a tendência de produtos premium que também toma conta da panificação.

### **Fermentação sem câmara e farinhas de acabamento fino**

A Nita Alimentos apresenta a Nita Mix Plus Pão Francês, mistura desenvolvida com aditivos enzimáticos que dão à massa força e resistência suficientes para suportar até 15 horas de fermentação sem uso de câmara. Segundo a companhia, o produto elimina até um turno de produção — uma economia direta de custo para padarias e operações de food service. Já a Consolata Alimentos, com mais de 25 anos de mercado, chega com a GOLD MIX, farinha extra clara premium desenvolvida para padarias gourmet, com granulometria fina que garante leveza aos confeitos, folhados e pães especiais.

### **Novas linhas profissionais e expansão de portfólio**

O Moinho Globo amplia sua atuação no food service com o lançamento da linha Famiglia Venturelli Pro, composta pelas farinhas Puríssima, Forneria e Maestria, além das pré-misturas Forneria Mix e Maestria Mix. A Puríssima ganhou nova embalagem, enquanto a Forneria se destaca pela classificação técnica 4 zeros e coloração extra clara. O lançamento acompanha um momento de forte investimento da companhia, que recentemente automatizou

por



completo suas linhas de envase e lançou a Loja do Trigo, primeiro e-commerce direto ao consumidor de um moinho brasileiro.

A Adimix, indústria familiar de Jundiaí, apresenta a nova Mistura para Pão Bisnaguinha, com textura macia e sabor diferenciado a partir de derivados de leite em sua formulação. A empresa também investiu recentemente em uma nova planta própria de produção de chocolate, reforçando sua atuação na linha de coberturas e recheios.

### **Ingredientes de nicho ganham espaço**

A Amafil, referência no processamento de mandioca, amplia seu portfólio com a linha Queren, reforçando sua atuação em misturas para panificação e confeitaria. Já a Tauá Food chega com a Margarina de Palma Mil Folhas, formulada para fazer a massa crescer até quatro vezes, indicada para croissants, tortas e folhados em geral, e com apelo para quem busca alternativas livres de gordura trans e lactose.

Para Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do Sampaopão e da FIPAN, o volume de lançamentos deste ano confirma a maturidade técnica do setor.

*"A panificação brasileira está cada vez mais sofisticada, e isso se reflete diretamente nos produtos que chegam à FIPAN. Vemos indústrias investindo pesado em soluções que resolvem problemas reais do padeiro: tempo de produção, padronização e custo. Quando uma farinha elimina um turno de trabalho ou uma mistura garante o mesmo resultado em qualquer unidade, isso significa mais competitividade para o pequeno e médio empresário, que é a espinha dorsal do nosso setor", afirma Gonçalves.*

---

### **Serviço**

 FIPAN 2026: 21 a 24 de julho de 2026

 13h às 21h (dia 24, até 19h)

 Expo Center Norte — Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo

 6º Congresso FIPAN: 21 a 23 de julho, 10h às 13h, Centro de Convenções

 Credenciamento e ingressos: [fipan.com.br](http://fipan.com.br)

### **Sobre a FIPAN**

A FIPAN é a maior feira da América Latina dedicada à cadeia da panificação, confeitaria e food service, realizada pelo Sampaopão. Com mais de três décadas de história, reúne cerca de 59 mil profissionais, 450 expositores e 1.500 marcas por edição, consolidando-se como uma das feiras mais



relevantes do mundo no segmento e principal plataforma de inovação, capacitação e geração de negócios do setor.

### **Sobre o Sampapão**

Há mais de cem anos, o Sampapão reúne as entidades representativas da panificação e confeitaria de São Paulo, defendendo os interesses dos empresários do setor, promovendo qualificação profissional e valorizando as padarias como patrimônio econômico, social e cultural da cidade.

**Contato para imprensa:** Matheus Fragata | Fragata Comunicação | (11) 99605-2512 | [matheus@fragatacomunicacao.com.br](mailto:matheus@fragatacomunicacao.com.br)