

AJINOMOTO: ESSÊNCIA DO SABOR



Unidade Pederneiras

A Ajinomoto desembarcou no Brasil em 1956 e, desde então, se empenha em oferecer produtos da mais alta qualidade, tanto para o consumidor final como para as indústrias alimentícia, cosmética, farmacêutica, nutrição animal e agronegócios.

O COMEÇO...

A história da Ajinomoto Co., Inc. teve início em 1908 no Japão. O pesquisador e professor da Universidade de Tóquio, Dr. Kikunae Ikeda, isolou o ácido glutâmico de uma alga marinha e descobriu que este aminoácido conferia um sabor especial aos alimentos. A partir desta descoberta, denominou este novo sabor como umami, que significa saboroso. Ao processar o ácido glutâmico, o Dr. Ikeda chegou a uma formulação denominada glutamato

monossódico, um tempero que contém o umami, com a propriedade de realçar o sabor dos alimentos. O produto foi comercialmente denominado Aji-No-Moto. Surgiu, então, em 1909, a empresa que passou a produzir e a comercializar o glutamato monossódico em grande escala, ou seja, a Ajinomoto, cujo nome significa “essência do sabor”.

Atualmente, com quatro unidades industriais e uma sede administrativa, a Ajinomoto emprega aproximadamente 2.000 funcionários e atende tanto o mercado interno como o externo.

A matriz está localizada em Tóquio, Japão, e a empresa está presente em 21 países, com 97 fábricas, gerando cerca de 30 mil empregos.

No Brasil, a Ajinomoto chegou em 1956, oferecendo produtos da mais alta qualidade ao consumidor e fornecendo matérias-primas para as indústrias de alimentos e bebidas, nutrição animal, cosméticos, farmacêuticos e de agronegócio, respeitando a filosofia mundial da empresa de proporcionar qualidade de vida e promover o desenvolvimento da sociedade.



Unidade Limeira



Unidade Laranjal Paulista



Unidade Valparaíso

A Ajinomoto no Brasil está instalada em cinco localidades no Estado de São Paulo, tendo sua administração central na Capital e unidades industriais nas cidades de Limeira (duas), Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras. Essas instalações representam a operação comercial e produtiva brasileira, além de serem responsáveis pelas exportações destinadas aos mercados latino-americano, europeu, africano, asiático e norte-americano, totalizando mais de 60 países.

Dentre as atividades desenvolvidas na administração central, além das áreas comerciais, administração, informática e finanças, destacam-se os espaços “Oficina do Sabor” e o “CDA - Centro de Desenvolvimento e Aplicação”.

A “Oficina do Sabor” há 11 anos testa os ingredientes e desenvolve receitas. Formada por uma equipe de nutricionistas e especialistas em culinária, periodicamente, recebe a visita de consumidores e estudantes. As receitas elaboradas na “Oficina do Sabor” estão à disposição no site da empresa e no Receituário Ajinomoto, publicado duas vezes ao ano.

O CDA - Centro de Desenvolvimento e Aplicação - é onde engenheiros de alimentos trabalham no aprimoramento e desenvolvimento dos produtos da linha de varejo e na assistência e suporte de informações aos clientes da indústria alimentícia.

Entre as prioridades da Ajinomoto está a capacitação dos recursos humanos, visando proporcionar um ambiente favorável para o desenvolvimento profissional e pessoal de seus funcionários, que somam aproximadamente 2,2 mil profissionais.

Além disso, a Ajinomoto Co., Inc. do Japão participa do capital da em-

presa Nissin-Ajinomoto Alimentos Indústria e Comércio Ltda., que produz e comercializa macarrões instantâneos e é líder do mercado no segmento.

UNIDADES INDUSTRIAIS NO BRASIL

As unidades industriais da Ajinomoto ocupam posição estratégica no grupo mundial, abastecendo a demanda interna e exportando produtos para mais de 60 países. Um dos fatores que estimularam a implantação da primeira fábrica no Brasil em Limeira foi a política do governo de incentivo às exportações, por meio da Comissão de Benefícios Fiscais a Programas Especiais de Exportação (BEFIEIX), nos anos 70.

Outro fator de influência na escolha do Brasil como um grande pólo de investimentos foi a abundância de matéria-prima, que são os derivados da cana-de-açúcar, como o xarope, o melão e o próprio açúcar, o que torna o território brasileiro extremamente importante e estratégico.

Unidade Limeira

Na cidade de Limeira, interior de São Paulo, está localizada a primeira e maior fábrica da Ajinomoto no Brasil. Construída em 1977, a unidade produzia inicialmente glutamato monossódico para atender o mercado industrial de alimentos e o varejo, com os temperos Aji-No-Moto e Hondashi.

Hoje, Limeira é uma das maiores unidades industriais da Ajinomoto mundial. Produz o glutamato monossódico para a indústria alimentícia voltado para o mercado interno e externo, onze linhas diferentes de produtos para o consumidor final, seguindo a política de diversificação da empresa.

Em 2005, a Ajinomoto ingressou definitivamente no segmento de produção de aminoácidos de grau farmacêutico, direcionando investimentos em tecnologia de ponta. Os aminoácidos que hoje são produzidos nas novas instalações da unidade de Limeira são a glutamina e o BCAA (valina, leucina e isoleucina), para a indústria farmacêutica.

O CPD - Centro de Planejamento e Desenvolvimento - instalado na unidade de Limeira, tem como missão promover uma produção estável, planejar e desenvolver projetos para introdução de novos produtos e para a expansão da produção. Além disso, desenvolve e implementa novos processos de produção. O CPD também fornece suporte técnico às unidades industriais da Ajinomoto no Brasil e no Peru, assegurando um crescimento sustentável das suas operações na América Latina.

Unidade Laranjal Paulista

Adquirida em 1985, esta unidade industrial produz o realçador de sabor, glutamato monossódico, Aji-No-Moto, que abastece principalmente o mercado externo.

Pioneira na certificação ISO 9001, a Unidade de Laranjal Paulista, assim como as outras, prima pela qualidade na produção.

Nos últimos anos, a planta de Laranjal Paulista recebeu grandes investimentos com o objetivo de aumentar sua capacidade produtiva, colocando-a em um lugar de destaque na fabricação do glutamato monossódico.

Unidade Valparaíso

Instalada em Valparaíso desde 1997, a fábrica da Ajinomoto produz

lisina, atendendo aos mercados doméstico e externo. Graças aos constantes investimentos feitos em tecnologia de fabricação, a planta de Valparaíso é uma das mais competitivas do mundo.

Em 2006, a fábrica passou também a produzir treonina, um aminoácido que, assim como a lisina, tem aplicação importante no segmento de nutrição animal.

A cidade de Pederneiras abriga a mais nova fábrica da Ajinomoto no país. Inaugurada em 2006, a unidade foi construída para suprir a demanda do mercado doméstico e mundial por lisina, sendo a segunda fábrica a produzir esse aminoácido no Brasil.

Situada em uma região de grande produção de cana-de-açúcar, a unidade tem localização privilegiada também sob o ponto de vista logístico: a produção pode ser escoada por via rodoviária, ferroviária e fluvial.

PRODUTOS & MARCAS

Divisão varejo

O realçador de sabor Aji-No-Moto foi o marco inicial da fabricação de produtos alimentícios para o consumidor. A partir de então, seguindo a política mundial de diversificação, a empresa passou a produzir variados produtos, que hoje fazem parte do dia-a-dia dos consumidores graças a características como qualidade e sabor.

No segmento de temperos, além do tradicional Aji-No-Moto, são produzidos e comercializados o Sabor a Mi, Aji-Sal, Receita de Casa, Hondashi e o caldo e tempero Sazón.

A Ajinomoto também leva ao consumidor a sopa individual Vono, produto que inovou o mercado com a proposta de ser uma opção saudável para o lanche. No segmento de refrescos em pó, as marcas da empresa são o Mid Refresco e, na linha *diet*, o Fit Diet. Para completar a gama de produtos, a Ajinomoto oferece ao consumidor o açúcar *light* Mid Sugar.

Conheça melhor os produtos Ajinomoto para esse mercado.

Aji-No-Moto®

É o toque especial que pode ser utilizado na finalização das preparações culinárias, deixando os pratos muito mais saborosos. Pode ser usado em sopas, molhos, legumes, verduras, carnes e outras preparações do dia-a-dia, pois não altera a cor e não salga. É fabricado com matéria-prima natural, como a cana-de-açúcar, através do processo de fermentação, similar ao utilizado na fabricação de pão, cerveja e queijo.



Aji-Sal®

É a combinação entre o sal e o realçador de sabor Aji-No-Moto®. Pode ser utilizado no momento do preparo ou à mesa, dispensando o uso do sal. O produto é comercializado em três versões: Tradicional, Pimenta e Churrasco. O processo de fabricação do Aji-Sal® consiste em envolver cada cristal do sal com glutamato monossódico (Aji-No-Moto®), o que permite que tais ingredientes sejam adicionados sempre em igual proporção. Assim como todos os produtos da linha Ajinomoto, Aji-Sal® utiliza sal iodado em sua composição.

Tempero Sazón®

É uma combinação de temperos que realça e complementa o sabor e a cor dos pratos. Contém ingredientes selecionados e está disponível em nove sabores, acondicionados em sachês, fáceis de usar e armazenar.

Caldo Sazón®

É um caldo em pó que oferece o mesmo sabor intenso e concentrado que os caldos em cubo possuem, de forma muito mais prática. Pode facilmente substituir o caldo em cubo em todas as preparações sem precisar dissolver previamente ou ralar. Está disponível em oito sabores, acondicionado em sachês, fáceis de usar e armazenar.



Receita de Casa®

É um tempero em pasta rico em

polpa de cebola, polpa de alho e cheiro verde. Por conter sal e condimentos, dispensa o acréscimo de outros ingredientes. Prático no momento de temperar e refogar, proporciona um sabor de tempero fresquinho. Pode ser utilizado em qualquer prato salgado que peça um típico sabor de tempero caseiro, como arroz, feijão, legumes, verduras, sopas, recheios, molhos, peixes, aves e carnes. Pode ser utilizado, também, para temperar alimentos crus, no momento de refogar ou durante o cozimento, na proporção de uma colher (chá) para quatro a seis porções. É fabricado com ingredientes selecionados, garantindo a mais alta qualidade em temperos. Os corantes (clorofila e urucum) e o aromatizante (extrato de alecrim) são naturais, e este último, além de conferir sabor, auxilia na preservação das características do produto. Como os demais temperos da Ajinomoto, Receita de Casa utiliza sal iodado em sua composição.

Hondashi®

É o único tempero à base de peixe que proporciona um “toque oriental” aos pratos. Combina perfeitamente com massas, peixes, legumes, frutos do mar, saladas, carnes e sopas, oferecendo um sabor único.

Sabor a Mi®

É um tempero básico em pasta que combina cebola e alho com sal e diversos condimentos. Seu uso oferece a praticidade necessária no momento de cozinhar, além de proporcionar muito mais sabor. Pode ser utilizado em qualquer preparação salgada, como carnes, frangos, legumes, verduras, feijão e arroz.

Vono®

É a sopa individual para o lanche, preparada com ingredientes nutritivos e selecionados, que oferece um sabor natural e textura cremosa. É fácil e rápida de se preparar, pois basta colocar o conteúdo do envelope em uma caneca, adicionar 200ml de água

AJI-NO-MOTO COMPLETA 100 ANOS

Aji-No-Moto® tem uma história de sucesso de 100 anos. É o realçador de sabor que proporciona o gosto umami nos alimentos.

O paladar humano reconhece cinco gostos básicos, os tão conhecidos: doce, amargo, salgado e azedo e, também, o umami, que significa 'saboroso' em japonês. Descoberto há mais de 100 anos pelo



cientista Kikunae Ikeda, esse gosto ainda não é conhecido pela maioria das pessoas, apesar de fazer parte da alimentação diária, e de ter sido reconhecido cientificamente na década de 80.

O gosto umami está presente em ingredientes como tomate maduro, queijo parmesão, frutos do mar e também no Aji-No-Moto®.



fervente e misturar por 15 segundos. Para Vono® mini-macarrão, o tempo de preparo é de três minutos. Vono® está disponível em 17 sabores.

Mid Sugar®

É um adoçante de mesa que oferece todo o sabor do açúcar com metade das calorias. Cada *stick* de 3g equivale, em intensidade de doçura, a duas colheres de chá de açúcar (6g). Com a combinação perfeita entre o açúcar e o aspartame, é ideal para pessoas que desejam manter a forma, mas não abrem mão do sabor. Por conter açúcar, Mid Sugar® não é recomendado para diabéticos.

Mid Refresco®

É uma bebida em pó, adoçada na medida certa. Por conter polpa de fruta e vitamina C, é uma opção saudável, sendo ideal para o acompanhamento de lanches e refeições. Além de gostoso, Mid® Refresco é muito prático e fácil de preparar; basta adicionar 1

litro de água e está pronto.

Fit™

É uma refrescante bebida em pó com zero açúcar. Além de saboroso, é muito prático e fácil de preparar. Basta despejar o conteúdo do envelope em uma jarra, adicionar 1 litro de água fria ou gelada e misturar até dissolver por completo.

Divisão industrial

A divisão industrial tem como principal atividade a comercialização do realçador de sabor glutamato monossódico, o Aji-No-Moto, como matéria-prima para as indústrias de alimentos, mas hoje desenvolve e distribui cerca de 30 diferentes produtos, entre eles mais de 20 tipos de aminoácidos, condimentos, edulcorantes, enzimas e realçadores de sabor.

A divisão também comercializa o Harmonix-F, um condimento especial para a indústria frigorífica, os nucleotídeos Ajitude, que atuam em sinergia

com o Glutamato Monossódico, e a enzima transglutaminase Activa, que melhora a textura e agrega valor à carne, laticínios e massas.

A Ajinomoto também é fornecedora do edulcorante aspartame, usado em alimentos e bebidas, principalmente em produtos *lights* e *diets*.

Divisão agronegócios e novos negócios e mercados

A divisão agronegócios e novos negócios e mercados foi criada em 2005 com o objetivo de buscar novas oportunidades para ampliar a atuação da Ajinomoto tanto no mercado interno como externo. A divisão é responsável por ampliar a visibilidade e comercialização de produtos voltados para o agronegócio, como os fertilizantes Ajifol, Amino-Plus e Ajipower, cujo grande diferencial é a produção a partir de aminoácidos, o que traz vários benefícios para a plantação. Outra importante atuação da divisão é abrir novas perspectivas de ingresso e crescimento

dos produtos de varejo nos mercados do Caribe, América Central e Mercosul.

Divisão foodservice

A Ajinomoto também mantém uma linha *Foodservice*, com soluções completas para incrementar sabores e negócios das empresas do segmento alimentício. Entre os produtos comercializados estão os já consagrados no varejo, como Aji-No-Moto® (disponível em embalagens de 2 kg e 10 kg); Hondashi Profissional (disponível em embalagem *bag* de 500g); Tempero Sazón® (disponível em *bag* de 900g e na versão para carnes em pote de 900g). O tempero Sazón® é encontrado nas versões: Profissional para aves (versão verde), Profissional para carnes (versão vermelho), e Profissional para legumes e molhos (versão branco). Já o caldo Sazón®, está disponível em *bag* de 1 kg, nas versões galinha, carne e legumes. Sabor a Mi®, está disponível nas versões Pote alho e sal, em embalagens de 1 kg e 5 kg, Pote completo com pimenta, em embalagens de 1 kg e 4 kg, Pote completo sem pimenta, em embalagens de 1 kg e 4 kg, e Pote toque de louro, em embalagens de 5 kg.

A Ajinomoto dispõe ainda em sua linha *Foodservice* de produtos exclusivos para profissionais:



Tempero Sazón Grillé

- Com formulação exclusiva, associada à autenticidade do toque de alecrim, garante versatilidade e excelente desempenho na elaboração de assados e grelhados. Embalagem em formato *bag* de 1 kg.

Molhos - A linha atualmente composta por três bases que criam todos os molhos tradicionais da cozinha (Branco, Escuro e Vermelho) conta agora com bases para preparações de Molho Branco Bechamel e Molho Escuro Demi-Glace. A versatilidade dos produtos permite a criação de todos os outros molhos brancos e escuros com diversas variações. As embalagens disponíveis são de 1 kg e rendem até 10 litros.



Molho Mix Ajinomoto® - Molho Mix é um produto de conceito único na categoria de molhos de salada,

pois oferece ao operador de *foodservice* a possibilidade de incrementar receitas caseiras ou criar molhos totalmente originais e saborosos. Molho Mix é fácil e prático de usar, basta adicioná-lo a ingredientes, como azeite, vinagre, iogurte, água, entre outros, para ganhar rapidez e sabor. Embalagem em formato *bag* de 1 kg.

Sopas e Cremes

Ajinomoto® - Pioneira na divisão, a Ajinomoto oferece uma linha exclusiva de misturas para o preparo de sopas e cremes. Disponível nas versões Mandioquinha, Espinafre, Champignon e Abóbora, as sopas e cremes Ajinomoto® são práticas, sendo uma opção versátil para o operador de *foodservice*. Em embalagens de 500g, as Sopas e Cremes Ajinomoto® rendem até 5 litros.



Amaciante de Carne Ajinomoto®

- Feito à base de papaína (originário do mamão), o amaciante de carne Ajinomoto® amacia e dá um leve sabor as carnes permitindo que o operador personalize suas receitas, dando seu toque final. Ótimo rendimento, amacia 33 kg de carne (ou 275 bifês de 120g). Tem rápida ação – amacia de 30 minutos a 1 hora.



AJINOMOTO EM NÚMEROS

O faturamento da Ajinomoto no Brasil foi de US\$ 604 milhões em 2008. Esse resultado deve-se a investimentos constantes em aumento da produção, tecnologia, mão-de-obra nacional qualificada, pesquisa e desenvolvimento, diversificação de produtos de varejo, controles rigo-

rosos nas políticas da qualidade e de meio ambiente e foco nas exportações.

As operações produtivas da Ajinomoto no Brasil têm se tornado, a cada dia, base estratégica e importante nos resultados e no crescimento mundial do grupo. Hoje, a produção da Ajinomoto no Brasil utiliza matéria-prima nacional, agregando-lhe valor e exportando para diversos destinos. Os volumes produzidos, cada vez mais crescentes, têm aumentado a participação da afiliada brasileira na produção mundial, principalmente no que se refere ao glutamato monossódico, a lisina e a treonina.

Mundialmente, a Ajinomoto Co., Inc. investe constantemente em pesquisas e inovações tecnológicas para oferecer produtos de alta qualidade e que atendam às necessidades dos consumidores de todas as regiões onde a empresa está instalada. Com a matriz localizada em Tóquio, Japão, 97 fábricas em 14 países, gerando um total de 30 mil colaboradores em todo mundo, a Ajinomoto Co., Inc tem faturamento global anual de cerca de US\$ 12 bilhões.

A empresa atua em diversos segmentos e é líder mundial na fabricação de aminoácidos destinados à indústria alimentícia, farmacêutica, cosmética e de nutrição animal.

Hoje, o grupo Ajinomoto detém a liderança mundial na produção e comercialização de alimentos e aminoácidos, em virtude de políticas rigorosas de qualidade, investimento em tecnologia, comprometimento com o meio ambiente e com a responsabilidade social.

Com os olhos voltados para o futuro, a Ajinomoto segue crescendo e se desenvolvendo, sempre focada em proporcionar qualidade de vida aos consumidores de todo o mundo.

AJINOMOTO

Ajinomoto Brasil

www.ajinomoto.com.br