

PURAC - LÍDER MUNDIAL NA PRESERVAÇÃO NATURAL DE ALIMENTOS

“O mercado de ingredientes alimentícios brasileiro está em crescimento e muito alinhado às tendências globais. O crescimento é limitado apenas por travas na legislação brasileira que restringe algumas das inovações importantes que o mercado de ingredientes oferece.”



*L*íder mundial na preservação natural de alimentos e a maior produtora de ácido láctico, derivados e lactídeos, a Purac comemora 55 anos de atividades bem sucedidas no Brasil e aproximadamente 80 anos no mundo. Para falar mais sobre esses 55 anos de atividades no Brasil e sobre os projetos para o futuro, a revista Food Ingredients Brasil entrevistou, com exclusividade, Marco Bootz, diretor comercial da América Latina da Purac.

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) -
Quando a Purac iniciou suas atividades no

Brasil e qual a sua proposta para o mercado alimentício brasileiro?

Marco Bootz - A Purac iniciou suas atividades no Brasil há 55 anos com uma fábrica de ácido láctico e derivados, em Campos dos Goytacazes, no Rio de Janeiro.

Sua proposta para o mercado alimentício brasileiro é fornecer ingredientes para preservação natural, fortificação mineral, além de soluções para melhoria de sabor e textura dos alimentos.

FiB - Como o senhor define a Purac?

Marco Bootz - A empresa tem paixão

em desenvolver produtos para preservação natural de alimentos.

FiB - *Como a Purac está inserida no mercado alimentício brasileiro?*

Marco Bootz - A Purac produz localmente e distribui diretamente, no mercado brasileiro, seus ingredientes de alta qualidade.

FiB - *Qual a posição da Purac a nível mundial?*

Marco Bootz - A sede da Purac está localizada na Holanda e é parte do Grupo CSM, produtor de insumos para indústria de panificação com presença mundial.

A Purac opera suas plantas de produção no Brasil, Estados Unidos, Holanda, Espanha e Tailândia e comercializa seus produtos através de uma rede mundial de escritórios de vendas e distribuidores.

Temos uma forte parceria com os principais líderes do mercado alimentício mundial.

FiB - *Quais as áreas de atuação da Purac?*

Marco Bootz - Além de ingredientes para alimentos, a Purac também atua em diversos segmentos com seus químicos verdes, tais como, farmacêutico, cosmético e no setor de detergentes.

FiB - *Como o senhor analisa o mercado de ingredientes alimentícios brasileiro? Qual o potencial de crescimento desse mercado?*

Marco Bootz - O mercado de ingredientes alimentícios brasileiro está em crescimento e muito alinhado às tendências globais.

O crescimento é limitado apenas por travas na legislação brasileira que restringe algumas das inovações importantes que o mercado de ingredientes oferece.

FiB - *Como a Purac pode contribuir para o crescimento desse setor?*

Marco Bootz - A Purac pode contribuir com este setor continuando a trabalhar junto às indústrias de alimentos, trazendo soluções para o sucesso de nossos parceiros.

FiB - *O mercado de alimentos funcionais vem apresentando um crescimento contínuo. Qual a visão da Purac sobre esse mercado?*

Marco Bootz - Esse mercado é destinado a crescer muito mais com a maior preocupação das pessoas com sua alimentação, nutrição e dieta, além do aumento da sofisticação do consumidor brasileiro, que exige muito mais qualidade em seus alimentos.

As indústrias brasileiras de alimentos buscam atender a esta demanda e a Purac lhes ajuda a encontrar as melhores soluções.

FiB - *Como a Purac trabalha a questão do desenvolvimento e tecnologia de ingredientes e novos mercados?*

Marco Bootz - A Purac trabalha junto a seus parceiros, envolvendo-se diretamente no desenvolvimento e processamento dos alimentos,

muitas vezes com o pessoal de Marketing e P&D do cliente, em busca de encontrar as melhores soluções.

Inovações desenvolvidas pela Purac em outras partes do mundo são trazidas para o Brasil, beneficiando o crescimento do mercado com novos produtos.

FiB - *Recentemente, a Purac participou*

da Food Ingredients South America. Qual a proposta da sua participação? E, quais os resultados para a empresa?

Marco Bootz - Na FISA, a Purac focou em algumas tendências de mercado, dentre elas, a redução de sódio, um tema muito discutido atualmente.

Também focamos em preservação natural de alimentos, tema da palestra que a Purac apresentou no congresso realizado na FI.

Sendo a principal feira de ingredientes, a maioria dos clientes esteve presente, portanto, tivemos a oportunidade de reforçar algumas soluções que estamos trabalhando atualmente.

FiB - *Quais são os projetos da Purac para os próximos anos?*

Marco Bootz - A Purac continuará a investir na área de preservação natural e de produtos saudáveis, trabalhando com todas as principais empresas da área de alimentos.

“A proposta da Purac para o mercado alimentício brasileiro é fornecer ingredientes para preservação natural, fortificação mineral, além de soluções para melhoria de sabor e textura dos alimentos.”