

FISA COMEMORA SUCESSO DA EDIÇÃO 2010



Com 250 expositores nacionais e internacionais, a FiSA se reafirma como o maior evento de ingredientes da América Latina.

CRESCER NÚMERO DE VISITANTES E DE EXPOSITORES

A 15ª edição da Food ingredients South America (FiSA) reafirmou o papel da feira como o maior evento de ingredientes alimentícios da América Latina. Nos três dias de atividades, a FiSA recebeu 10.392 visitantes, resultado 26,4% acima da edição anterior. Do total de visitantes, 9,2% eram estrangeiros. O número de exposito-

res também cresceu, totalizando 250 empresas nacionais e internacionais, 100 empresas a mais do que na última edição, realizada há dois anos.

Formada por feira e congresso, a FiSA 2010 ocupou 14 mil m² do Pavilhão Azul do Expo Center Norte, com o que há de mais inovador em tecnologia de produtos e processos para a produção de alimentos. Lá estiveram reunidas marcas como Duas Rodas Industrial, Cargill, Bunge, M. Cassab, Purac, Tate & Lyle,

Gelita, Fortitech, Solae, Makeni, DSM, Doremus, Döhler, Ajinomoto, entre outras.

Entre as novidades em ingredientes, tradicionais, funcionais, naturais ou sintéticos, a FiSA apresentou antioxidantes, conservantes, corantes, estabilizantes, emulsificantes, fibras, extratos, pré-misturas, proteínas, vitaminas, entre outros. Segundo Cassiano Facchinetti, gerente do evento: “*Temos convicção que, mais uma vez, a FiSA cumpriu seu papel de gerar oportunidades e negócios, bem como disseminar conhecimento para a indústria de ingredientes alimentícios.*”

Os expositores ressaltaram a presença dos principais tomadores de decisão da indústria alimentícia e destacaram o ambiente favorável da feira à prospecção, relacionamento, intercâmbio de conhecimento técnico

e geração de oportunidades e negócios.

Para o diretor de vendas da Tate & Lyle, Ijones Constantino, a FiSA é um evento de suma importância, que funciona como plataforma para os lançamentos da indústria alimentícia, onde a presença de executivos de compra e de profissionais técnicos faz da feira um ambiente único para disseminação de conhecimento e alavancagem de negócios.

Para os visitantes, a FiSA 2010 também atendeu às expectativas, conforme salienta o gerente de desenvolvimento da ISP do Brasil, Átila Corral: *“O evento retomou a importância que tinha no passado, com o retorno de grandes expositores. A FiSA reúne em um só lugar fornecedores e clientes, o que facilita relacionamento, geração de oportunidades e fechamento de negócios. Além do significativo número de pessoas, o perfil do público também é bem qualitativo. Ao conversar com expositores e outros visitantes constatei a boa imagem que a feira está passando a todos.”*

AS ÚLTIMAS NOVIDADES DO MERCADO

A FiSA 2010 reuniu em um único local grandes líderes do setor alimentício, que apresentaram aos profissionais e visitantes do evento, as tendências e as últimas novidades em tecnologias e processos.

A Purac, por exemplo, lançou o Puraq Arome NA4, aromatizante natural que oferece funcionalidades do sal, com redução dos níveis de sódio, sem perda de sabor. O ingrediente, voltado ao mercado de proteínas, imita o sabor das carnes, por exemplo, e auxilia no controle da atividade da água, reduzindo o ritmo de crescimento microbiológico. A empresa apresentou também o Purac Fit Plus, solução edulcorante, com zero açúcar, que mascara o sabor residual dos adoçantes e simultaneamente realça as características desejáveis das bebidas.

Já o consórcio entre Alibra, Milkles

Ingredients e Genkor Ingredients lançou em conjunto ingredientes para sorvetes artesanais, doces em pasta com leite e coberturas para pizzas. As novidades são direcionadas aos mercados de *foodservice* e industriais.

A Doremus apresentou seu novo portfólio de produtos e ingredientes, com destaque para embutidos, condimentos, *petit suisse*, sobremesas, iogurtes, queijos, barras protéicas, salgados, sopas, requeijões, edulcorantes, entre outros.

A Gelita lançou o ingrediente solúvel a frio Gelita Instant Quick, para



o preparo de sobremesas tradicionais de gelatina. A empresa apresentou também o ingrediente Gelita Nutri-candy, voltado à fabricação de balas sem açúcar com proteína. Além disso, a Gelita levou para a FiSA 2010 produtos com foco no mercado de *foodservice*, como, por exemplo, gelatinas para preparos instantâneos, gelatinas em folhas, ingredientes para confeitarias, entre outros.

A Fortitech apresentou pré-misturas personalizadas de nutrientes (vitaminas e minerais) para as indústrias de alimentos, bebidas e farmacêutica. A empresa possui um portfólio de mais de 30 mil pré-misturas.

O Laboratório Bioserae e a CNI (Colloides Naturels International) lançaram novos aditivos para alimentos e coadjuvantes de tecnologia,

com foco em matérias-primas de origem natural. Entre os lançamentos, destacam-se a Neopuntia, fibra 100% natural advinda do cacto *Opuntia ficus indica*, com princípio ativo positivo nos parâmetros de lipídeo no sangue. As empresas apresentaram também o ingrediente CactiNea, também originário da fruta do cacto, com propriedades antioxidantes e diuréticas. Além disso, apresentaram ainda o Vinitrox, extratos de frutas com alto conteúdo de polifenóis, recomendado para nutrição esportiva.

A Taiyo International apresentou

ingredientes funcionais para as indústrias de alimentos, bebidas e suplementos. A empresa tem como foco o mercado de ingredientes inovadores derivados de fontes naturais, além de desenvolver a habilidade de proteger e gerenciar saúde.

A Döhler lançou novidades em concentrados de frutas padronizados, blends de frutas, sistemas de ingredientes, emulsões, aromas e corantes para a indústria de bebidas, lácteos e sorvetes.

A Ajinomoto apresentou a enzima Activa, indicada para melhorar o aproveitamento e qualidade da carne, agregar valor às matérias-primas e reduzir custos nos frigoríficos. A empresa lançou também os realçadores de sabor Ajino-Moto e Ajitide, aditivos que reduzem a presença de

sódio nos alimentos. Além disso, a Ajinomoto levou para a FiSA 2010 o condimento preparado Harmonix-F.

A Tate & Lyle lançou a nova fibra solúvel de milho Promitor™ 85 recomendada para produtos diet ou sem adição de açúcar. A novidade, que não compromete sabor e textura, pode ser usada para a fabricação de sopas, cereais, pães, produtos lácteos, bebidas, entre outros produtos. A ingestão diária de fibras está associada a uma digestão saudável.

A Bunge apresentou margarinas e gorduras vegetais, com reduzido teor de ácidos graxos *trans* e saturados. Segundo a empresa, o desenvolvimento destes produtos foi um desafio, uma vez que a redução da quantidade de gordura *trans* nos alimentos tem



como consequência o aumento dos teores de gorduras saturadas, ou seja, um alimento livre de gordura *trans*, em geral, apresenta alto teor de gorduras saturadas. De acordo com a Bunge, foram feitos investimentos em pesquisa e tecnologia, para desenvolver produtos que tenham ambos os índices reduzidos, mas mantenham a estabilidade oxidativa assim como funcionalidade nas aplicações.

A Vogler Ingredients comemorou 20 anos na FiSA, com destaque para sua linha Vogler Systems e Flavors, e suas parcerias com importantes empresas, como a Tate & Lyle; Gelymar; Syral; Fuji; Deosen; Kimica; Allied; Eastman; Niutang; Erbslöh; Arla Foods; Tic Gums, Vitiva e Silva Team.

A Vogler é uma empresa de ingredientes inovadores que garantem

a qualidade, sabor, cor e frescor aos produtos de seus clientes. Sempre na busca de soluções diversificadas, sua equipe técnica está apta a atender às necessidades da indústria alimentícia, pet food e farmacêutica. Atualmente, o desafio é inovar, oferecendo produtos que garantam saúde e bem-estar para atender e superar as expectativas do mercado. Sabor, cor e frescor, é o que a Vogler Ingredients oferece ao mercado, aliado à qualidade e regularidade de seus produtos, contando com parcerias renomadas mundialmente.

A Makeni Chemicals lançou, em parceria com a BASF e Innophos, soluções para alimentos e bebidas naturais. Entre as novidades, destaque para produtos destinados a substituição de corantes artificiais e redução do sódio, com preservação do sabor, textura e aparência dos alimentos.

A Solae, especializada no desenvolvimento de ingredientes à base de soja, apresentou lançamentos voltados ao mercado de controle de peso e nutrição esportiva. A empresa apresentou novas proteínas, nuggets, lecitinas e fibras de soja para a indústria de alimentos e bebidas, em produtos como bebidas prontas ou em pó, barras nutricionais, produtos de panificação, entre outros.

A Cargill lançou novos ingredientes para cinco categorias do mercado de alimentos, com características como zero colesterol e caloria, baixo nível de gordura *trans* e saturada, manteiga de cacau processada Nextter, que retarda o surgimento de manchas esbranquiçadas e prolonga a cremosidade do chocolate, entre outros. Além disso, a empresa apresentou também o Hosol, um novo sistema para produção de um queijo análogo que oferece redução de custo e substituição parcial ou total da proteína animal e o edulcorante (adoçante) Zerose™.

A DSM apresentou o selo *Quality for Life*, que atesta a qualidade dos cinco principais segmentos da divisão DSM Produtos Nutricionais: bebidas, lácteos, alimentação infantil,

suplementação e fortificação básica. A empresa lançou também o Fabules, ingrediente funcional que ajuda a reduzir a quantidade de gordura corporal, e uma nova geração de ácidos graxos ômega 3, fundamentais para a redução de triglicérides e do colesterol ruim e que promovem uma série de outros benefícios para o organismo.

ANTECIPANDO AS TENDÊNCIAS DO SETOR

Em paralelo à mostra de novas tecnologias, processos e produtos, o Congresso da FiSA 2010 antecipou as novidades e tendências em ingredientes alimentícios.

Dividida em cinco macro temas, a programação abordou “Redução de Custos x Inovação”, “Saúde Intestinal”, “Novos Ingredientes Naturais e Funcionais”, “Processos para a Indústria Alimentícia”, e “Ingredientes Funcionais e suas Aplicações”.

O Congresso contou com a participação de palestrantes de sete países: Brasil, México, Estados Unidos, Suécia, Bélgica, Argentina e Holanda, entre executivos e pesquisadores de mais de 15 empresas e instituições.

O futuro dos alimentos

Alimentos produzidos com base em matérias-primas naturais, com o menor número de ingredientes possíveis na sua fabricação e de origem orgânica. Estas são as principais tendências da indústria de ingredientes alimentícios, revela o estudo Brazil Food Trends, divulgado na FiSA.

O relatório Brazil Food Trends é uma realização da Fiesp em parceria com o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), vinculado à secretaria da Agricultura de São Paulo. O documento apresenta as perspectivas e tendências da indústria de alimentos no Brasil e no mundo. Parte integrante do Brazil Food Trends, a pesquisa IBOPE/FIESP sobre o perfil do consumo de alimentos no Brasil aponta que o consumidor começa a priorizar cada vez mais produtos de origem natural.



De acordo com o assessor do ITAL, Raul Amaral, o consumidor brasileiro acredita que os produtos naturais poderão no futuro substituir os medicamentos. Já o pesquisador e diretor do ITAL, Airton Viana, conta que ganha musculatura nos Estados Unidos e Europa o conceito de alimentos “All Natural”, ou seja, produzidos somente com ingredientes 100% naturais. Segundo ele, estes produtos estão se tornando padrão na indústria de alimentos norte-americana, saindo do segmento de nicho de mercado e migrando para o consumo de massa. Vianna estima que muito breve a tendência dos alimentos “All Natural” chegará ao Brasil. E acrescenta: “as empresas brasileiras que apostam neste segmento sairão na frente no mercado doméstico e estarão mais preparadas para exportar.”

Legislação brasileira de alimentos

Balancear o desenvolvimento de novas tecnologias em aditivos alimentares e coadjuvantes em sintonia com os princípios de segurança alimentar. Esta foi a principal mensagem da palestra da gerente de alimentos da ANVISA, Laila Sofia Mouawad, no Fórum “Cenário regulatório no segmento de ingredientes alimentícios”. Por sua vez, o diretor da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária

e Abastecimento (MAPA), Nelmon Oliveira, criticou o atraso da legislação brasileira relativa ao segmento. “*Temos uma lei de 1950, que não acompanhou a evolução tecnológica do setor.*” Segundo Oliveira, o Brasil é um dos líderes do agronegócio mundial, mas a legislação não atua de maneira a ordenar e facilitar o avanço competitivo do setor produtivo. “*A lei desconsidera particularidades e riscos inerentes aos processos de produção.*”

O diretor do MAPA lembrou às indústrias a importância da transparência de informações com o consumidor. “*As empresas não devem mascarar o que usam na fabricação dos produtos, devem comunicar exatamente quais ingredientes estão sendo utilizados.*”

Organismos geneticamente modificados

Última palestrante do Fórum, a diretora do Conselho de Informações sobre Biotecnologia (CIB), Alda Ledayer, ressaltou que os organismos geneticamente modificados já são amplamente utilizados nos mais diversos setores, como, por exemplo, alimentos, fármacos, têxtil, celulose, entre outros.

Na sua avaliação, a aceitação genuína do consumidor em relação aos transgênicos nos alimentos passa muito mais por um esforço de comunicação do que por explicações técnicas.

Ledayer antecipou a próxima geração de produtos com OGMs que deve chegar em breve ao mercado. Nesta lista, aparecem variedades de tomate, maçã, mamão, laranja, feijão e cana-de-açúcar.

A diretora do CIB criticou a rotulagem imposta aos alimentos com transgênicos no Brasil, dizendo que se trata de uma medida dispensável, devido à segurança alimentar dos OGMs. Além disso, pontuou, que a rotulagem cria uma percepção negativa no consumidor.

Ao comentar sua participação como palestrante, Ledayer frisou que a oportunidade na FiSA foi de grande relevância para o CIB poder esclarecer dúvidas da indústria de alimentos no tocante à rotulagem de produtos com organismos geneticamente modificados. “*As empresas são carentes de informações relativas a este tema e ter domínio sobre o assunto é imprescindível para que melhorem sua competitividade.*”

Aumenta o interesse do consumidor por alimentos funcionais

Os consumidores de todo o mundo estão interessados em consumir cada vez mais produtos funcionais, nutracêuticos, fortificantes, entre outros, destacou o diretor da Euromonitor, Scott Rencher, em sua palestra “Agregando valor a um mercado de volume”.

Segundo Rencher, para atrair a atenção destes consumidores para seus produtos e marcas, as empresas terão que investir em informação clara e concisa, agindo como agentes educadores.

No tocante ao desenvolvimento de novas soluções, o diretor da Euromonitor salientou que as indústrias precisarão conciliar inovação com o cenário regulatório de cada país.

De acordo com Rencher, a tendência é que as pessoas consumam cada vez mais alimentos com princípios ativos para saúde óssea, digestiva e coronária. Na avaliação do diretor da Euromonitor, ganha espaço o conceito de alimentos que substituem medicamentos.

Para Rencher, o Brasil é um mercado em potencial para estes produtos, até porque o país é líder em consumo de calorias na América Latina. Desta forma, explica o diretor da Euromonitor, o consumidor brasileiro começa agora a se preocupar mais com a qualidade da sua alimentação e não mais só com quantidade.

Duas Rodas fala sobre saborização dos alimentos

A Duas Rodas Industrial destacou no Congresso novidades em aromas, condimentos, aditivos e temperos destinados a incrementar a saborização dos alimentos.

Entre os principais lançamentos da empresa na FiSA, aromas para chocolates e molhos prontos, entre outros produtos também para os segmentos de sorvetes e carnes.

De acordo com a gerente de marketing da empresa, Joseane Leone, as novidades têm como foco investir em padrões sensoriais dos alimentos por meio de novos ingredientes. *“Isso, aliás, foi o tema de uma de nossas palestras na FiSA, onde destacamos sabor e sofisticação a partir de notas aromáticas marcantes.”*

Segundo Leone, além da questão da saborização, outra tendência do mercado de alimentos é a conveniência. A executiva explicou que a correria da vida moderna abre oportunidades para que a indústria invista em praticidade dos alimentos, que atendam aos anseios de economia de tempo e esforço dos consumidores.

Além disso, Leone observou também que as pessoas procuram cada vez mais produtos de origem natural, bem como funcionais, que resultem numa alimentação saudável.

FISA AWARDS - O “OSCAR” DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Outra grande atração da FiSA foi o FiSA Awards, o “Oscar” da indústria de alimentos do Brasil, que nesta edição premiou as empresas Beauty`in e CP Kelco.

O prêmio, que consagra o produto



CP Kelco, vencedora na categoria “Ingrediente Alimentício mais Inovador”

e o ingrediente alimentício mais inovador, reconhece as empresas que investem em tecnologia e inovação, com foco no desenvolvimento de novos produtos e soluções para o setor.

A Beauty`in venceu na categoria “Produto Alimentício mais Inovador em 2010”, com o produto beauty drink®, que combina o sabor dos alimentos, com a funcionalidade das vitaminas, sendo feito à base de extrato de frutas de origem orgânica.

Já a CP Kelco ganhou na categoria “Ingrediente Alimentício mais Inovador em 2010”, com a pectina Genu Explorer, um agente gelificante obtido da casca de frutas cítricas.

A cerimônia de premiação foi realizada na noite do dia 21 de setembro, em São Paulo, logo após o encerramento do primeiro dia de atividades da FiSA 2010.

O “Oscar” do “Produto Alimentício mais Inovador em 2010” foi entregue a Beauty`in pelo diretor do portfólio food da UBM Live, Vincent Brain, e pelo gerente do Portfólio Food and Farma da UBM Brazil, Cassiano Facchinetti. Ao receber o prêmio, a diretora de criação de produtos da Beauty`in, Inês Bloism, agradeceu a UBM, ao comitê que escolheu os vencedores, à equipe e fornecedores. “É a realização de um sonho”, disse.

Por sua vez, o “Oscar” do “O Ingrediente Alimentício mais Inovador em 2010” foi entregue a CP Kelco pelo presidente da ABIAM, Helvio

Collino, que fez questão de ressaltar que o Fisa Awards é uma iniciativa que engrandece o setor de ingredientes alimentícios no Brasil. Quem recebeu o prêmio pela CP Kelco foi a gerente de marketing da divisão de alimentos para o continente americano, Kathleen Deely. Muito emocionada, resumiu: *“Obrigado a FiSA, obrigado UBM.”*

O FiSA Awards é reconhecido como a premiação mais importante para o segmento de tecnologia alimentícia em todo o mundo. O prêmio é parte integrante dos eventos Fi no mundo, lançados e organizados pela empresa United Business Media (UBM) e segue os moldes das premiações na Europa e Ásia. Ao longo dos anos, mais de 20 empresas foram premiadas na América Latina.

MENÇÃO HONROSA

“O Produto Alimentício mais Inovador em 2010”:

2º. Lugar: Boa Fé, com o produto “Brownie”

3º. Lugar: Pronutrition, com o produto “Liquid Protein”

“O Ingrediente Alimentício mais Inovador em 2010”

2º. Lugar: General Ingredients, com o ingrediente “Foamex”

3º. Lugar: DSM, com o ingrediente “Ropufa”