

SENSIENT

DESENVOLVENDO COR E AROMA PARA ALIMENTOS E BEBIDAS



A Sensient Technologies Brasil é uma unidade do grupo Sensient Technologies Corporation, líder mundial na fabricação e comercialização de corantes, aromas e fragrâncias. Emprega tecnologias avançadas nas instalações ao redor do mundo para desenvolver sistemas para as indústrias de alimentos e bebidas, cosméticos, farmacêutico, tintas para impressora e outras especialidades. Nossos clientes abrangem os principais fabricantes internacionais que representam as mais conhecidas marcas na maior parte do mundo.

Com início de suas atividades no Brasil em 2003 e com nova planta na cidade de Jundiaí-SP a partir de 2011, está muito mais moderna, com produção local num ambiente com atmosfera controlada e avançado Centro Tecnológico de Aplicação de Corantes.

QUALIDADE ASSEGURADA

A Sensient Technologies Brasil obteve em agosto de 2012, a FSSC 22000:2010 (Certificação do Sistema de Segurança de Alimentos) e a ISO 22000:2005 (Certificação do Sistema de Gerenciamento de Segurança de Alimentos).



Este nível de certificação representa o mais alto nível de certificação no âmbito do Programa FSSC, designando domínio completo no desenvolvimento de sistemas

de gestão de segurança e qualidade. A Sensient é um dos poucos e seletos fornecedores de ingredientes alimentícios e o único fabricante de corantes alimentícios no Brasil a obter este nível de certificação. A Sensient recebeu certificação por órgãos certificadores externos para os planos de gestão de risco, produção e distribuição, bem como, avaliação abrangente e rigorosa na aplicação, rastreabilidade e programas de testes analíticos para todas as matérias-primas e produtos acabados.

PRODUTOS E INOVAÇÕES

A Sensient possui ao redor do mundo, cerca de 30 centros de pesquisa e desenvolvimento, onde desde 2004, foram investidos mais de \$250 milhões. Outros \$80 milhões foram investidos em 2011 na expansão de plantas de produção, especialmente focadas em corantes naturais para a indústria alimentícia. Além da ampla gama de corantes naturais e artificiais, a Sensient oferece aos seus clientes produtos cada vez mais inovadores.

MICROFINE NATURAL COLORS

Microfine Natural Colors é a mais nova tecnologia desenvolvida pela Sensient na aplicação de corantes na-



turais. Suas micropartículas possibilitam a aplicação de corantes em produtos secos além da diluição do mesmo em meio líquido. Alguns exemplos de aplicação são: refresco em pó, sopas, mistura para bolo, snacks, pastilhas comprimidas e açúcar colorido fazendo com que o produto adquira melhor cobertura, apelo visual, além do apelo do corante natural.

AGGLOMERATED NATURAL COLORS

Essa inovação foi desenvolvida pensando em solucionar alguns pontos desfavoráveis ao utilizar-se corantes naturais em pó. Sua tecnologia avançada permite algumas vantagens como: melhor fluidez do produto, baixa formação de poeira, menor necessidade de limpeza, redução de contaminação cruzada e rápida solu-

bilidade, precisando assim, de menor energia de processo. Em comparação com um corante líquido natural, existe a vantagem também desse produto ter um maior shelf life, menor custo de transporte e não necessitar de refrigeração. As aplicações mais indicadas incluem bebidas, cereal, produtos de panificação, snacks, pet



food, entre outras. Além de opções feitas a partir de um corante natural, soluções customizadas e blends também estão disponíveis.

COLOR CRYSTALS

Color Crystals é outra tecnologia desenvolvida pela Sensient. Sua forma de colorir é caracterizada por pequenos cristais, capazes de destacar um produto alimentício de forma diferenciada. É ideal para aplicações em pó para preparo de sobremesas e bolos, além de bombons, recheio de biscoito, cookies, crackers, bala dura, goma de mascar, iogurtes, pet food, entre outros.



SENSIENT
Sensient Technologies Brasil Ltda.
www.sensient.com.br