

•ESPECIAL•



# PRÉ-SHOW FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA

# FISA 2013 INDÚSTRIAS FOOD E PHARMA UNEM FORÇAS PARA O MAIOR ENCONTRO JÁ FEITO NO BRASIL

*Mais de 700 marcas nacionais e internacionais demonstrarão suas novidades à 15 mil visitantes.*

A necessidade de investimento e a convergência entre os setores farmacêutico e alimentício se torna cada vez mais evidente. O crescimento desses mercados e a demanda por melhorias contínuas nas linhas de produtos alimentícios e farmacêuticos impulsionou a união de forças destes segmentos, aproximando os eventos Food Ingredients South America, Health Ingredients South America e CPhI South America.

Esse mega evento, que ocorre de 6 a 8 de agosto, no Expo Center Norte em São Paulo, SP, reúne os mercados de ingredientes alimentícios e farmacêuticos para apresentar a um público estimado de cerca de 15 mil visitantes, seus lançamentos e apontar soluções inovadoras.

Ao todo, são 18 mil m<sup>2</sup> de área de exposição e cerca de 700 marcas nacionais e internacionais, entre fabricantes de matérias-primas, insumos farmacêuticos e alimentícios, distribuidoras e prestadoras de serviços.

Organizada pela UBM Brazil e com 17 anos de existência, a Fi South America é o mais tradicional evento sobre tecnologia em ingredientes alimentícios da América Latina. Ainda no portfólio Food, a Hi South America vem focada em soluções inovadoras para a indústria de alimentos e bebidas ligados à saúde e bem estar. Já o portfólio Pharma é representado pela 6ª edição da CPhI South Ame-

rica, evento líder em ingredientes, *outsourcing* e biotecnologia para a indústria farmacêutica.

Com identidades próximas e forte sinergia nos campos de pesquisa e desenvolvimento, os eventos se complementam, agregando valor aos expositores e aos visitantes.

## MERCADOS

O mercado farmacêutico está entre os mais aquecidos, contando com importantes indústrias do setor, que lideram as vendas no mercado interno e reforçam os investimentos em pesquisa, estimulados, principalmente, pela força dos genéricos. Segundo dados do Ministério da Saúde, o mercado farmacêutico movimenta anualmente R\$ 28 bilhões e a tendência é de expansão, com projeções positivas, estimando atingir R\$ 87 bilhões em 2017.

A indústria alimentícia também é uma das que mais crescem no país, impulsionada pelo aumento do poder aquisitivo do consumidor, assim como pelo reflexo da forte demanda por produtos industrializados, com maior valor agregado. A OCDE (Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico) projeta que o mundo deverá aumentar em 20% a produção de alimentos para atender ao crescimento da demanda até 2020, e o Brasil é o país que mais ampliará a produção, com previsão de aumento de 40% no período, prevendo

um faturamento de US\$ 5,9 trilhões até o final de 2014.

Segundo Joris Van Wijk, diretor da UBM Brazil, “Queremos proporcionar um evento muito mais completo aos visitantes. A expansão da plataforma de nutracêuticos e suplementos alimentares está em momento crucial no Brasil e, desta forma, os visitantes encontrarão uma grande oferta de ingredientes alimentícios e farmacêuticos, o que acreditamos que ajudará no lançamento desses produtos”.

O mercado será beneficiado com essa plataforma B2B para o segmento, sendo uma oportunidade para a efetivação de parcerias estratégicas no setor, além do programa científico de conferências com entidades representativas, premiações e a certeza da realização de negócios e *networking*.

## BUSCA DE CONHECIMENTO

Em paralelo às exposições, serão realizados congressos, seminários e apresentações, que reunirão especialistas nacionais e internacionais para discussões relevantes em seus respectivos setores.

No módulo alimentício, o Congresso Health Ingredients, debaterá as soluções nutricionais inovadoras da indústria de alimentos e bebidas ligados à saúde e bem estar. Ingredientes bioativos e funcionais, ingredientes naturais e redução de sódio e açúcar serão alguns dos temas abordados.

Outro módulo, Fi Mercado e

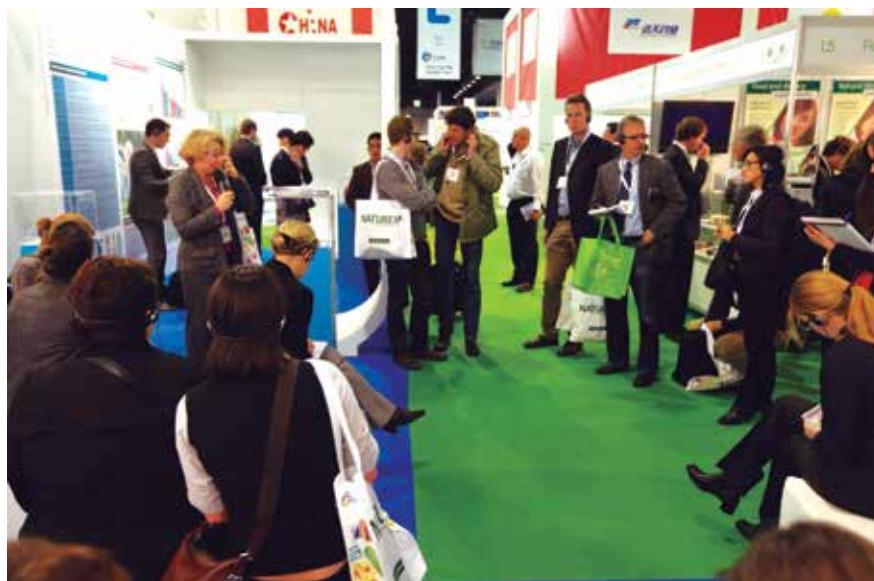
Tendências, abordará o *business* do setor, com destaque para o painel da Euromonitor, instituição de pesquisa mercadológica que apresentará dados atuais sobre a indústria do bem estar, que deve movimentar um trilhão de dólares no mundo até 2017.

A programação científica incluirá também apresentações das principais associações do segmento, como a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e para Fins Especiais (ABIAD), e a Associação Brasileira de Empresas de Produtos Nutricionais (ABENUTRI), entre outras.

O público também poderá participar do Simpósio do ILSI - *International Life Sciences Institute* -, que discutirá a gestão dos alergênicos na indústria de alimentos, com palestras de profissionais da Coca-Cola e Mondelez.

Para o mercado farmacêutico, os conteúdos da grade tratarão de temas como biotecnologia, assuntos regulatórios, validação de processos de acordo com o novo guia da FDA, inspeções internacionais da ANVISA, perspectivas do mercado farmacêutico brasileiro e oportunidades e entraves para a pesquisa clínica no Brasil.

Na área de exposição acontecerá o *Seminar Sessions*, palestras gratuitas para os visitantes sobre novos produtos e tecnologias, com inédito espaço dedicado à degustação de



produtos. “A união dos eventos trará respostas às reais necessidades dos visitantes, com ofertas de soluções inovadoras em ingredientes farmacêuticos e alimentícios, discussões de alto nível e networking qualificado”, ressalta Gabriela Ramos, gerente de eventos da UBM Brazil.

## INNOVATION TOURS

A Fi South America oferecerá a seus participantes, nos dois primeiros dias de feira, um inédito serviço de visita guiada intitulado *Innovation Tours*.

A ação tem como objetivo otimizar o tempo dos visitantes que, em sua grande maioria, são pessoas com alto poder de decisão em suas empresas

e precisam aproveitar ao máximo seu tempo fora do escritório. “Prendemos oferecer uma experiência diferenciada ao nosso visitante, agregando valor ao evento. Vamos apresentar produtos e tecnologias com detalhes, de acordo com o tema de interesse do participante”, explica Lara Siqueira.

A Equilibrium Consultoria, com vasta experiência em projetos de comunicação, conduzirá os visitantes aos estandes dos expositores explorando temas de interesse pré-selecionados. A empresa também realizará um *warm up* no qual os visitantes terão a oportunidade de conhecer novas tendências e rotas alternativas de comunicação de produtos com os ingredientes expostos no evento. “É uma grande oportunidade para que as empresas busquem soluções competitivas nesse mercado”, comenta Lara Siqueira. O *warm up* e as visitas guiadas serão realizadas com hora marcada em grupos de no máximo 25 pessoas.

## OS PRINCIPAIS LANÇAMENTOS DO MERCADO

A FiSA 2013 reunirá cerca de 700 marcas nacionais e internacionais, entre fabricantes de matérias-primas, insumos farmacêuticos e alimentícios, distribuidoras e prestadoras de serviços.

Confira a seguir algumas das principais empresas expositoras e seus respectivos lançamentos.





A Beraca, empresa brasileira que investe no desenvolvimento de tecnologias sustentáveis, lança a linha Nutrition & Health Specialties, durante sua primeira participação na Food Ingredients South America (FiSA). Composta por óleos, manteigas e farinhas provenientes de frutos e sementes da floresta amazônica, a nova linha foi desenvolvida com o propósito de oferecer aos mercados nacional e internacional ingredientes saudáveis e funcionais, aliados a uma produção sustentável. Ou seja, os insumos são obtidos por práticas regidas pela sustentabilidade, sem agredir o meio ambiente, e promovendo o desenvolvimento social regional por meio de parcerias com as comunidades extrativistas locais, responsáveis pelo manejo e a coleta consciente dos insumos. *“Investimos em uma linha de alimentos sustentáveis e funcionais, pois essa é uma tendência que ganha força no mercado nacional. Uma pesquisa sobre o perfil do consumo de alimentos no Brasil, realizada pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (Ibope) e pela Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp), apontou que a maioria da população está preocupada com a saudabilidade e bem-estar na hora de escolher um produto”,* explica Lilia Kawazoe, gerente da área Food Ingredients da Beraca. Em um espaço de 60 m<sup>2</sup> (localizado na rua J - estande 35), os visitantes conhecerão os óleos de açaí, castanha do Brasil, buriti e maracujá; farinhas de açaí, de castanha do Brasil e de cupuaçu; e a manteiga de cupuaçu. Além disso, em uma ilha de degustação, poderão provar pães e cookies produzidos com os novos lançamentos.

[www.beraca.com](http://www.beraca.com)

## BASF

A BASF destacará na FiSA 2013 a apresentação de um carotenóide para substituir o uso da Tartrazina, atendendo aos segmentos de alimentos, bebidas e suplementos naturais; e o uso sinérgico de fitoesterol com ômega 3, destinado à saúde cardiovascular. Outro destaque é o diferencial da plataforma NewNutrition, que funcionará como uma consultoria para o cliente, trazendo dados do consumidor final para insights na criação de conceitos e aplicações.



O Grupo Döhler é produtor, vendedor e fornecedor global de ingredientes naturais, sistemas de ingredientes e soluções integradas para a indústria de alimentos e bebidas. Com matriz em Darmstadt, Alemanha, o Grupo possui 23 centros de produção e 24 centros de aplicação, 50 escritórios de vendas e atividades comerciais em mais de 130 países. A empresa apresentará ao mercado as últimas tendências mundiais traduzidas em produtos que trazem entre seus ingredientes essenciais a alta tecnologia, qualidade de formulação e o bom sabor. Entre elas podemos ser citadas as bases de suco fermentadas e sucos especiais, totalmente naturais, para produtos zero açúcar, ampla coleção de corantes e aromas naturais, produtos com base de malte, além das soluções completas com edulcorantes naturais, oferecendo ao mercado a indulgência sem culpa! Este ano, a empresa também apresentará na FiSA soluções inovadoras para panificação, confeitos e sorvetes em uma ilha de degustação gourmet. No programa de conferências, a Döhler abordará três temas bastante atuais e que

apresentarão várias ideias para o mercado. Com o tema “Malte: o campeão oculto!”, as empresas poderão descobrir os benefícios deste ingrediente, que além de realçar o sabor de alimentos e bebidas, pode ser utilizado como um adoçante natural. No dia 07 de agosto, o especialista internacional do Grupo, Christian Benetka Uher, falará sobre o tópico “Leve cores naturais para sua marca!”, apresentando todas as características dos corantes naturais, com destaque para a antocianina proveniente da cenoura negra. E para fechar o programa, no módulo de Redução de Açúcar, Jane Vieira, Gerente de Marketing, apresentará o tema “Açúcar, não mais!” com todas as tecnologias desenvolvidas pela Döhler para trazer soluções mais naturais sem perder o bom sabor e a indulgência!. Os visitantes do stand poderão também degustar um amplo portfólio de produtos escolhidos para as indústrias de bebidas, lácteos e alimentos, além de poderem desfrutar de um happy hour no stand, juntamente com sua equipe, todos os dias, a partir das 18h.

[www.doehler.com.br](http://www.doehler.com.br)

## DOMONDO INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS

A Domondo é uma empresa de vendas e marketing de ingredientes alimentícios que atua desde 1997, portanto há 17 anos. Trabalha com empresas nacionais e estrangeiras sempre buscando inovação em ingredientes. Possui como representada, desde 1997, o Grupo Centroflora, brasileiro, que produz extratos vegetais, polpas de frutas e vegetais desidratados. Suas aplicações são em bebidas, refrescos em pó, e alimentos saudáveis. O foco são ingredientes seguros e com rastreabilidade. Possui também como representada a empresa Protesa, distribuidora da Glanbia e dela atua com as pro-

teínas de soro de leite (WPI, WPC), caseína micelar, caseinatos de sódio e de cálcio. Possui também linhaças funcionais para o segmento de panificação e proteínas funcionais para o segmento lácteo. A Glanbia se destaca pela qualidade das suas proteínas e ingredientes. Outra representada é a empresa Marsul, brasileira, localizada em Montenegro, RS, e que há mais de 30 anos atua com derivados de soja, notadamente proteínas isoladas de soja, proteínas texturizadas, extratos de soja e farinha de soja. Os produtos se destacam por serem não OGM e terem padrão de qualidade assegurado. A Domondo é também distribuidora da Cargill, com seus polióis, maltodextrinas e amidos, cacau, ácido cítrico e citratos. Atua

também como representante da empresa Delta Citrus, de Bebedouro, com sua linha de sucos integrais e sucos concentrados congelados e preservados. Atua também como representante do Grupo Martin Bauer, com o produto psillium (*plantago ovata*), utilizado em alimentos e pet food para melhorar o trato digestivo e evitar constipação. Finalmente, atua como representante da empresa Flora Frutas, de Santa Catarina, que produz maçã, banana e outras frutas em cubos. A Domondo se coloca ao seu dispor para trabalhar com seus ingredientes e possui como filosofia proporcionar bom atendimento aos clientes para sua fidelização.

[www.domondo.com.br](http://www.domondo.com.br)



A DuPont, por meio da sua unidade de negócios de Nutrição & Saúde, participará da Fi - Food Ingredients, a feira mais importante do setor de ingredientes da região América do Sul. A divisão DuPont Nutrição & Saúde, começou a se formar quando em 2011, a DuPont anunciou a aquisição da empresa dinamarquesa Danisco, reconhecida globalmente pela qualidade na produção de ingredientes e enzimas que são essenciais para a indústria. Um ano mais tarde, a companhia adquiriu a Solae, até então uma joint venture entre DuPont e Bunge para o desenvolvimento de tecnologias e ingredientes à base de soja. A empresa, líder no mercado de ingredientes para a indústria de alimentos, promoverá durante o evento sua ampla oferta de produtos, com foco nas soluções em nutrição,

produtos que promovem uma saúde melhor, além de sistemas e produtos que garantem proteção aos alimentos. Com amplo portfólio de produtos, a indústria de alimentos encontrará conceitos de produtos que demonstram as soluções da empresa nas mais diversas aplicações. Entre os conceitos a serem apresentados na feira, estarão disponíveis bolos, biscoitos e pães, com redução de sal e açúcar, atendendo a crescente demanda dos consumidores por alimentos mais saudáveis. Produtos lácteos como um delicioso iogurte grego com teor reduzido de gordura, além de iogurte sem lactose. Barras de proteína posicionadas para o mercado de controle de peso e nutrição esportiva, com alto teor de proteína e fibras. Para o segmento de bebidas, a empresa apresentará bebidas com proteínas de soja e leite, focadas no mercado infantil, para crianças ativas e com alto valor nutricional. E também exemplos de margarinas com foco na saúde cardiovascular e

digestiva, além de um sorvete de iogurte simbiótico.

A DuPont Nutrição & Saúde responde aos desafios mundiais em alimentos, oferecendo uma vasta linha de bioingredientes sustentáveis e soluções avançadas de diagnóstico microbiológico para proporcionar alimentos mais seguros, saudáveis e nutritivos. Por meio de uma estreita cooperação com os clientes, a DuPont combina conhecimento e experiência com paixão por inovação, para entregar aos clientes um valor inigualável no mercado.

Desde 1802, a DuPont (NYSE: DD) traz ao mundo o melhor da Ciência em forma de produtos, materiais e serviços inovadores. A companhia acredita que por meio da colaboração com clientes, governos, ONGs e líderes de opinião é possível encontrar soluções para os desafios globais, provendo alimentos saudáveis e suficientes para a população mundial, reduzindo a dependência de combustíveis fósseis e protegendo a vida e o meio ambiente.

[www.dupont.com](http://www.dupont.com)



Criada em 1986, a Fortitech é líder mundial no desenvolvimento de sistemas personalizados de

nutrientes para as indústrias de alimentos, bebidas e produtos farmacêuticos, integrando ingredientes funcionais a partir de uma ampla gama de vitaminas, minerais, aminoácidos, nucleotídeos e nutracêuticos. A Fortitech é certificada ISO 9001:2000 e FPA,

e atende aos padrões Kosher e Halal. Baseada em Schenectady, NY, EUA, a empresa tem uma rede mundial de plantas de manufatura e distribuição através da Europa, Ásia, América do Sul, México e Estados Unidos.

[www.fortitech.com](http://www.fortitech.com)



A Galena completa, em 2013, 26 anos de excelência no fornecimento de matérias-primas de qualidade aos segmentos farmacêutico, alimentício, cosmético e veterinário. A empresa está em pleno e constante desenvolvimento, estabelecendo conceitos e tendências, buscando produtos confiáveis e eficazes com a necessidade do mercado. Na CPHI South America 2013, a Galena apresenta

um dos seus novos conceitos ao mercado: o Auto Preenchimento Cutâneo - Saúde da pele e articulações. A pele é um indicador visual de saúde que, com o passar do tempo, começa a apresentar sinais de envelhecimento. O colágeno é uma importante peça de construção da pele e constitui até 30% das proteínas presentes no organismo. O colágeno é à base do tecido conjuntivo, formando uma matriz que é preenchida por outras substâncias, formando a pele. À medida que envelhecemos,

a produção natural de colágeno diminui. Por isso, manter a quantidade de colágeno é a chave para uma pele bonita. Além desses benefícios, o colágeno ajuda a manter os tecidos conjuntivos fortes e as articulações se movendo suavemente. Este conceito é composto por: Cartidyss® e Collyss®, Abbys - França. Ambos são produtos exclusivos representados pela Galena no Brasil. Venha conhecer estes e outros produtos e conceitos no stand da Galena!

[www.galena.com.br](http://www.galena.com.br)



A Gramkow, empresa brasileira que representa importantes indústrias estrangeiras fornecedoras de ingredientes alimentícios, traz ao mercado brasileiro ingredientes orgânicos, certificados segundo Lei 10.831 pelo IBD - Instituto Biodinâmico, renomada certificadora

Brasileira. O principal lançamento para a Food Ingredients 2013 é o concentrado de maçã orgânico, único orgânico com certificação BR, devido a sua ampla aplicação na indústria alimentícia, principalmente como base para bebidas de frutas e lácteas. Este ingrediente permitirá que as empresas brasileiras possam lançar produtos orgânicos

e com apelo natural e saudável em alta escala. Além do concentrado de maçã, a empresa apresentará, também, a sua linha orgânica de purês e cereais certificada para o Brasil, com diversas aplicações em alimentos infantis, *smoothies* de frutas, néctares e indústria da panificação em geral.

[www.gramkow.com.br](http://www.gramkow.com.br)



A Indukern do Brasil marcará presença mais uma vez na FiSA. Entre as novidades que a empresa apresentará está o Clarisoy, um

produto que traduz as últimas tendências do mercado, pois agrega entre seus ingredientes tecnologia, qualidade e sabor. O Clarisoy é um produto de proteína de soja, solúvel e transparente, usado na produção de bebidas fortificadas, como sucos e refrescos. Por ser transparente, mantém a cor original da fruta, ao mesmo tempo em que reage de forma estável no meio ácido, sem a necessidade

da utilização de estabilizantes. A Indukern tem a exclusividade na distribuição do Clarisoy no Brasil. A empresa distribui insumos dos maiores fornecedores de matérias-primas e oferece ótima relação entre custo, benefício e qualidade, nos segmentos de panificação e snacks, doces e confeitos, bebidas, lácteos, carnes e pescados.

[www.indukern.com.br](http://www.indukern.com.br)



A Guarani apresenta durante a FiSA - Food Ingredients South America - o seu portfólio de produtos e soluções aplicados à fabricação de alimentos e bebidas. Sua participação no evento será centrada, principalmente, na apresentação dos diferenciais que a empresa oferece a seus parceiros de negócios em termos de suporte técnico e pós-venda. Com foco na otimização dos processos produtivos de seus clientes, a empresa busca maximizar a eficiência da cadeia de suprimentos, preservando a segurança e qualidade dos produtos finais. De acordo com o diretor comercial da Guarani, Paulo José Mendes Passos, a atividade industrial da companhia apoia-se em tecnologias de ponta na área de automação. *“Nossa qualidade é respaldada*

*por certificações que conferem ao açúcar Guarani um elevado grau de controle do processo produtivo. Além disso, priorizamos sustentabilidade na gestão de nossos negócios e somos capazes de atender às exigências dos mercados brasileiro e mundial”,* assinala o executivo.

*“Ao fabricar produtos e ingredientes que marcam presença na vida de milhões de pessoas, a Guarani assume sua responsabilidade como fornecedora que entrega qualidade e confiabilidade”,* assinala o executivo. Mendes Passos assinala que no estande da Guarani na Food Ingredients South America, seus executivos e profissionais da área comercial farão apresentações em torno dos diferenciais que a empresa oferece a seus parceiros de negócios. *“A Guarani persegue a melhora da competitividade dos clientes. Para tanto, investe num modelo de negócios que privilegia a relação sustentável, lucrativa e duradoura”,*

acrescenta. A Guarani é uma das empresas líderes do setor sucroenergético brasileiro. Seu principal negócio é a transformação da cana-de-açúcar em açúcar, etanol e energia, bem como a comercialização desses produtos. A empresa possui sete unidades industriais, localizadas na região noroeste do Estado de São Paulo. São elas: Andrade, Cruz Alta, Mandu, São José, Severínia, Mandu, Tanabi e Vertente (controle de 50% em parceria com o Grupo Humus). Com capacidade para processar 20 milhões de toneladas de cana-de-açúcar, 1,9 milhão de toneladas de açúcar, 900 000 m<sup>3</sup> de etanol e 220 MW de potência instalada de cogeração de energia elétrica, tem como acionistas duas empresas líderes em suas áreas de atuação, a Tereos Internacional e a Petrobras Biocombustível. A Tereos Internacional, por sua vez, é controlada pelo grupo francês Tereos, um dos principais produtores de açúcar, amido, etanol e álcool do mundo. [www.aguarani.com.br](http://www.aguarani.com.br)



Nesta FiSA o nome da Hela firma-se no mercado de ingredientes da América Latina. Até o ano passado éramos General Ingredients e agora somos Hela Ingredientes Brasil, parte de um centenário grupo alemão de condimentos, especiarias e molhos, com presença global, comprometido com qualidade. Este ano estaremos no pavilhão da HiSA. Traremos, juntamente com o *“Cranberry Marketing Committee”,* a maior especialista de Cranberries dos EUA, Dra. Amy Howell, que dará uma

palestra no simpósio da FiSA. Para atender nossos clientes com esse poderoso ingrediente, representamos a Graceland Fruits (Michigan, EUA), empresa focada na qualidade de suas frutas desidratadas e macias, especialmente cranberries e a Milne, que faz sucos concentrados de berries e muito mais. Apresentaremos palestras sobre substituição de sódio (Smart Salt) e sinergias entre fibra de laranja e proteínas (CitriFi). Teremos também espumantes compostos de extrato natural de quillaja que agora trazemos diretamente da fonte: a Desert King Chile. As cranberries são, com certeza, as frutas com benefícios à saúde

mais estudadas, inclusive com comprovação de seu mecanismo de atuação no sistema digestivo e urinário. Sobre a redução de sódio, essa não é uma tendência, mas sim uma necessidade no Brasil, seja com ingredientes e tecnologia ou com mudança de hábitos alimentares. A sinergia entre fibras e proteínas para redução de gordura traz uma melhoria nutricional significativa em produtos panificados. Por fim, representar diretamente a Desert King Chile torna mais competitiva a aplicação do extrato de quillaja, versátil ingrediente de uso consagrado em bebidas, ovos e cosméticos.

[www.general-ingredients.com.br](http://www.general-ingredients.com.br)



Atuando no mercado desde 1998, a Labonathus representa com exclusividade no Brasil renomados produtores internacionais, distribuindo ingredientes, excipientes e tecnologias destinadas às indústrias de alimentos, farmacêutica, cuidados pessoais, alimentação animal e bio indústria em geral. Apoiado da experiência de seus profissionais e trabalhando de forma integrada com seus parceiros internacionais, a Labonathus disponibiliza aos clientes soluções inovadoras de alta qualidade e toda a estrutura técnica e comercial necessária ao desenvolvimento de novos produtos e serviços. Sua filosofia empresarial se baseia no o integral respeito ao con-

sumidor e ao meio ambiente, por intermédio da qualidade de seus produtos e serviços e pela racional e equilibrada relação de longo prazo com seus clientes, fornecedores e colaboradores. A Labonathus promoverá na FiSA 2013 o seu já consagrado portfólio de soluções saudáveis, onde destacamos a linha Sweet Pearl, a única patenteada capaz de realizar a substituição total ou parcial do açúcar de forma 1X1, preservando as características sensoriais e físicas do produto final, sem a necessidade de alteração no processo ou maquinário. O evento será marcado pelo lançamento oficial da linha natural solutions, a mais completa gama de soluções naturais a base de frutas e vegetais obtidas a partir de diferentes tecnologias.

[www.labonathus.com.br](http://www.labonathus.com.br)



Especializada em oferecer as melhores soluções em ingredientes e produtos, a Liotécnica detém a mais alta tecnologia de secagem de alimentos, a liofilização. Referência no segmento e parceira de grandes nomes do setor, dispõe de uma equipe de pesquisa voltada para o desenvolvimento de ingredientes clean label e naturais, que permitem a concepção de produtos alimentícios saudáveis e práticos. Em seu estande, na HI 2013, apresentará aplicações inovadoras alinhadas às tendências de ingredientes saudáveis,

naturais e clean label em produtos culinários, panificação, bebidas e chocolates. Atenta à importância do papel da indústria alimentícia, na busca pela saudabilidade, no dia 06.Ago as 17h30, no Auditório do Seminar Sessions, a Liotécnica oferecerá uma palestra gratuita com o tema “Extrato de Malte, o parceiro da boa nutrição!”, ministrada pela Dra. Valéria Paschoal, Diretora da VP Consultoria Nutricional e Coordenadora Científica da Sociedade Brasileira de Nutrição Funcional. Venha descobrir porque a Liotécnica é, naturalmente, sua melhor opção em ingredientes!

[www.liotecnica.com.br](http://www.liotecnica.com.br)

## MASTERSENSE

A MasterSense participa da FiSA 2013 com a sua linha de antioxidantes, antimicrobianos, culturas, desidratados e liofilizados, emulsificantes, enzimas, espessantes/estabilizantes, edulcorantes, fermento biológico instantâneo, fibras, glúten, gorduras especiais em pó, ingredientes funcionais, óleos e gorduras de palma, e substitutos de açúcar.

## MAKENI CHEMICALS

A Makeni Chemicals apresentará na FiSA soluções completas para a indústria alimentícia com destaque para os produtos que auxiliam na redução de sódio nos alimentos e alternativas para nutrição esportiva e funcional.

## MERCK MILLIPORE

A área de Pharm Chemical Solutions da Merck Millipore, divisão química da alemã Merck, divulgará na FiSA 2013 a importância da fortificação vitamínica e mineral em produtos voltados à saúde do consumidor; além do uso de ingredientes naturais e soluções para redução de sódio.



Para a categoria barra de cereal, a equipe de aplicações Naturex vem trabalhando com pós de frutas para criar um conceito inovador à base de frutas exóticas, incluindo pedaços crocantes de manga e goji. A barra oferece uma receita rica em frutas, com grande impacto visual, e um novo sabor. Foi incluído extrato de chá verde para enriquecer a barra com mais de 150mg de polifenóis por 100g. Uma barra de cereal mais convencional, focada no fornecimento de energia, será ilustrada pelo conceito usando framboesa crocante e maçã em pó, enriquecido com maca e extratos de ginseng. Ambas as barras oferecem uma vida útil longa, graças ao OSR StabilEnhance® natural da Naturex. Derivado de alecrim, este antioxidante natural previne o sabor oxidado e é uma alternativa de baixo custo para tocoferóis.

[www.naturex.com](http://www.naturex.com)





**NovaProm**

A NOVAPROM, divisão do grupo JBS, é a maior empresa do mundo em produção e tecnologia de proteína animal de colágeno bovino. O nosso produto, Novapro® - proteína de colágeno, é uma excelente ferramenta tecnológica que possui estrutura molecular capaz de se ligar tanto a água quanto à gordura dos alimentos, ajudando na estabilização de emulsões, formação da estrutura e características sensoriais dos produtos onde é aplicado. Utilizado principalmente em produtos cárneos em que se deseja melhorar a suculência e textura, o seu uso vem sendo expandido da área de lácteos, onde confere cremosidade e corpo, e panificação, onde melhora a retenção da umidade, aumentando a vida de prateleira. Além disso, a Novaprom também possui uma linha de sistemas funcionais, Novapro® SF, desenvolvida para atender às necessidades específicas de nossos clientes, levando em consideração as características desejadas em cada produto. Já para aqueles que procuram um produto com aporte protéico, mas que não altere a textura dos alimentos temos o Novapro® hidro - colágeno hidrolisado, que pode ser usado em barras de cereais, bebidas, suplementos e cosméticos. O Novapro® é um produto único e inovador que atende aos padrões internacionais mais estritos de qualidade, possui registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e está aprovado pelo USDA/FDA e pela União Européia como ingrediente alimentício. As instalações da Novaprom são inspecionadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e seus processos de produção e comercialização certificados pela ISO 9001:2008 e BRC *Global Standards for Food Safety*.  
[www.novaprom.com.br](http://www.novaprom.com.br)



A Nexira é líder em ingredientes naturais e extratos botânicos para alimentos, nutrição e suplementos dietéticos. O portfólio de produtos da Nexira incluem extratos botânicos nutricionais e funcionais, antioxidantes e uma linha de ingredientes premium para controle de peso, anti-stress, nutrição esportiva, saúde digestiva e saúde cardiovascular. Como de costume, a HISA será um importante evento internacional, o qual a Nexira irá apresentar seus últimos lançamentos: Simag™, Prothy R 80™, novos estudos clínicos com Serenzo™ (antiestresse) e Vinitrox™ (vasodilatador e antioxidante) e a extensão da linha de extratos botânicos. A Nexira oferece o Simag™, um extrato marinho purificado e padronizado em diferentes concentrações de magnésio: de 15% a 55%. A Nexira também apresenta o Prothy R80™, um produto natural que contém peptídeos hidrolisados extraídos do arroz. O Prothy R80™ não é alergênico, é uma opção perfeita para dietas especiais. Suas aplicações incluem alimentação infantil, peptídeos de arroz apresentam distribuição de aminoácidos próximos a do leite materno e pode substituir o leite de vaca e a proteína da soja; nutrição esportiva, contém 80% de peptídeos e atua no desenvolvimento e construção da musculatura; e dieta da proteína, vegana, glúten free. Já o Serenzo™ é um ingrediente antiestresse inovador. Sua eficácia na dosagem

diária de 500 mg foi avaliada durante um estudo clínico aberto conduzido por 40 voluntários de 18 a 60 anos de idade com stress crônico. O estudo demonstrou que Serenzo™ reduz significativamente os marcadores de stress generalizado e confirma sua excepcional propriedade antiestresse: significante redução de 53% do índice de severidade global (SCL-90-R); e redução de 50% do índice de ansiedade da escala Hamilton (HAM-A). Outro produto apresentado pela Nexira, o Vinitrox™ é uma combinação sinérgica de formulação própria da Nexira de polifenóis da maçã e da uva. A Nexira destaca os resultados do novo estudo clínico conduzido em 50 atletas de 25 a 45 anos de idade. Esse estudo demonstrou que o Vinitrox™ melhora significativamente a capacidade física graças a sua propriedade de aumento da produção de óxido nítrico (NO) e ganho do metabolismo muscular aeróbico: +10% de aumento do tempo de treino físico; e +13% de aumento do tempo antes de atingir a barreira de fadiga. Em Dezembro de 2012, a Nexira adquiriu a Tournay Biotechnologies, um especialista europeu na extração de ativos botânicos de alta qualidade para as indústrias de nutracêuticos e suplementos dietéticos. Com essa nova aquisição, a Nexira expande sua capacidade de produção de extratos naturais e amplia seu portfólio de extratos botânicos.  
[www.nexira.com](http://www.nexira.com)



A Prativita apresentará na FISA 2013 sua linha completa de carnes, grãos e vegetais desidratados, assim como produtos especiais distribuídos exclusivamente por ela no Brasil, como a carne de galinha em pó da empresa americana IDF. Produto de excepcional custo-benefício já utilizado em todo o mercado nacional e internacional pelas principais empresas fabricantes de sopas e caldos. Em seu estande estarão expostos

ingredientes como carne bovina, peito de frango, charque, bacon, linguiça, ervilha, milho, entre outros diversos itens desidratados nos cortes: grãos, cubos, pó, triturado e desfiado. Os alimentos nutricionais desidratados também chamados de alimentos formulados são produtos pré-preparados, bastando acréscimo de água e cozimento ser consumidos. Seu desenvolvimento se deu pela necessidade de reduzir perdas e, principalmente, facilitar a preparação e a distribuição da merenda escolar. Hoje os ingredientes desidratados são aplicados em diversas linhas de

produtos como sopas, caldos, risotos, massas recheadas, pães, snacks, temperos e até mesmo nos alimentos da indústria pet, como ração para cães, gatos e peixes. A indústria dispõe de modernas instalações que, em conjunto com uma equipe extremamente preparada e qualificada, garante um processo mais dinâmico e eficiente na produção e elaboração dos alimentos desidratados. A Prativita convida a todos para conhecer sua linha completa de ingredientes desidratados - estande #H04. Será um prazer recebê-los!  
[www.prativita.com.br](http://www.prativita.com.br)



Uma das primeiras expositoras, desde a criação da Food Ingredients, a Prozyn mais uma vez estará presente a esse importante evento que trás as principais novidades e inovações em ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas. Além do amplo portfólio de soluções enzimáticas, já conhecidas pelo mercado e marcado por diversas inovações, a Prozyn apresentará ao mercado uma linha de antioxidantes naturais, tecnologia que atende uma das principais demandas e tendências mundiais por alimentos clean label. Amplamente utilizado nos mercados americano, europeu e asiático, essa nova solução é fruto da parceria entre Prozyn e a empresa espanhola BTSA, a primeira empresa europeia a fabricar Antioxidantes Naturais para

as indústrias de Alimentos, Cosmética e Farmacêutica. O uso de antioxidantes como coadjuvantes tecnológicos consegue reduzir o efeito da oxidação natural, retardando o processo de formação de ranço e melhorando a estabilidade de alimentos ao longo do tempo. O momento é propício para estreitar o relacionamento com o mercado, mantendo contato direto com clientes, além de fortalecer a nosso posicionamento de empresa inovadora em biotecnologia e ingredientes naturais. O evento é muito valioso para o entendimento das necessidades do mercado e para a criação de novos projetos junto às indústrias de alimentos e bebidas que proveem um público altamente qualificado para o evento. Nestes anos de participação sempre conquistamos nossos objetivos, como novos projetos, fortalecimento da marca e proximidade de diferentes necessidades simultâneas.

[www.prozyn.com](http://www.prozyn.com)

## PURAC

A Purac apresentará na FiSA 2013 o PuraQ Arome NA4, um aromatizante natural que oferece muitas das funcionalidades do sal, proporcionando aos processadores de carne múltiplos benefícios para a produção de alimentos com redução de sódio. O PuraQ Arome NA4 imita o sabor da carne e ajuda a controlar a atividade de água, o que reduz o ritmo de crescimento microbiológico.

## QUÍMICA ANASTÁCIO

A Indústria Química Anastácio marcará presença na FiSA 2013 através da sua diversidade de produtos de vários segmentos da unidade de negócios de alimentos, incluindo carnes, panificação, *light/diet*, doces, sorvetes, aromas, bebidas, lácteos, nutrição esportiva, produtos nutracêuticos e alimentos em geral.

## ROUSSELOT

A Rousselot® apresentará na FI South America deste ano a linha Synergy Systems™. Além disso, os fabricantes que buscam incrementar o perfil nutricional dos seus alimentos e bebidas podem conhecer a eficácia comprovada e o potencial de aplicação variável da linha flexível de peptídeos de colágeno Pep-tan® da Rousselot, com atenção especial à sua eficácia ao ajudar na beleza da pele e na saúde das articulações.



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. 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. 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.

[www.sensient.com.br](http://www.sensient.com.br)

## LIPID INGREDIENTS & TECHNOLOGY

A Lipid Ingredients & Technology apresentará na FiSA 2013 o GPC, glicerofosfato de colina, um suplemento inovador com alta performance. Substância crucial para um grande número de funções no organismo, como no processo básico de vida das células (homeostase), formação e crescimento do tecido, vitalidade dos órgãos e coordenação das mãos e olhos.

## NICROM

Dentre os produtos de destaque da Nicrom para a FiSA 2013, estão os emulsificantes da empresa Suíça Lonza; e a parceria com a empresa americana Elan Chemical de compostos aromáticos. Também se destaca o desenvolvimento da linha de óleos essenciais e óleos resinas da empresa Indiana Plant Lipids.

## STERN-WYWIOL

Na feira Food Ingredients South America deste, cinco empresas do grupo Stern-Wywiol apresentam inovações do seu portfólio de produtos. No espaço coletivo G34 da Stern Ingredients do Brasil, a Hydrosol apresenta novos sistemas de estabilização, enquanto que a SternVitamin se concentra na apresentação de pré-misturas de vitaminas e minerais. A Mühlenchemie, a DeutscheBack e a SternEnzym estão focadas na apresentação de soluções inovadoras para as indústrias de panificação e moagem.



A Vogler Ingredients, participa da HiSA com foco em sua linha Health. A participação nesta edição, será em parceria com a PB Leinei, uma das maiores empresas de gelatinas e colágenos do mundo. Alias, colágeno será o nosso destaque. Com distribuição exclusiva no Brasil da linha PB Leiner, estaremos recebendo os clientes para a apresentação de nossa parceria e ideias de aplicações do colágenos em alimentos. Além da parceria com a PB Leiner, a nossa equipe técnica/comercial, estará disponível para apresentação de outros ingredientes naturais como a Estévia, único substituto natural de açúcar, com sabor agradável e aplicações nas mais variadas matrizes. Também destacamos a linha de Extratos Vegetais e Polpas Desidratadas da Centroflora, sem mencionas linha de Carotenoides da Allied, entre outros. Não deixe de nos visitar na HiSA 2013!

[www.vogler.com.br](http://www.vogler.com.br)



A Tate & Lyle participa mais uma vez da FiSA. Trata-se de um fornecedor global de ingredientes e soluções de alimentos às indústrias de alimentos, de bebidas e outras, e tem mais de 30 instalações de produção em todo o mundo. A Tate & Lyle opera através de duas unidades globais de negócio, a Speciality Food Ingredients e a Bulk Ingredients, que são apoiadas pelo Innovation and

Commercial Development. A estratégia do Grupo é tornar-se um fornecedor global líder de ingredientes alimentícios especiais através de um enfoque disciplinado no crescimento e direcionando o negócio da Bulk Ingredients para a gestão de rendimentos sustentada, para alimentar este crescimento. A Speciality Food Ingredients incorpora ingredientes especiais à base de amido (amidos especiais à base de milho, edulcorantes e fibras), adoçantes sem calorias (incluindo o Splenda® Sucralose) e a Food Systems, que fornece soluções

de ingredientes combinados. A Bulk Ingredients incorpora adoçantes a granel à base de milho, amidos industriais e produtos de fermentação (primariamente acidulantes). Os coprodutos de ambas as divisões são primariamente vendidos como rações para animais. A Tate & Lyle está listada na Bolsa de Valores de Londres sob o símbolo TATE.L. Seus American Depositary Receipts (ADR – sigla que representa as ações de empresas não sediadas nos Estados Unidos) são negociados sob a marca TATYY. [www.tateandlyle.com](http://www.tateandlyle.com)



A FiSA 2013 tem uma significativa importância para a Univar, chegamos a América do Sul, iniciando pelo Brasil, agora somos Univar Brasil. Atuando no Brasil desde 2011, a Univar uniu toda sua experiência internacional a força local de mais de 15 anos da Arinos, disponibilizando ao mercado nacional novas tecnologias e soluções que garantem diferen-

ciais competitivos aos clientes e atendem as necessidades atuais dos consumidores. Apresentaremos ao mercado nossas mais variadas linhas em: acidulantes, antioxidantes, conservantes, corantes, umectantes, solventes espessantes, texturizantes, lubrificantes, agentes de assepsia, reguladores de acidez, aromatizantes, anti-umectantes, agentes de fluidez, vitaminas, ingredientes, extratos naturais, produtos desidratados, liofilizados, edulcorantes e suplementos. Ao

longo de 88 anos de história, a Univar conquistou continentes, clientes e parceiros, por isso, contamos com um moderno laboratório de aplicações, um vasto portfólio de ingredientes, aromas e renomados pesquisadores que trabalham com foco nas atuais tendências de consumo. Visite-nos em nosso stand e conheça de perto as novidades que preparamos para o mercado de alimentos e supere as suas expectativas. [www.univarbrasil.com.br](http://www.univarbrasil.com.br)



## FISA 2013

Data: 06 a 08 de agosto de 2013

Horário: 13h às 20h

Local: Expo Center Norte  
São Paulo, SP

Organizador: UBM Brazil

[www.fi-events.com.br](http://www.fi-events.com.br)

[fisa@ubmbrazil.com.br](mailto:fisa@ubmbrazil.com.br)