

GRAMKOW APRESENTA SEU CONCENTRADO DE MAÇÃ

O suco concentrado de maçã é um produto largamente utilizado na indústria convencional para a fabricação de bebidas. A Gramkow oferece o suco concentrado de maçã orgânico, certificado como ingrediente, para viabilizar a produção de produtos orgânicos no Brasil, como bebidas, geléias e *smoothies*.

O concentrado de maçã orgânico e fair trade é o principal produto da Gramkow para a indústria de bebidas, devido a sua aplicação em diversos produtos, como néctares e *smoothies*. Uma das principais vantagens de utilizar o concentrado de maçã é o alto poder adoçante deste xarope, possibilitando o uso em diversas concentrações sem influenciar de forma determinante no sabor do alimento. Outro benefício é a redução do custo de produção de produtos acabados, por utilizar uma matéria-prima de alta concentração como ingrediente.

www.gramkow.com.br

EVONIK E VOGLER ANUNCIAM PARCERIA PARA DISTRIBUIÇÃO DE SÍLCAS E EXTRATOS DE AROMAS CO₂

Desde o dia 1º de janeiro de 2014, a Vogler Ingredients passou a distribuir a linha de produtos da Evonik destinados ao mercado de alimentos, com abrangência em todo o território brasileiro. A Vogler, que é líder em distribuição de ingredientes e possui uma ampla linha de produtos para o mercado de alimentos, além de cobertura nacional, associou-se à tecnologia e qualidade dos produtos Evonik. Com a parceria, os clientes da área alimentícia passam a receber soluções completas, incluindo prestação de serviços, logística e condições comerciais competitivas para as linhas de produtos Evonik de sílicas pirogênicas (AEROSIL® 200 F e AEROSIL® 380 F) e sílicas precipitadas (SIPERNAT® 22, SIPERNAT® 22 S, SIPERNAT® 50, SIPERNAT® 50 S e SIPERNAT® 350),

que são utilizadas para aumentar a produtividade e qualidade na indústria de alimentos. Entre os benefícios gerados por estes ingredientes estão a redução da tendência de aglomeração de alimentos em pó, a melhora significativa na fluidez de pós, a maior produtividade, a precisão na dosagem, a conversão de sistemas líquidos em pós, e a estabilidade na armazenagem e constância na qualidade. Os extratos de aromas CO₂, que são produzidos pelo processo de extração supercrítica, geram produtos 100% livres de solventes (*clean label*) e de longa estabilidade (três anos) para a utilização em alimentos contendo castanha, chá, café, fruta e temperos, além de casas de aromas. Os extratos de aromas CO₂, que passam agora a ser distribuídos pela Vogler, são 100% naturais e com extração através de CO₂ supercrítico. Além disso, são ultraconcentrados e possuem baixa dosagem, 5 a 15 ppm. Esse tipo de extração vem sendo considerada uma técnica atrativa, principalmente no que diz respeito ao meio ambiente e qualidade dos produtos, por ser um processo livre de resíduos e não provocar degradação do extrato. São soluções que combinam vasto *know how* com tecnologia avançada, traduzindo-se em insumos e serviços que propiciam uma série de melhorias aos produtos finais da indústria alimentícia.

www.corporate.evonik.com.br

www.vogler.com.br

GELNEX ENGAJADA EM INICIATIVAS DE RESPONSABILIDADE SOCIAL



Em 2013, a Gelnex completou 15 anos de atuação na fabricação e comercialização de gelatina. Durante esse tempo, marcou presença em mais de 50 países. Com capacidade de produção instalada em 20 mil

toneladas anuais, potencializada pelo elevado grau de automação das plantas, a empresa vem promovendo o crescimento do seu negócio de forma sustentável. Com foco no futuro e sempre pensando no bem-estar da comunidade a qual está inserida, a Gelnex vem desenvolvendo diversos projetos de responsabilidade social e seus colaboradores são incentivados à participar voluntariamente das ações propostas pela empresa. Os projetos realizados pela Gelnex estão baseados em quatro pilares: Suporte à Comunidade; Educação e Cultura; Funcionário Solidário e Qualidade de Vida. Isso tem proporcionado momentos de reflexão e descontração a todos que participam de suas atividades. Um dos destaques dos projetos realizados pela Gelnex foi na escola Santos Dumont, em Nazário, GO, onde foi inaugurada uma mini biblioteca e um espaço coberto para realização de atividades físicas. Outro importante projeto realizado na cidade de Araguaína, TO, foi o auxílio a Casa do Idoso Sagrado Coração de Jesus, que recebeu melhorias estruturais e atividades de terapia ocupacional para os que ali residem. Recentemente, na comunidade da Barra da Grota, também na cidade de Araguaína, TO, foi realizado um dia especial de ações voltadas à comunidade em geral. Foram disponibilizados serviços de emissão de documentos pessoais e mini palestras sobre conscientização dos direitos da criança. Em Santa Catarina, a Gelnex patrocinou o projeto "Guias Mirins: Monitorando a qualidade da água", realizado pelo Parque Estadual Fritz Plaumann, (primeira e única Unidade de conservação de proteção integral do Estado de Santa Catarina, destinada à proteção da natureza, à pesquisa científica, à educação ambiental e ao turismo ecológico). Este projeto contou com a participação de alunos da escola Francisco Bagatini, que foram capacitados através de palestras teóricas e práticas para realizar análises da água que contorna o parque, contribuindo

para a conscientização e educação ambiental dos mesmos. Na área de educação, cultura e lazer, várias escolas estão sendo atendidas pela Gelnex a fim de contribuir para melhorar a estrutura e o aprendizado de crianças e adolescentes da comunidade. E, por desenvolver estes projetos em prol de crianças e adolescentes em suas três unidades, a Gelnex conta com o selo da Empresa Amiga da Criança, desde 2012. A Gelnex acredita que cada empresa pode e deve exercer seu papel social, crescer de forma ética e integrada com a comunidade. www.gelnex.com.br

NICROM COMUNICA A CRIAÇÃO DA DIVISÃO ALIMENTOS NA EMPRESA

A Nicrom Química, empresa fundada em 1992, localizada no Polo Empresarial Tamboré/ Santana de Parnaíba (Grande São Paulo), e com forte presença no mercado brasileiro de matérias-primas, anuncia a criação da Divisão Alimentos, com o intuito de organizar esta importante área de atuação do Grupo. A empresa já atua nesse segmento há alguns anos, tanto em nutrição humana como animal, mas decidiu estrategicamente investir nestes segmentos em 2013, com a recente participação na FISA, e o aumento do time de vendas, que agora está exclusivamente dedicado, além da incorporação de novas linhas de produtos. Hoje, a Nicrom Química distribui os polisorbatos 20, 60 e 80 e outros emulsificantes da empresa suíça Lonza (fabricados nos Estados Unidos); a linha de aldeídos, extrato de vanilla natural e compostos aromáticos da Elan/Estados Unidos; além dos corantes alimentícios da Roha/Índia; nitrato e nitrito de sódio FG e metabissulfitos de sódio FG e potássio FG da Basf/Alemanha; benzoato de sódio Purox S, álcool benzílico puro e ácido benzóico Food/Pharma da Emerald-Kalama/Holanda; e goma guar da Premcem Gums/Índia. Vale destacar também as importações

regulares de sorbato de potássio, ácido sórbico, propionato de cálcio, eritorbato de sódio, ácido eritórbito, ácido ascórbico, fosfatos, dióxido de titânio Anatase FG, glúten de trigo, goma xantana, e mentol cristal, bem como a distribuição local de ácido cítrico, ácido fosfórico 85% e CMC. A Nicrom Química continua atuando com forte representação nos outros importantes negócios da empresa: química industrial, agronegócios, curtumes, fertilizantes, cosméticos e adesivos. www.nicromquimica.com.br

DUPONT LANÇA PROBIÓTICOS HOWARU® PROTECT PARA MANTER AS DEFESAS IMUNOLÓGICAS NATURAIS



A DuPont lançou uma família de probióticos, a Howaru® Protect, tendo como público alvo crianças, adultos e praticantes de esportes. As três fórmulas são clinicamente documentadas e ajudam a manter as defesas imunológicas naturais. O portfólio Howaru® Protect está disponível para os fabricantes de suplementos dietéticos, alimentos e bebidas, com foco na melhor saúde do consumidor. A linha Howaru® Protect inclui o Howaru® Protect Kids, o Howaru® Protect Adult, e o Howaru® Protect Sport. O Howaru® Protect Kids ajuda a manter as crianças saudáveis durante a temporada de gripes e resfriados. Um estudo publicado na revista *Pediatrics* demonstra que Howaru® Protect Kids contribui para a saúde respiratória, reduzindo a duração dos sintomas de 6,5 a 3,5 dias, além de uma forte redução no uso de antibióticos e um menor período doente. O Howaru® Protect Adult ajuda a manter uma função respiratória saudável. Um estudo publicado recentemente na

revista *Clinical Nutrition* demonstrou uma redução de 27% no risco de doenças do aparelho respiratório superior, além de retardar o início de doenças do aparelho respiratório quando o produto é comparado com o placebo. O Howaru® Protect Sport ajuda adultos fisicamente ativos a continuarem saudáveis para um excelente desempenho esportivo. Com base no estudo publicado na revista *Clinical Nutrition*, a fórmula promove um maior nível de atividade física, uma duração significativamente mais longa dos exercícios e uma intensidade de treinamento muito melhor, retardando o início de infecções respiratórias. De acordo com as estimativas da indústria, o mercado varejista global para probióticos deve alcançar a marca de US\$ 32 bilhões em 2013, podendo alcançar a marca de US\$ 45 bilhões em 2018. Mais de 90% do total é atribuído a alimentos, bebidas e suplementos dietéticos. A pesquisa que comprova as propriedades dos probióticos Howaru® foi publicada em muitos jornais especializados e publicações científicas da área e apresentada em uma série de conferências científicas. A DuPont Nutrição & Saúde é parceira científica de uma rede global de pesquisadores acadêmicos, clínicos e outros especialistas na área, permitindo à DuPont acrescentar continuamente os benefícios à saúde de seus ingredientes. A Organização Mundial da Saúde (OMS) define os probióticos como “organismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem um benefício à saúde do hospedeiro”. Os probióticos oferecem um suporte exclusivo para a saúde digestiva e imunológica, além de outros benefícios de bem-estar para os mercados de suplementação dietética, laticínios e bebidas. www.dupont.com

DO BEM™ LANÇA PRIMEIRO SUCO ROSA INTEGRAL

A do bem™, empresa carioca de bebidas 100% naturais, lança o Suco

Rosa. Composto a linha de bebidas funcionais, o suco é resultado de uma mistura de laranja, cenoura e beterraba. Assim como as outras bebidas da do bem™, o Suco Rosa é natural, pois não contém conservantes, açúcar e nenhum outro aditivo químico. Apesar do sabor doce, o suco oferece apenas 80 calorias em uma porção de 200ml. A bebida contém betacaroteno, uma substância que tem a função de formar vitamina “A” no organismo, presente na beterraba e cenoura. O betacaroteno também atua como refletor parcial dos raios UVA e UVB, e ajuda a proteger a pele dos danos provocados pelos raios ultravioletas. Para quem pratica atividades físicas, a novidade da do bem™, também é uma ótima opção. O Suco Rosa auxilia os esportistas, pois possui uma quantidade significativa de potássio, substância responsável pela contração muscular que pode colaborar na performance. Além disso, a ação antioxidante do suco combate os radicais livres produzidos durante a atividade física que podem ser responsáveis pelas dores musculares. A embalagem do Suco Rosa do bem™, segue a linguagem visual da linha de funcionais, composta pelo Suco Verde. Com uma caixinha toda camuflada, um design inédito no varejo, o suco traz os famosos textos bem humorados em destaque. A marca carioca do bem™ pretende expandir sua linha de sucos funcionais e oferecer cada vez mais opções saudáveis ao mercado.



www.dobem.com

SORVELÂNDIA LANÇA PRIMEIRO SORVETE SEM LACTOSE À BASE DE LEITE DO BRASIL

A Sorvelândia, empresa caxiense especializada na produção de sorvetes e picolés, lançou o primeiro sorvete sem lactose do país, fabricado a partir

de leite integral. O produto faz parte de uma nova linha que traduz a necessidade atual de manter a boa forma e um corpo saudável, mantendo o tradicional sabor oferecido pela marca. A linha Zero Lactose é uma alternativa para pessoas com intolerância à lactose. Nos sabores creme, maracujá, napolitano e uva com creme, o produto mantém o gosto e a textura do sorvete original por ser produzido com leite integral. O processo para criar este novo produto conta com a utilização da enzima lactase, fornecida pela DuPont, empresa multinacional parceira da Sorvelândia. Segundo a DuPont, a empresa é uma das principais líderes mundiais no fornecimento de ingredientes sustentáveis para aumentar a qualidade de produtos alimentícios. A DuPont iniciou a venda desta enzima há menos de seis meses para o mercado de sorvetes, e no Brasil, a Sorvelândia é a pioneira na utilização desta tecnologia. Outra linha de produtos recém lançada pela Sorvelândia é a Zero Açúcar e Gordura, voltada para quem se preocupa com a saúde. Os sorvetes da marca contam com 0% de gordura e de açúcar e estão disponíveis nos sabores napolitano, creme e morango com leite condensado. Os produtos possuem ainda baixa caloria e não contém adoçante artificial em sua fórmula. Os produtos da Sorvelândia, inclusive das linhas Zero Lactose e Zero Açúcar e Gordura, estão disponíveis em diversos mercados do Rio Grande do Sul e São Paulo. A Sorvelândia espera um crescimento de 15% no faturamento anual por meio destes lançamentos. www.sorvelandia.com.br
www.dupont.com

BEAUTY'IN E VIGOR LANÇAM IOGURTE COM COLÁGENO E ESTÉVIA

A beauty'in® anuncia a chegada ao mercado do beautyyogurt® by Vigor, primeiro iogurte de beleza do mercado, com 0% de gordura e que traz em sua composição colágeno hidrolisado, nutriente fundamental

para a constituição do tecido cutâneo, que proporciona firmeza e elasticidade à pele. Criada pelo time de Pesquisa e Desenvolvimento da Vigor, uma das principais empresas de lácteos do Brasil, a linha também apresenta a inovação de ser o primeiro iogurte adoçado com estévia, um adoçante natural que reduz o aumento de glicose no sangue e protege o organismo de



doenças, como diabetes e obesidade. O beautyyogurt® by Vigor chega às gôndolas dos supermercados em embalagens de 100g, elaboradas com iogurte desnatado e sem adição de açúcar, nos sabores morango, natural, natural com castanha-do-pará, e chia. Além de ser o único produto do mercado com adição de colágeno, o beautyyogurt® by Vigor tem uma versão natural com cup, que contém castanha-do-pará e chia. A castanha-do-pará combate o envelhecimento celular e reduz o nível do colesterol ruim do sangue. Já a chia é um poderoso antioxidante, por seu alto grau de ômega 3. Também possui ação desintoxicante, pois contém grande concentração de fibras, controla os níveis de glicose, ajuda a equilibrar os níveis de colesterol e reduz o apetite. www.beautyin.net.br
www.vigor.com.br

CHR. HANSEN NOVA DIRETRIZ EUROPEIA PARA INGREDIENTES COM PROPRIEDADES CORANTES

A publicação da nova diretriz europeia para ingredientes com propriedades corantes é uma grande evolução e representa uma grande

oportunidade de negócios para a Chr. Hansen. Os clientes da linha FruitMax® da Chr. Hansen têm agora a certeza de que seus produtos estão em acordo com as Normas Europeias. A Comissão Europeia validou uma nova lista de diretrizes para os chamados “Ingredientes com Propriedades Corantes”, uma alter-



nativa de classificação e rotulagem ainda mais natural. Essa diretriz regulatória, que define princípios claros de como classificar um Ingrediente com Propriedade Corante, passou a valer a partir de 1º de janeiro de 2014 e até 28 de novembro de 2015 nenhum alimento poderá utilizar ingredientes com propriedades corantes que não cumpram com as suas definições. A nova diretriz europeia separa efetivamente os produtos que se caracterizam como um ingrediente com propriedade corante dos demais. Tecnicamente, essa diretriz representa uma série de guias, mas espera-se que a mesma se converta em uma regulamentação de fato no mercado. Em suma, a diretriz, que foi definida após vários anos de revisão, define os ingredientes com propriedades corantes como concentrados com propriedades corantes que mantêm as características da matéria-prima original; derivados de frutas, vegetais, ervas ou outros materiais comestíveis reconhecidos na Comunidade Europeia antes de 1997; elaborados em processos simples e tradicionais de alimentos e sem ex-

tração seletiva de pigmentos; e como formulados apenas com ingredientes ou aditivos alimentares permitidos para uso e sucos vegetais e alimentos processados. Segundo a Chr. Hansen, essa diretriz é uma excelente notícia para os consumidores, para a indústria e também para os fornecedores de ingredientes com propriedades corantes, pois esclarece as incertezas que existiam em um segmento que carecia de direcionamento por parte das autoridades, e agora, existe uma clara definição na Europa para distinguir entre os aditivos definidos como corantes e os ingredientes com propriedades corantes. A Chr. Hansen acompanhou atentamente o processo de revisão para garantir o cumprimento da Diretriz Europeia, e confirma a todos os seus clientes que a linha FruitMax® cumpre com todos os requisitos da nova norma. Além disso, a linha FruitMax® oferece alternativas efetivas para algumas das soluções presentes no mercado que não cumprirão com as determinações da diretriz, como por exemplo, a maior parte dos ingredientes com propriedades corantes à base de oleoresinas. De acordo com a empresa, a Chr. Hansen atuará ativamente para estabelecer o Anexo III da Diretriz Europeia, a qual indicará os valores de referência para as matérias-primas utilizadas na fabricação de ingredientes com propriedades corantes.

A Chr. Hansen é uma empresa de biotecnologia que desenvolve soluções em ingredientes naturais para



as indústrias de alimentos, nutrição, farmacêutica e agrícola. Todas as soluções são baseadas em sólida pesquisa, desenvolvimento e significativos investimentos em tecnologia. www.chr-hansen.com.br

PURATOS LANÇA NOVAS MISTURAS PARA PÃES

As misturas para pão integral com 12 grãos e para pão integral com aveia e mel, foram desenvolvidas pela Puratos para garantir a saudabilidade que o consumidor tanto procura, principalmente em épocas mais quentes, como as do verão. Para saber melhor o que o consumidor deseja, a Puratos fez uma pesquisa em quatro capitais brasileiras (São Paulo, Rio de Janeiro, Porto Alegre e Recife) que concentram o maior número de padarias. Um dos resultados da pesquisa levou a Puratos a unir a fibra da aveia com o dulçor do mel, um dos mais lembrados na pesquisa, ingredientes sempre presentes no dia a dia em barrinhas, granolas, vitaminas e iogurtes, criando a mistura Puraví Integral com aveia e mel. Outra parte dos resultados levou a Puratos a desenvolver a mistura Puraví Integral com 12 grãos, uma das preferidas, combinando diversos grãos e sementes: trigo, centeio, soja, aveia, linhaça, girassol, quinoa, gergelim, cevada, milho, amaranto e chia. A linha oferece a possibilidade de produzir um *mix* de pães saudáveis, com sabor diferenciado e formatos variados, e abre um leque de opções para os consumidores. As misturas Puraví são de fácil preparo, práticas e versáteis; permitem elaborar pães com miolo macio e coeso e trazem um forte apelo de saudabilidade, pois é uma fonte de fibras, baixo teor de gorduras totais e zero de gorduras *trans*. A Puratos conta com a tecnologia Soft'r para o desenvolvimento da pré-mistura Puraví: *blend* de enzimas e emulsificantes exclusivos que proporcionam frescor prolongado ao produto final. www.puratos.com.br

MAPA

QUANTIDADE DE FRUTA DEVERÁ TER DESTAQUE NO RÓTULO DAS BEBIDAS

A partir de julho de 2014 a indústria deverá informar no painel principal do rótulo das bebidas não alcoólicas o percentual de polpa da fruta ou suco utilizado nos ingredientes. A regra foi determinada pelas Instruções Normativas nº 17, 18, 19 e 42, publicadas em 2013 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Segundo a Divisão de Bebidas do Ministério, todos os refrigerantes, refrescos e chás devem declarar o percentual. Em dezembro de 2014, a regra passa a valer também para os néctares e sucos tropicais. Essa obrigatoriedade beneficia tanto o produtor quanto o consumidor, pois aumenta a transparência nas relações de consumo das cadeias produtivas envolvidas. Para ser chamada de suco, a bebida deve conter 100% da fruta. No caso do néctar deve ter em sua composição um percentual mínimo do suco ou polpa. O néctar de pêssego, por exemplo, deve conter no mínimo 40%, já o de pitanga no mínimo 25%. O teor de suco ou polpa se modifica em função do tipo de fruta. Existem algumas com alto grau de acidez ou sabor forte que torna inviável a produção de néctares com percentual elevado de suco. Outro fator considerado nas discussões para um possível aumento do teor de suco nas bebidas é a disponibilidade da fruta para as indústrias. A partir de 2015, haverá aumento do percentual mínimo obrigatório de suco ou polpa para os néctares de laranja e uva, que será feito de forma gradual, partindo-se dos atuais 30% para 40% em janeiro e, finalmente, 50% em janeiro de 2016. O descumprimento das regras estabelecidas nos padrões de identidade e qualidade fixados pelo MAPA constitui infração. www.agricultura.gov.br

JUXX

REFORÇA LINHA ZERO AÇÚCAR DE SUCOS FUNCIONAIS



Reconhecida por ser a empresa pioneira na fabricação e comercialização de sucos funcionais no Brasil, a Juxx reforça no mercado sua linha Zero Açúcar dos sabores cranberry, romã, ameixa, e cranberry com morango. A cranberry é uma fruta que possui concentração de vitamina C três vezes superior a da laranja. Originária de regiões com baixíssimas temperaturas, como Chile e Estados Unidos, no Brasil, ela só pode ser encontrada *in natura*, por isso a ingestão do suco da fruta é a forma mais popular de consumo entre os brasileiros. O consumo é indicado por especialistas para a prevenção de infecções urinárias, rejuvenescimento das células e aumento da imunidade do organismo. A romã previne doenças cardíacas e ajuda na circulação sanguínea. É uma forte aliada na prevenção do mal de Alzheimer, doença degenerativa que atinge, em sua maioria, idosos entre 60 e 70 anos e é incurável. E, segundo pesquisa realizada pela *Queen Margaret University*, em Edimburgo, na Escócia, a fruta funciona como estimulante sexual natural. Já a ameixa é conhecida por auxiliar nos casos de prisão de ventre. A fruta é um importante agente terapêutico por prevenir enfermidades causadas por ácidos e hiperlipidemias, como reumatismo, artrite, gota, arteriosclerose e outras no sistema digestivo. As versões Zero são adoçadas com sucralose Splenda, um adoçante à base de cana-de-açúcar que não é metabolizado pelo organismo como carboidrato e pode ser consumido por gestantes, lactantes e

diabéticos. Além disso, os sucos zero contêm muitos nutrientes e pouquíssimas calorias e, assim como a linha tradicional, são feitos sem adição de corantes, sem conservantes e sem aromatizantes artificiais. Todos os produtos da linha Zero da Juxx são certificados pela Associação Nacional de Assistência ao Diabético (ANAD). www.juxx.com.br

ANVISA

APRESENTA NOVAS REGRAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 145 g (11 unidades)		
Quantidade por porção		
Valor energético	414 kcal = 1.732 kJ	100%
Carboidratos	24g	10%
Proteínas	2g	4%
Gorduras totais	11g	22%
Gorduras saturadas	6,5g	13%
Gorduras trans	1,5g	3%
Colessterol	30mg	10%
Fibra alimentar	1,9g	7%
Sódio	125mg	17%
Tempo	1,5mg	4%
Sódio	125mg	4%

Desde 1º de janeiro de 2014, os rótulos de todos os alimentos produzidos no Brasil devem estar adequados à Resolução RDC 54/2012 da ANVISA, que alterou a forma de uso de termos como *light*, baixo teor, rico em, fonte de, não contém, entre outros. Os alimentos que trouxeram na rotulagem a alegação *light*, por exemplo, devem ser reduzidos em algum nutriente, ou seja, o termo só poderá ser empregado se o produto apresentar redução nutricional em comparação com a versão convencional. A norma estabelece, ainda, critérios para o uso das alegações de fonte e alto teor de proteínas, que receberam a exigência de comprovação adicional de critério mínimo de qualidade. Segundo a ANVISA, essa determinação tem por objetivo proteger o consumidor de informações e de práticas enganosas. A regulamentação também criou oito novas alegações nutricionais. Para isso, foram desenvolvidos critérios para alimentos isentos de gorduras *trans*, ricos em ômega 3, ômega 6 e ômega 9, além dos sem adição de sal. De acordo com a ANVISA, essas alegações foram estabelecidas com o intuito de estimu-

lar a reformulação e desenvolvimento de produtos industrializados mais adequados do ponto de vista nutricional. A RDC exige, também, o uso de esclarecimentos e advertências relacionados ao uso de uma alegação nutricional de forma visível e legível nas embalagens, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional. Devem ter cor contrastante com o fundo e, pelo menos, metade do tamanho da alegação nutricional. Ainda segundo a ANVISA, a nova regulamentação adequou as normas brasileiras às regras do Mercosul. A medida incorpora à legislação nacional a norma de Informação Nutricional Complementar acordada no âmbito do Mercosul, o que deve facilitar a circulação dos alimentos entre os países integrantes do bloco. www.portal.anvisa.gov.br

TETRA PAK APRESENTA EMBALAGEM COM TOPO SEPARÁVEL



A Tetra Pak® anunciou o lançamento da Tetra Top® Separable Top. A inovação permite que os consumidores retirem o topo plástico do restante da embalagem formada por papel, possibilitando que as partes sejam recicladas separadamente. Por conta de uma perfuração na camada exterior do papelão, é possível fazer a separação com um simples toque do polegar sobre a marcação, sem afetar a funcionalidade e a segurança da embalagem. De acordo com a Tetra Pak®, o lançamento atende a crescente demanda dos consumidores por soluções que possam facilitar a reciclagem. Destinada a produtos refrigerados, a embalagem Tetra Top® combina a conveniência de uma garrafa com a modernidade de

uma embalagem cartonada. A opção de produzir as embalagens com o topo separável já é disponibilizado aos clientes da Tetra Pak®, sem nenhum custo adicional. Na Dinamarca e na Suécia a empresa Arla Foods foi pioneira no lançamento da embalagem Tetra Top® Separable Top, em seu portfólio de produtos. Segundo a Arla Foods, a novidade foi muito bem recebida por todos os públicos da empresa, sendo que mais de 80% dos consumidores apreciaram a possibilidade de separar a parte superior da embalagem e 77% disseram que vão reciclar mais. A Arla Foods possui agora mais de 35 produtos nas gôndolas com esta novidade. www.tetrapak.com.br

AURORA AMPLIA PRESENÇA NO MERCADO MUNDIAL

Em um dos melhores resultados de seus 45 anos, a Cooperativa Central Aurora Alimentos obteve, em 2013, uma receita operacional bruta de mais de R\$ 5 bilhões, com 23,6% de crescimento em relação ao ano anterior. No conjunto empresarial, o negócio “suínos” representa 49% da receita bruta da Cooperativa Central, o negócio “aves” 33%, o negócio “lácteos” 12% e os demais setores (massas, bovinos, rações, etc.) 6%. As vendas no mercado interno somaram R\$ 4 bilhões e representaram 81,52% das receitas totais. Contribuíram para esse resultado as vendas de carnes suínas com 42,85%, carnes de aves com 20,0% e derivados lácteos com 11,44%, além de rações para aves, suínos e bovinos, reprodutores, massas, pintos, ovos e matrizes. As vendas no mercado externo representaram 18,63% da receita bruta, tendo sua maior expressão nas carnes de aves (com R\$ 762,4 milhões) e nas carnes suínas (com R\$ 300,3 milhões). O desempenho da Aurora no comércio exterior evoluiu fortemente, em 2012 contribuía em 15,77% no faturamento global e em 2013 passou a 18,63%. O volume exportado em 2013 cresceu 34,8% para, 196.272 toneladas, e as

divisas obtidas no exterior aumentaram 46,7% para R\$ 1,63 bilhões. Os principais destinos foram Ásia (absorveu 27% das exportações), Japão (15%), África (12%), Europa (11%) e Oriente Médio (10%), seguindo-se Ucrânia (6%), Rússia (5%), Eurásia e Cingapura, ambos com 3%. No total, mais de 60 países compram produtos da Aurora. As seis plantas industriais de processamento de suínos abateram 3,6 milhões de cabeças em 2013. A produção *in natura* atingiu 316.745 toneladas e a industrialização de carnes suínas fechou em 294.915 toneladas, entre empanados, defumados, linha festa, fatiados, hambúrgueres, linguças, salsichas, mortadelas, presuntaria, etc. Esses volumes refletem estabilidade e repetem, praticamente, o mesmo nível de produção de 2012. Na área da avicultura de corte, entretanto, o salto foi excepcional: nas sete indústrias avícolas o abate de frangos cresceu 23% finalizando o ano com 187 milhões de cabeças. Esse aumento decorreu da operacionalização total do Frigorífico Aurora Guatambu (antigo Bondio), adquirido em 2012 e do arrendamento do Frigorífico Aurora Xaxim (pertencente a massa falida da Chapecó Alimentos) em 2013. Essa matéria-prima protéica permitiu ampliar em 33,2% a produção *in natura* de carne de aves, que atingiu 398.754 toneladas e em 4% a industrialização, que chegou a 52.474 toneladas. www.auroraalimentos.com.br

COMARPLAST EXPANSÃO NO SETOR ALIMENTÍCIO

Com a qualidade comprovada Comarplast, a empresa está em grande expansão no setor alimentício. O segredo do sucesso é a aquisição de novos equipamentos para pesquisa e desenvolvimento, bem como investimento em treinamento. Tudo isto faz com que os seus produtos sejam reconhecidos pela sua qualidade no mercado nacional e internacional. www.comarplast.com.br

ELSEVIER

LANÇA LIVRO SOBRE TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS



A Editora Elsevier lançou a segunda edição do livro “Introdução à Toxicologia dos Alimentos”. A obra é uma referência para estudantes que não têm formação prévia em toxicologia ou em ciência dos alimentos, mas que desejam iniciar estudos nesse campo e na sua aplicação às toxinas presentes em alimentos e no ambiente. Além de ensinar aos estudantes a toxicologia básica, a obra amplia esse conhecimento ao abordar os alvos moleculares e os mecanismos de ação de agentes tóxicos importantes. No título, também disponível no formato e-book, são discutidas as identidades químicas dos agentes tóxicos e seus destinos nos alimentos e no corpo humano. O crescente campo da Segurança Alimentar inclui uma série de novas abordagens de um grande espectro de compostos tóxicos encontrados em alimentos, mesmo que esses fenômenos ocorram naturalmente ou que tenham sido introduzidos pelos métodos de processamento. “Este livro apresenta os princípios básicos da toxicologia dos alimentos moderna e sua aplicação a temas de grande interesse para a saúde humana, o que

permitirá aos estudantes da área identificar e compreender melhor os problemas significativos causados pelos materiais tóxicos presentes em alimentos e no ambiente”, afirmam os autores Takayuki Shibamoto, que é professor de Toxicologia Ambiental da Universidade da Califórnia e editor associado do *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, e Leonard F. Bjeldanes, que é professor de Ciência da Nutrição e Toxicologia da Universidade da Califórnia, tendo como um dos principais focos de suas pesquisas, caracterizar a eficácia e o modo de ação dos agentes que protegem o organismo contra o câncer presentes em alguns vegetais. www.elsevier.com.br

BASF LANÇA SEU NOVO WEBSITE NO BRASIL

A BASF lançou seu novo website no Brasil. Com conteúdo mais atualizado, sobre todas as unidades de negócio que a BASF atua, layout mais moderno e para os internautas, novas páginas com mais navegabilidade, acessos mais rápidos e padronização de conteúdo. O novo website também traz uma importante novidade: a navegação por indústria, que é cruzamento das áreas de negócio da BASF e as indústrias de mercado atendidas. Esta novidade está conectada com a nova estratégia da BASF, que tem como um dos pilares “orientação por indústria”, ou seja, além de possibilitar a navegação pelas páginas de cada unidade de negócio e seus respectivos produtos, o usuário também pode identificar quais são as indústrias nas quais a BASF atua. Segundo a empresa, a reestruturação do website da BASF contribuirá com a agilidade de atualização e publicação de informações sobre os seus produtos e soluções, pois em um ambiente de negócios cada vez mais competitivo e online, é essencial que os clientes conheçam a empresa da melhor maneira, e a reformulação do website possibi-

lita isso, trazendo modernidade e mais usabilidade para este canal de comunicação.

A BASF é uma empresa química líder mundial, cujo portfólio de produtos oferece desde químicos, plásticos, produtos de performance e para proteção de cultivos, até petróleo e gás. Os seus produtos e soluções contribuem para a preservação dos recursos, assegurando nutrição saudável e melhoria da qualidade de vida. www.basf.com.br

GEMACOM TECH PLATAFORMA INOVAÇÃO ABERTA



A Plataforma de Inovação Aberta da Gemacom Tech tem por objetivo criar um ambiente colaborativo, onde academia e indústria possam trabalhar em conjunto para a produção de novos ingredientes alimentícios e tecnologias inovadoras. Com essa nova ferramenta, a Gemacom Tech irá trabalhar com a colaboração de outras empresas, instituições de ensino e pesquisa, centros de inovação tecnológica e pesquisadores independentes, onde esses nossos parceiros poderão apresentar e desenvolver em parceria suas ideias, desde que estejam dentro das áreas de interesse da empresa. Dentro desse oportuno cenário para a disseminação da inovação, a proposta é proporcionar ganhos para todos os envolvidos, ou seja, caso o produto ou a ideia inovadora chegue ao mercado, ambas as partes terão retorno financeiro. www.inovacaoabertagemacomtech.com.br