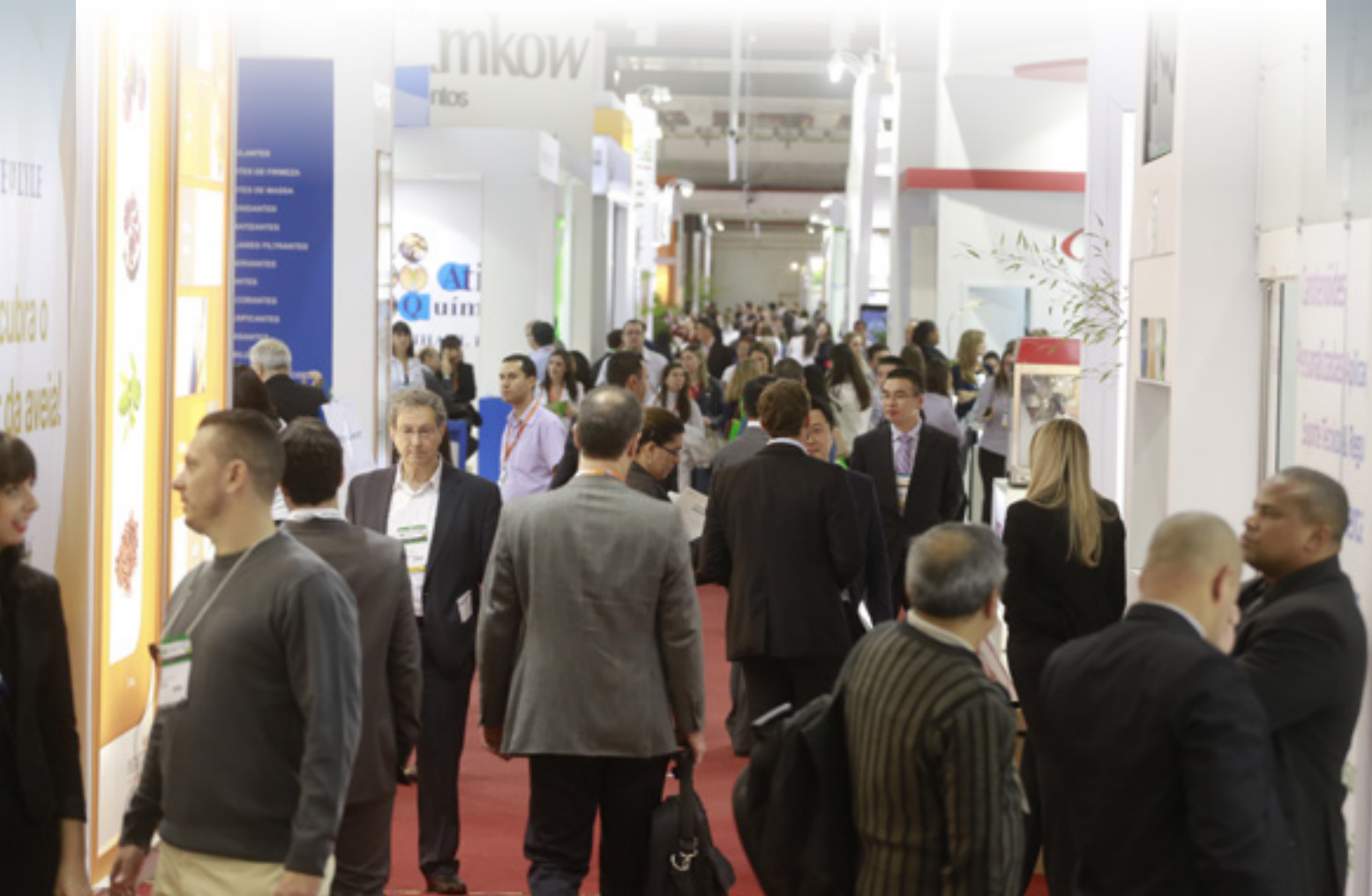


Especial

PRÉ-SHOW FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA





Food ingredients South America **2015**

PRINCIPAL ENCONTRO LATINO-AMERICANO DA INDÚSTRIA DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS

**A indústria de
alimentação
faturou
R\$ 529,6
bilhões em
2014; somente
o mercado de
alimentos e
bebidas com
apelo à saúde
e ao bem-estar
deve movimentar
R\$ 108,5
bilhões até
2019.**



Este ano, a 19ª Food Ingredients South America (FiSA), o mais completo ponto de encontro da indústria de ingredientes alimentícios da América Latina, que antes acontecia no começo de agosto, agora será de 25 a 27 de agosto e, também, em novo local, no Transamerica Expo Center, em São Paulo, SP. Paralelamente, haverá a Health Ingredients South America, com uma conferência exclusiva voltada ao segmento de alimentos funcionais. Também acontece simultaneamente o espaço Pharma Ingredients, no qual estarão os principais desenvolvedores de insumos para a indústria farmacêutica.

Há quase duas décadas no mercado, a feira é reconhecida como estratégica na América Latina para toda a cadeia de suprimentos do setor, pois aproxima os fabricantes de ingredientes, distribuidores e desenvolvedores do produto final que buscam diferenciação em um mercado altamente competitivo. “Participar da FiSA é estar no principal evento de negócios e atualização para profissionais das indústrias alimentícia e farmacêutica da América Latina”, avalia Fernando Alonso, gerente do evento. A expectativa não poderia ser melhor. O evento reúne os participantes de um setor que apenas em 2014 teve crescimento de 9,27% em seu valor de produção, de acordo com a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA). O faturamento total da indústria alimentícia foi de R\$ 529,6 bilhões.

Segundo a consultoria Euromonitor International, fornecedora oficial de pesquisas de mercado da UBM, organizadora do evento, apenas o segmento de alimentos e bebidas com apelo à saúde e ao bem-estar movimentou quase R\$ 80 bilhões no Brasil só no ano passado. Na verdade, este segmento tem crescido há anos: entre 2009 e 2014 o aumento foi de 95,6% e deve chegar ao montante de R\$ 108,5 bilhões até 2019.

Os profissionais dos segmentos

de insumos farmacêuticos, de nutrição funcional e de suplementos também têm razões de sobra para esperar um grande sucesso em geração de negócios nessa edição. Segundo a consultoria, o mercado de medicamentos isentos de prescrição (OTC) movimentou R\$ 13,7 bilhões no Brasil somente em 2014. Em 2019, deve chegar a R\$ 16,8 bilhões, um crescimento de 23%. Em ambos os segmentos, o Brasil é quarto maior em vendas no mundo.

Já a cadeia de nutrição esportiva cresceu 148% em vendas de 2009 a 2014, e deve passar de R\$ 1 bilhão em faturamento até 2019. O Brasil é o quarto país em vendas, atrás de Estados Unidos, Austrália e Reino Unido. Além disso, o consumo de vitaminas e suplementos alimentares atingiu os R\$ 3,5 bilhões em 2014, um aumento de 69% desde 2009, que fez o Brasil atingir o 10º lugar no mundo.

Os visitantes ainda se beneficiam do acesso ao Ingredients Network, gratuito 365 dias por ano. Pela plataforma online (www.ingredients-network.com), é possível encontrar uma base mundial de fornecedores de ingredientes alimentícios.

CONFERÊNCIAS

As conferências deste ano reúnem pesquisas laboratoriais e de mercado de renomadas instituições.

Na Sala Fi, patrocinada pela Dupont, o painel ITAL - Brasil Bakery & Confectionary Trends 2020 -, haverá discussões sobre o tema *Macrotendência e desdobramentos: nutrição e funcionalidade*. O Euromonitor apresenta *Winning strategies and innovation in the health and wellness industry* (estratégias vencedoras e inovação na indústria de saúde e bem-estar). Também serão debatidas a avaliação do risco de aditivos para políticas públicas (International Life Sciences Institute - ILSI), as tendências e sustentabilidade da embalagem (ITAL), o *recall* de suplementos alimentares

e inovação (ABENUTRI) e como construir marcas mais saudáveis, na palestra *Building Healthier Brands*, da consultoria Equilibrium.

Na Sala Health ingredients (Hi), patrocinada pela Cargill, as conferências abordarão, nos dias 25 e 26, temas como *Potencial tecnológico de aproveitamento de resíduos de café, manga e uva como ingredientes para indústria de alimentos e bebidas*, apresentado pela Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (sbCTA); *Organismos geneticamente modificados* (sbCTA); *Aspectos tecnológicos e nutricionais da fabricação de sorvetes e produtos de chocolateria com valor nutricional agregado* (sbCTA); *Antioxidantes e seu impacto na saúde* (Universidade Estadual de Campinas - Unicamp); e *Antocianinas e diabetes* (Unicamp).

A FiSA terá ainda mais uma sala no dia 27, a Pharma Ingredients (Phi), que cobrirá dois temas. Pela manhã, às 9h, haverá o *I Simpósio - ANF de Inovação*, organizado pela Academia Nacional das Farmácias. À tarde, às 14h, acontece a palestra *RDC 31/2010 e desenvolvimento de métodos de dissolução*, organizada por profissionais da área de Desenvolvimento e Inovação Farmacotécnica (Deinfar) do Departamento de Farmácia da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP.

DECISÃO DE COMPRA

A FiSA garante aos expositores e visitantes um público qualificado, já que em 2014, 86% dos presentes tinham participação no processo de compra de suas empresas e 40% dessas pessoas estavam ligadas à decisão final. Gerentes e superintendentes eram 23% dos visitantes; CEOs, diretores, presidentes e vice-presidentes, 17%; executivos, coordenadores, analistas e assistentes mais 34%. Sócios proprietários, 6%.

A previsão de público para esta edição é de 13 mil visitantes. Deste



total, a forte participação internacional é um dos principais destaques. Em sua última edição, representantes de 35 países estiveram presentes (60% da América Latina) e em contato com 700 marcas expositoras. Além da visitação, a feira recebe pavilhões internacionais da Turquia, dos EUA, da China e também o International Pavillion, composto por empresas da Lituânia, da Alemanha, da França, entre outros.

INNOVATION TOUR

Os visitantes da feira terão a oportunidade de participar de uma visita guiada pela consultoria Equilibrium, após um *warm up* de 20 minutos. O tema deste ano será o estilo de vida do consumidor: como ele se comporta e quais são as melhores estratégias de comunicar as inovações dos ingredientes para atingi-lo.

Os participantes da conferência terão direito à visita e aos demais será possível comprar o ticket pelo site ou no local. O Innovation Tour acontecerá todos os dias da feira em

dois horários, das 14h às 15h e das 18h às 19h.

NEW PRODUCT ZONE

Organizada em parceria com a Mintel, a área New Product Zone, tradicional em outras edições da FiSA ao redor do mundo, mostrará as inovações dos expositores e da indústria alimentícia, destacando os grandes lançamentos no setor de alimentos e bebidas.

SEMINAR SESSIONS

Os visitantes terão acesso a sessões gratuitas em um miniauditório localizado dentro da área de exposição, ministradas pelos expositores, que apresentarão as novidades recentes sobre os novos produtos e tecnologias.

PACKAGING INNOVATIONS GALLERY

Espaço inspirado em uma vitrine *premium* aberta ao público profissional. A Galeria é o pré-

lançamento do Innovapack, no qual os visitantes poderão vivenciar a proposta do único evento da América Latina com foco em design, tendências e inovação de embalagem final para a indústria alimentícia. A primeira edição está prevista para 2016.

RODADAS DE NEGÓCIOS

Expositores e visitantes poderão se reunir com compradores e vendedores de seus segmentos em reuniões neste espaço nos dias de evento, das 14h às 18h. Será possível escolher entre os temas vinculados a Fi, Hi, Pharma ou regulamentação. É possível se inscrever acessando <http://www.fi-events.com.br/pt/atracoes/food-pharma-matchmaking-fi-menu-portugues>.

AS NOVIDADES DO MERCADO ALIMENTÍCIO

Há quase duas décadas no mercado, a FiSA é reconhecida como estratégica na América Latina para toda a cadeia de suprimentos do setor. Confira a seguir as principais novidades desta edição da FiSA.



Minerals • Science • Chelates

Líder em nutrição mineral humana, a **Albion** possui uma rede de distribuição que alcança, aproximadamente, 100 países. Seus compostos minerais orgânicos - como os minerais aminoácidos

quelatos, sais minerais especializados e complexos minerais - podem ser encontrados em uma grande variedade de produtos que nutrem e elevam a qualidade de vida.

Desenvolvidos com fundamento em dados científicos sólidos e garantidos por mais de 130 patentes e 600 estudos técnicos publicados, os minerais Albion são seguros e comprovadamente eficazes e podem ser utilizados tanto em suplementos nutricionais quanto na fortificação de alimentos. Como representante exclusiva da Albion no Brasil, a **Kilyos**

está no mercado há mais de vinte anos, oferecendo toda a consultoria necessária a seus clientes tanto da indústria alimentícia quanto da farmacêutica. Tal consultoria abrange desde sugestão de fórmulas até apresentação de racionais, desenvolvimento ou atualização de produtos e treinamento de equipe técnica. Por isso, se o interesse é agregar valor a seus produtos, levar saúde e ciência a seus consumidores e obter a melhor consultoria, entre em contato com a empresa. www.albionminerals.com

AQIA QUÍMICA

A AQIA Química Industrial apresenta na FiSA duas grandes novidades: a BIO-ARCT®, uma biomassa marinha padronizada e proveniente da alga vermelha *Chondrus Crispus*, cultivada nas águas geladas do Mar Ártico. A alga tem ação detoxificante, energizante, antioxidante e citoestimulante. Melhora o desempenho esportivo e renova as células da derme responsáveis pela produção de colágeno; e o MODULIP GC®, um dipeptídeo biomimético que possui ação similar do fator de crescimento neuronal like, com características químicas e cinéticas melhoradas. Esse ingrediente apresenta efeito neuroprotetor e antioxidante, além de estimular a quebra de gorduras. No estande, haverá degustação de uma dose diária de silício em um suco multifuncional e de chocolate com benefícios funcionais.

ARCHER DANIELS - ADM

A ADM do Brasil apresenta na FiSA três ingredientes inovadores: textura, solução personalizada para a incorporação de proteínas, fibras e cereais integrais, disponível nas versões Glúten Free e Non-GMO (sem organismos geneticamente

modificados), com uma infinidade de texturas e sabores que aumentam o valor nutricional para atender às necessidades dos consumidores; Clarisoy, a única proteína de soja que oferece transparência e nutrição proteica completa com baixa viscosidade e sabor neutro, para utilização em uma ampla gama de processos e aplicações, incluindo sistemas de bebidas de baixo PH. É uma fonte sustentável de proteína, a um preço competitivo; Fibersol, linha de fibras destinada ao desenvolvimento de produtos lácteos, panificação, cereais, bebidas, entre outros. A presença da fibra dietética garante a sensação de saciedade sem sacrificar o sabor, aroma ou textura desejada. É destinada a consumidores que se preocupam com alimentação saudável e qualidade de vida. No estande, um chefe de cozinha preparará, em tempo real, pratos com algum ingrediente da ADM para degustação dos visitantes.

ATIAS MIHAEL

A Atias Mihael Comércio de Produtos Químicos apresenta duas novas matérias-primas para linhas alimentícia e cosmética: o álcool polivinílico e a glicerina bidestilada da USP, utilizada em gomas de mascar, geléias, shampoos e cremes.

CAPSUGEL

A Capsugel apresenta na FiSA as novas Coni-Snap Sprinkle Capsule, o novo projeto de design de cápsulas voltado especificamente para as crianças ou para quem tem problemas de deglutição. Essas cápsulas são quatro vezes mais fáceis de abrir do que uma cápsula padrão e o conteúdo pode ser polvilhado sobre alimentos, o que ajuda a mascarar o sabor do medicamento. O objetivo é tornar mais fácil o fornecimento da porção certa do medicamento ou alimento aos consumidores. A empresa também promove sua linha de cápsulas vegetais: Vcaps, Vcaps Plus, DRcaps e cápsulas Plantcaps, bem como a linha de Licaps. As cápsulas vegetais da Capsugel são certificadas como cápsulas sem glúten, conservantes, livre de açúcar, amido, etc. Já as DRcaps são usadas pela maioria das empresas que desenvolvem probióticos e por empresas do segmento de nutrição desportiva em muitos países, pois elas protegem o conteúdo da cápsula de desintegrar no estômago. As Licaps e DuoCaps têm uma beleza excepcional e uma variedade enorme de perfis de liberação para entrega de suplementos dietéticos em uma cápsula envasada com líquidos.

Camlin fine sciences

A **Camlin Fine Sciences Ltd.**, uma multinacional indiana reconhecida mundialmente por ser a maior fabricante verticalizada de antioxidantes tradicionais, como TBHQ e BHA, através da sua unidade local chamada CFS do Brasil, traz soluções antioxidantes para o mercado de óleos e gorduras. A empresa, situada

em Indaiatuba, SP, conta com uma planta de fabricação de *blends* sinérgicos de antioxidantes tradicionais e naturais, oferecendo várias opções para as indústrias do segmento. Além da fábrica, a unidade conta com um espaço de armazenamento para a distribuição dos itens puros, fabricados na sua matriz. A cada ano a empresa traz mais novidades para o setor de óleos e gorduras e desta vez apresenta os *blends* naturais de tocoferóis e extrato de alecrim, além dos tocoferóis a 70% e 90% para venda direta. A unidade brasileira conta com um laboratório de aplicação e uma equipe especializada

em desenvolvimento de novos *blends*, elaborados especialmente para atender às necessidades de cada aplicação e de cada cliente. Além da linha de antioxidantes, a Camlin também fabrica, de forma verticalizada, os ingredientes vanilina e etil vanilina. Fabricados seguindo a rota Catecol-Guaiacol e Catecol-Guetol, estes ingredientes são livres de ONCB e podem ser usados em diferentes aplicações, como confeitaria, aromas e fragrâncias, chocolates, panificação, etc. Conheça mais sobre a Camlin no stand 460. www.camlinfs.com

CLARIANT

A **Clariant** busca sempre as melhores soluções para atender seus clientes com inovação e qualidade. Durante a 19ª edição da FiSA, a empresa apresentará seu portfólio para a indústria de alimentos, incluindo ingredientes e aditivos de parceiros internacionais e soluções Vitipure® feitas sob medida para cada necessidade. Os produtos da Clariant aprimoram as propriedades tecnológicas dos

alimentos e seguem as tendências globais de nutrição, praticidade e sabor.

A empresa oferece fibras brancas de diversas fontes vegetais, ingredientes sem glúten, hidrocolóides, conservadores e edulcorantes naturais e artificiais. Seu portfólio conta ainda com uma ampla variedade de tripas artificiais inovadoras para produtos cárneos. São tripas que transferem cor, aroma e sabor aos embutidos, além de conferir modelagens em formatos especiais. Essas tripas agilizam o processo produtivo e contribuem para a redução de investimentos em equipamentos e mão de obra. Vale destacar que a

Clariant também oferece suporte para que os produtos finais atendam às demandas legais e mercadológicas em informações nutricionais e funcionais. Segundo a Clariant, a empresa procura reduzir a complexidade das operações dos seus clientes, desenvolvendo soluções customizadas em seu Centro Regional de Desenvolvimento e Aplicação, instalado em São Paulo, no qual busca sinergias entre ingredientes e aditivos. Visite a Clariant na FiSA e entenda como a empresa pode agregar valor ao seu negócio. www.clariant.com.br



A **Corbion**, líder mundial em ingredientes biotecnológicos para a indústria alimentícia, apresentará durante a FiSA 2015 suas soluções com ingredientes

naturais, versáteis e de alta performance para atender as suas necessidades. Com atuação nos diversos setores da indústria alimentícia - carnes processadas, panificação e indústria de balas - a Corbion irá mostrar suas soluções que permitirão as empresas desenvolverem produtos de alta qualidade e alinhados com as principais tendências do mercado, permitindo aos fabricantes fortalecerem suas marcas e negócios. A Corbion, como líder no mercado

Latino Americano, aguarda a presença dos visitantes em seu stand para juntos construir uma solução na medida de cada necessidade. Impulsionada pelas crescentes demandas de produtos reduzidos em sódio nos diversos setores da indústria alimentícia na América Latina, a Corbion terá como principal destaque o PuraQ® Arome NA4, aroma natural que permite reduções de até 40% do sal adicionado, mantendo

o mesmo perfil de sabor; atuando ainda na manutenção da textura, sem perda da estabilidade microbológica, podendo atuar em uma grande variedade de alimentos, como produtos cárneos (cozidos e frescos), pratos prontos, molhos, pães, biscoitos salgados, produtos lácteos e outros. Para atender a demanda de rótulos limpos, que começa a despontar na América Latina, a Corbion trará sua linha Verdade® (já comercializada com grande sucesso nos Estados Unidos e Europa). Trata-se de uma linha de produtos fermentados (Vinagre Natural), que permite ao fabricante desenvolver produtos com rótulo limpo, atendendo a uma demanda crescente por parte dos consumidores que buscam produtos com apelo de caseiro. Devido a grande preocupação das indústrias latino-americanas referente a redução de custo de fabricação, a Corbion irá apresentar a linha Opti.Form® Ace, um produto em

pó com baixa dosagem de aplicação que controla a listeria e prolonga a vida de prateleira dos produtos com uma redução no custo de formulação principalmente para a indústria de carne e aves. Em resposta à crescente demanda por redução de custos, a Corbion apresentará sua linha de ingredientes que possibilita aos fabricantes manter as características das produções com uma vantagem competitiva. Como, por exemplo, o Esterlac®, um condicionador de massa capaz de substituir os emulsificantes de reforço tradicionalmente utilizados em pré-misturas, pães industriais e biscoitos. O Esterlac® também pode ser empregado para redução de gordura em biscoitos, garantindo melhorias na maquinabilidade da massa e fornecendo crocância e sabor superiores ao produto controle, além de melhorias nutricionais. Outra possibilidade para a indústria de biscoitos inclui o ácido láctico (PURAC® FCC) como uma fonte ácida da fermentação e também um

acidulante natural. Dentre os benefícios, é uma alternativa para fontes como o fosfato monocalcico, tendo ganhos em custo e também auxiliando na diminuição da elasticidade da farinha. Quando aplicado em formulações de biscoitos cream cracker pode reduzir consideravelmente o tempo de esponja, além de inibir a produção de outros ácidos indesejados, como o ácido acético, promovendo melhorias no sabor do biscoito. Finalmente, a Corbion exibirá ingredientes funcionais para a indústria de balas e gomas de marcar. O portfólio de ácidos láctico e málico oferecidos sob a marca PURAC®, inclui soluções para a prevenção da inversão de açúcar em balas duras, além da melhoria de textura e menor degradação em balas de goma e gelatina. Em balas com cobertura ácida, os ácidos em pó PURAC® promovem um prolongado sabor fresco e frutal, evitando mela superficial graças a sua alta estabilidade. www.corbion.com



A HUBER COMPANY

A CP Kelco é líder mundial em soluções hidrocolóides de origem natural e oferece soluções inovadoras e multifuncionais pautadas no uso da ciência da reologia, que garantem a seus clientes produtos e processos de alta qualidade, segurança e diferencial. A empresa oferece muito mais do que suspensão, gelificação e estabilização. Pertencente ao grupo multinacional JM Huber, a CP Kelco conta mais de 300 anos de experiência combinados em hidrocolóides diversos e é conhecida por suas marcas CEKOL®, CMC, GENULACTA®, GENUVISCO®, GENUGEL®, GENUFINE®,

carragenas, GENU® Pectina, KELCOGEL® Gelana, KELTROL® Xantana e SIMPLESSE® Proteína de Soro de Leite Microparticulada. O objetivo da empresa é oferecer ao mercado produtos e serviços que permitem aos formuladores inovar com velocidade, bom custo em uso e agregar valor ao consumidor final, sempre de olho nas mega tendências de mercado. A CP Kelco estará presente nesta edição da FiSA/CPHI 2015 no stand 450, contando com a participação de sua equipe regional e norte-americana para melhor apoiar seus clientes e parceiros. A empresa também estará presente no *New Product Innovation Zone*. Este ano, a CP Kelco apresentará muitas novidades não só em novos hidrocolóides, mas em conceitos de aplicação para os mercados de alimentos, bebidas, dermocosmética e nutracêuticos.

Dentre as novidades, a empresa destaca as bebidas proteicas, incluindo-se as de base neutra, ácida e alternativas ao leite, além da tradicional soja; inovadores, convenientes e deliciosos conceitos de *meal replacements*; bebidas em formatos inovadores, sabores e formas de consumo inesperados; novas texturas gel que o público não pode perder; alternativas à gelatina; bebidas à base de chá, com grãos milenares; novidades em soluções para composição de fermentados; nutracêuticos; soluções para a pele, beleza, saúde holística e muito mais! Não deixe de passar pelo stand 450 e conhecer estas novidades que, seguramente, agregarão valor a seus produtos e inspirarão seus novos desenvolvimentos! www.epkelco.com

DINIS QUÍMICA

A Dinis Química leva para a FiSA como destaque o fosfato

industrial para a indústria alimentícia, o elemento mineral mais importante e necessário no corpo humano. O ingrediente é utilizado

em quase todos os alimentos, a exemplo de carnes, aves, frutos do mar, frutas, legumes, laticínios, bebidas, etc.



Se um produto é ou não sabroso, este sabor não é somente uma questão de gosto, ele depende de uma atração harmoniosa de todos os sentidos. Na FiSA 2015, a **Döhler** apresentará ingredientes e sistemas de ingrediente que são fundamentais para a perfeita experiência de produto. As soluções que serão apresentadas na feira abrangem ingredientes para um excelente sabor; aparência de produto e *mouthfeel*, proporcionando aos consumidores a pura indulgência sem culpa. Dentro do amplo portfólio de produtos que levarão para degustação no stand, destaque para leite de amêndoa, aveia e arroz (alternativas lácteas) para produtos sem lactose, preparado de fruta com pedaços, dos mais variados sabores, corantes naturais obtidos a partir da extração e processamento

de vegetais, com alta estabilidade, apelo *clean label* e status natural e SRT (*Sugar Reduction Technology*) - aroma natural como alternativa para redução de açúcar e substituição de edulcorantes artificiais. A empresa oferece inspirações para inovações e demonstra aos consumidores como obter a experiência perfeita de um produto através da combinação de todos os ingredientes, de uma maneira bem balanceada, levando em consideração todas as necessidades e desafios enfrentados por seus clientes no dia a dia, auxiliando-os no processo produtivo. Os conceitos para bebidas abrangem produtos carbonatados refrescantes e energéticos com suco, saudáveis aqua plus, bebidas de malte, sucos e *smoothies*, néctares, bebidas lácteas e iogurtes, até sorvetes, panificação e confeitos. A empresa mostrará também muitas bebidas funcionais completamente novas. Destaque para uma nova geração de bebidas esportivas nutritivas, usando uma tecnologia de aromatização que se caracteriza pelo excelente perfil sensorial, mesmo apresentando um alto conteúdo de proteína. A Döhler também dá provas de sua competên-

cia no segmento de alimentos. Para confeitos e panificação a empresa traz texturas diferenciadas e ingredientes naturais para a mais completa indulgência. Principalmente com os últimos investimentos que foram realizados pela empresa na área de preparados de fruta, uma tecnologia de ponta permite o total controle do processo e do tratamento térmico do preparado, possibilitando a fabricação de produtos com pedaços de fruta íntegros e firmes, mantendo suas perfeitas propriedades sensoriais. O sucesso sustentável de mercado somente pode ser alcançado com produtos caracterizados por suas excelentes propriedades sensoriais. É por isso que a Döhler coloca a experiência multisensorial, baseada no apelo harmonioso para todos os sentidos, no coração de cada desenvolvimento e aplicação de produto. Esse método sensorial holístico permite que a empresa garanta a seus clientes um importante *building block* de sucesso - que os auxilie a destacar-se em meio a multidão. www.dohler.com.br



A DSM apresenta na FiSA a linha *life's DHA*, uma fonte vegetariana e sustentável de ômega-3 DHA proveniente de algas para a saúde do cérebro e olhos. O DHA é um tipo de gordura saudável e essencial, com benefícios comprovados para o cérebro e olhos em todas as etapas da vida: bebês, crianças e adultos, incluindo

mulheres grávidas e lactantes. O DHA pode ser naturalmente encontrado em algas marinhas, salmão, sardinha, bacalhau e outros peixes de águas frias e profundas. No entanto, a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) mostra que o consumo per capita estimado de pescados no Brasil é de apenas 33% daquilo que é recomendado pela Organização Mundial da Saúde. A empresa também destaca o produto Fortitech pré-misturas, uma formulação eficiente para fortificar os produtos com ampla seleção de nutrientes, como

vitaminas e minerais. O composto tem capacidade para fornecer mais de 1.400 ingredientes funcionais em todo o mundo a partir de uma ampla gama de vitaminas, minerais, aminoácidos, nucleotídeos, nutracêuticos, aromatizantes, adoçantes e outros. A Fortitech pré-misturas oferece ainda produtos terminados, como fórmulas infantis, cereais, laticínios, bebidas esportivas, sucos, doces, nutrição médico-hospitalar e suplementos. www.dsm.com/latam

DVA

A DVA Health & Nutrition do Brasil apresentará na FiSA um *mix* para laticínios. Além disso, a empresa acaba de adquirir uma fábrica na Alemanha para diversificação do portfólio.

FRUTAROM

A Frutarom levará à FiSA ingredientes funcionais, aromas para *snacks*, bebidas e achocolatados, aplicações de extrato de malte e condimentos de carnes, que combinam saudabilidade e sabor.

A alemã **Gelita**, líder mundial na fabricação e comercialização de gelatina e colágeno hidrolisado, convida os participantes da FiSA 2015 a descobrirem as mais diversas soluções e aplicações para os seus ingredientes. Atenta às novas tendências, a empresa irá proporcionar aos visitantes do evento a possibilidade de experimentar as funcionalidades e a versatilidade de um elemento presente em diversos momentos da nossa vida - a gelatina. Com esta nova proposta, simples e interativa, a empresa busca promover os diferenciais de seus ingredientes frente às novas exigências do mercado consumidor, que procura cada vez mais por

alternativas naturais e saudáveis. Na área de experimentação da Gelita, os visitantes serão motivados a pensar novas soluções para o desenvolvimento de produtos e aplicações de sucesso. Seja na área alimentícia, de saúde e nutrição ou farmacêutica, a Gelita se destaca pela alta qualidade de seus ingredientes e também por sua presença global, fator que garante a antecipação de tendências já consolidadas em outras regiões do planeta, como Estados Unidos e Europa. Conhecida por ser a única empresa do segmento a possuir soluções específicas em colágeno hidrolisado, com comprovação científica de resultados e para cada tipo de necessidade, a Gelita também apresentará, em primeira mão, os

GELITA
Improving Quality of Life

resultados de seu mais recente estudo que comprova a eficácia da suplementação com o colágeno hidrolisado PEPTIPLUS™ no combate à sarcopenia, mal caracterizado pela perda progressiva de massa muscular em idosos. No dia 26 de agosto, no período da manhã, em parceria com a Tovani Benzaquen, empresa distribuidora autorizada da Gelita, o engenheiro de alimentos, Sérgio Oliveira, irá realizar, em um hotel nas proximidades do evento, uma palestra exclusiva sobre os benefícios do PEPTIPLUS™ no combate e prevenção da sarcopenia. Os interessados nesse tema podem entrar em contato com a Gelita, através do e-mail service.sa@gelita.com, solicitando mais informações. O estande da Gelita, na FiSA, é o 282. www.gelita.com/pt

GNT

Sabemos que a aparência dos alimentos e bebidas desempenha um grande papel e contribui para a decisão do consumidor. A cor faz grande parte disso. No entanto, um recente estudo realizado em vários países sobre comportamento e percepção dos consumidores, mostra que os consumidores hoje em dia desejam comprar alimentos e bebidas “naturais”, livres de aditivos corantes. A solução: EXBERRY®, alimentos que conferem cor da GNT! De

25 a 27 de agosto de 2015, esses concentrados de frutas, vegetais e plantas comestíveis intensos em cor serão apresentados na FiSA, em São Paulo. No estande 320, a GNT, líder mundial no seu segmento, vai expor suas criações mais recentes feitas exclusivamente de matérias-primas naturais e comestíveis. Com a sua marca EXBERRY®, a GNT dispõe da gama mais ampla no mercado de concentrados de frutas e vegetais que conferem cor. Eles são ideais para conferir tonalidades de cores brilhantes e vibrantes em uma grande variedade de categorias de alimentos e bebidas, incluindo, entre outras, balas, bebidas, laticínios e panificação. Especialistas da empresa, que se mantém familiar,

estarão disponíveis para discutir detalhes e vantagens referentes aos produtos EXBERRY®, seu uso e o referido estudo global de consumidores. Além disso, enquanto estiver se refrescando com uma deliciosa bebida colorida com concentrados EXBERRY®, os visitantes poderão aprofundar os seus conhecimentos sobre o mundo dos alimentos que conferem cor de uma forma divertida através do jogo “The EXBERRY® Experience”, que apresenta o simples processo físico de concentração dos vegetais e frutas que a GNT usa como matéria-prima. Conheça melhor a GNT e seus concentrados EXBERRY® no estande 320. www.gnt-group.com



A **Gramkow**, empresa pioneira no fornecimento de ingredientes alimentícios verdadeiramente saudáveis, vai apresentar na FiSA dois novos produtos funcionais. O primeiro é o **Oryzatein®**, única proteína vegetal extraída das três camadas do grão, através de processo enzimático e isenta de aditivos ou coadjuvantes químicos, como o hexano. Também é a única a ser reconhecida por estudos clínicos pela sua equivalência ao *Whey*

Protein, agindo da mesma forma na diminuição de gordura corporal, aumento da massa corporal magra, hipertrofia do músculo esquelético, poder e força em praticantes de atividades físicas. Tem como principais propriedades tecnológicas a sua rápida e fácil dispersão e solubilidade, aliado com poder emulsificante. Além de ser composto por todos os aminoácidos essenciais, o **Oryzatein®** é hipoalergênico, glúten e lactose free. O segundo é o **FibreX®** é uma fibra dietética e seu maior diferencial está no balanço único de fibras, composto por 2/3 de fibras insolúveis (hemicelulose, celulose e lignina) e 1/3 de fibra solúvel (pectina). Como auxiliar em dietas, seu balanço ideal de fibras

solúveis e insolúveis é o que proporciona tanto o aumento da saciedade quanto a redução de colesterol e triglicerídios. Em comparação com as fibras provenientes de cereais, **FibreX®** é isento de ácido fítico, não afetando a absorção de minerais, como ferro e zinco. Seus benefícios tecnológicos para a indústria são inúmeros, pois possui maior capacidade de retenção de água e é termoestável a cadeia do frio e a processos de forneamento. Confere desde maciez prolongada, firmeza e estrutura da massa até redução de 50% da absorção de gordura devido à barreira formada pela parede celular. www.gramkow.com.br



A **ICL Food Specialties** irá te inspirar com o poder de sua tecnologia em ingredientes e *expertise* de aplicações em textura e estabilidade, através de degustações de produtos indulgentes e saudáveis. A **ICL Food Specialties** possui conhecimento na arte e ciência de alimentos, transformando a textura de alimentos e bebidas de modo a atender e surpreender as necessidades da indústria e do consumidor moderno. A empresa apresentará na FiSA 2015 ingredientes aplicados em produtos dos segmentos de Carnes e Aves processadas,

Panificação, Laticínios, Bebidas e Molhos. A **ICL Food Specialties** oferece um portfólio amplo de ingredientes funcionais e experiência em aplicação em produtos alimentícios dos segmentos de produtos Carnes, Aves e Pescados, Panificação, Lácteos, Bebidas e Molhos. A *expertise* da equipe da **ICL Food Specialties** inspira inovações e produtos de sucesso com bom custo benefício. A **ICL Brasil** pertence ao grupo **ICL Corporation**, um produtor global de produtos baseados em minerais únicos que atendem as necessidades essenciais da humanidade na agricultura, na produção de alimentos e materiais industriais. Os produtos para agricultura produzidos pela **ICL** ajudam a alimentar a população mundial crescente. A potassa e os fosfatos extraídos por mineração

e processados, são ingredientes para fertilizantes, na indústria farmacêutica e na indústria de aditivos para alimentos. Os produtos **ICL** de bromo e fosfatos ajudam na geração de energia de maior eficiência e menor impacto no ambiente e na prevenção da propagação de fogo em incêndios, além de permitir o uso seguro de uma variedade de produtos e materiais. A **ICL** tem uma presença global, próxima a mercados desenvolvidos e em desenvolvimento. A **ICL** é uma empresa pública e suas ações são negociadas na Bolsa de Nova York e na Bolsa de Tel Aviv (NSE & TASE: ICL). A empresa tem cerca de 12.500 colaboradores globalmente e faturou, em 2014, US\$6,1 bilhões. www.icl-group.com

IMA DO BRASIL

A **Ima do Brasil** apresenta a inédita **Quinoasure**, a primeira e única quinoa instantânea em pó solúvel. Ingrediente perfeito para enriquecer as preparações com

todos os benefícios do super grão, mas com propriedades melhoradas. Além de ser instantânea, pronta para consumo, os processo aos quais é submetida para chegar ao ponto de solubilidade eliminam fatores

antinutricionais e antidigestivos, aumentando assim a palatabilidade, digestibilidade e biodisponibilidade dos nutrientes. Suplemento alimentar 100% natural, tem perfil proteico completo e balanceado,

pois contém todos os aminoácidos essenciais na sua formulação, com destaque para lisina, metionina e cisteína, encontrados em baixas con-

centrações ou ausentes em outros cereais. Além disso, é rica em cálcio, ferro, fibras, vitaminas do complexo B, ácidos graxos essenciais ômega

3, 6 e 9. No estande haverá *shakes/smoothies* com leites vegetais, água e frutas, bem como outros alimentos preparados com Quinoasure.



Ingredion

A **Ingredion** tem um portfólio completo de soluções em textura, adoçantes nutritivos e não nutritivos e ingredientes nutricionais para desenvolver ideias e soluções voltadas para as indústrias de alimentos e bebidas. Este ano a empresa estará focando nas tendências de consumo e como a Ingredion pode ajudar as indústrias a melhorar os seus produtos, diferenciar suas ofertas e reduzir custos, com produtos deliciosos, saudáveis e lucrativos. A empresa convida todos a visitar seu estande (número 350) para ver e provar os seus protótipos que exempli-

ficam as soluções para a crescente demanda de produtos com redução de açúcar e gordura, sem glúten e funcionais, além de inovações em nutrição e ingredientes para formulações *clean label*. Os visitantes terão a oportunidade de comprovar como essas soluções podem transformar a textura dos produtos e torná-las mais atrativas, substituir ingredientes visando à otimização de custo ou reduzir conteúdos de açúcar e gorduras sem comprometer a experiência sensorial do consumidor. Com um robusto repertório de soluções combinado com a experiência de seus profissionais, a Ingredion coloca à disposição dos clientes recursos como o Idea Labs™, uma rede global e interconectada com uma abordagem científica para transformar ideias em soluções inovadoras. O CULINOLOGY®, tecnologia DIAL-IN®, análise sensorial e um profundo conhe-

cimento em textura, adoçamento e nutrição são alguns dos recursos disponíveis para acelerar o lançamento de produtos, contribuir com o sucesso dos clientes e atender as necessidades do consumidor. A Ingredion é uma empresa global, líder em soluções em ingredientes de origem natural. Com *expertise* em áreas como transformação de texturas, redução de açúcar e gordura, melhoria de sabor e perfil nutricional de alimentos, seu objetivo é contribuir com inovações para acelerar o sucesso de seus clientes em atender as necessidades dos consumidores. Com atuação em mais de 100 países, atende a mais de 60 diferentes setores da indústria, como alimentos, bebidas, farmacêutico, higiene pessoal, nutrição animal, papel & celulose, entre outros. br.ingredion.com



Na FISA 2015, a **JBS** apresenta sua mais importante novidade: a mudança da marca JBS Colágeno para NovaProm® Food Ingredients. Essa mudança faz parte da estratégia de ampliação e diversificação de seu portfólio para atender ainda melhor a todos os seus clientes e oferecer novas soluções que agreguem mais valor e qualidade aos seus produtos finais. O novo portfólio apresenta uma linha completa de ingredientes e aditivos formulados de alta tecnologia, produzi-

dos de acordo com as necessidades específicas de cada cliente. Além disso, a linha NovaPro® virá repleta de outras novidades, não apenas para o segmento de produtos cárneos processados, mas também para a indústria de panificação, lácteos, cosméticos, H&L e suplementação alimentar. Uma dessas novidades vai de encontro a uma grande demanda do mercado consumidor que é a redução de sódio nos alimentos em geral. Vamos apresentar nosso NovaPro® SF LS, que mantém a textura e o rendimento originais do produto, sem afetar o custo da formulação. Mais ainda, deixa o sabor do produto praticamente

imperceptível ao consumidor. Os visitantes que passarem pelo estande da NovaProm® terão a oportunidade de conhecer conceitos inovadores e conversar com a equipe técnica para discutir ideias, necessidades e oportunidades. A NovaProm® se orgulha em oferecer aos seus clientes produtos únicos, de excelente qualidade, e tem como propósito neste evento mostrar para o mercado que seus produtos podem estar presente no nosso dia a dia nas mais diferentes apresentações. Assegurando que, além dos aspectos técnicos, seus produtos proporcionam reduções de custo de 3% a 10%. Quem usa está na frente.



Presente no mercado de alimentos há mais 50 anos, a **Liotécnica** oferece as melhores soluções em ingredientes e produtos. Propondo atender às mais recentes tendências globais da alimentação, posiciona seus ingredientes dentro de três pilares, sendo eles: indulgência, saudabilidade e conveniência, oferecendo oportunidades de aplicação para os mais diversos

mercados. Além da sua consagrada linha de Desidratados & Liofilizados, destaca sua linha de Extrato de Malte, Inclusões, Recheios & Coberturas. Indulgência - Recheios & Coberturas: desenvolvidos sob medida para o seu produto; Inclusões: entrega visual, sabor e textura similares ao natural, adequado para forneados, sorvetes, chocolates, creme base gordura, etc. Saudabilidade - Liofruit: frutas liofilizadas, naturais, próprias para *cookies*, barras de cereais, granola, etc. Extramalte: nas versões seco e xarope, além de agregar valor nutricional, oferece

benefícios na aplicação de pães, biscoitos, chocolates, sorvetes, bebidas, entre outros. Conveniência - Liomeat: amplo portfólio e formatos diversificados, ideal para sopas, risotos, purês, *cup noodles*, *baby food*, entre outros. Lioveggie: vegetais liofilizados, características sensoriais e nutricionais mantidas e adequados para pães, bolos, sopas, *cookies*, etc. Visite o stand da empresa e descubra porque a Liotécnica é, naturalmente, sua melhor opção em ingredientes! www.liotecnica.com.br



A **MatPrim** é uma indústria do segmento de aromas, concentrados, extratos e ingredientes para o mercado de alimentos e bebidas. Uma empresa 100% brasileira, estrategicamente localizada em Manaus, focada na excelência de atendimento ao cliente, desenvolvimento de novos produtos e no uso de matérias-primas da região

amazônica, buscando ser referência no fornecimento de concentrados e ingredientes no país. Na FiSA 2015, serão apresentados alguns dos seus produtos e inovações para o mercado de alimentos, como bebida refrescante à base de extratos naturais; bebidas com redução de açúcar, mantendo a mesma performance; sopas com aromas diferenciados; pães preparados com ingredientes naturais e enriquecidos com fibras; e pão de queijo com utilização de gordura em pó. Todas as aplicações desenvolvidas com sabores únicos e

utilizando tecnologias para atender as necessidades e tendências da indústria de alimentos. A MatPrim possui um amplo portfólio de ingredientes: aromatizantes, vegetais desidratados, cacau, extratos naturais, edulcorantes, glúten, compostos lácteos, especialidades em pó à base de gordura, entre outros. A empresa opera de forma responsável, sempre respeitando a comunidade, colaboradores, fornecedores e clientes com alta qualidade em seus processos e produtos. www.matprim.com.br



Fundada em 1991, a **Matrix** é uma empresa especializada no fornecimento de ingredientes para indústrias de alimentos e farmacêuticas. As parcerias de distribuição e representação com marcas líderes globais permitem a empresa oferecer a seus clientes uma completa linha de produtos, multiplicando soluções e atendendo às mais variadas necessidades:

Aromas, Amidos, Corantes Caramelo, Corantes Naturais, Gelatinas, Acidulantes, Conservantes, Gomas, Extrato de Malte, Edulcorantes, Glucose, Tecnologias para Redução de Sódio e Açúcar. Unidades localizadas nos Estados de São Paulo, Minas Gerais e Pernambuco colocam à disposição de seus clientes em todo o território nacional o mais eficiente padrão de atendimento comercial, logístico e técnico, incluindo também cinco laboratórios de pesquisa, desenvolvimento e amostragem. www.matrixingredientes.com.br

MERCK MILLIPORE

A Merck Millipore fornece matérias-primas para as indústrias alimentícia e farmacêutica, com destaque para as linhas Parteck, Emprove e Sub4Salt.

METALLOYS & CHEMICALS

A Metalloys & Chemicals exporta e importa ingredientes para os mercados de nutrição humana e animal e, no Brasil, é distribuidora exclusiva da Sunny Additives. A empresa atua nos segmentos de panificação, misturas de pós, molhos e conservas, bebidas, cárnios, lácteos e doces e confeitos.



Na FiSA, a Nexira irá apresentar sua linha EXOCYAN™, uma extensa gama de *cranberry* com até 90% de PACs. A Nexira possui vasto conhecimento na identificação das matérias-primas e, especialmente, no processo de purificação das *cranberries*; recentemente, a equipe de P&D da Nexira superou as expectativas desenvolvendo um extrato de *cranberry* altamente purificado e padronizado em até

90% de PACs por *Bate Smith* e 20% de PACs por BL DMAC. Outro produto destaque é o FLORACIA™, que combina duas fibras solúveis com benefícios prebióticos comprovados para maior saúde intestinal: polissacarídeos de cadeias longa de acácia e frutooligossacarídeos de cadeias curtas (FOS). A combinação inovadora do FLORACIA™ resulta em uma microflora balanceada e saudável, alta tolerância digestiva e regularidade no funcionamento intestinal. Para reforçar o sucesso do FIBREGUM™, a Nexira irá apresentar os resultados que demonstram seus efeitos benéficos na saúde digestiva. O resultado

de maior tolerância intestinal é notável graças a baixa fermentação do FIBREGUM™ pela microflora, o tornando uma excelente solução para aqueles que querem aumentar o conteúdo de fibras dietéticas, até mesmo para quem possui alto desconforto digestivo, como a Síndrome do Intestino Irritável ou mal absorção da frutose. Celebrando seu aniversário de 120 anos como uma empresa familiar de sucesso, a Nexira reforça a sua estratégia de inovação com vasto portfólio de produtos naturais, inovadores e de alta qualidade. www.nexira.com

NOVA INGLATERRA

A Nova Inglaterra, empresa de importação e exportação especializada no fornecimento de ingredientes funcionais, produtos naturais e orgânicos para o mercado brasileiro,

leva para a FiSA novas variedades de *cranberry* desidratadas. Entre os lançamentos, estão a versão *light*; a versão adoçada com suco de abacaxi; a picada; a duplamente picada; e outras. São soluções versáteis e

nutritivas, ricas em antioxidantes e que podem ser utilizadas em pães, bolos, chocolates, granolas, barras de frutas, barras de cereais, *snacks*, geleias, etc. Haverá no estande algumas opções para degustação e filmagem.



A Nutrifont é a primeira empresa a produzir lactose e proteína de soro de leite com concentração 80 (WPC 80) no Brasil. Durante a FiSA 2015, a marca irá apresentar estes dois produtos ao mercado brasileiro, destacando suas qualidades e benefícios. A proteína de soro de leite (*Whey Protein*) Nutrifont é produzida com alta tecnologia de membrana e secadores especializados, através da técnica da microfiltração do soro do leite (*whey*), com índices de concentração de até 80%. Já a lactose Nutrifont grau alimento é obtida a partir de permeado de soro de leite através das tecnologias de cristalização e secagem em *spray dryer*. Oferece

muitos benefícios funcionais, uma vez que é altamente solúvel e possui variadas aplicações na alimentação animal, mercado de panificação e confeitaria e adoçantes. Com um investimento de R\$ 130 milhões, a Nutrifont visa suprir as necessidades do mercado alimentício e nutricional brasileiro, que atualmente importa estes ingredientes. A fábrica, localizada em Três de Maio, no Rio Grande do Sul, RS, foi inaugurada em janeiro de 2015 e conta com 6 mil m² de área construída, tendo sido projetada com tecnologia de ponta, além de maquinário importado e nacional. A Nutrifont é focada no segmento B2B, com operações comerciais junto a empresas dos setores de alimentação e nutrição e sua estratégia consiste em trazer inovação em tecnologia e desenvolvimento para o mercado nutricional brasileiro, com produtos com alto padrão de qualidade.

TECNAL

A Tecnal Equipamentos Científicos leva para a FiSA um equipamento de absorção atômica, com a função de analisar elementos metálicos, semi metálicos e tóxicos, normalmente encontrados nos alimentos e bebidas provenientes de conservantes ou outras contaminações. Pode determinar concentrações de chumbo, cádmio, ferro e diversos elementos em baixíssimas concentrações. Além disso, expõe os colorímetros e espectrofotômetros, equipamentos de alta tecnologia, de fácil utilização para a padronização da cor dos alimentos, aprovando ou reprovando a batelada durante sua produção. Também auxiliam na pesquisa e desenvolvimento dos alimentos. Ainda apresenta os plaqueadores e contadores de colônias automáticos, que economizam vidrarias e tempo, e a bombinha peristáltica para meios de cultura que possibilita até 36 calibrações (36 volumes diferentes), evitando erros e desperdício.



A **Nutrionix**, empresa francesa especializada em soluções para a redução de sódio desde a indústria até a mesa dos consumidores, iniciou as operações no Brasil neste ano e apresentará ao mercado o primeiro produto da sua linha de sal reduzido em sódio produzido no país durante a Food Ingredients South America.

O **K-Salt®** é uma mistura de sais selecionados e pode ser formulado sob medida para clientes industriais, visando a redução de

10% a 80% de sódio em produtos, garantindo o sabor; o papel tecnológico do sal tradicional e a facilidade de aplicação. Por isso, pode ser aplicado em qualquer matriz alimentar com eficiência. Como prova, visitantes que passarem pelo stand da Nutrionix (402) durante o evento receberão uma amostra de produto industrializado formulado com o K-Salt®.

Além disso, a Nutrionix também participará do Seminar Session, sessões de 30 minutos com entrada gratuita para os visitantes, que acontece simultaneamente à feira. A palestra acontecerá no dia 26 às 16h20 no auditório e terá o tema “Inovação e tecnologia de redução de sódio em produtos industrializados: a busca da melhor solução para substituir o sal

nas formulações”. O coordenador de Desenvolvimento Técnico da Nutrionix, Francisco Isler, será o palestrante e estará à disposição para esclarecimentos.

Única empresa tecnológica do Brasil que dedica 100% de suas atividades à redução de sódio para indústrias alimentícias, a Nutrionix busca oferecer sempre a melhor solução para substituição de sódio graças às formulações minerais exclusivas que garantem a característica sensorial do produto final. Justamente por isso o K-Salt® também estará exposto no New Product Zone, localizado no stand 420, que será reservado à apresentação de produtos inovadores. www.nutrionix.com



A **quantiQ**, líder em distribuição de produtos químicos no Brasil, participa em agosto da FiSA - maior feira de ingredientes da América do Sul. Em sua segunda participação no evento, a empresa apresentará seu portfólio de novidades para o mercado alimentício, com ingredientes e aditivos que

levam mais saúde, sabor e qualidade à mesa de seus clientes. Entre os produtos disponíveis no estande da empresa estarão conservantes, gomas, aminoácidos, dióxido de silício, lactoses, ácido cítrico, glúten e Simplesse, com destaque para: Advantame (Ajinomoto): realçador de sabores doces, 20 mil vezes mais doce do que o açúcar e com dulçor mais prolongado. Com uso permitido em bebidas, lácteos e gomas de mascar, possibilita redução de açúcar e melhoria de sabor. Goma acácia (Kerry): muito usada em emulsões de aromas para bebidas, em confeitos drageados e barras de cereais, além de ser uma excelente fonte de fibras solúveis, totalmente isenta de sabor, cor e odor. Linha CP Kelco: soluções completas para garantir a estabilidade

de e textura desejada em qualquer produto. Aminoácidos (Ajinomoto): linha completa de aminoácidos para aplicação alimentícia e em suplementos nutricionais. A quantiQ é líder em produtos químicos do Brasil e está entre as 25 maiores do mundo, de acordo com a revista ICIS. Com atuação diversificada, está presente em 28 segmentos do mercado industrial e possui um portfólio de mais de 1.000 produtos, entre *commodities*, performance e especialidades químicas. A quantiQ tem presença em todo o Brasil por meio de uma estrutura comercial e logística com centros de distribuição e escritórios de vendas nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste. www.quantiq.com.br

YERBALATINA

A Yerbalatina é uma indústria pioneira em produtos naturais do Brasil que oferece inovação e funcionalidade natural. Os produtos são ingredientes para alimentos que inovam e proporcionam saúde e bem-estar. São os *clean*

label (não possuem aditivos químicos), veganos, cujo processo de fabricação é exclusivo, permitindo produtos ricos em fibras e carboidratos de baixo índice glicêmico. Para a FiSA, a empresa levará os conceitos de ingredientes com poder anti-inflamatório, substitutos do

açúcar com baixo índice glicêmico, antioxidantes, antiestresse e relaxantes, soluções para a felicidade, memória e ativador cerebral, proteção hepática e renal para alimentos comuns do dia a dia das pessoas, fazendo a alimentação ser muito mais que apenas nutrição.



A **Química Anastácio** é uma das maiores distribuidoras de produtos químicos no Brasil. Com 74 anos no mercado, oferece uma linha completa de produtos para os segmentos de Beleza & Saúde, Nutrição Humana & Animal e Processos Industriais. Reconhecida pela agilidade em atender os requisitos mais rigorosos para as indústrias de alimentos, independente do seu porte, em relação ao fabricante, especificação ou qualquer outra particularidade de logística de entrega. Com presença

internacional, atua como polo para obtenção de informações relevantes de mercado para nossos clientes, ao antecipar tendências da cadeia de supply chain global de todos os produtos do portfólio e contribuir na seleção de fornecedores, através de auditorias, como também garantindo a participação em eventos internacionais e relevantes ao segmento.

Para a FISA 2015, o intuito é apresentar ao mercado todo seu portfólio de matérias-primas para a indústria de nutrição humana, animal, esportiva, aromas, molhos e conservas, nutracêuticos, bebidas, doces, panificação e etc. Além disso, estará no evento o time de Saúde Humana e Animal, com o objetivo

de apresentar os produtos em potencial para ambos os segmentos.

A empresa aposta na *expertise* em trazer soluções de abastecimento para o mercado brasileiro com atendimento *Just-in-time*, estoques de segurança, estrutura multi-portuária, além de contar com um portfólio com mais de 500 produtos, fornecedores homologados em 44 países e equipe especializada em desenvolvimento por segmentos.

Conheça mais sobre a linha de produtos para Nutrição Humana, Nutrição Animal, Nutrição Esportiva e Aromas, Saúde Humana e Animal, acessando o site: www.quimicanastacio.com.br



A **Sensient Technologies Brasil** apresentará na FiSA 2015 produtos inovadores que a diferenciam dos seus concorrentes. Sempre atenta a crescente demanda do mercado por produtos naturais e inovadores, a empresa apresentará aos seus clientes soluções vantajosas para todos os segmentos de alimentos e bebidas. Natural BROWN - Uma alternativa natural ao Caramelo, livre do composto 4-MEI, ideal para os segmentos de bebidas, confeitaria, panificação, lácteos entre outros. Natural RED - Atendendo a grande procura por substituir carmim de cochonilha, a linha Natural RED tem beterrabas e antocianinas, que além do carmim, podem substituir o vermelho 40. Natural BLUE - Apresenta soluções em azul natural composta por antocianina e Spirulina, que substitui o azul brilhante, podendo haver

combinações com outros corantes naturais para compor um verde natural. AVALANCHE - Agente opacificante natural, que substitui o dióxido de titânio em aplicações com baixo teor de umidade. Pode ser declarado no rótulo como ingrediente. PURE S - Uma inovação em cor natural com tecnologia de extração e purificação limpa que não utiliza solventes ou processos poluentes, tornando-se viável a substituição de corantes artificiais vermelhos e também o carmim. Linha COLOR INCLUSION - Proporciona efeito visual impactante, coloca seu produto em destaque e fortalece sua marca. Opções como Color Crystals, SpectraFlecks e Prill são aplicáveis em diversos segmentos de alimentos. CARDEA - Linha de concentrados vegetais e de frutas, extraídos somente por processos físicos, sem qualquer adição de solvente orgânico ou outro aditivo. Cores intensas com ampla gama de tonalidades, e atende a demanda por rótulos *clean label* nos alimentos e bebidas. Desidratados - As sementes são cuidadas até sua colheita e processamento, garantindo

a qualidade. Essa linha conta com alho, cebola, vegetais, legumes e pimentas. Inclusões - Pensando sempre em estar junto de seus clientes, a Sensient desenvolveu uma linha com aromas para calda de sorvete, inclusões para biscoitos, sorvetes, barra de cereais e confeitos. Redutores - Linha que possui um diferencial, pois seus produtos são 100% natural, agregando a seus clientes soluções para reduzir a quantidade de sal ou açúcar, sem alterar o sabor original do produto. Visite a Sensient! A empresa estará na FiSA, no stand 650, com sua área técnica e comercial para criar soluções conjuntas! www.sensient.com

PROTEIC

A Proteic Ingredients levará para a FiSA 2015, aminoácidos diferentes, proteínas e derivados do leite. Seu grande diferencial está no método de trabalho, informação precisa e busca constante por novas tecnologias e negócios.

TATE & LYLE

A Tate & Lyle, fornecedora global líder em soluções e ingredientes alimentícios, apresentará durante a FiSA 2015 aplicações e ingredientes inovadores através de conceitos culinários. Dos cientistas de alimentos aos trabalhadores da fábrica, dos desenvolvedores de ingredientes aos especialistas em logística, a equipe da Tate & Lyle tem um único objetivo: ajudar os clientes a criarem comidas extraordinárias para seus consumidores. Alimentos extraordinários com o uso de ingredientes inovadores e soluções para reduzir o sódio, adoçar sem adicionar calorias, enriquecer com fibras e alegar benefícios de saúde. Os protótipos que serão apresentados foram cuidadosamente desenvolvidos através dos serviços de aplicação da Tate & Lyle, sempre apto a ajudar no desenvolvimento de formulações com menos gordura, açúcar, sódio e calorias, além de adicionar fibras, proteínas e desenvolver alimentos sem glúten, melhorando o perfil nutricional sem comprometer o sabor. Segundo a Tate & Lyle, durante a FiSA 2015, as equipes

técnicas e de aplicações planejam dar um toque extremamente saboroso e saudável em receitas tradicionais. Para a Tate & Lyle, é a oportunidade perfeita de mostrar sua paixão, garra e benefícios a seus clientes. Os participantes da FiSA experimentarão vários protótipos da Tate & Lyle usando diferentes formulações para impulsionar produtos com funcionalidades e benefícios para a saúde. Os destaques incluem o *Strawberry Ice Slush* (slush de morango), uma bebida gelada enriquecida com fibra e sem açúcar; o delicioso *Leite com Chocolate* reduzido em açúcar e gorduras e rico em fibras; o *Refrigerante de Guaraná* rico em fibras; o *Pão de Queijo* com fibras adicionadas; o *Amendoim e Pipoca* com redução de 40% de sódio comparado a produtos similares; o *Queijo Cremoso* processado que oferece uma maior qualidade e uniformidade, além de uma redução de 15% no teor de sódio; e o *Muffin de Chocolate* sem glúten. Essas criações culinárias terão como destaque ingredientes do portfólio da Tate & Lyle, como o adoçante de fonte natural TASTEVA® Stevia Sweetener, zero calorias e que oferece um paladar limpo sem nenhum residual amargo; o portfólio de fibras da Tate & Lyle que inclui a fibra solúvel do milho PROMITOR®,

de tolerância digestiva superior; a betaglucana da aveia PromOat® Beta Glucan, e a STA-LITE® Polidextrose, que oferece 1 kcal por grama, ideal para redução de calorias; além, é claro, das microesferas de sal SODALO®, que reduzem o sódio com seu sabor limpo de sal. Qualquer que seja o foco, a Tate & Lyle tem um conjunto de soluções projetadas pensando em suas necessidades. Juntos podemos transformar os padrões de sabor e saúde e criar comidas extraordinárias para os consumidores. A Tate & Lyle é um fornecedor global de ingredientes e soluções para a indústria de alimentação e bebidas, operando mais de 30 unidades de produção por todo o mundo. A empresa possui duas unidades de negócios globais: Ingredientes Alimentares Especiais e Ingredientes a Granel, apoiada pelo grupo de Desenvolvimento Comercial e Inovação. A estratégia do grupo é tornar-se o maior fornecedor mundial de ingredientes alimentares especiais por meio de um foco disciplinado no crescimento e direcionando os ingredientes a granel para geração sustentada de caixa para alimentar esse crescimento. www.tateandlyle.com



Food ingredients South America

19ª Food ingredients South America

De 25 a 27 de agosto de 2015, das 13h às 20h

Local: Transamérica Expo Center

www.fi-events.com.br

www.fi-events.com.br/pt/atracoes/congresso/food-ingredients