

## FISA 2016

### PONTO DE ENCONTRO FOCADO NA INDÚSTRIA DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS DA AMÉRICA LATINA



A 20ª edição da Food ingredients South America (FiSA), o único ponto de encontro focado na indústria de ingredientes alimentícios da América Latina, será de 23 a 25 de agosto no Transamerica Expo Center, em São Paulo. O momento não poderia ser mais propício. É cada vez maior a preocupação da população com a qualidade de sua alimentação, de acordo com a consultoria Euromonitor. Em 2015, a previsão era de que as vendas globais de produtos voltados à saúde e ao bem-estar chegassem a US\$ 726 bilhões, um aumento de 7% em relação a 2014. Os mercados emergentes, especialmente China e Vietnã, são os que mais crescem. O Brasil é o quinto maior mercado do mundo, atrás de Estados Unidos, China, Japão e Reino Unido. Alinhadas aos temas que movimentam essa indústria, as atrações da FiSA 2016 abordam assuntos que preocupam os investidores, como a redução de custos, de sal, de açúcar e de gordura, além do controle de peso. Nas palestras do Seminar Sessions, o visitante poderá conferir sessões de 30 minutos que apresentam os lançamentos e novas tecnologias do setor, ministradas por líderes de mercado. O Innovation Tour consiste em visitas guiadas, com passagem pelo espaço New Product Zone, no qual será possível ver os destaques em inovação. O evento terá ainda uma Grade de Conferências que inclui os temas mais importantes para essa indústria, como tendências de consumo, segurança alimentar, inovação e diretrizes governamentais. Em 2016, o Fi Innovation Awards,

o prêmio da indústria alimentícia, volta de cara nova. O objetivo é incentivar investimentos em inovação e pesquisa e desenvolvimento nas categorias de Ingrediente Alimentício mais inovador, Ingrediente Funcional mais inovador, Produto Final mais inovador e Produto Final Funcional mais inovador. Em paralelo, haverá a celebração dos 20 anos da FiSA, uma oportunidade de estreitar relacionamento com expositores e convidados. Os visitantes ainda se beneficiam do acesso ao Ingredients Network ([ingredientsnetwork.com](http://ingredientsnetwork.com)), gratuito 365 dias por ano. Pela plataforma online, é possível encontrar uma base mundial de fornecedores de ingredientes alimentícios. Em paralelo à FiSA, acontece também a Innovapack, única feira da América Latina com foco nas tendências e inovações em design para embalagens de bens de consumo. A indústria de alimentos e bebidas se encontrará com fabricantes, fornecedores e distribuidores dessas soluções e saberá como atrair o consumidor ao adotar materiais adequados e atribuir conceitos como *branding* e sustentabilidade à embalagem final. As principais atrações do encontro são a Grade de Conferências, que abordará tecnologias e perspectivas do segmento, e o espaço Packaging Innovations Gallery, área destinada às principais embalagens inovadoras desse mercado do Brasil e do mundo. Em duas décadas de atuação, a FiSA tem sido estratégica na América Latina, por aproximar fabricantes de ingredientes, distribuidores e desenvolvedores de produtos finais de toda a cadeia de suprimentos do setor. A previsão de público para esta edição é de mais de 10.500 visitantes. Desse total, a forte participação internacional é um dos principais destaques. Em 2015, representantes de 42 países estiveram presentes (56% da América Latina) e em contato com 700 marcas expositoras. [www.fi-events.com.br](http://www.fi-events.com.br)

## PROZYN

### INAUGURA MODERNO COMPLEXO INDUSTRIAL EM SÃO PAULO

A Prozyn, empresa líder em soluções em enzimas e bioingredientes, atuando há 25 anos no mercado, está ampliando sua unidade industrial. Localizado estrategicamente em São Paulo, o novo complexo faz parte da visão da empresa em investir em tecnologia, conhecimento e inovação. A nova estrutura teve sua área total triplicada e capacidade produtiva aumentada em 10 vezes, com uso de equipamentos de alta capacidade e totalmente automatizados. Além da fábrica, o complexo conta também com um moderno Centro de Inovações Tecnológicas, com novos laboratórios e plantas de aplicação que permitem o desenvolvimento de soluções inovadoras que ajudam os clientes a vencerem os desafios de um mercado cada vez mais competitivo. Utilizando tecnologias de última geração disponíveis no mundo, o novo Centro de Inovações Tecnológicas conta com um laboratório de análise de enzimas, laboratório de microbiologia, de análises físico-químicas e de análises reológicas. Além de novas plantas pilotos para panificação, laticínios, bebidas e carnes que permitem simular os processos das indústrias. “Teremos condições de testar os processos industriais reais, criando mais agilidade no desenvolvimento de soluções inovadoras para nossos clientes”, destaca o diretor-geral

da Prozyn, Jadyr Oliveira. As novas instalações foram construídas com o mais alto padrão mundial de qualidade e segurança para a indústria de alimentos e recebeu a certificação FSSC 22.000. “Com nossa paixão por excelência, buscando as melhores práticas e tecnologias eficientes, a Prozyn está entre poucas empresas que possuem essa certificação no Brasil”, explica Oliveira. Através desta iniciativa, a companhia se prepara cada vez mais para exercer sua

missão de contribuir para o sucesso de seus clientes no Brasil, além de ampliar a participação de mercado na América Latina. [www.prozyn.com](http://www.prozyn.com)

## ROUSSELOT

### NOVOS DADOS *IN VIVO* COMPROVAM A EFICÁCIA DO PEPTAN®

Um novo estudo *in vivo* confirma que os peptídeos de colágeno Peptan® colaboram para a saúde das articulações, proporcionando documentação científica dos mecanismos por trás da regeneração cartilaginosa e da redução da inflamação em articulações. Realizado com a colaboração de cientistas proeminentes da Universidade de Rochester, New York, o estudo realizado em um modelo *in vivo* de osteoartrite oferece evidências claras da capacidade de Peptan® na estimulação dos condrócitos, aumento da síntese da nova matriz cartilaginosa e na redução da inflamação. Apresentado recentemente na reunião anual da Sociedade de Pesquisa Ortopédica e no Congresso Mundial de Osteoartrite, o estudo analisou os efeitos dos peptídeos de colágeno Peptan® em articulações saudáveis de ratos. Os peptídeos de colágeno Peptan® foram administrados diariamente em baixa dosagem (3,8mg/kg do peso corporal) ou alta dosagem (38mg/kg

do peso corporal), o que corresponde a cerca de 0,7g e 7g em humanos, enquanto um grupo à parte recebeu um controle vazio. Cinco semanas após o início da suplementação, foi induzida osteoartrite pós-traumática com a realização de lesões no menisco e no ligamento colateral medial do joelho direito. A biologia articular foi avaliada nos estágios iniciais (três

do peso corporal), o que corresponde a cerca de 0,7g e 7g em humanos, enquanto um grupo à parte recebeu um controle vazio. Cinco semanas após o início da suplementação, foi induzida osteoartrite pós-traumática com a realização de lesões no menisco e no ligamento colateral medial do joelho direito. A biologia articular foi avaliada nos estágios iniciais (três



## Inovação na Soro é hábito.

Concentrado Proteico de Soro  
Whey Protein

WPC  
35

WPCi  
80

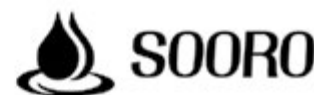
WPC  
60

### Nossos Produtos:

- **WPCi 80** - Concentrado Proteico de Soro.
- **WPC 60** - Concentrado Proteico de Soro.
- **WPC 35** - Concentrado Proteico de Soro.
- **Soro de Leite em Pó** Parcialmente Desmineralizado.
- **Permeado** de Soro de Leite em Pó.
- **Sooromix 600** - Mistura Láctea.
- **Manteiga Extra** e Comum.
- **Creme ATG** com Alto Teor de Gordura.



A Sooro é pioneira na produção de Concentrado Proteico (WPC - Whey Protein) no Brasil, desde 2011.



Soluções em Ingredientes Confiáveis

semanas) e intermediários (12 semanas após a indução de osteoartrite) da doença. Relatando regeneração cartilaginosa tibial visível, os resultados da pesquisa destacaram a capacidade dose-dependente do Peptan® de preservar a cartilagem e seu poder de auxiliar a regeneração da matriz extracelular estimulando a produção de proteoglicanos, os componentes da matriz envolvidos na lubrificação das articulações. O espessamento da membrana sinovial que reveste o joelho, um sintoma comum da inflamação articular durante o desenvolvimento da osteoartrite, foi significativamente reduzido nos grupos de Peptan®. Além disso, a membrana sinovial dos animais tratados com Peptan® demonstrou níveis consideravelmente inferiores de TNF, uma proteína que sinaliza inflamação, em comparação com o grupo de controle nos estágios iniciais e intermediários da doença. Como a inflamação é uma das principais causas da dor nas articulações, esses resultados são particularmente importantes, pois proporcionam informações ainda mais convincentes e esclarecem a capacidade de Peptan® de reduzir a inflamação. Sendo um dos peptídeos de colágeno mais pesquisados no mercado, o Peptan® comprovou sua eficácia para a promoção da saúde

articular num estudo clínico anterior, duplo cego e controlado por placebo, que mostrou que o tratamento com Peptan® resultava na redução geral significativa da pontuação WOMAC, vinculada à redução de 32% da dor nas articulações e a melhoria de 44% da rigidez. A Rousselot e Peptan são marcas da Darling Ingredients Inc. A Rousselot é líder global em gelatinas e peptídeos de colágeno. A vasta linha de peptídeos de colágeno da Rousselot é comercializada sob a marca Peptan®. A empresa trabalha em parceria com clientes do mundo todo, proporcionando soluções inovadoras em ingredientes produzidos em nossas modernas instalações. [www.rousselot.com](http://www.rousselot.com)

## IFBA EMPRESAS GLOBAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS SE COMPROMETEM A ELIMINAR A GORDURA TRANS

Membros da *International Food & Beverage Alliance* (IFBA - Aliança Internacional de Alimentos e Bebidas) deram outro passo para impulsionar os compromissos assumidos em 2008 com a Organização Mundial de Saúde com respeito a adoção de um compromisso a nível mundial para eliminar gradualmente os áci-

dos graxos *trans* (AGTs) de origem industrial nos seus produtos. Com base no progresso individual significativo até agora realizado e com o objetivo de minimizar a ingestão de AGTs produzidos industrialmente, os membros do IFBA acordaram um objetivo mundial comum para reduzir os AGTs em seus produtos a níveis nutricionalmente insignificantes (menos de 1 grama de gordura *trans* por 100 gramas de produto) em todo o mundo até o final de 2018. Os membros do IFBA têm reformulado voluntariamente seus produtos para remover parcialmente os óleos hidrogenados - a principal fonte de gordura *trans* em alimentos processados - e aumentar a utilização de gorduras saudáveis, tais como ácidos graxos mono ou poliinsaturados. Para ajudar os consumidores a fazer escolhas alimentares informadas, os membros do IFBA também estão listando o conteúdo de gordura *trans* nos rótulos de nutrição. O Plano Global de Ação para a Prevenção e Controle de Doenças Não Transmissíveis, 2013 - 2020, da Organização Mundial de Saúde, convida os Estados-membros a implantarem políticas para substituir as AGTs produzidas industrialmente por gorduras não saturadas. O novo compromisso da IFBA reflete seu apoio a esta recomendação.

# Amidos Modificados

## Linha completa de Amidos

- Amido de Mandioca
- Amido de Arroz
- Amido de Milho
- Amido de Batata

## Amidos Modificados Alimentícios

- Molhos
- Cremes
- Catchup
- Maionese
- Mostarda
- Iogurtes
- Bebidas Lácteas
- Requeijão
- Doce de Leite
- Pão de Queijo
- Temperos
- Snacks



[www.amidos.ind.br](http://www.amidos.ind.br)

Marechal Cândido Rondon - Paraná - Brasil  
E-mail: [alex@amidos.ind.br](mailto:alex@amidos.ind.br) (45) 3284-8512

**Quem conhece a fórmula controla o resultado!**

A *International Food & Beverage Alliance* (IFBA) é um grupo de 11 empresas de alimentos e bebidas não alcoólicas - The Coca-Cola Company, Ferrero, General Mills, Grupo Bimbo, Kellogg's, Mars, McDonald's, Mondelez International, Nestlé, PepsiCo e Unilever - que compartilham uma meta comum de ajudar as pessoas ao redor do mundo a ter dietas equilibradas e estilos de vida ativos e saudáveis. A IFBA é uma organização não comercial, sem fins lucrativos, com status consultivo especial junto ao Conselho Econômico e Social da ONU (ECOSOC). [www.ifballiance.org](http://www.ifballiance.org)

## PURATOS APRESENTA NOVAS COBERTURAS

Depois de apresentar ao mercado brasileiro uma das coberturas mais vendidas da Europa, a Puratos Brasil dá mais um passo importante no mercado nacional. A partir deste

ano, começou a fabricar em sua unidade industrial de Guarulhos, SP, as coberturas cremosas da linha Carat Decorrem, ampliando seu portfólio local e conquistando ainda mais espaço no mercado, com produtos de alta qualidade e preços competitivos. Preparadas com ingredientes selecionados, oferecem alta qualidade e forte sabor de chocolate às mais variadas receitas. Por serem versáteis e práticas, são ideais para cobrir, rechear e decorar tortas, bolos, mousses e bombons, além de servirem tam-



bém como ingrediente para outras criações da confeitaria. Segundo a Puratos Brasil, a produção local traz maior agilidade de atendimento ao mercado e também a possibilidade de levar os produtos Puratos a um maior número de estabelecimentos, sejam eles padarias, confeitarias e até supermercados, incluindo os de pequeno e médio porte espalhados por todo território nacional. As coberturas Carat Decorrem têm textura cremosa, podem ser armazenadas à temperatura ambiente, são estáveis ao congelamento e descongelamento e oferecem corte limpo, sem derretimentos, podendo ser aplicadas em peças dos mais variados tamanhos, contribuindo para a estética das criações. Disponíveis nos sabores Meio Amargo e Branco, apresentam brilho intenso e muita praticidade: é só derreter e usar! Podem ser adquiridas em baldes de 4 kg, com validade de nove meses (branco) e 12 meses (meio amargo). [www.puratos.com.br](http://www.puratos.com.br)

## Os melhores ingredientes para a Indústria Alimentícia estão na quantiQ.

A quantiQ é referência em distribuição de produtos químicos no Brasil e oferece as melhores soluções para a Indústria Alimentícia. Com infraestrutura diferenciada, apoio técnico especializado e parceria com empresas que são referência mundial, a quantiQ tem as melhores soluções para o seu negócio.

**Hidrocoloides | Texturizantes | Estabilizantes  
Aminoácidos | Conservantes | Aditivos**

Entre em contato:

**Sudeste e Sul:** 0800 703 5121

**Norte e Nordeste:** 0800 729 9994 e 0800 718 9010

**Centro-Oeste:** 0800 718 9010

[nutricao@quantiq.com](mailto:nutricao@quantiq.com) • [quantiq.com.br](http://quantiq.com.br)



AFRICAZERO

quantiQ

**AJINOMOTO**

**CPKelco**  
A HUBER COMPANY

ROYAL  **INGREDIENTS GROUP B.V.**  
QUALITY FROM HOLLAND

Nossa química vai além da química.

## NOVOS INGREDIENTES



## NOVAS POSSIBILIDADES

SOLUÇÕES INTELIGENTES

INGREDIENTES SELECIONADOS

QUALIDADE E PERFORMANCE



WWW.VALLENS.COM.BR

(54) 3268 0606

FARROUPILHA - RS

### DUPONT

#### NOVA PESQUISA IDENTIFICA CONSUMIDORES VOLTADOS À SAÚDE E BEM-ESTAR

A DuPont Nutrição & Saúde coletou dados de mais de 14.000 consumidores em 22 países para um projeto de pesquisa baseado na busca de *insights*, concebido para ajudar os fabricantes de alimentos a desenvolver e comercializar produtos para o segmento de saúde e bem-estar. Considerando que saúde e bem-estar é uma categoria que cresce a uma taxa que é quase o dobro daquela observada para alimentos e bebidas tradicionais, esta pesquisa chega em um momento oportuno para os fabricantes de alimentos e bebidas. A pesquisa, que foi conduzida pela empresa HealthFocus® International, ajuda os fabricantes de alimentos a definir oportunidades de mercado ao identificar e determinar as motivações, necessidades e comportamentos dos consumidores com o mercado atual de alimentos e bebidas, que está em evolução. Além de dados demográficos e geográficos, o estudo inclui informações esclarecedoras sobre preocupações com a saúde, influências de marcas, atitudes e hábitos, opções de estilo de vida e comportamento de compra de acordo com a relação com filhos. A segmentação resultou em seis grupos de consumidores básicos - Focados na Saúde, Lutadores Motivados, Saudáveis e Envolvidos, Guiados pelo Sabor, Boa Vida, Alimentos, Nada Mais - divididos em: aqueles que consideram que a nutrição é o principal e aqueles que a consideram como algo secundário. Segundo a pesquisa, 83% dos consumidores globais consideram que dieta e

nutrição são importantes para o bem-estar geral, o que é maior dos que os que consideram importantes para o simples sentir-se bem ou bem-estar físico. Em paralelo com a pesquisa recentemente disponível, a DuPont Nutrição & Saúde oferece uma ampla e exclusiva variedade de soluções de ingredientes para a indústria de alimentos. A variedade de soluções inclui antimicrobianos e antioxidantes, culturas, emulsificantes, enzimas, fibras, hidrocolóides, probióticos, proteínas de soja e misturas personalizadas (*tailored blends*). A empresa fornece aos fabricantes de alimentos, ingredientes que podem transformar os desafios do segmento de saúde e bem-estar em oportunidades para obter vantagem competitiva e rentabilidade. Segundo a DuPont Nutrição & Saúde, sua competência técnica, juntamente com os seus *insights* de marketing, ajudam seus clientes a ganhar os carrinhos de compra dos exigentes consumidores atuais.

A DuPont Nutrição & Saúde combina profundo conhecimento em alimentos e nutrição com investimento em pesquisa e ciência, com o objetivo de entregar um valor inigualável às indústrias de alimentos, bebidas e suplementos alimentares. Desenvolve soluções inovadoras, baseadas no profundo conhecimento dos consumidores, e em um amplo portfólio de produtos para ajudar seus clientes a transformar os desafios em oportunidades de negócios. [www.food.dupont.com](http://www.food.dupont.com)



## JBS CRIA NOVA EMPRESA GLOBAL

A JBS dá mais um passo na sua reorganização com o objetivo de se consolidar como empresa brasileira líder global de alimentos. O projeto visa aumentar a competitividade da empresa, fortalecer sua capacidade para participar da crescente consolidação mundial da indústria de alimentos e avançar em seus compromissos de sustentabilidade socioambiental, gerando valor para os seus acionistas. A reorganização proposta consiste na criação de uma nova empresa, a JBS Foods International, que será detentora dos negócios da JBS S.A. no exterior e da Seara Alimentos. Na nova estrutura, a JBS S.A. será mantida como empresa de capital aberto no mercado brasileiro, com suas ações negociadas na BMF&Bovespa, e manterá os negócios de carne bovina no Brasil, de biodiesel, de colágeno e a transportadora, bem como outros

negócios, além da divisão global de couros. A JBS S.A. passará a ser chamada de JBS Brasil. As operações da Seara, assim como da JBS Brasil, continuarão sob o comando da equipe atual, com os seus 125 mil colaboradores no Brasil, mantendo a sua estratégia de crescimento no mercado brasileiro. A JBS Foods International planeja listar suas ações na bolsa de valores de Nova York (NYSE). A presença da JBS na NYSE ampliará o acesso da empresa aos mercados financeiros internacionais, melhorando a liquidez de suas ações, com perspectiva de redução do seu custo de capital. O Grupo JBS permanecerá sendo controlado por capital brasileiro, tendo como seu acionista majoritário a J&F Investimentos. O escritório central e as decisões estratégicas serão mantidos em São Paulo. Sua estrutura de liderança será mantida na forma atual. O Grupo JBS manterá o seu compromisso com as melhores práticas de governança corporativa,

consistentes com as regras do Novo Mercado na BM&F Bovespa e da NYSE. A JBS Foods International terá um programa de BDRs (Nível II), que permitirá aos acionistas e futuros investidores brasileiros participar do crescimento global do Grupo, além de poderem continuar investindo na JBS Brasil, que permanecerá listada na BM&F Bovespa, no segmento Novo Mercado. Para garantir que a proposta de reorganização cumpra com o mais alto padrão de governança corporativa, a empresa submeteu a proposta ao CAF - Comitê de Aquisições e Fusões, o qual decidiu que a operação atende os Princípios Fundamentais e as Regras do Código de Autorregulação de Aquisições e Fusões do CAF, conferindo tratamento igualitário aos acionistas da companhia e garantindo a possibilidade de decisão soberana pelos acionistas. A conclusão da reorganização está sujeita ao cumprimento de determinadas condições, incluindo a aprovação

Fonte de Sabores, Ingredientes e  
Tecnologia para a sua Empresa!

Soluções inovadoras para  
grandes performances



Vocação para Desafios!

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

55 11 4393 4400

[vendas@vogler.com.br](mailto:vendas@vogler.com.br)



[/vogler.ingredients](https://www.facebook.com/vogler.ingredients)



[VoglerIngredients01](https://www.youtube.com/VoglerIngredients01)

**Vogler**  
Ingredients

pelo conselho de administração da empresa, seus acionistas, reguladores e demais autorizações aplicáveis. Segundo a JBS, a reorganização proposta é uma evolução natural para o seu desenvolvimento como empresa brasileira líder global de alimentos. [www2.jbs.com.br](http://www2.jbs.com.br)

## DUAS RODAS LANÇA PRODUTOS QUE REDUZEM EM ATÉ 50% O AÇÚCAR NA FORMULAÇÃO DE BEBIDAS

Em dezembro de 2015, o Governo Federal sancionou um decreto permitindo que bebidas não alcoólicas de baixa caloria tivessem o açúcar parcialmente substituído por edulcorantes, visando, assim, diminuir o volume de açúcar adicionado na formulação deste tipo de produto. A medida representa um ganho importante para o combate ao consumo excessivo deste ingrediente entre a população. Segundo a Organização Mundial da Saúde, o brasileiro ultrapassa em 50% o limite máximo recomendado de 50g por dia. Contudo, a mudança na legislação traz também um desafio para a indústria, que deve buscar novas alternativas tecnológicas para produzir bebidas alinhadas a esta nova realidade. Sempre alerta às movimentações de seu mercado, a multinacional Duas Rodas, líder na fabricação de aromas e produtos para a indústria de alimentos e bebidas, acaba de lançar uma linha de produtos voltada justamente a apoiar as fabricantes de bebidas nesta importante tarefa. A S-Fit é uma linha exclusiva de emulsões e preparados líquidos voltados à aplicação para bebidas não alcoólicas, que quebra paradigmas ao proporcionar a redução do nível de açúcar, assegurando economia e alta qualidade sensorial. A linha possui duas versões, S-Fit30 e S-Fit50, que geram, respectivamente, reduções de 30% e 50% de açúcar na formulação regular das bebidas citadas. Segundo a Duas Rodas, o uso destes produtos

contribui para uma economia entre 25% e 50% para as empresas fabricantes de bebidas, uma vez que o açúcar é parte considerável dos custos e seu valor sofre com oscilações tanto do dólar quanto da demanda por etanol. Além de deixar as indústrias menos vulneráveis às oscilações de preço deste ingrediente, a linha S-Fit traz ganhos ainda em termos de sabor. De acordo com a empresa, o grande diferencial dessa tecnologia é que ela permite reduções de custos em até 50% sem deixar residual, a questão mais importante para o consumidor. Ainda segundo a Duas Rodas, vale frisar que a empresa oferece a possibilidade de desenvolver sabores para estes produtos de acordo com as necessidades dos fabricantes, um nível de padronização importante para os seus clientes. [www.duasrodas.com](http://www.duasrodas.com)

## CALLEBAUT® LANÇA CHOCOLATES MENOS DOCES E COM MAIS CACAU



A Callebaut®, referência mundial em chocolate *premium* há mais de 100 anos, lança em 2016 a linha Power. A novidade acompanha a tendência internacional de alta dos chocolates menos doces e mais potentes em cacau. Os dois produtos têm lançamento simultâneo global: Power 41 (ao leite, com 40,7% de cacau) e Power 80 (amargo, com 80% de cacau). A comercialização desta linha com menos açúcar, que potencializa o sabor do cacau nas receitas, acompanha uma tendência de consumo, comprovada pelo aumento de vendas do chocolate amargo. Esse crescimento está relacionado às

propriedades funcionais e nutricionais da fruta, além da mudança de paladar e grau de exigência do consumidor. O chocolate com alta concentração de cacau pode proporcionar uma série de benefícios para o organismo, segundo estudo publicado pela Universidade de Harvard. Entre as substâncias e propriedades do cacau aliadas à saúde estão a presença dos flavonoides, que reduzem a principal causa de ataques cardíacos e derrames, e a teobromina, que estimula a atividade cerebral e o metabolismo e favorece o gasto de energia. Ainda há um dos pontos positivos mais apreciados pelos consumidores, que é a sensação de prazer e bem-estar ao comer um chocolate, alcançada graças a capacidade do cacau de estimular a serotonina, hormônio responsável por esses sintomas. Os novos chocolates da marca belga são ideais para aplicação em bombons, mousses, sorvetes e caldas e são comercializados em embalagens de 2,5 kg. [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)

## FORNO DE MINAS CRIA PÃO DE QUEIJO CONGELADO FIT



A Forno de Minas, líder na comercialização de pães de queijo no mercado nacional e referência no segmento de congelados, inovou ao criar o pão de queijo congelado Fit. O produto é integral, multigrãos, sem lactose, sem glúten, fonte de proteína, fonte de fibra e fonte de cálcio. O objetivo do lançamento é

atender a uma nova tendência de mercado, que engloba pessoas que buscam melhorar seus hábitos de consumo para uma vida mais saudável e, também, o mercado fitness. O produto já está disponível no segmento *food service*, com peso unitário de 55g em embalagens de 1 kg. É comercializado nas gôndolas do setor varejista em embalagens de 300g.

A Forno de Minas Alimentos, tradicional indústria de alimentos congelados e líder de mercado na comercialização de pães de queijo no Brasil, é nacionalmente reconhecida pela qualidade, praticidade e tradição de seus produtos. Além do pão de queijo, dispõe de um portfólio de mais de 20 produtos, que atendem tanto o varejo quanto o *food service*. A empresa exporta pães de queijo para os Estados Unidos, Canadá, Portugal, Inglaterra, Chile, Uruguai e Emirados Árabes. [www.fornodeminas.com.br](http://www.fornodeminas.com.br)

## COCA-COLA LANÇA VERSÃO COM STEVIA E 50% MENOS AÇÚCARES

Uma nova versão de Coca-Cola se junta ao portfólio da marca no Brasil. Chega ao mercado a Coca-Cola com stevia e 50% menos açúcares. O produto é parte do compromisso mundial da empresa de oferecer opções para quem quer reduzir o consumo de açúcar, sem precisar abrir mão do prazer de beber uma Coca-Cola. A nova versão tem uma mistura de açúcar e stevia, um adoçante de origem natural. Essa versão com stevia e açúcar já está em 25 países e no Brasil o produto terá uma fórmula recém desenvolvida. O lançamento da Coca-Cola com stevia e 50% menos açúcares inclui o forta-



lecimento da distribuição de produtos com menos ou nenhum açúcar no mercado. Segundo a Coca-Cola, a Coca-Cola Brasil trabalha constantemente com inovação em seu portfólio, para que o consumidor tenha mais

opções de bebidas para seus diferentes estilos de vida e momentos do dia. O lançamento também está em linha com a estratégia global de marca única, que unifica a comunicação de todas as versões de Coca-Cola para aproveitar a força da marca. Inicialmente, a Coca-Cola com stevia e 50% menos açúcares está

disponível nas embalagens PET de 1,5 litro, PET de 1 litro e lata de 350 ml e terá o mesmo preço da Coca-Cola original. Nos próximos meses, haverá também outras embalagens. [www.cocacola.com.br](http://www.cocacola.com.br)



## REDUZIR SÓDIO DOS ALIMENTOS É COM A GENTE.

Solução de alta performance para a indústria reduzir sódio por substituição mineral iônica em alimentos processados.

### TECNOLOGIA EXCLUSIVA INOVADORA

- Similar ao sal, preserva o sabor.
- Custo competitivo.
- Reage igual ao sal, preservando todas suas funções tecnológicas.
- Simples de aplicação em qualquer processo industrial – substituição 1:1.
- Soluções para redução de sódio de 25, 50 e até 80%.
- Fabricação 100% nacional – distribuição em todo o país.



★ 1º Lugar Prêmio BIS 2015  
Best Ingredients Suppliers  
Categoria: Redutor de Sódio

Nutritionix, empresa francesa de tecnologia especializada em redução de sódio na alimentação.

**nutritionix**  
dá gosto reduzir o sal

[nutritionix.com.br](http://nutritionix.com.br)