

INOVAÇÃO À FRENTE DA CARGILL

Centro de Inovação completa cinco anos com muitas conquistas e desenvolvimento de produtos que visam a saudabilidade.



Em 2011, a Cargill inaugurou o seu Centro de Inovação em Campinas, interior de São Paulo, voltado para o desenvolvimento de produtos e aplicações para o setor de alimentos e melhoria de formulações de produtos existentes, em parceria com seus clientes. Após cinco anos de atuação, a empresa contabiliza projetos importantes, os quais visam, principalmente, a segurança do alimento e saudabilidade como forma de atender a uma nova e crescente tendência de consumo.

O Centro de Inovação da Cargill consolida as demandas da companhia em toda a América Latina, promovendo o intercâmbio de melhores práticas na região e em âmbito global, entre os mais de mil cientistas e pesquisadores da Cargill na área de alimentos e bebidas. Essa unidade é considerada uma das mais avançadas em tecnologia e inovação, formada por equipes técnicas de diversas áreas.

O Centro está instalado em uma área de 20 mil m² e conta com múltiplos laboratórios para atender clien-

tes nas áreas de bebidas, panificação, confeitos, comidas de conveniência e derivados de leite. Também inclui um laboratório industrial para a criação e desenvolvimento de ingredientes e aplicações para os mercados de papel, têxteis, corrugados e biopolímeros.

Além disso, é possível fazer análises sensoriais de produtos, desenvolvimento de protótipos, criação e avaliação de ingredientes, testes com consumidores e preparação e degustação de alimentos no centro culinário.

Empresa em Destaque

PROJETOS INOVADORES

Ao longo deste tempo, o Centro de Inovação foi responsável por revisar e aprovar 620 protótipos de novos produtos para seus clientes, trabalhar em mais de 130 projetos sensoriais e avaliar mais de 1,2 mil solicitações para novas aplicações.

Um dos mais relevantes projetos já desenvolvidos pela Cargill e trabalhado no Centro foi o ingrediente Lévia+e, depois incorporado à linha de óleos e gorduras. O desenvolvimento foi feito em parceria com a Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) com a proposta de trazer pela primeira vez ao Brasil uma gordura com baixo teor de saturados que mantém a estrutura dos alimentos e sabor, além de utilizar matérias-primas amplamente disponíveis no mercado. O Lévia+e é destinado para aplicação em recheios de biscoitos, bolos, sorvetes, recheios de bombons entre outros alimentos.



A solução utiliza como matéria-prima óleos produzidos a partir de soja, algodão e palma, entre outras oleaginosas. A principal inovação do Lévia+e é apresentar no máximo 35% de teor de saturados, preservando a estrutura física do alimento, enquanto no mercado existem diferentes soluções que variam entre 45% a 65% de teores de saturados.

O projeto buscou também se

adequar à resolução 54/12 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) sobre rotulagem de produtos alimentícios, com o objetivo de estimular a reformulação e a busca por produtos industrializados mais adequados.

A tecnologia é baseada em uma solução 100% lipídica cujo desempenho se baseia no fortalecimento da rede cristalina, favorecendo uma rápida cristalização e estabilidade do produto acabado.

RECONHECIMENTO

Para incentivar e promover a inovação na companhia e reconhecer as equipes de P&D, a Cargill criou em âmbito global o *LA Archivers Circle Award*, que está em sua 16ª edição.

Em 2016, 76 projetos foram inscritos, sendo que 13 pertenciam à América do Sul e América Central. O Lévia+e foi vendedor na categoria “Renovação”.



Lévia+e
Sustentabilidade em sua melhor performance

Cargill

Cargill Agrícola S.A.
www.cargill.com.br