



**Food ingredients**  
South America **2016**

# **O EVENTO MAIS COMPLETO DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS DA AMÉRICA LATINA**

**Atrações da Food ingredients South America  
2016 incluem seminários, visitas guiadas e área  
exclusiva para produtos inovadores.**



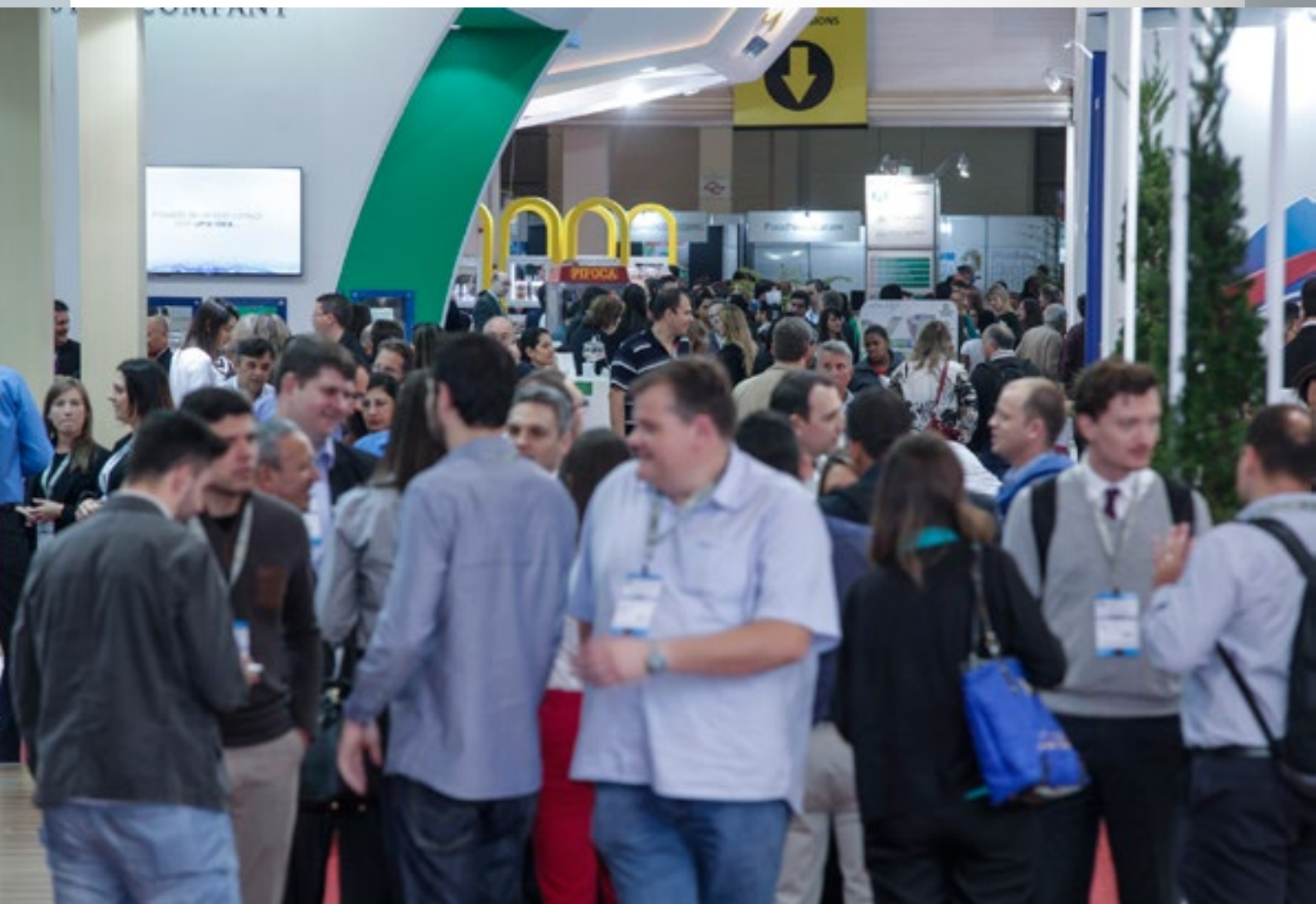
**O**rganizada pela UBM, a Food Ingredients South America (FiSA) é o ponto de encontro focado na indústria de ingredientes alimentícios para toda América Latina. Sua 20ª edição, realizada de 23 a 25 de agosto, no Transamerica Expo Center, em São Paulo, SP, reserva muitas atrações! Os visitantes poderão participar,

Este ano, o tema será “A opinião dos influenciadores versus as tendências de mercado”, que será explicado antes do *tour* em uma palestra ministrada por nutricionistas da consultoria Equilibrium.

As visitas guiadas ainda incluem o New Product Zone, área exclusiva organizada em parceria com a consultoria internacional Mintel, que

umidade e previne desnaturalização de proteínas; e uma proteína vegetal que tem o mesmo sabor, textura e nutrientes da carne, criada a partir da proteína isolada da ervilha.

Tradicionalmente, a UBM organiza mais uma vez uma completa grade de conferências, que aponta grandes tendências e oportunidades do mercado de ingredientes para ali-



por exemplo, do Seminar Sessions, sessões gratuitas de 30 minutos, ministradas por líderes de mercado, que apresentarão os lançamentos e novas tecnologias do setor.

O Innovation Tour retorna à programação da FiSA para oferecer aos participantes visitas guiadas, com destaque para os lançamentos de produtos e inovações do mercado.

mostrará os grandes lançamentos da indústria de alimentos e bebidas. A edição de 2016 estará em linha com a de 2015, quando essa área especial da feira trouxe diversas novidades, a exemplo de uma biomassa de alga vermelha capaz de melhorar performances em atividades físicas; uma bebida láctea com alto teor de proteína; um tipo de açúcar natural que retém

mentos e bebidas. Este ano, entre os assuntos que serão debatidos, estão: “O Novo Consumidor”; “Diretrizes Governamentais”; “Harmonização e Tendências em Regulamentação”; “Saúde, Nutrição e Segurança Alimentar”; “Desafios em Inovação” e “Reformulação e Sustentabilidade”, além do *workshop* ABIAM - Associação Brasileira da Indústria e

Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos -, entidade apoiadora exclusiva da FiSA 2016.

A previsão de público para esta edição da Food ingredients 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.

## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Na contramão da recessão econômica, o mercado de alimentação saudável vive um período de prosperidade ímpar no país. Entre 2010 e 2015, as vendas deste tipo de produto praticamente dobraram, com um aumento de 98%. Segundo dados da Euromonitor, fornecedora oficial de pesquisas de mercado da UBM, o Brasil é o quinto maior deste segmento do mundo, atrás apenas dos Estados Unidos, da China, do Japão e do Reino Unido. Internacionalmente, a estimativa é que as vendas globais desses produtos chegaram a US\$ 726 bilhões em 2015, o que representaria um aumento de 18% em relação a



2010. Os principais *players* nacionais do segmento de ingredientes saudáveis estarão na FiSA e o público entrará em contato com tendências e inovações que estarão nas prateleiras nos próximos anos.

Visto que há uma crescente população em processo de envelhecimento no mundo, o escopo de oportunidades para as empresas dedicadas aos pro-

duto de saúde e bem-estar é imenso. De acordo com a Euromonitor, até 2030, 12% da população mundial - estimada em 998 milhões de pessoas - terá mais de 65 anos de idade; em 2015, o mundo tinha 604 milhões de idosos. A consultoria estima que o montante global em vendas de alimentos e bebidas para ossos e articulações, por exemplo, chegou a US\$ 16 bilhões em 2015. E a expectativa é que essa cifra aumente.



## FI INNOVATION AWARDS

O Fi Innovation Awards, a principal premiação nacional da indústria de ingredientes alimentícios e produtos alimentícios, faz parte da programação da 20ª edição da Food ingredients South America e está de cara nova.

O prêmio visa estimular e valorizar a inovação, contribuindo para o desenvolvimento das empresas, o reconhecimento dos seus profissionais e a criação de benefícios ao consumidor final nas categorias Ingrediente Alimentício mais inovador, Ingrediente Funcional mais inovador, Produto Final mais inovador e Produto Final Funcional mais inovador.

Os vencedores, julgados por um comitê técnico especializado, serão anunciados no dia de abertura da FiSA.

De acordo com a UBM, organizadora da feira de negócios, a ideia é fazer do Fi Innovation Awards 2016 uma referência no setor. “*Nosso objetivo é reconhecer importantes players que estimulam a inovação na indústria no Brasil, por meio do fomento ao desenvolvimento do produto desde a escolha dos ingredientes até a apresentação de seus benefícios ao consumidor final*”, explica o gerente da FiSA, Fernando Alonso.

Entre outros atrativos, o selo Fi Innovation Awards pode ser incorporado em mídias e à embalagem dos produtos vencedores, como reconhecimento de sua excelência dentro do mercado.

## INNOVAPACK

A innovapack, evento que acontece em paralelo à Food Ingredients South America, é o único evento focado em design, tendências e inovação

de embalagem final para a indústria alimentícia do Brasil. O encontro reúne fabricantes, fornecedores e distribuidores dessa cadeia com profissionais ligados ao marketing de produto, como diretores e gerentes de marca, engenheiros de alimentos e embalagens, além de pessoas que atuam nos setores comerciais e de trade marketing, design, processos, custos e compras.

Um dos maiores destaques da innovapack, é o Packaging Innovations Gallery, espaço que foi pensado como uma vitrine *premium* e aberta ao público profissional focado em Pesquisa & Desenvolvimento de produtos, técnicos em embalagens, designers, consultores, engenheiros de alimentos e embalagens, marketing entre outros.

A innovapack se beneficia, já em sua primeira edição, de toda a credibilidade que a FiSA construiu ao longo de duas décadas no mercado, reunindo visitantes e compradores qualificados. Dessa forma, o evento e a Packaging Innovations Gallery já nascem com a perspectiva de atrair

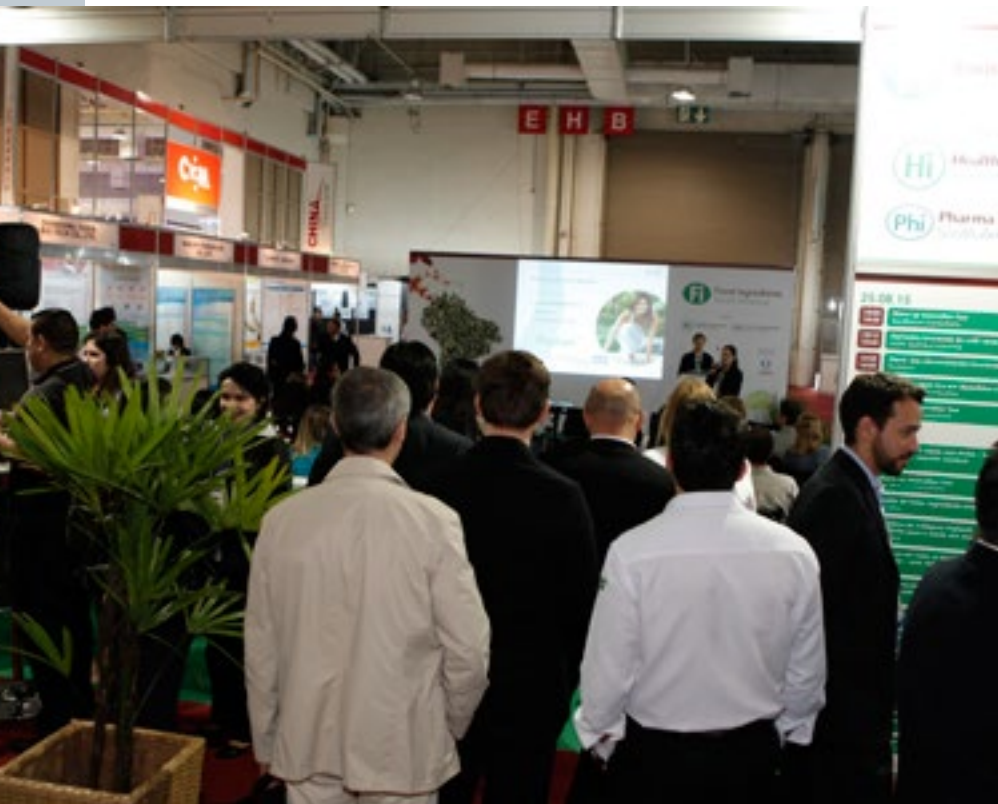
10.500 profissionais e *players* do mercado brasileiro e internacional, com forte participação de visitantes da América Latina.

A importância do evento consiste no fato de que o investimento em novas soluções em embalagem é indispensável para o mercado de alimentos e bebidas. A consultoria Euromonitor, por exemplo, revela que cor e peso dos produtos são itens cruciais para a imagem da marca e percepção de sabor de um alimento. Ainda de acordo com a consultoria, o consumo de alimentos pela população mundial é, em boa parte, feito direto da embalagem; um bom exemplo são os snacks, que devem apresentar 21% de crescimento global em vendas entre 2010 e 2015 e, até 2020, mais 17% de crescimento globalmente. No Brasil, o crescimento do mercado de embalagens para alimentos e bebidas foi de mais de um bilhão de unidades entre 2013 e 2014, número similar ao dos EUA, Rússia, Índia e China, revela a Euromonitor.

Além disso, a innovapack oferecerá uma Grade de Conferências própria, cujas palestras abordam os principais temas do segmento - como estratégias tecnológicas, perspectivas, inovação e tendências -, entre elas, as exposições da Associação Brasileira de Embalagem (ABRE) e do Instituto de Embalagens. Também comporão o evento as Seminar Sessions, com sessões de 30 minutos que apresentam os lançamentos e novas tecnologias desse segmento, ministradas por especialistas do mercado.

## AS NOVIDADES DO MERCADO ALIMENTÍCIO

Em sua 20ª edição, a FiSA apresentará as principais soluções para o mercado de alimentos e bebidas, destacando-se ainda mais como um evento estratégico na América Latina para toda a cadeia de suprimentos do setor. Confira a seguir algumas novidades que serão apresentadas pelas empresas expositoras nesta edição.



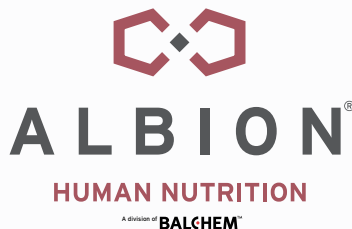


A empresa sueca **AAK** participará da 20ª edição do Food Ingredients South America como parte da estratégia de expansão no mercado brasileiro. Depois de investir US\$ 58 milhões para inaugurar sua primeira unidade de produção no Brasil, em junho passado, em Jundiaí, SP, a multinacional do setor de alimentos irá expor suas soluções para o segmento. O evento é considerado o mais completo de ingredientes alimentícios na América Latina, com conferências, seminários, prêmios de inovação, entre outros

destaques. Em 2015, foram 700 marcas expostas de diversos segmentos e mais de 10 mil visitantes de 42 países. *“Sendo a Food Ingredients o evento mais importante do segmento e considerando o momento em que a AAK ganha destaque na indústria de óleos e gorduras vegetais, com a inauguração da fábrica no Brasil e todas as novas capacidades que a empresa traz para o mercado, nossa participação na FiSA é mais uma importante oportunidade de comunicação com nossos clientes e parceiros. Apresentaremos nossos produtos e tecnologias ao mesmo tempo que fortalecemos o relacionamento com nossos clientes”*, avalia Rossana Cabral, Market Development Manager. Durante o evento, a AAK destacará suas soluções para os segmentos de Chocolates & Confectionery, Bakery e Dairy, além de apresentar o novo

Customer Innovation Centre, inaugurado conjuntamente com a fábrica, uma importante ferramenta para fortalecer parcerias e desenvolver o trabalho de *Co-Development* na busca de soluções que agreguem valor aos seus clientes. Fundada em Malmö, Suécia, e com mais de 140 anos de experiência em óleos e gorduras, atualmente conta com mais de 2,7 mil funcionários em 19 unidades de produção e instalações de customização, além de escritórios comerciais em mais de 25 países. Possui presença em mais de 100 países ao redor do mundo, possibilitando alcance global ao mesmo tempo em que são atendidas as necessidades locais de clientes em setores como Bakery, Chocolate & Confectionery, Dairy, Infant Nutrition, Food Service, entre outros. [www.aak.com](http://www.aak.com)

A divisão Human Nutrition & Pharma da **Balchem Corporation**, levará à FiSA 2016 os minerais quelatos da Albion, os quais são complexos minerais orgânicos oriundos do processo de quelação, que corre entre a associação de um mineral a um aminoácido, processo que origina uma estrutura capaz de reduzir os impactos de efeitos colaterais ao longo da digestão, aumentando o poder de absorção do organismo e da biodisponibilidade do mineral. Além disso, apresentará a VitaCholine®, marca de colina da Balchem, nutriente essencial à saúde humana e durante todos os estágios da vida, o qual é associado à saúde de diversas funções do organismo, como a hepática, a cognitiva, a cardiovascular, além de estar associado ao desenvolvimento infantil. Três dos representantes da Balchem farão palestras sobre os minerais quelatos e a colina durante o evento: Dr. Jonathan Bortz, Diretor Senior



de Inovação Estratégica da Human Nutrition & Pharma, Balchem Corporation, com o tema “Fundamentos nutricionais dos aminoácidos quelatos e sinergias com colina em alimentos e suplementos nutricionais”; Eric Smith, Vice presidente de Desenvolvimento Comercial e Vendas da Human Nutrition & Pharma, Balchem Corporation, com a palestra “VitaCholine - Essencial para todos; benefícios à saúde ao longo da vida”; e Dr. José João Name, Diretor Científico da Kilyos Minerals and Nutrition, com o tema “Novas perspectivas para a indústria de alimentos e de suplementos alimentares: nutrientes de alto padrão e suas formulações”. Além disso, a empresa terá um estande onde estarão os seus colaboradores para apresentar aos visitantes os minerais quelatos e a colina, tirando dúvidas, orientando aplicações e levando outras informações.

[www.albionminerals.com/human-nutrition](http://www.albionminerals.com/human-nutrition)

A **Alibra**, empresa nacional especializada no fornecimento de ingredientes, misturas alimentícias em pó e substitutos de queijos, apresentará na FiSA 2016 um portfólio de produtos bastante diversificado para as indústrias nos segmentos de laticínios, sorvetes, panificação, doces, sopas, suplementos, nutracêuticos, etc. Durante o evento, os visitantes terão a oportunidade de degustar produtos desenvolvidos com soluções práticas e funcionais. Para laticínios, por exemplo, a Alibra apresentará bebidas lácteas com características que estimulam o consumo tanto gelado quanto aquecidos; e bebidas proteicas prontas para consumo, que conciliam o apelo de saúde, com quantidades importantes de proteína e um perfil sensorial superior e agradável. Também serão apresen-

tadas aplicações de proteínas lácteas em produtos diversos, explorando seus benefícios funcionais. Para a indústria de sorvetes, a Alibra apresentará propostas de produtos com apelo saudável sem deixar de lado o sabor e a indulgência, como sorvetes



*light* com textura de super *premium*, sorbet *light* fonte de fibras, sorvete com alto teor de proteínas, além de um inovador gelado sem lactose, feito com proteínas de leite sem processo enzimático. Haverá ainda degustação de outros produtos elaborados com in-

gredientes da Alibra, incluindo pizza com o queijo análogo Mozzarella, e apresentação de mais uma novidade no amplo portfólio da empresa: os óleos em pó. Provenientes das mais variadas fontes de óleos vegetais, como soja, canola, milho e linhaça, estes produtos podem ser utilizados em aplicações diversas, inclusive, na indústria nutracêutica e na alimentação enteral. São uma ótima opção para indústrias que buscam ingredientes que sejam fontes de ômega 3, ômega 6 e/ou ômega 9. A Alibra busca sempre as melhores soluções para atender os seus clientes com inovação e qualidade, por isso, desenvolve também soluções customizadas, de acordo com o perfil e as necessidades de aplicação do cliente. Visite o seu stand e confira o que a Alibra pode fazer pela sua empresa! [www.alibra.com.br](http://www.alibra.com.br)

A **CP Kelco**, líder global em soluções hidrocolóides de origem natural, estará presente nos eventos FiSA e HI apresentando novidades em produtos e aplicações antenados às mega tendências do mercado; e no prestigiado evento Fi Awards 2016, com dois inovadores ingredientes das famílias GENU® pectina e KELCO-GEL® goma gelana. A empresa apresentará, com exclusividade, biopolímeros multifuncionais, cujo posicionamento e funcionalidade vão além das tradicionais suspensão e estabilização, assim como soluções técnicas aplicadas, visando inspirar seus clientes a criar novos produtos e extensões de linha versáteis e de valor agregado para os segmentos de bebidas, alimentos e produtos de consumo. Os destaques incluem: bebida proteica contendo porções

de fruta, formulada em inovadora faixa de pH; soluções para estabilização de bebidas com alto conteúdo proteico; concentrados e sobremesas desenhadas para um perfil milenial regionalizado, que permitem não só substituir gelatina, amido e outras



A HUBER COMPANY

gomas, mas dão uma visão holística de que um produto CP Kelco pode oferecer na criação e escolha de formatos de consumo, embalagens e processos. Além disso, a CP Kelco contará com um kit dermocosmético e nutracêutico com foco em texturas

alimentícias e zero sintéticos. Tais inovações foram especialmente desenhadas pelos *experts* da CP Kelco, no Laboratório Regional de Aplicações e Planta Piloto, localizado em Limeira, SP, onde também está alocada a maior planta de pectina do mundo, a fim de alinhar as demandas do consumidor por produtos convenientes, de maior prazo de validade, origem natural, de diferentes texturas, redução de açúcar sem perda de corpo e *mouthfeel*, diferentes níveis de fortificação, incluindo-se alternativas em proteína vegetal, etiqueta limpa e opções orgânicas, alinhadas a uma realidade sócio econômica em que os produtos CP Kelco ajudam a transformar desafios em reais oportunidades de custo em uso otimizado e alto valor final agregado. [www.epkelco.com](http://www.epkelco.com)



A **AMTEX** é uma empresa com mais de 50 anos de experiência na fabricação de carboximetilcelulose de sódio (CMC), na qual é líder de mercado na América Latina. O CMC é um aditivo bastante utilizado na indústria de alimentos como espessante, ligante, modificador reológico e agente de suspensão, entre outras funcionalidades, sendo um dos hidrocolóides mais versáteis usados na indústria alimentícia. Nesta 20ª edição da FiSA, além da sua linha de CMC, a empresa apresentará a sua parceira com a GS Dunn, empresa canadense fabricante de farinha de mostarda, que irá representar no mercado brasileiro

com exclusividade. Essa parceria busca oferecer um portfólio mais completo, com soluções integradas para o mercado de alimentos. Com mais de 75 anos no mercado, a GS Dunn possui uma linha completa de farinhas de mostarda. Além das tradicionais aplicações para molho de mostarda, tem em sua linha produtos diferenciados, como a mostarda desativada, que permite usufruir de todos os benefícios deste ingrediente, como a capacidade de emulsificação e retenção de água, sem impactar no sabor, podendo ser usado em molhos de tomate, maioneses, produtos cárneos, entre outros. [www.amtex-corp.com](http://www.amtex-corp.com)



A **Denver Especialidades Químicas**, uma empresa do Grupo Formitex, certificada pela ISO 9000, FSSC 22000 e Kosher, é o único produtor nacional de CMC (Carboximetilcelulose) grau alimentício e estará presente na FI South America 2016. Para os mercados regulamentados, a Denver produz a linha de CMC DENVERCEL. Trata-se de CMCs de alta pureza que atendem aos requisitos regulatórios especificados por FCC/FDA, JECFA e USP. A linha DENVERCEL compreende CMCs de baixa, média e alta viscosidades, com propriedades diversas que atuam como espessante, estabilizante,

emulsificante, umectante, gelificante, retentor de água, lubrificante, ligante, agente de volume, agente de endurecimento e agente de revestimento, entre outras funções. Sobre o mercado alimentício especificamente, o amplo leque de propriedades do CMC possibilita sua utilização em um grande número de aplicações, conforme preconizado pelo CODEX Alimentarius, tais como bebidas diversas, sorvetes e sobremesas, recheios e coberturas, panificação e confeitaria, sopas e molhos, produtos cárneos, frutas processadas, queijos processados e muitos outros. A Denver aguarda sua visita! [www.denverespecialidades.com.br](http://www.denverespecialidades.com.br)



A **Arla Foods Ingredients** é líder global em ingredientes naturais do soro de leite para produtos em nutrição esportiva, clínica e infantil, laticínios, bebidas, panificação e sorvetes. Os pilares do seu negócio são ingredientes inovadores, instalações de classe mundial e uma equipe de especialistas dedicados. Baseando-se em sua linha de proteínas do soro de leite funcionais e nutricionais, minerais do leite, lactose e permeado, a sua equipe de especialistas fornece soluções que trazem novos produtos alimentícios com rapidez e eficiência para o mercado. Na FI South America 2016, com foco em sustentabilidade e redução de custos, a empresa apresentará soluções de uso do soro ácido na produção de diversos produtos lácteos. Apresentará, também, o conceito de saudabilidade em como “mudar a idade do seu corpo”, reunindo o consumo de proteínas do soro de leite e cálcio lácteo associados à prática de atividade física. Bebidas proteicas, barras de proteína, sorvetes, muffins, entre outros, dividirão o espaço no stand com a divulgação da nova fábrica de proteínas hidrolisadas, certificada Kosher e Halal, com capacidade para produzir 4.000 tons/ano e que foi recém-inaugurada na Dinamarca; além do lançamento da primeira proteína hidrolisada do soro de leite, o Lactodan® HYDRO Power (WPH), produzido na América Latina, produto da fábrica na Argentina, destinado para o segmento de nutrição esportiva. A empresa oferece em seu stand um saboroso shake preparado com HYDRO Power. [www.arlafoodsingredients.com](http://www.arlafoodsingredients.com)

Se um produto é ou não saboroso, este sabor não é somente uma questão de gosto - ele depende de uma atração harmoniosa de todos os sentidos. Na FiSA 2016, 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*, assim também, como ingredientes que proporcionam aos consumidores a pura indulgência sem culpa. Em uma ampla variedade de aplicações para alimentos e bebidas, 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. Os conceitos de



produtos que traduzem as últimas tendências mundiais vão de bebidas carbonatadas refrescantes totalmente sem açúcar, energéticos com suco e água de coco, bebidas alcoólicas diferenciadas, snack drinks, néctares com redução de açúcar, bebidas lácteas e iogurtes com inclusões diferenciadas, até sorvetes, panificação e confeitos. Além disso, a empresa apresenta 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 compe-

tência no segmento de alimentos. Além dos conceitos de produtos, a Döhler apresentará muitos ingredientes inovadores com foco direto em naturalidade, como por exemplo, as novas proteínas verdes e soluções naturais para redução ou completa substituição do açúcar. Não deixe de conferir o portfólio com mais de 45 produtos inovadores. O Grupo Döhler é produtor, vendedor e fornecedor global de ingredientes naturais, sistemas de ingrediente e soluções integradas para a indústria de alimentos e bebidas. O método integrado Döhler e seu amplo portfólio, que engloba aromas, corantes, ingredientes nutricionais e saudáveis, ingredientes provenientes de cereais, de lácteos e de frutas e vegetais, além de sistemas de ingredientes, são a base perfeita para aplicações seguras e inovadoras. [www.doehler.com](http://www.doehler.com)

Especialista no mercado de ingredientes saudáveis, livres de aditivos químicos, a **Gramkow** apresentará três novas linhas de produtos. Duas linhas são inéditas no Brasil e terão grande aplicação no desenvolvimento de barras, granolas, snacks, cereais matinais e chocolates. A linha de Veg Crispies & Flakes, livres de soja, lactose, glúten, são GMO Free e Chemical Free, como todo o ingrediente produzido e distribuído pela Gramkow. O grande diferencial desta linha está relacionado ao alto conteúdo de fibra e proteína vegetal, possibilitando o desenvolvimento de novas formulações alimentares que vão além dos tradicionais shakes. São os Crispies e Flakes com o maior número de apelos saudáveis existentes no mercado. A linha de Xaropes livre de frutose, sacarose



e glúten, apresentam a grande vantagem de possuir a certificação orgânica brasileira. Podem substituir naturalmente o mel e outros adoçantes comumente usados na indústria alimentícia, com maior abrangência de público consumidor. Uma verdadeira revolução para o desenvolvimento de produtos orgânicos, veganos, livres de alergênicos e aditivos químicos. Numa terceira linha de ingredientes ideais para produção de lácteos análogos, a Gramkow apresenta os Pós Vegetais para preparo de bebidas e alimentos. Nas versões integral e orgânico, são indicados para dietas restritivas ao consumo de leite e podem ser aplicados em bases para sorvetes, chocolates, bebidas em pó e líquidas e suplementos nutricionais. [www.gramkow.com.br](http://www.gramkow.com.br)



O Grupo GNT, líder global no fornecimento de concentrados de frutas e vegetais que conferem cor, expande seu portfólio de inovações: é o primeiro a comercializar uma linha de pós micronizados baseada, exclusivamente, em alimentos que conferem cor, sob sua marca EXBERRY®. A nova linha de produtos é ideal para dar cores naturais e vibrantes a bebidas instantâneas, snacks doces e salgados, confeitos e temperos, bem como a coberturas de chocolate e mistas. *“Pioneira no uso de frutas e vegetais como alternativas aos corantes de alimentos, a GNT está sempre buscando oportunidades para ajudar seus clientes a atender as crescentes exigências dos consumidores por produtos livres de aditivos e com códigos nos rótulos,”* explica Hendrik Hoeck, Diretor Executivo do Grupo GNT e chefe do departamento de inovação e P&D da GNT. *“Com a nossa nova linha de produtos, estamos eliminando uma lacuna no mercado ao oferecer aos fabricantes uma linha de pós micronizados naturais e verdadeiros, feitos exclusivamente a partir de frutas e*



*vegetais”,* comenta. Na produção dos pós micronizados da GNT são utilizados apenas frutas, vegetais e plantas comestíveis, tais como rabanetes, batatas roxas, cenouras pretas, cártamo e spirulina. Somente água e métodos físicos delicados, tais como pressão, corte e filtragem, são aplicados a todos os concentrados EXBERRY®, e que, portanto, também são alimentos. Não são adicionados aditivos artificiais, produtos químicos ou solventes orgânicos. Os pós micronizados estão disponíveis nas cores amarela, vermelha, rosa, roxa e azul e podem ser misturados a um amplo espectro de tons de cores. Os pós micronizados possuem partículas reduzidas de 15 µm de tamanho. Esta característica melhora as propriedades de adesão em aplicações secas, garantindo soluções de cores altamente homogêneas e intensas. Os principais benefícios adicionais da nova linha de produtos são a boa solubilidade em água e a

maior estabilidade do composto para misturas de pós. Os pós micronizados, como todos os alimentos que conferem cor, são ingredientes e não aditivos. Portanto, podem ser declarados na lista de ingredientes como gêneros concentrados de frutas e vegetais (por exemplo, concentrado de cenouras pretas e rabanetes). Eles oferecem uma solução perfeita para produtos de rótulos limpos (tendência *clean label*) e são adequados para alimentos vegetarianos, veganos, Kosher e Halal. *“Os fabricantes de alimentos e bebidas buscam ingredientes que atendam às expectativas de seus consumidores por produtos mais naturais. Especialmente as indústrias de confeitos, bem como as de salgadinhos e bebidas instantâneas, esperam que a oferta de soluções de rótulo limpo garantam um crescimento contínuo. Isso pode certamente ser alcançado com os pós micronizados GNT: eles atendem às expectativas dos consumidores de forma integral, ao mesmo tempo que garantem resultados de cores brilhantes e estáveis”,* afirma Hoeck. [www.gnt-group.com](http://www.gnt-group.com)

A Hela é um grupo alemão com presença mundial em 30 países, sendo que em nove deles possui filiais. A Hela trabalha em todos os segmentos da indústria de alimentos, comercializando ingredientes de alta qualidade; especiarias, como produtos primários, semiacabados e produtos acabados para aromas; melhoria tecnologia e/ou garantia de qualidade em diferentes segmentos de mercado. Através da construção de confiança, desenvolvimento de produtos inovadores, conceitos de marketing, consultoria, tecnologia e esforços de seus colaboradores, a Hela é capaz de

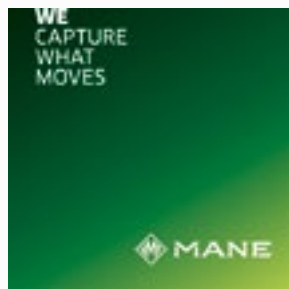


*...flavours your world*

oferecer aos seus clientes benefícios adicionais, resultando em excelentes produtos. A Hela se empenha em ser o fornecedor número um da indústria de alimentos e de *food service*. Sempre busca garantir a máxima segurança dos alimentos, a partir da compra das suas matérias-primas, do seu

armazenamento e distribuição, até o momento da entrega ao cliente. A empresa tem um cuidado especial com o produto, organização e o processo de garantia de qualidade. Em uma base contínua, a Hela integra os planos estratégicos para compra, venda, marketing e serviço ao cliente no curto, médio e longo prazo. Nessa edição da FiSA, a empresa apresenta algumas novidades com ingredientes aplicados, desenvolvimento de produtos com texturas diferentes e a linha de varejo da Hela, carro chefe do Grupo na Europa. [www.helaspice.com](http://www.helaspice.com)

A **Mane** é uma empresa de aromas de fragrâncias de origem francesa, fundada em 1871, em Bar-Sur-Loup, no Sul da França. Iniciou suas atividades como uma pequena destilaria de plantas e flores. Atualmente, possui 25 plantas de fabricação e 43 Centros de Pesquisa e Desenvolvimento em 32 países, distribuídos nas Américas, Ásia e EMEA (Europa, Oriente Médio e África) e 5.000 colaboradores ao redor do mundo. No Brasil, em São Paulo, está localizado o Centro Criativo e, no Rio de Janeiro, está localizada a planta de fabricação de aromas. A Mane é líder em seu segmento na França e ocupa a 6ª posição na lista das Top 10 empresas líderes de aromas e fragrâncias do mundo, segundo a Leffingwell & Associates, Flavor & Fragrances Industry Leaders. A Mane foi umas das pioneiras no trabalho com a baunilha; ter este ingrediente como um dos primeiros pilares da empresa, proporcionou à Mane a consistência para possuir uma cadeia de abastecimento sólida e sustentável no mercado global.



A baunilha é uma das especiarias mais utilizadas no mundo e um dos principais sabores utilizados na indústria alimentícia. As favas da Mane são cultivadas em Madagascar, através de uma parceria estratégica na região, estabelecida há mais de 15 anos. Todos os parâmetros que garantem uma produção de qualidade são controlados durante o ciclo de vida da orquídea: plantio, polinização manual, seleção das vagens de acordo com o estágio de maturação, cura e colheita. Através dos órgãos responsáveis certificados, a Mane assegura a ética e sustentabilidade dos trabalhadores e da área de cultivo que proporciona esta incrível especiaria.

A Mane possui inúmeras moléculas patenteadas e o desenvolvimento

contínuo é fundamental para contribuir com a singularidade dos seus aromas; 9% do faturamento é destinado ao aprimoramento das plataformas tecnológicas. Atrrelado a este processo de pesquisa, a empresa também tem o comprometimento com os programas de sustentabilidade com o meio ambiente, focados em *green chemistry processes*. Suas plataformas de inovação tecnológica SENSE CAPTURE®, PURE CAPTURE® e N-CAPTURE®, entregam aromas de alta performance para atender as expectativas da indústria e do consumidor, para que tenham experiências sensoriais surpreendentes. A Mane apresentará na FiSA deste ano produtos inovadores, experiências sensoriais e soluções para todas as categorias em alimentos & bebidas. A Mane antecipou-se às principais tendências globais de cada categoria: salgados, lácteos, guloseimas & chocolates, bebidas e biscoitos, e irá focar nos *claims* chave, que serão o *mainstreaming* em um futuro próximo. [www.mane.com](http://www.mane.com)

A **NovaProm**®, em sua quarta participação na FiSA, apresentará novidades que consolidam a empresa como fornecedora, não apenas de colágeno, mas também de soluções em ingredientes para a indústria de alimentos em geral. Nos últimos três anos, sua equipe técnica, altamente capacitada, tem trabalhado no desenvolvimento de novos produtos e na consequente expansão de suas marcas. Com isso, a empresa conseguiu uma aproximação com os mais diversos segmentos alimentícios e um de seus propósitos com a participação na FiSA é consolidar ainda mais essas parcerias. A linha



Ingredientes que vem sendo desenvolvida com condimentos, antioxidantes, conservantes, estabilizantes e outros aditivos formulados, é a mais nova da empresa. Um diferencial dessa linha é que os produtos são especialmente desenvolvidos para atender às mais diversas necessidades de seus clientes, sempre de maneira personalizada para cada negócio. Além disso, durante a FiSA, também serão apresentados produtos finais aplicados com seus colágenos (Novapro® - Fibra e Pó, Novapro® Hidro) e seus sistemas funcionais (Novapro® SF). [www.novaprom.com.br](http://www.novaprom.com.br)

A **Nutrionix**, empresa francesa especializada em soluções para a redução de sódio na alimentação, tem como grande novidade para o segundo semestre deste ano o pré-lançamento da sua linha de produtos para o varejo: um sal com teor de sódio reduzido nas versões -50% e -80%. Já para a indústria, o grande destaque apresentado pela Nutrionix na 20ª edição da Food Ingredients South America será o K-Salt®, um redutor de sódio capaz de preservar as características sensoriais e a qualidade do produto final por manter as funções tecnológicas do sal, específicas de cada matriz alimentar, o que atesta sua alta performance nas aplicações industriais. Baseado na tecnologia de substituição multi-iônica e de simples aplicação (substituição 1:1 do sal comum), o K-Salt® possibilita redução de sódio em até 80%,

## nutrionix

garantindo o melhor custo-benefício do mercado por substituir, com um único produto, o sal comum e qualquer outro redutor de sódio, como o cloreto de potássio, aromas salgados e realçadores de sabor. Como prova, os visitantes que passarem pelo stand da Nutrionix durante a feira receberão uma amostra de batata doce Chips, produzida com K-Salt®, com teor de sódio reduzido em 50%. Única empresa tecnológica do Brasil que dedica 100% de suas atividades à redução de sódio para indústrias alimentícias, a Nutrionix concorre ao prêmio FI Awards, o principal da

indústria alimentícia, na categoria “Ingrediente Alimentício Mais Inovador”. Também por isso, o K-Salt® estará exposto no New Product Zone, espaço reservado à apresentação de produtos que são destaques em inovação. Além disso, a Nutrionix também realizará duas palestras durante o Seminar Session, sessões de 30 minutos com entrada gratuita para visitantes, que acontecem simultaneamente à feira. As apresentações serão ministradas pelo Coordenador de Desenvolvimento Técnico, Francisco Isler, e terão início às 16h55, no dia 24 de agosto, e às 16h20, no dia 25. O tema abordado será “Inovação e tecnologia de redução de sódio nos alimentos processados: vantagens técnicas e econômicas da tecnologia de substituição multi-iônica nas indústrias de alimentos”.  
[www.nutrionix.com.br](http://www.nutrionix.com.br)



Para a **Química Anastácio**, a FiSA funciona como uma grande vitrine de tendências para a indústria de alimentos no Brasil. É justamente durante a feira que a empresa tem a oportunidade de consolidar e firmar acordos com seus clientes, conquistar novos clientes e divulgar sua linha de produtos e as novidades que o mercado busca. A Anastácio leva este ano para a FiSA uma série de lançamentos nos segmentos de Nutrição Humana, Esportiva e Animal. Para o segmento de Nutrição Humana, a empresa terá como novidade o lançamento de Maltol para aplicação em aro-

mas; cebola desidratada e alho desidratado para aplicação em molhos, condimentos, sopas e produtos finais em geral; SAPP (Pirofosfato Ácido de Sódio) e MCP (Fosfato Monocálcio), cuja principal aplicação é em panificação; Lactose Mesh 60, com aplicação em bebidas; Sílica para aplicação na produção de ácidos orgânicos; e stevia como substituto de açúcar, uma nova tendência no mercado. Em Nutrição Animal, a empresa lança Glicina, Betaína (melhorador de desempenho, com efeitos positivos sobre a conversão alimentar em aves); e Dióxido de Titânio (pigmento para rações Pet). A Anastácio também terá novidades

para Nutrição Esportiva. Além de ter no portfólio de produtos o WPC 80% e o WPI 90%, do fabricante Milk Specialties, lançará o aminoácido Creatina e as proteínas MPI 90 (*Milk Protein Isolate*), MPC (*Milk Protein Concentrate*), WPH (*Whey Protein Hidrolysed*). Outra novidade é que a empresa terá em seu stand a degustação do Whey Protein. Segundo a Anastácio, como todos os anos, a feira sempre proporciona à empresa grandes negócios; e, neste ano, a Anastácio espera mais negócios com todas as novidades lançadas na linha.  
[www.quimicanastacio.com.br](http://www.quimicanastacio.com.br)

A **quantiQ** é referência em distribuição de produtos químicos no Brasil e está sempre buscando novidades para o mercado alimentício, distribuindo ingredientes que levam mais saúde, sabor e qualidade à mesa dos consumidores. Em sua participação na Food Ingredients 2016, a empresa apresentará o seu portfólio de soluções, como gomas, aminoácidos, dióxido de silício, glúten e Simplese, com destaque para o Advantame (produto Ajinomoto), um 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. Outro destaque é a 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. Outros destaques são a linha CP Kelco, composta por soluções completas para garantir a estabilidade e textura desejada em qualquer produto; e os aminoácidos Ajinomoto, uma linha completa de aminoácidos para aplicação alimentícia e em suplementos nutricionais. [www.quantiq.com.br](http://www.quantiq.com.br)

Os fabricantes que buscam ampliar os limites das aplicações funcionais, irão encontrar ingredientes da mais alta qualidade para degustar no estande da **Rousselot** na edição da FI South América deste ano. Líder mundial na fabricação e comercialização de peptídeos de colágeno e gelatinas, a Rousselot irá exibir a vasta gama de gelatinas de alta performance e também sua linha de peptídeos de colágeno Peptan®, cientificamente comprovada. Durante o evento, serão apresentadas sugestões e tendências de



aplicações para o consumidor final: balas de gelatina com peptídeos de colágeno Peptan® com teor reduzido de açúcares, sendo uma ótima opção para quem busca uma alimentação mais saudável e equilibrada. A Rousselot também apresentará um seminário com as últimas novidades sobre os peptídeos de colágeno Peptan®. Seja qual for a aplicação, a Rousselot trabalha em parceria para que os profissionais possam colher os benefícios oferecidos por sua linha de produtos. [www.rousselot.com](http://www.rousselot.com)

A **Sweetmix** está animada em participar da FiSA. Segundo a empresa, esses três dias são fundamentais para o contínuo crescimento do setor e sua oportunidade em trocar ideias e experiência com profissionais do mundo todo. A empresa percebe uma mudança constante no comportamento do consumidor, atrelado ao ritmo de vida e composição familiar, o que faz com que se adapte aos novos modelos de trabalho para seus clientes, para que eles possam acompanhar e atender esses consumidores cada vez mais exigentes. Pensan-



do nessas mudanças, a Sweetmix apresentará produtos obtido de fontes naturais para redução de açúcar e gordura, fibra prebiótica e tendências de misturas de nutrientes. Seus lançamentos se alinham à tendência de mercado com o apelo de produtos saudáveis e *clean label*. A empresa oferece, também, uma equipe técnica e comercial alinhada com o mercado e apoiada em uma estrutura ampla e completa, que levará soluções aos seus clientes, proporcionando os melhores resultados para o sucesso do seu produto. [www.sweetmix.com.br](http://www.sweetmix.com.br)

A **Tovani Benzaquen Ingredientes** estará na Food Ingredients South America 2016 divulgando o lançamento do Neo Zero Sódio, um substituto do sal com zero sódio para usos diversos pelo consumidor e com todo o sabor e funcionalidade do sal comum, fabricado com a tecnologia da empresa americana NuTek Food Science. Também será apresentada a nova parceria com a Kerry Taste & Nutrition na solução completa de aromas para alimentos e bebidas. Apresentará, ainda, as inovações nas moléculas de stevia para adoçamento de produtos de forma natural, além dos *blends* únicos de edulcorantes artificiais e naturais produzidos pela Pampa Creations, que proporcionam redução de custo de formulação, além da diminuição calórica e produtos nutricionalmente mais balanceados. Outros destaques serão, ainda, o completo portfólio de tecnologias

em ingredientes funcionais e de fortificação, como proteínas, fibras (solúveis e insolúveis), vitaminas e minerais, colágeno hidrolisado, agentes para fortalecimento da imunidade, para saúde cardiovascular, para saúde óssea e muitos outros. A tendência de



ingredientes naturais também será um ponto forte. Dentre eles, a empresa destaca os queijos em pó Lactosan, extratos de chás solúveis Finlays, extratos vegetais funcionais em geral (cranberry, laranja amarga, quilaia, cacau, etc.) e uma completa linha de

corantes naturais. O substituto de sal Neo Zero Sódio é produzido com o ingrediente NuTek, o qual pode ser utilizado como substituto de até 100% do sal das formulações, sem alteração de sabor e textura originais do produto. Possui zero de sódio e possibilita agregar um alto valor de saúde e sabor ao produto final com um impacto de custo de formulação mínimo, tendo praticamente o mesmo custo de fórmula do produto regular. Outra tecnologia muito interessante é o extrato de quilaia, um agente formador de espuma extraído de uma árvore do Chile, que proporciona uma característica de maior naturalidade para formulação de bebidas. A extração é feita de forma altamente controlada e totalmente sustentável, proporcionando, inclusive, prêmios e certificações para a empresa fabricante, a Naturex. [www.tovani.com.br](http://www.tovani.com.br)

Na edição de 2016 da principal feira de ingredientes da América do Sul, a **Vogler Ingredients** levará grandes novidades, com destaque para as novas parcerias com a AAK, Colorquímica, Imerys, Daepyeong e Enzyme Innovation, além do fortalecimento de outras grandes marcas já consolidadas, como Kimica, Arla Foods, Tereos, Tate & Lyle, Basf, Chr Hansen, Gelymar, PB Leiner, Deosen, Evonik, Wacker, CP Kelco, Allied, Z-Trim, Hunstman, Borregard, Akzo Nobel, Eastman, entre outras. A construção e fidelização dessas parcerias



têm o objetivo de oferecer ao mercado brasileiro as tendências, tecnologias e últimas novidades para a indústria alimentícia. Com três divisões - Ingredients, Systems e Flavors -, a Vogler desenvolve soluções eficientes de alta performance para os mais diversos segmentos do mercado. Cor, textura, sabor, saudabilidade e praticidade serão degustados nos protótipos de-

envolvidos especialmente para a feira. Soluções com redução de sódio (OneGrain®) ou açúcar (stevia), deixaram de ser tendência e hoje são uma realidade, tornando-se uma adequação à legislação brasileira. São esses desafios que ressaltam a vocação da Vogler Ingredients em inovar e oferecer produtos com ganhos de produtividade, redução de custos e, principalmente, valor agregado ao produto final. Visite o seu estande durante a FiSA 2016 e saiba mais sobre como a Vogler pode contribuir com seu negócio! [www.vogler.com.br](http://www.vogler.com.br)



**Food ingredients**  
South America

**20ª Food ingredients South America**

23 a 25 de agosto de 2016

Transamerica Expo Center - São Paulo, SP

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