



# o maior evento de ingredientes alimentícios da América Latina

*Ingredientes inusitados e inovadores  
garantem boas oportunidades de negócios.*

O lançamento de ingredientes inusitados e inovadores, muitos deles voltados aos cuidados com a saúde, a conveniência e ao bem-estar foram os principais atrativos da 14ª edição da Food Ingredients South America (FiSA 2008), realizada entre os dias 3 e 5 de junho, no Pavilhão Amarelo do Expo Center Norte, em São Paulo.

Com duas vezes mais expositores, a FiSA 2008 recebeu 8.238 visitantes, entre presidentes, diretores, profissionais de compras, vendas, marketing, controle de qualidade e de

pesquisa e desenvolvimento, fornecedores e distribuidores das principais empresas de produtos alimentícios do mundo. Segundo a CMP Information Brazil, organizadora do evento na América Latina, a FiSA 2008 foi um sucesso e se consolidou como o maior evento de ingredientes para a indústria alimentícia da América Latina, registrando um crescimento de 35% na visitação em comparação com a edição realizada em 2007. “Temos orgulho do sucesso do evento, que não seria possível sem o reconhecimento das empresas e entidades

que apoiam a FiSA, além dos nossos fiéis expositores que ao longo desses anos, vêm depositando sua confiança e colaborando para tornar o evento ainda mais atrativo e profissional”, destacou Joris Van Wijk, diretor da CMP Information Brazil.

Um dos maiores atrativos desta 14ª edição do evento foi a aproximação com novos fornecedores e o conhecimento das inovações da indústria de alimentos. Para muitos dos visitantes que percorreram os corredores da FiSA, este é um evento fundamental para os profissionais que querem se atualizar no mercado alimentício. Esse pensamento também é compartilhado por Carmen Lúcia Baron, gerente de pesquisa e desenvolvimento da Josapar, fabricante dos conceituados produtos da marca Tio João: *“Para um profissional do setor de alimentos é imprescindível acompanhar o que acontece de novo neste mercado e a FiSA nos dá essa oportunidade. Já obtive muitos resultados positivos com inovações, como a adição de novas vitaminas e minerais, fibras solúveis e insolúveis e amidos modificados aos meus produtos”*.

Os resultados positivos também se refletiram nos expositores da FiSA 2008, que neste ano chegaram a aproximadamente 150, entre empresas nacionais e internacionais. A receptividade do público e o volume de negócios proporcionado pelo evento, foi um dos pontos destacados por grande parte dos expositores.

## Ingredientes inovadores

O grande número de expositores que apresentaram ingredientes voltados para a saúde e o bem-estar dos consumidores chamou a atenção dos visitantes. *“Visito a FiSA todos os anos e, neste ano, acho que a feira foi ainda mais forte e trouxe produtos ainda mais inovadores. A FiSA é um encontro das indústrias alimentícias que estão procurando melhores soluções e benefícios para a saúde que tragam tecnologia em favor das pessoas. Sem dúvida estarei na próxima, pois me surpreendi com o número expressivo de empresas que me interessaram”*, destacou Moses Benzaquem, diretor presidente da Tovani Benzaquem.

As novidades incluíram desde ingredientes inusitados até funcionais que oferecem grande atrativo para o setor.

A Alibra e a Genkor, que participaram da FiSA 2008 em parceria, apresentaram produtos que aliam novos conceitos de benefícios nutricionais direcionados às crianças, jovens, atletas e ao bem-estar de adultos. Sorvete de noz moscada com carne de cordeiro e chutney de manga, bebida láctea achocolatada com cafeína encapsulada para a manutenção de vigília dos estudantes, além de sobremesa láctea cremosa de chocolate, rica



Joris Van Wijk, diretor da CMP Information Brazil

em cálcio, vitaminas A, B e D, e ferro encapsulado para o crescimento saudável das crianças, foram alguns dos produtos apresentados pelas duas empresas. A Alibra e a Genkor também apresentaram em conjunto com a Glanbia Nutritionals, alguns ingredientes voltados à saúde e bem-estar; como o ProLibra, gerenciador de emagrecimento, o Trucal, cálcio de leite, o Olivactic, extrato de oliva com 36% de antioxidantes, a linhaça moída, com dois anos de *shelf life*, a Bargain, proteína para barras protéicas, e a Meadow Pure, fonte completa de ômega 3.

A Tate & Lyle, empresa que atua na produção de ingredientes de fontes renováveis, apresentou protótipos com aplicações de suas linhas de fibras Promitor e Splenda sucralose, como chocolate cookie, salgadinhos inteligentes, bebidas com otimização do dulçor, entre outros.

A empresa também participou do programa de conferências da FiSA 2008, na sessão Ingredientes Inovadores, com duas palestras: “Mais fibras para os consumidores: uma visão de marketing e P&D” e “Otimização do dulçor com blends de Splenda sucralose”.

A Domondo levou para o evento os últimos desenvolvimentos de suas representadas. Pelo lado da Beneo-Palatinit, empresa alemã fabricante do edulcorante Isomalt, produto substituto do açúcar; mostrou novas aplicações na área de confeitos sem açúcar, particularmente em chicletes drageados coloridos e produtos panificados. Pelo lado da Centroflora, apresentou novos extratos de frutas e vegetais ricos em vitaminas e polifenóis, produzidos dentro do conceito de total rastreabilidade das matérias-primas.

Preocupadas com cor, sabor e aroma do produto, as empresas Höganäs e Epa Química levaram novidades que prometem não alterar as características dos alimentos, como o corante de caramelo Corpal, apresentado pela Epa Química, que proporciona cor sem alterar o aroma e o sabor do produto. Da mesma forma, o pó de ferro Nutrafine RS, da Höganäs, não altera cor ou sabor da farinha e cereais após a fortificação.

A multinacional Kemin apresentou cinco lançamentos: o FloraGLO Luteína, que beneficia pele e olhos, o Slendesta, um inibidor natural de apetite, além dos antioxidantes naturais e sintéticos Shield, Enhance e Fortium.

Outra empresa que expôs suas soluções saudáveis, seguras e fortificadas foi a Purac, com o Purac Fit, acidificação com máximo sabor para bebidas “zero açúcar”, e com o Puracal, que deixa as frituras mais saudáveis.

**“A nossa participação na FiSA foi muito importante para apresentarmos a nova identidade visual que agrega modernidade e conexão com a natureza. Para a próxima edição da FiSA, esperamos divulgar os novos estudos clínicos da empresa”.**

Tereza Yazbek, gerente comercial da CNI.

**“A FiSA é muito importante por ser uma feira global e a Gelita, como multinacional alemã, acredita ser importante mostrar sua marca na América do Sul. O mercado recebeu a Gelita muito bem e o evento superou as expectativas”.**  
*Cláudia Yamana, vice-presidente de marketing e vendas da Gelita.*

A Angel Yeast, conhecida pelo lema “Natural, Nutritivo e Saudável”, apresentou produtos para panificação, fermento para a produção de cerveja, aditivos biológicos e matérias farmacêuticas.

A Fiberstar levou um ingrediente alimentício funcional natural para umedecer e controlar a migração de umidade dos alimentos, melhorando o rendimento, reposição de gordura e redução de custo de uma ampla variedade de produtos.

A Plantextrakt, que participou pela primeira vez da FiSA, apresentou seu portfólio de produção de chás, extratos de ervas e chás descafeinados.

Outras novidades foram mostradas pela Usina São João, que levou aos visitantes sua linha de “açúcar moído”, os chamados *powdered*, uma opção para confeitos em geral, com destaque para misturas com baixo teor de água. Também foram apresentados os “*icing sugar*”, que promovem efeitos de refrescância.

Além de expor seus principais aditivos para a indústria de alimentos, a Comarplast apresentou produtos de alta qualidade e bases vegetais, tais como monoestearatos, ésteres, PGPR 90, monooleatos, gorduras vegetais hidrogenadas de palma e soja, ceras de abelha e carnaúba e estearatos.

Soluções em aditivos, ingredientes e tripas artificiais, investindo na linha de alimentos com propriedades funcionais e nutricionais foi o que a Clariant levou para a FiSA 2008. Entre os produtos apresentados, destacaram-se os acidulantes, antioxidantes, conservantes, polifosfatos, derivados de arroz (proteína, amido e farinha de arroz), edulcorantes de alta intensidade, estabilizantes, emulsificantes, revestimento copolímero, tripas artificiais, fibras alimentares solúveis (inulina e oligofrutose), fibras alimentares insolúveis (fibra de maçã, aveia, trigo, laranja, batata e bambu) e as novidades edulcorante natural de stevia e substituto de gordura Olestra.

Outras empresas também marcaram presença na FiSA 2008, como a Arcotrade, empresa egípcia fundada em 1966, que apresentou sua ampla linha de ervas secas, pimentas e sementes; a Crystalsev, que levou aos visitantes sua completa linha de produtos; a Deerland Enzymes, empresa internacio-



**“A FiSA é a feira mais importante da América do Sul para o segmento de ingredientes alimentícios. Estamos muito satisfeitos, pois recebemos clientes-chaves de todas as partes da América do Sul”.**

*Martin Tolksdoerf, diretor da Döhler na América Latina.*

nal produtora de enzimas nutricionais; a Döhler, que levou para a feira o tema “*Enjoy Natural and Healthy Nutrition*”, apresentando soluções inteligentes através de um amplo portfólio de conceitos regionais e inovadores, com destaque para o esterilizante Velcorin, que permite o envase a frio de bebidas com alto teor de suco em PETs e enlatados; a Dulcini com os seus açúcares líquidos; a Farm Direct Food, que atua na produção e comercialização de vegetais, especiarias e frutas liofilizadas e desidratadas; a Fortitech, que mostrou as últimas tendências e iniciativas em fortificação de alimentos; a Gat Food Essentials, especialista em microencapsulação, focando a estabilização de ingredientes sensíveis, como PUFAs, antioxidantes e minerais para a indústria de alimentos funcionais e bebidas; a Gelita, especialista mundial em gelatina e colágeno hidrolisado; a Kalsec, que apresentou uma completa linha de pimentas e extratos vegetais, *blends*, corantes naturais e antioxidantes naturais; a Martek, que atua em pesquisa e desenvolvimento de DHA, um ácido derivado do ômega 3; a Penina Alimentos, que apresentou sua parceria com a empresa indiana Kancor Ingredients, levando especiarias, óleos essenciais e óleo resinas; a Rubinking, empresa romena focada na produção de biscoitos, cones para indústria de sorvetes e produtos em pó; a Camlin Fine Chemicals, que lançou com exclusividade na FiSA 2008 sua linha de produtos naturais para aprimorar o *shelf life* de frutas, vegetais e carnes; a Vogler, que apresentou ingredientes inovadores que promovem prazer; nutrição, praticidade, segurança, cor e sabor aos produtos finais; e a Worleé, que apresentou sua linha de produtos naturais.

**“Acreditamos na importância da FiSA para o mercado de ingredientes alimentícios. Tanto, que este ano somos patrocinadores do evento. O conteúdo dos congressos enriquece o evento e é uma excelente oportunidade para relacionamento com clientes e reforço da marca”.**

*Marco Bootz, diretor comercial da Purac na América Latina.*



**“Essa é a nossa segunda participação na FiSA. O evento superou as nossas expectativas e o nível de reuniões de negócios foi bem acima do esperado”.**

*Gustavo Assis Rodrigues,  
gerente comercial da MasterSense*

A Fobras, a MasterSense, a Sweetmix e a Taiyo International também estiveram presentes na FiSA 2008. A Fobras mostrou seu serviço de suporte técnico para o desenvolvimento dos produtos na linha de produção, oferecendo consultoria de vendas personalizada. Já a MasterSense realizou um workshop abordando os conceitos, benefícios e aplicações de ingredientes na elaboração de alimentos que proporcionam conveniência, saúde e bem-estar.

A Sweetmix e a Taiyo International fizeram apresentações e esclareceram dúvidas sobre o neotame, edulcorante de alta intensidade, e sobre o extrato de alcaçuz, que realça o sabor mascarante amargo de adoçantes e sabores residuais, principalmente o da soja.

A FiSA 2008 reuniu aproximadamente 10 mil profissionais do setor, entre fornecedores e usuários de ingredientes, aditivos e soluções para a indústria alimentícia em toda a América do Sul.

### Workshops e conferências

Paralelamente à feira, a FiSA 2008 proporcionou um amplo programa de palestras, conferências e apresentações proferidas pelos mais renomados especialistas do setor alimentício. Um exemplo foi o “I Simpósio Internacional de Alimentos Funcionais”, promovido pela SBAF – Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais – que contou com a presença de vários especialistas conceituados no Brasil e no exterior, reconhecidos por desenvolverem atualmente estudos e pesquisas nessa área. Os temas discutidos foram diversificados, abordando desde uma avaliação crítica dos componentes bioativos e alimentos funcionais; o estado da arte do ômega 3; o potencial funcional do chá preto, verde, branco e erva-mate; até os efeitos de compostos bioativos de alimentos de origem vegetal na saúde.

O ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos – também levou seu conhecimento e experiência para a FiSA 2008 através da conferência “Tendências em Ingredientes Funcionais para o Mercado de Bebidas”, que abordou entre os vários temas, os ingredientes funcionais para acompanhar tendências do mercado de bebidas; como obter bebidas zero açúcar com o mesmo sabor; mesmo prazer em beber; mas com zero calorias; e sistemas aromatizantes: a contribuição dos aromas para a palatabilidade das bebidas.

**“A Brazmo é uma participante tradicional da feira. A visitação da FiSA foi além da expectativa e o retorno foi muito bom. Com certeza estaremos presentes na próxima edição da FiSA”.**

*William Tadeu Hitomi, gerente de mercado da Bandeirante Brazmo.*



A SBCTA - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos – participou da programação de conferências com o simpósio “Salt & Sugar Reduction”, com palestras que abordaram o conceito para o controle do consumo de açúcares; alimento processado saudável; redução do açúcar através das enzimas; e os últimos desenvolvimentos em redução de sal e o adoçante em alimentos e bebidas.

A ABEA – Associação Brasileira dos Engenheiros de Alimentos – participou com a conferência “Análise Sensorial - Ferramenta Essencial para Desenvolver Produtos Direcionados à Preferência dos Consumidores”. Os temas discutidos incluíram a aceitabilidade de cafés de diferentes qualidades; o uso de metodologias de análise sensorial para desenvolvimento e otimização de produtos na indústria de aromas: como traduzir as percepções de consumidores em informações técnicas; e a avaliação sensorial como uma área estratégica dentro da empresa.

O IBD – Instituto Biodinâmico – apresentou um workshop sobre “Alimentos Orgânicos”, onde foram discutidos temas como a certificação de alimentos orgânicos: nos diferentes mercados e a posição do Brasil com a nova Lei; os procedimentos e tendências para certificação de não-transgênicos; e as tendências e demandas do mercado orgânico.

A Euromonitor teve uma participação exclusiva na FiSA 2008 com uma palestra especial sobre o crescente mercado latino de bebidas, mostrando as tendências mundiais, cases de sucesso e o futuro promissor desse setor, especialmente no Brasil. A palestra foi proferida por Marcelo Motta, sênior research analyst da Euromonitor Internacional, e todos os participantes receberam um relatório completo sobre os estudos realizados no mercado da América Latina sobre o segmento de bebidas.



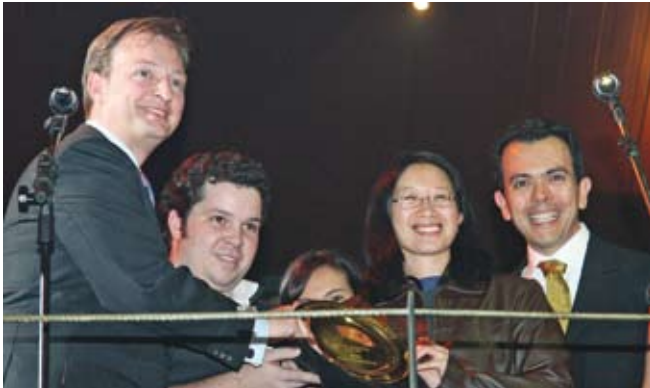
### FiSA Awards - o “Oscar” da indústria alimentícia

No dia de inauguração do evento, cerca de 300 visitantes, expositores e participantes da Fi South America prestigiaram a festa de premiação do Fi South America Awards, considerado o “Oscar” da indústria alimentícia. Realizado no North Beer Place, em São Paulo, o FiSA Awards 2008 consagrou a Sadia e a Gelita como as empresas que apresentaram, respectivamente, o produto e o ingrediente alimentício mais inovadores.

**“Temos orgulho de ter participado da FiSA desde a sua primeira edição. Estou bastante satisfeito pelo sucesso do evento e número surpreendente de visitantes”.**

*Ijones A. Constantino, gerente de marketing da Tate & Lyle para América Latina.*

A Sadia, vencedora na categoria “O Produto Alimentício Mais Inovador”, apresentou a sua pizza para microondas, disponível nos sabores calabresa e frango com requeijão. O produto chamou a atenção por tratar-se de um congelado que mantém as características de massa e recheio da pizza tradicionalmente preparada em forno à lenha após o aquecimento em forno microondas. *“Vencer o FiSA Awards mostra que estamos no caminho certo e somos reconhecidos, não apenas pelos consumidores, mas também pelos profissionais do mercado”*, destacou Gustavo Franco, especialista de marketing e gerente de produto da Sadia.



Na categoria “O Ingrediente Alimentício Mais Inovador”, a vencedora foi a Gelita do Brasil com o RTE-ICE, uma gelatina que tem a função de promover cobertura para picolés e que gelifica em menos de um minuto à temperatura ambiente, agregando benefícios como baixa caloria, ausência de gordura e menos açúcar; além do apelo estético trazido pelo produto. *“Este é o terceiro ano consecutivo que a Gelita fica entre os finalistas, comprovando o reconhecimento do mercado e a consistência da marca em promover inovação”*, ressaltou a vice-presidente de marketing e vendas da Gelita do Brasil, Claudia Yamana.



A Dori Alimentos e o grupo Pão de Açúcar foram os outros concorrentes finalistas na categoria “O Produto Alimentício Mais Inovador”. Kemin South America e NutraMax

**“A FiSA é importante por se tratar de um evento internacional, pela visita de clientes do Brasil e de outros países, e pelo grande número de interessados nos nossos produtos”.**

*Régis P. Inácio, coordenador e administrador de vendas da Vogler.*

foram as duas empresas que também disputaram a final na categoria “O Ingrediente Alimentício Mais Inovador”.

Em março deste ano, o comitê julgador composto por representantes de associações, institutos e profissionais de grandes indústrias nacionais e internacionais, avaliou os 25 produtos que concorreram ao prêmio com a difícil missão de indicar os três finalistas em cada categoria. Os critérios avaliados foram inovação e originalidade técnica, benefícios para o consumidor final, grau de complexidade da tecnologia e fabricação e impacto econômico. O diretor da Revista Food Ingredients Brasil, C. Nogueira, foi um dos membros do comitê julgador do FiSA Awards 2008. Segundo ele, a premiação é um reconhecimento e incentivo para que os profissionais desenvolvam soluções benéficas para a saúde e bem-estar; bem como apresentem inovação no mercado de alimentos. *“As empresas indicadas foram merecedoras por colocarem em prática suas experiências inovadoras”*, acrescentou.

O anúncio dos vencedores aconteceu em meio à animação de uma festa que celebrou a inovação e a originalidade de todos os concorrentes. Os prêmios foram entregues pelo diretor da CMP Information e responsável pela FiSA, Joris Van Wijk, pela engenheira de alimentos da CNI, Suzan Nessaif, pelo diretor da CMP Information, responsável pela Fi Worldwide, Nick Rudge, e pelo diretor da revista Food Ingredients Brasil, C. Nogueira.

## Hi South America Summit

A novidade para os próximos anos é que, a partir de uma tendência internacional e da solicitação do mercado, a FiSA passe a ser um evento bienal. Buscando trazer inovação e apresentando novas tendências, nos anos que não houver a realização da FiSA, a CMP trará para o Brasil um novo conceito em evento, a Hi Health Ingredients South America Summit. Trata-se de um evento composto por conferências, workshops e exposição, voltado ao mercado de ingredientes naturais, orgânicos e funcionais, sempre seguindo uma tendência de alimentação saudável, programado para ocorrer entre os dias 2 e 4 de junho de 2009.

Mesmo com esta novidade já anunciada, um número considerável de visitantes e expositores solicitaram aos organizadores que a FiSA aconteça em 2009, em São Paulo, e que inicie sua trajetória bienal apenas em 2010. A organizadora se comprometeu a fazer uma pesquisa de mercado antes de tomar uma decisão.



**CMP Information**  
Tel.: (11) 4689-1935  
[www.fi-events.com.br](http://www.fi-events.com.br)