



2012 DESTACA ALIANÇA ENTRE AS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS E FÁRMACOS

A busca pela saudabilidade foi a principal tendência apontada pela Food Ingredients South America 2012, que também destacou a aproximação das duas maiores indústrias do Brasil, alimentícia e farmacêutica, para o desenvolvimento de novos produtos.

QUEBRANDO TODOS OS RECORDES

Realizada entre os dias 18 e 21 de setembro, no Expo Center Norte, em São Paulo, a FiSA 2012 chegou em sua 16ª edição quebrando todos os recordes e reforçando seu papel de principal evento sobre tecnologia e desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

Com um balanço positivo para os próximos anos da indústria alimentícia e batendo os recordes em tamanho, número de visitantes e satisfação dos expositores, a Food Ingredients terminou no dia 20 apresentando para a América Latina a próxima geração de ingredientes que movimentarão a questão da saudabilidade no país.

Com 250 expositores representando mais de 500 marcas, a FiSA reuniu 11.255 profissionais do Brasil e de diversos países, como Inglaterra, Dinamarca, França, Holanda, Alemanha, Espanha, Suíça, Índia, Canadá, Estados Unidos, México,

Chile, Argentina, Colômbia, Equador, Uruguai, Japão, Austrália, Filipinas, dentre muitos outros, para debater temas de grande apelo para o desenvolvimento de novos produtos pela indústria, a utilização de ingredientes saudáveis e a maneira de torná-los acessíveis à todos os consumidores. “É um evento mundial e totalmente dedicado a este segmento. Durante a FiSA, as indústrias e fornecedores

se encontram, debatem os rumos do mercado, conhecem novos clientes e parceiros, visualizam a concorrência e, também, tratam das inovações em pesquisa e desenvolvimento de novos produtos. É um ciclo completo, onde a cadeia inteira está reunida e focada em alavancar o setor”, ressaltou Cassiano Facchinetti, Event Manager da UBM Brazil, multinacional promotora do evento.

Agora, a expectativa fica para o evento de 2013 que já tem data marcada para os dias 6, 7 e 8 de agosto, período que será realizada mais uma edição da Food Ingredients South America que, acompanhando as tendências do setor em busca da saudabilidade, ocorrerá em paralelo a outros dois eventos CPhI South America e Hi South America.

NÚMEROS QUE COMPROVAM O SUCESSO DA FISA 2012

- Mais de 250 expositores nacionais e internacionais, representando cerca de 500 marcas.
- 20.000m² de área de exposição - 40% maior que 2010.
- 11.255 profissionais qualificados - 9% a mais que 2010.
- 390 congressistas que assistiram mais de 30 palestras técnicas.
- 65% de espaços renovados para 2013.

INOVAÇÃO EM PRODUTOS E TECNOLOGIAS

As grandes expectativas do evento foram confirmadas com o intenso movimento deste mercado, crescimento

proveniente do aumento do poder aquisitivo no país e da preocupação da população com uma vida mais saudável. Segundo uma pesquisa de 2011 da Associação Brasileira da Indústria Alimentícia (ABIA), as empresas brasileiras de alimentos e bebidas faturaram no respectivo ano, US\$ 383,3 bilhões, tornando-se a principal indústria para a economia do país.

Durante os três dias de evento, temas como controle de peso, saúde óssea e cardiovascular, redução de sal e açúcar, sustentabilidade, nutracêuticos, conceito de beleza de dentro pra fora e produtos antienvhecimento

e confeitaria também foram cases da Tate & Lyle com o Rebalance® e o Enrich®, dois produtos que promovem a redução de açúcar e o enriquecimento dos pães com fibras.

Totalmente alinhada com as indústrias alimentícia e farmacêutica e já trabalhando no que o futuro deste mercado prevê, a M.Cassab apresentou inovações para a fortificação de alimentos, substituição do açúcar, além de soluções e compostos energéticos de alto valor nutricional. Em seu estande foi possível degustar sorvete com colágeno e betacaroteno, energético em forma de chiclete e uma pizza

Products e da National Starch, empresa que adquirimos globalmente há cerca de dois anos, sem deixar para traz o profundo conhecimento das necessidades e particularidades do mercado local”, ressaltou Carlos Bianco, presidente da Ingredion.

A Bunge Brasil participou da 16ª edição da FiSA, apresentando sua linha completa de produtos e serviços voltados para o mercado industrial, com destaque para a linha de Atomatados e Gordura Low Trans Low Sat. Em um estande de 140m², a Bunge contou com uma especializada equipe técnica, preparada para atender a complexidade de cada mercado e desenvolver em conjunto alternativas inteligentes e rentáveis para alavancar novos negócios. No espaço, a empresa mostrou também seus ingredientes principais, como óleo, gordura e farinha de trigo em vitrine giratória, possibilitando melhor visualização, de maneira clara e inovadora, além de um expositor exclusivo para Gordura Probisc 00 LTS, desenvolvida com baixo teor de gordura trans e saturada, para fabricação de massas, recheios de biscoitos e frituras de imersão. Outro destaque foi a linha de

Atomatados, que agora também está disponível para o segmento industrial. *“A FiSA é um dos maiores eventos do setor na América Latina e é uma honra para nós participar mais uma vez. Este ano, nosso foco é reforçar nosso portfólio e oferecer produtos que tragam benefícios à indústria e, conseqüentemente ao consumidor final, como a linha Low Trans Low Sat e a linha integral, que é uma alternativa tecnológica para atender a necessidade do segmento em oferecer produtos mais saudáveis”,* explicou Alberto Torres, diretor Comercial de Alimentos & Ingredientes da Bunge Brasil.



tiveram destaque. A DSM montou um supermercado do futuro, local onde demonstraram como os ingredientes de nutrição e saúde dão forma às indústrias de alimentos e bebidas. As novidades da Gelita do Brasil ficaram por conta do Pargel, uma proteína de colágeno que pode ser utilizada em salsicha, hambúrguer e salame, e do Termagel, gelatina que oferece resistência térmica para confeitaria.

Já a Tate & Lyle lançou a estévia Tasteva™ e a sucralose Splenda®, dois ingredientes utilizados para diminuir o número de calorias e de açúcar em bebidas, como o refrigerante. As soluções para produtos de panificação

para pessoas alérgicas a lactose feita com um ingrediente que substitui a mussarela e mantém o mesmo sabor e cremosidade do queijo.

Já a Maian levou para a FiSA 2012 o TCP, um triglicerídeo que atua como fonte direta de energia e é prontamente absorvido pelo organismo, porém não acumula gordura no corpo.

A Corn Products aproveitou a reunião do mercado durante a FiSA para lançar sua nova marca. *“Além de mostrar os lançamentos para a indústria, nossa participação no evento foi muito especial, pois marcou a chegada ao país da marca Ingredion. Unimos o melhor da Corn*



A Dow Brasil também participou da Food Ingredients South America por meio de sua unidade de negócios de alimentos e nutrição, Dow Wolff Cellulosics, que apresentou as suas soluções e tecnologias para os segmentos de panificação, sorvetes, bebidas, pratos prontos e lácteos.

“A FiSA é um evento estratégico do setor e será uma excelente oportunidade para apresentarmos as nossas soluções para a indústria alimentícia a um público altamente qualificado”, destacou Alexandre Assunção, líder comercial da unidade de negócios de Dow Wolff Cellulosics

para América Latina. No estande de seu distribuidor Tovani Benzaquen, a Dow apresentou várias soluções para a indústria alimentícia.

A Rousselot também levou para a FiSA 2012 inovações em sua linha de gelatinas e peptídeos de colágeno, destacando sua linha de gelatina bovina. A grande novidade foi o Tof'Gums™, a primeira goma de gelatina com sabor de um toffee que permite reduzir gorduras, carboidratos e calorias em relação às balas Toffee tradicionais.

Suplementos, vitaminas, ingredientes dietéticos e para nutrição esportiva também ganharam espaço nas empresas que sinalizaram alimentos nutracêuticos na planta para chamar a atenção para esses produtos do mercado que cresce três vezes mais do que o de alimentos industrializados convencionais. Atualmente em destaque, esse setor é movimentado pela demanda dos consumidores que se preocupam com saúde, bem estar e qualidade de vida.

Outros destaques da Food Ingredients estavam ligados diretamente à área esportiva com temas como a recuperação muscular e o condicionamento físico. Empresas como Ajinomoto, DuPont e Makeni levaram para os corredores do Expo Center Norte soluções em nutrição esportiva e suplementos alimentares.

CONGRESSOS E SEMINÁRIOS

Como momento marcante, o primeiro dia do evento foi plataforma para o lançamento de um dos maiores programas dirigidos ao mercado de ingredientes para a indústria alimentícia, o Brasil Ingredients Trends 2020. Elaborado pelo ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos, o estudo preliminar contou com 20 patrocinadores e teve como objetivo principal nortear os esforços de PD&I das áreas de ingredientes e alimentos. Estruturado em três grandes blocos, o programa avaliará as tendências em nutrição e saúde, onde serão abordados temas como saúde cardiovascular,



desempenho cognitivo, prevenção e defesa imunológica, saúde dos olhos e as tendências em tecnologia de produto que tratará dos aspectos intrínsecos, tais como sensorialidade, composição, confiabilidade e segurança.

O lançamento foi apenas a abertura do Seminar Sessions, palestras de 30 minutos que apresentou diferentes tecnologias e informações sobre produtos e serviços de diversos expositores. As alternativas naturais para substituição de açúcar, estabilização e espessamento de bebidas, inovações em cacau, chocolate, superfrutas e panificação, uso da pectina, antioxidantes, ingredientes naturais e inovadores para a saúde, ingredientes funcionais, nutrição e bem estar foram algumas das pautas discutidas.

As Tendências e Desafios na Indústria de Alimentos e o Papel do Fornecedor de Ingredientes neste Contexto nortearam

o Workshop promovido pela ABIAM em parceria com a FiSA. Com grande repercussão entre os congressistas, o debate reuniu órgãos governamentais, associações, institutos e fabricantes para falar sobre a relação da indústria de ingredientes com relação ao desenvolvimento de novos produtos alimentícios, as políticas nacionais e sua ligação com o setor industrial. O encontro evidenciou o posicionamento do setor e suas intenções em desenvolver o mercado juntamente com as associações e os fabricantes da área.

O setor também se reuniu para



debater os rumos e tendências do mercado, por meio do Fi Conferências, que trouxe seis módulos para discutir nutrição esportiva, segurança alimentar, suplementos alimentares, novos aromas e sabores, tendências e marketing, além de alimentos funcionais e nutracêuticos. Para Hélvio T. Collino, presidente da ABIAM e diretor da Labonathus, a FiSA se tornou uma feira extremamente eficaz. *“Este é um dos poucos eventos que atende 100% da necessidade do mercado de ingredientes. O conteúdo das conferências mostrou que nosso país está em um excelente patamar em pesquisas e desenvolvimento de novos produtos”*.

Momento confirmado durante a palestra da Givaudan, com ótimo quórum, Eduardo Fontcuberta, diretor de marketing para América Latina da empresa, trouxe alternativas para transformar a redução de sal e açúcar em excelentes experiências de consumo.

Para o congressista Bruno Sarmiento, chefe da unidade de negócio da empresa peruana Montana, participar das Conferências da Food Ingredients é a melhor forma de saber os caminhos que o Brasil seguirá nos próximos anos. *“As palestras foram excelentes e o conteúdo de extrema relevância para o setor, e com absoluta certeza guiará nossos passos na relação comercial que a Montana desenvolverá com as empresas brasileiras”*, concluiu Sarmiento.

Ainda como destaque, as líderes de mercado de pesquisa Euromonitor, Mintel, Bureau de Soluções, EAS e Innova Market Insights apresentaram no Fórum Food & Marketing as tendências e oportunidades do setor até 2015. Para o palestrante Francisco Redruello, analista de alimentos sênior do Euromonitor *“a participação em conferências é uma ótima oportunidade de conhecer novas pessoas com conhecimentos e histórias diferentes, ou seja, uma chance de ampliar sua visão de mercado trocando experiências e vivências com colegas de profissão”*, concluiu o palestrante.

A FiSA também abrigou o Food Safety, onde os temas regulamentação e legislação foram abordados. Este bloco foi encerrado pela palestrante Deise Marsiglia, do Instituto Adolpho Lutz e RENALI, Rede Nacional de Análise de Alimentos, que destacou a ótima oportunidade para estreitar o contato direto com produtor de alimentos. *“Atuamos no controle de qualidade do produto como um órgão oficial, por isto é muito oportuno participar do Fi Conferências, pois esclarece e aproxima estas duas partes, que às vezes tem uma relação um pouco conflituosa”*, finalizou Deise.

NUTRACEUTICALS EXPO

Com o intuito de apresentar novos ingredientes saudáveis e funcionais à indústria alimentícia, e também de colocar em pauta diversos temas ligados à vida saudável, como controle

de peso, saúde óssea, redução de sal, açúcar e antienvhecimento, a Food Ingredients South America apresentou a Nutraceuticals Expo, exposição especialmente dedicada ao setor de alimentos funcionais e saudáveis.

Durante o evento produtos confeccionados com novas tecnologias e ingredientes aplicados não faltaram. As principais empresas do ramo marcaram presença expondo o que há de mais moderno, saudável e funcional à disposição no mercado. Pães com redução de até 30% de sódio; extratos de malte e estêvia como solução para substituição do açúcar; cupcakes feitos sem adição de açúcar; ricos em fibras e ômega 3; sorvete de coco feito através da soja e com apenas 7% de gordura; refrigerante sem açúcar, com aroma natural e inserção de 20% da fruta; energéticos 100% naturais com vitaminas do complexo B, extrato de guaraná, açaí, chá e café verde; e um adoçante que não deixa gosto amargo são só alguns dos exemplos que em breve serão comercializados por grandes indústrias do ramo alimentício.

Segundo Cassiano Facchinetti, o momento é ideal para a realização da Nutraceuticals: *“Os consumidores estão cada vez mais preocupados com os ingredientes dos alimentos que compram e com os benefícios que eles trazem à saúde”*.

FI AWARDS

Durante a FiSA a capital paulista conheceu, em uma grande festa realizada no Moinho Santo Antonio, as melhores soluções em ingredientes e produtos para a indústria alimentícia. O Fi Excellence Awards reconheceu o PuraQ Arome NA4 - da Purac Sínteses, como o Ingrediente Alimentício mais Inovador, o Bolo de Caneca - da Dr. Oetker como o Produto Alimentício Mais Inovador e o Piracanjuba Zero Lactose - da Laticínios Bela Vista como o Produto Nutracêutico / Funcional Mais Inovador. *“Essa premiação reafirma nosso comprometimento em oferecer aos consumidores*



DSM trouxe a oportunidade de uma viagem digital a um **Supermercado do Futuro**, oferecendo uma experiência personalizada para mostrar como seus produtos podem ajudar seus clientes a moldar o futuro do setor de alimentos, bebidas e suplementos alimentares. Um amplo portfólio de produtos foi apresentado: carotenoides, misturas vitamínicas e minerais, ômega 3, funcionais, antioxidantes naturais, entre outros.

A comemoração do 100º aniversário das vitaminas (**100 years of vitamins**) foi uma data marcante. A DSM também participou ativamente nas conferências de Functional Foods (Fruitflow e o *life'sDHA*) e de Sport Nutrition.

Fi Excellence Award: Fruitflow conquistou o terceiro lugar. Um ingrediente natural, seguro e cientificamente comprovado para a saúde do coração.



100 YEARS OF VITAMINS

DSM Produtos Nutricionais Brasil Ltda.

Av. Engenheiro Billings, 1.729

Prédio 31 - Jaguaré

05321-010 - São Paulo, SP

Tel.: (11) 3760-6300

www.dsm.com/human-nutrition-america-latina.dnp@dsm.com



produtos inovadores, saudáveis e de qualidade”, afirmou Helena Camargo, Coordenadora de Pesquisa & Desenvolvimento da Piracanjuba.

Além dos vencedores acima, as empresas finalistas das três categorias também ganharam destaque pelo investimento e qualidade na área de pesquisa e desenvolvimento de ingredientes, são elas: Ingredientes - Tate & Lyle com o SODA-LO Salt Microspheres e a DSM Produtos Nutricionais com o Fruitflow; Produtos - Funcional Drinks com o Poli Energy e Dori Alimentos com o Disquete de Semente de Girassol; Nutracêuticos e Funcionais - Laticínios Bela Vista com o Piracanjuba Quinoa e Linhaça e a Globek Healthy Products com o UPLOAD Healthy Drinks.

Outro momento importante da noite foi a entrega do Biodiversity Award para o Grupo Orsa. Premiado pelo “Fortalecimento da Cadeia Produtiva da Castanha”, a empresa teve o devido reconhecimento aos seus esforços e comprometimento com a conservação da biodiversidade, a promoção de práticas sustentáveis na

cadeia de abastecimento e a repartição justa dos benefícios provenientes da comercialização dos produtos.

PONTO DE ENCONTRO ANUAL

O dinamismo do setor e a velocidade do lançamento de novos produtos torna necessária uma atualização constante pelos profissionais da indústria de alimentos.

A Fi South America sempre aconteceu anualmente. Apenas nos anos 2009 e 2011 ela deu espaço a Hi South America, evento focado em conteúdo.

A partir de 2013, os dois eventos acontecerão juntos, proporcionando ao visitante um contato anual com as novas tecnologias do setor, e contribuindo positivamente no desenvolvimento da indústria.

Seguindo a forte convergência entre as indústrias farmacêutica e alimentícia, a Fi South America será muito mais completa e abrangente para os visitantes. Além da Fi e da Hi, a CPhI South America, a maior feira de ingredientes farmacêuticos da América Latina, será organizada em paralelo.

Na mesma data e local, os visitantes encontrarão todos os fornecedores de matérias-primas farmacêuticas, cada vez mais usadas pela indústria alimentícia. Nesse novo formato, os expositores poderão mostrar seus produtos para duas indústrias diferentes e com menor investimento.

Fi Food ingredients
South America

Hi Health ingredients
South America

CPhI south america
where pharma intelligence gathers

Fi South America
Hi South America
CPhI South America
Data: 06 a 08 de agosto de 2013
Local: Expo Center Norte
São Paulo, SP
Informações: www.fi-events.com.br