

FISA 2014

REÚNE MARCAS LÍDERES DA
INDÚSTRIA E ESPECIALISTAS NO
PRINCIPAL EVENTO DO SETOR DE
INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS

Novas empresas expositoras, produtos surpreendentes e realização de negócios marcaram esta edição do evento.



De 5 a 7 de agosto o Expo Center Norte tornou-se o principal ponto de encontro do setor de ingredientes alimentícios na América Latina, quando recebeu a 18ª Food ingredients South America 2014 (FiSA), evento do portfólio da UBM Brazil. A feira reuniu 700 marcas expositoras nacionais e internacionais, contabilizando mais de 13 mil visitantes qualificados. “*Recebemos importantes fabricantes, distribuidores e empresas do setor, que apresentaram inovações em matérias-primas e tecnologias para a indústria de alimentos e bebidas*”, diz Fernando Alonso, gerente do evento.

“*Este ano a FiSA veio com força total na parte de nutrição. Para a DSM, a participação é importante, pois passamos por várias mudanças e aproveitamos o evento para expor novas propostas, como novas tecnologias e serviços*”, explica Fabiana Assis, vice-presidente para Nutrição Humana na América Latina.

Para a Döhler, que lançou no evento a linha de Sucos Detox, uma das principais qualidades do evento é a visibilidade que o mesmo proporciona. “*Durante os três dias recebemos muitos clientes, com vários projetos*



que foram concretizados na feira. Poderemos ampliar nossa participação no setor de bebidas”, analisa a gerente de Marketing Jane Vieira.

ATRAÇÕES E CONGRESSO

Entre os destaques das conferências, o Health Ingredients, organizado pela Dra. Gláucia Maria Pastore (UNICAMP/FEA) mostrou propriedades funcionais de frutas brasileiras pouco pesquisadas. O estudo apresentado sugere que o mercado brasileiro tem enorme potencial na produção de insumos naturais para a indústria de alimentos.

Pesquisas de mercado também foram apresentadas por empresas conceituadas mundialmente, como Mintel e Euromonitor, que apontaram fortalecimento do ativismo do consumidor e o aumento da venda de sucos, água engarrafada e chás, respectivamente. Segundo Ewa Hudson, da Euromonitor International, 65% do crescimento do setor de bebidas até 2019 deve se originar da venda desses produtos.

Muitas empresas aproveitaram sua participação no evento para apresentar novidades que aguçaram o paladar dos visitantes, a exemplo dos queijos em pó da Tovani Benza-





quen Ingredientes, aromas naturais para bebidas da Univar e diversos tipos de azeites produzidos com extratos de frutas da Amazônia da Beraca.

Um dos destaques da FiSA 2014 foi o Innovation Tours. Cerca de 50 visitantes participaram do Innovation Tours, visita focada e guiada nos estandes de empresas expositoras da Food ingredients South America, tais como DSM, Döhler, Ingredion, Merck, Gelita, entre outras, que apresentaram as principais tendências em produtos naturais. O programa, coordenado em conjunto com a Equilibrium Consultoria, foi testado

e aprovado pelos participantes.

Pela primeira vez na Food ingredients South America, o espaço New Products Zone, em parceria com a Mintel, apresentou os lançamentos de produtos de expositores e as tendências em ingredientes e produtos de consumo. Entre as novidades expostas, o Kokumi Taste Yeast Extract, pó de levedura que evidencia o sabor dos produtos da Angel Yeast; a linha de Sucos Detox da Döhler; as Gominhas de Nutrição da DSM, o Chocolate Veggie Milkshake, achocolatado com vegetais como batata-doce, cenoura, brócolis e adoçado com cana-de-açúcar, entre outros.

AS NOVIDADES DO MERCADO ALIMENTÍCIO

A FiSA 2014 contou com a participação de cerca de 700 marcas de matérias-primas e tecnologias para a indústria de alimentos e bebidas, as quais apresentaram as últimas novidades do mercado.

A Denver Especialidades Químicas Ltda., uma empresa do Grupo Formitex, esteve presente na FiSA 2014, onde apresentou sua linha de carboximetilcelulose de sódio (CMC) Denvercel® de alta pureza. Os diversos tipos de CMC Denvercel® possuem as seguintes funções: espessante, inibe o crescimento de cristais de gelo, melhora a textura, estabilizante, agente de suspensão, controla a sinérese, retentor de água, melhora a percepção do sabor, ligante, lubrificante e auxiliar de extrusão. São adequados para aplicações, tais como sorvetes, congelados, achocolatados, panificação, recheios, coberturas, sucos, bebidas em pó, alimentos dietéticos, xaropes, queijos fundidos e rações animais.

Como produtor, vendedor e fornecedor global de ingredientes naturais, sistemas de ingredientes e soluções



integradas para a indústria de alimentos e bebidas, a Döhler apresentou seus últimos desenvolvimentos que trazem as tendências mundiais traduzidas em produtos com alta tecnologia, qualidade de formulação e bom sabor. Todos os novos produtos e aplicações foram elaborados especialmente para os mercados da América do Sul. Dentro de seu portfólio de ingredientes promovidos na feira, destacaram-se os preparados de fruta *premium*, células e pedaços reais de fruta para as mais diversas aplicações; bubbles (pérolas de alginato com sucos, aromas e corantes naturais); produtos com base de malte, incluindo o extrato sem glúten; ampla coleção de corantes e aromas naturais; inovações para panificação, confeitos e sorvetes; além das soluções completas com edulcorantes naturais.

A DSM, líder mundial no fornecimento de vitaminas, carotenóides, lipídios nutricionais, nutracêuticos e diversos produtos de química fina para as indústrias de nutrição animal, farmacêutica, saúde, cosméticos, alimentos e bebidas, apresentou suas mais recentes soluções nutricionais e uma seleção de saborosos protótipos de alto valor agregado a partir da adição de nutrientes essenciais. O destaque especial foi o serviço Fortitech® de Pré-misturas Personalizadas, o portfólio de ômega 3 (DHA e EPA) de origens animal e vegetariana, a inovadora beta-glucana de aveia OatWell® para a saúde do coração, e vários corantes naturais.

Trabalhando em um conceito mais global da tradicional tabela nutricional a Gemacom Tech apresenta a linha “4aday” que tem como objetivo promover o consumo diário de, ao menos, quatro porções de derivados lácteos por dia. Outro destaque que a empresa apresentará é a linha “On the Bottom”, na qual a sensorialidade e o prazer são os drivers na definição dos sabores das geleias especiais, que associadas ao flan de iogurte grego, proporcionam um segmento gourmet premium para a área de lácteos.

A Gramkow Alimentos apresentou ao mercado brasileiro soluções de ingredientes naturais selecionados para atender à indústria de produtos orgânicos, saudáveis, funcionais e *clean label*. O destaque foram as linhas de proteínas vegetais e ingredientes exóticos para complementar suas tradicionais linhas de purês, concentrados e cereais orgânicos.

A Guarani, mais uma vez, marcou presença na FiSA, apresentando o seu portfólio de produtos e soluções aplicados à industrialização de alimentos e bebidas. A participação da empresa teve como foco principal a apresentação dos diferenciais oferecidos a seus clientes e parceiros de negócios em termos de suporte técnico e pós-venda.

A Hela mostrou na FiSA que ingrediente natural “é a sua praia” no mercado de ingredientes da América Latina. Para atender seus clientes com berries, representa a Graceland Fruits (Michigan, EUA), empresa focada na qualidade de suas frutas desidratadas e macias, especialmente cranberries. A Milne, por sua vez, fabrica sucos concentrados de berries, sucos em pó e frutas liofilizadas. Já a POM é especialista em romã, oferecendo suco concentrado asséptico (estável à temperatura ambiente), suco em pó, romã desidratada por infusão e/ou liofilizada, além do extrato antioxidante de romã. A Hela segue oferecendo redução de sódio com Smart Salt, além da redução de gordura e ovos com CitriFi, um poderoso ingrediente natural derivado da laranja e muito rico em fibras. Por fim, o trabalho com a Desert King na promoção de extrato de quillajas, versátil ingrediente de uso consagrado em bebidas, ovos e cosméticos, permite a empresa ser competitiva trazendo este ingrediente diretamente do Chile para o Brasil.

Em sua segunda participação na Food Ingredients South America, a JBS Colágeno, empresa brasileira de alta tecnologia, líder na produção de colágeno bovino, mostrou a seus

clientes e parceiros as inúmeras possibilidades de aplicações da sua linha de colágenos. Durante o evento, os visitantes tiveram a oportunidade de conhecer conceitos inovadores e conversar com a equipe técnica qualificada para discutir ideias e necessidades específicas.

A Kilyos Minerals & Nutrition, representante exclusiva da Albion Human Nutrition, produtora dos minerais aminoácidos quelatos, teve como objetivo na Food Ingredients South America apresentar as mais recentes soluções inovadoras no campo da nutrição mineral e fortificação de alimentos. A tecnologia exclusiva da Albion, embasada em suas mais de 150 patentes, foi evidenciada através de novas propostas e soluções nas diferentes demandas do mercado atual.

Os produtos Albion, de tecnologia exclusiva como o magnésio Magna Power (magnésio quelado em creatina), o cálcio citrato malato (CCM), o zinco bisglicina quelato e os compostos de ferro aminoácido quelatos: Ferrochel e Iron Taste Free, foram os grandes destaques para a feira.

Presente no mercado de alimentos há 50 anos, a Liotécnica oferece as melhores soluções em ingredientes e produtos utilizando tecnologia de secagem para carnes, vegetais e frutas. Seu portfólio também é composto por extrato de malte (seco e xarope), recheios e coberturas. Na FiSA 2014, a empresa apresentou aplicações alinhadas às tendências de saudabilidade, praticidade e experiências sensoriais, demonstrando que é possível aliar sabor e naturalidade.

Mais uma vez presente na FiSA, a M.Cassab atende todos os segmentos das indústrias de alimentos e bebidas do país. Com um portfólio completo de produtos, busca o desenvolvimento contínuo de produtos e processos que proporcionem maior eficiência aos seus parceiros, sem abandonar os conceitos de saúde, segurança, responsabilidade e sustentabilidade. A parceria com fornecedores e marcas conceituadas mundialmente

qualificam os produtos da M.Cassab para atender quaisquer necessidades do setor.

Na Food Ingredients South America, a Nexira apresentou seus ingredientes para nutrição, saúde e bem-estar e os novos estudos clínicos realizados com alguns deles. Destaque para o Fibregum™, uma fibra dietética solúvel totalmente natural e GMO free, que contém no mínimo 90% de fibras e está associado a benefícios na saúde. A Nexira também está expandindo seu portfólio de ingredientes premium, nos quais estão o Simag™, uma fonte natural de magnésio proveniente da água do mar, e o Exocyan™, um extrato de cranberry padronizado em polifenóis e proantocianidinas (PACs). Complementando os benefícios já conhecidos do cranberry nas UTIs (doenças do trato urinário), o Exocyan™, que contém baixíssimo açúcar e acidez controlada, também pode ser usado com segurança em aplicações de cuidados bucais, sem riscos de desmineralização dos esmaltes dentários.

A quantiQ, líder em distribuição de produtos químicos no Brasil, participou pela primeira vez da Food Ingredients South America, onde lançou o “Advantame”, um realçador de sabor doce, lançamento da Ajinomoto. Além da novidade, foram expostos protótipos de produtos desenvolvidos com matérias-primas distribuídas pela empresa, como a bebida com baixo teor de açúcar, muffins, geleias de diversas texturas e molhos de pimenta. A quantiQ levou ainda protótipos voltados à suplementação, como as gomas ricas em fibras, BCAA mastigável, fibras solúveis em sachês e todo portfólio voltado ao segmento Farma, para a CPHI Brasil.

A Quimicamtex levou para FiSA 2014 sua experiência de mais de 50 anos de mercado. A empresa é líder na América Latina na produção de carboximetilcelulose de sódio (CMC) com altíssimos padrões de qualidade, seguindo as certificações ISO 9001,

certificado Kosher e Halal, entre outros.

A Rhodia, empresa do Grupo Solvay, destacou na FiSA 2014 o Govanil™, aroma referência de baunilha que oferece caráter único e duradouro para uso em panificação, chocolate e receitas de confeitaria, além das renomadas linhas Rhovanil® e Rhodiarome®.

A Sensient Food Colors participou da FiSA 2014 com sua linha de corantes sintéticos e naturais, com desenvolvimento de soluções de forma exclusiva, que definem e protegem as marcas de alimentos e bebidas ao redor do mundo.

Comemorando seus 20 anos de mercado de importação, exportação e distribuição de matérias-primas e soluções para indústria alimentícia, a Sweetmix apresentou na FiSA 2014 três de suas seis divisões de negócios: Aromas, Premix de Vitaminas e Commodities. Com forte presença e crescimento no mercado brasileiro de ingredientes alimentícios, a Sweetmix se destaca por sua versatilidade em fornecer soluções específicas a seus clientes.

A Tate & Lyle levou para a FiSA 2014 seu portfólio de reconhecidas marcas, como SPLENDA® sucralose, fibra dietética solúvel PROMITOR®, STA-LITE® polidextrose, adoçante TASTEVA™ Stevia, PULPIZ™ Pulp Extender, uma ampla gama de alimentos amidos modificados, SODA-LO™ microesferas de sal. A empresa também lançou sua nova plataforma de fibra de aveia com o PromOat® Beta Glucan, e proteína da aveia PrOatein™.

A Univar Brasil apresentou na Food Ingredients South Americas produtos entre bebidas, *snacks*, pão de queijos, patês com sabores diferenciados e inéditos para a categoria. A principal vantagem da apresentação dos produtos oferecidos pela Univar Brasil é a utilização de aromas com alta tecnologia, inovadora e uma ótima performance. A nova linha de aromas combina experiências senso-

riais e garante soluções saudáveis, valorizando o sabor do produto final, podendo ser aplicados em bebidas, *snacks*, panificações, produtos cárneos, balas e confeitos, sopas, bebidas lácteas, entre outros do segmento. Além das novas tecnologias a empresa levou para o evento opções para redução de açúcar, sal e gordura.

A Vogler Ingredients foi para esta edição da FiSA apoiada pelo seus principais parceiros, com o compromisso de oferecer soluções completas à indústria alimentícia, aliando cor, sabor e frescor, sem se esquecer das macrotenências do mercado. A Vogler, que trabalha com grandes marcas renomadas, teve em seu estande a presença de seus principais parceiros de negócio, como Wacker, Kimica, Gelymar, PB Leiner, Evonik, Allied, Basf, Arla, Tic Gums, Chr. Hansen, Z-Trim, Fuji, Tereos, Akzo Nobel, Centroflora, EPCevia, entre outros. Os visitantes puderam degustar os seus protótipos, desenvolvidos para esta edição da FiSA, onde foram apresentadas texturas e sabores em sinergia com ingredientes naturais e de alta performance.

A Wacker apresentou na FiSA 2014 sua fibra dietética a alfa-dextrina CAVAMAX® W6, um ingrediente saudável com efeitos benéficos sobre o índice glicêmico para produtos alimentícios funcionais. A Wacker também apresentou seu portfólio de cistina/cisteína grau fermentativo.



Fi South America 2015

Data: 25 a 27 de agosto de 2015

Local: Transamérica Expo Center - São Paulo, SP

Organização: UBM Brasil

Informações: www.fi-events.com.br