

NEXIRA - INOVAÇÃO INSPIRADA NA NATUREZA

“Hoje, a Nexira está firmada como um dos líderes globais no fornecimento de ingredientes naturais e extratos botânicos para alimentos, nutrição e suplementos dietéticos”.



Fruto da fusão da CNI (Colloides Naturels International), Bio Serae Laboratoires e Nutriprocess, a Nexira é líder mundial em goma acácia e é um dos líderes mundiais em ingredientes naturais e de ativos nutracêuticos de origem vegetal destinados às indústrias alimentícias, de nutrição e de saúde. Em entrevista exclusiva à revista FiB - Food Ingredients Brasil - Maria Fernanda de Oliveira, responsável pelo departamento de marketing da empresa, fala sobre o processo de fusão e sobre a atuação da Nexira no setor de alimentos.

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - A Nexira nasceu da fusão da CNI (Colloides Naturels International), Bio Serae Laboratoires e Nutriprocess. Como foi esse processo de transição e o que essa fusão acrescentou de positivo para a indústria alimentícia?

Maria Fernanda de Oliveira - A Nexira é o resultado da fusão sinérgica dessas três empresas; o Grupo se reinventou após mais de 117 anos de existência para evoluir o seu negócio para novos patamares e desempenho

com produtos inovadores, parcerias com clientes e garantia de fornecimento global. Hoje, a Nexira é composta por três negócios complementares provenientes das três empresas, as três divisões oferecem conhecimento global no fornecimento de matérias-primas e tecnologias próprias de processamento para o suporte técnico de formulações. A criação da Nexira proporcionou acesso a uma ampla gama de produtos e serviços para as indústrias de alimentos e nutracêuticos, a fim de satisfazer as expectativas dos clientes.

“A goma acácia possui diversas funções tecnológicas em alimentos e bebidas e funções nutricionais com benefícios na saúde intestinal, isso a torna uma solução natural, saudável e conveniente para a indústria alimentícia”.

FiB - Como a Nexira está estruturada atualmente?

Maria Fernanda de Oliveira - A Nexira possui três divisões de negócios: Food, Health e Technology.

A divisão Food é especialista em ingredientes naturais e inovadores e carrega a liderança mundial em goma acácia. A divisão Health é focada em extratos botânicos ativos com múltiplos benefícios para a saúde, incluem ingredientes de alto valor agregado para atender as necessidades dos mercados funcionais e nutracêuticos. A Nexira Technology possui vasto conhecimento em tecnologias industriais, incluindo *spraydrying* e *co-drying* para encapsulação e microencapsulação, essa divisão atua na Europa, visto que a planta está localizada em Serqueux, na França.

FiB - Quais as áreas de atuação da Nexira e o que elas oferecem ao mercado alimentício?

Maria Fernanda de Oliveira - A Nexira atua nos mercados de nutrição, saúde e bem-estar, oferecendo soluções naturais através de uma ampla gama de ingredientes com benefícios comprovados.

Nosso principal produto é o Fibregum™, uma fibra dietética solúvel totalmente natural, que contém no mínimo 90% de fibras e está associado a benefícios na saúde intestinal.

Nosso portfólio de produtos incluem ingredientes patenteados com estudos clínicos, são antioxidantes, ativos para o gerenciamento de peso, anti-stress, nutrição esportiva, saúde digestiva e saúde cardiovascular.

Com a nossa nova planta de extração botânica na Europa, expandimos a nossa capacidade de produção e enriquecemos nosso portfólio com extratos botânicos de alta qualidade, que incluem goji, café verde, romã, chá verde, entre outros.

“O mercado brasileiro começa a evidenciar os ingredientes funcionais, seguidos dos orgânicos, sustentáveis, e clean label. Embora o mercado internacional de ingredientes funcionais esteja bem mais avançado, o Brasil é o terceiro mercado em taxas de crescimento”.

FiB - Como a Nexira está inserida no mercado de ingredientes alimentícios, no Brasil e no mundo?

Maria Fernanda de Oliveira - A Nexira é um conceituado fornecedor de ingredientes naturais destinados às indústrias de alimentos e saúde. Nosso faturamento global está acima de 100 milhões de euros e um crescimento sustentável acima de 8% ao ano; nossas atividades são focadas em exportação, mais de 90% do faturamento vêm de vendas internacionais (fora da nossa matriz, na França).

FiB - A Nexira é um dos líderes mundiais em ingredientes naturais e de ativos nutracêuticos de origem vegetal destinados às indústrias alimentícias, de nutrição e de saúde. Na sua opinião, qual o potencial de crescimento desses mercados? Como a Nexira está contribuindo para esse crescimento?

Maria Fernanda de Oliveira - O mercado brasileiro começa a evidenciar os ingredientes funcionais, seguidos dos orgânicos, sustentáveis, e clean label. Embora o mercado internacional de ingredientes funcionais esteja bem mais avançado, o Brasil é o terceiro mercado em taxas de crescimento. O alto nível de investimentos em P&D e a regulamentação mais aberta no

exterior explicam o “gap” existente entre o mercado brasileiro e o internacional. A Nexira vai ao encontro dessa tendência, pois é uma empresa focada em ingredientes naturais e inovadores, voltados para saúde, nutrição e bem-estar. Tanto a divisão Food, que tem a goma acácia como principal produto, que possui apelos nutricionais, quanto a divisão Health, composta de extratos botânicos com benefícios comprovados à saúde fazem da Nexira referência em ingredientes funcionais.

FiB - Um dos produtos de destaque da Nexira é a goma acácia. Qual a importância desse ingrediente para o mercado alimentício?

Maria Fernanda de Oliveira - A goma acácia possui diversas funções tecnológicas em alimentos e bebidas e funções nutricionais com benefícios na saúde intestinal, isso a torna uma solução natural, saudável e conveniente para a indústria alimentícia.

Entre as funções tecnológicas da goma acácia estão as propriedades emulsificante e estabilizante (linha Instantgum e Eficácia), agente de drageamento (linha Instantgum e Coating), texturizante (linha Instangum e Thixogum) e agente encapsulante (linhas Instantgum e Encapcia).

Os benefícios nutricionais da goma acácia são provenientes do seu alto conteúdo de fibras, (linha Fibregum), é um ingrediente totalmente natural, GMO free, ideal para apelos saudáveis e funcionais. Fibregum contém no mínimo 90% de fibras dietéticas solúveis, é clean label, 100% vegetal. Estudos clínicos mostram efeitos prebióticos na dosagem diária de 6 gramas.

A goma acácia destaca-se entre os demais hidrocolóides como uma fibra solúvel versátil, suas principais aplicações incluem: confeitos, drageados, cereais, panificação, encapsulação,

emulsões, lácteos, bebidas, ração animal e dietas especiais.

FiB - A Nexira possui mais de 100 anos de atuação no mercado de ingredientes alimentícios. Como foi a evolução da empresa nesses anos?

Maria Fernanda de Oliveira - A Nexira construiu a sua imagem como líder mundial em goma acácia e atualmente fabrica uma vasta gama de ingredientes naturais com benefícios comprovados. Operamos nos 5 continentes, com 10 filiais, 8 plantas e estamos presentes em mais de 80 países com uma rede de parceiros. Com mais de 117 anos de experiência, essa empresa familiar continua a se reinventar e gerenciar seus negócios para altos níveis de desempenho com produtos inovadores, atendimento personalizado e fornecimento global.

FiB - Como o senhor define a Nexira hoje?

Maria Fernanda de Oliveira - Hoje, a Nexira está firmada como um dos líderes globais no fornecimento de ingredientes naturais e extratos botânicos para alimentos, nutrição e suplementos dietéticos.

FiB - Quais os projetos e expectativas da Nexira para o ano de 2014?

Maria Fernanda de Oliveira - O objetivo da Nexira é crescer em ingredientes naturais e especialidades na área de alimentos e nutracêuticos. A divisão Food é de extrema importância e tradição, nela concentra-se nosso vasto conhecimento técnico e excelente compreensão das necessidades dos clientes, temos o compromisso de manter a nossa liderança em Goma Acácia. A divisão Health demonstra forte tendência de crescimento, ela vem recebendo investimentos técnicos, comerciais e financeiros, recentemente a Nexira adquiriu a Tournay, especialista na extração de botânicos, tal aquisição reforça o compromisso da empresa em oferecer produtos naturais, inovadores e de alto valor agregado para os próximos anos.