



Food ingredients
South America

CONFIRMA O POTENCIAL DA INDÚSTRIA DO BEM-ESTAR

Integração do evento com CPhI colaborou para demonstrar as possibilidades desse mercado em franca expansão.

INTRODUÇÃO

A 17ª edição da Fi South America, realizada entre os dias 6 e 8 de agosto, no Expo Center Norte, em São Paulo, reafirmou sua importância para o mercado ao reunir cerca de 700 marcas nacionais e internacionais que apresentaram produtos e soluções para a indústria de alimentos, com foco em diversas áreas, como qualidade de vida e bem-estar, revelando o crescimento deste segmento.

Ao todo, foram 18 mil m² de área de exposição, onde fabricantes de matérias-primas, insumos farmacêuticos e alimentícios, distribuidoras e prestadoras de serviços mostraram seus produtos e serviços para um público que chegou a 13.197 visitantes.

Apresentar as novidades do mercado sempre foi um dos grandes diferenciais da FiSA. E nesta edição não poderia ser diferente. Diversas empresas mostraram várias possi-



bilidades inéditas do setor de ingredientes alimentícios, num exemplo de toda a versatilidade deste segmento. Os visitantes puderam vislumbrar o grande leque de possibilidades que a indústria de alimentos tem a oferecer.

Neste ano, pela primeira vez, a Fi foi realizada integrada à CPhI South America, maior feira na área de ingredientes para a indústria farmacêutica da América Latina, o que permitiu a troca de informações entre esses dois mercados que tem grande sinergia, principalmente no que se refere a nutracêuticos e suplementos. “É preciso considerar que muitas vezes ingredientes produzidos em larga escala para a indústria alimentícia podem ser destinados a indústria farmacêutica. A grande interação hoje existente entre alimentos e fármacos se revela nos produtos nutracêuticos e funcionais, por isto as tecnologias servem a estes dois segmentos industriais”, explica o presidente da ABIAM, Helvio Collino.

A união dos eventos aumenta a oferta de fornecedores para os visitantes do mercado alimentício e farmacêutico. Havia expositores com soluções para ambos os segmentos, como a Gelita, por exemplo, que apresentou os peptídeos de colágeno, produtos que promovem a saciedade, para redução do consumo de calorias ao longo das refeições. “A junção com a CPhI foi muito interessante, principalmente para nós, porque temos soluções para os segmentos de food, health e pharma”, ressalta Eduardo Araújo, do Marketing.

Outra novidade este ano foi o Innovation Tour, uma visita guiada pelos principais estandes da FiSA, permitindo que os participantes pudessem conhecer de forma otimizada as principais novidades e tendências do mercado.

“Para 2014, a tendência é crescer e continuar trazendo as principais tendências e informações sobre a indústria alimentícia”, ressalta a gerente dos eventos, Gabriela Ramos.

AS NOVIDADES PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Os expositores da FiSA 2013 mostraram o grande leque de possibilidades que a indústria de alimentos tem a oferecer, através de soluções variadas, que inovam a forma de consumir velhos produtos. Durante o evento foi possível conhecer os principais lançamentos dedicados aos segmentos de ingredientes, serviços e tecnologias para a indústria de ali-



mentos e bebidas em geral.

Neste ano, a FiSA apresentou vários destaques, como o PuraQ Arome NA4, um aromatizante natural, produzido pela Purac, que oferece muitas das funcionalidades do sal, além de proporcionar aos processadores de carne múltiplos benefícios para a produção de alimentos com redução de sódio. O produto imita o sabor da carne e ajuda a controlar a atividade de água, o que reduz o ritmo de crescimento microbiológico.

Outro destaque foi o concentrado de maçã orgânico, apresentado pela Gramkow. Único orgânico com certificação BR, não contém aditivos, como corantes, espessantes e conservantes, e é especialmente utilizado nas indústrias de bebidas e alimentos infantis. Ainda tem a vantagem de reduzir o custo de produção, pois

utiliza uma matéria-prima de alta concentração.

A Gelita esteve presente com os seus peptídeos de colágeno Peptiplus XB® que estimulam a secreção de hormônios que promovem a saciedade e, desta forma, contribuem com a redução do consumo de calorias em outras refeições. A solução pode ser incorporada em uma gama de produtos, como por exemplo, bebidas esportivas, pois é solúvel em água; em barras proteicas, apre-

senta ótimas propriedades sensoriais; e aos alimentos funcionais, fornece nutrientes que as células e músculos precisam.

A Lipid Ingredients & Technologies apresentou o glicerofosfato de colina (GPC), um suplemento de alta performance, crucial para um grande número de funções no organismo, como no processo básico de vida das células (homeostase), formação e crescimento do tecido, vitalidade dos órgãos e coordenação das mãos e olhos. Tem sido utilizado para a recuperação do cérebro após AVC, proteção do cérebro durante cirurgia do coração, aumentar performance mental e para aumentar a secreção do hormônio de crescimento. O GCP é solúvel em água, absorvido pelo organismo e pode atravessar a barreira sanguínea do cérebro.

A Fortitech inovou mais uma vez e apresentou aos visitantes da FiSA 2013 um comprimido que auxilia na melhora da visão. A ausência de sabor permite que seja adicionado a qualquer bebida, a qual pode ser consumida durante uma rotina diária normal. É enriquecido com vitaminas C, B₂ e E, juntamente com zinco, selênio, cobre e os carotenóides Floriglo, Lutem e Optisharp Zexanthin.

A Beraca, empresa brasileira que investe no desenvolvimento de tecnologias sustentáveis, lançou a linha Nutrition & Health Specialties, durante sua primeira participação na FiSA. Composta por óleos, manteigas e farinhas, provenientes de frutos e sementes da floresta amazônica, a nova linha foi desenvolvida com o propósito de oferecer aos mercados nacional e internacional ingredientes saudáveis e funcionais, aliados a uma produção sustentável.

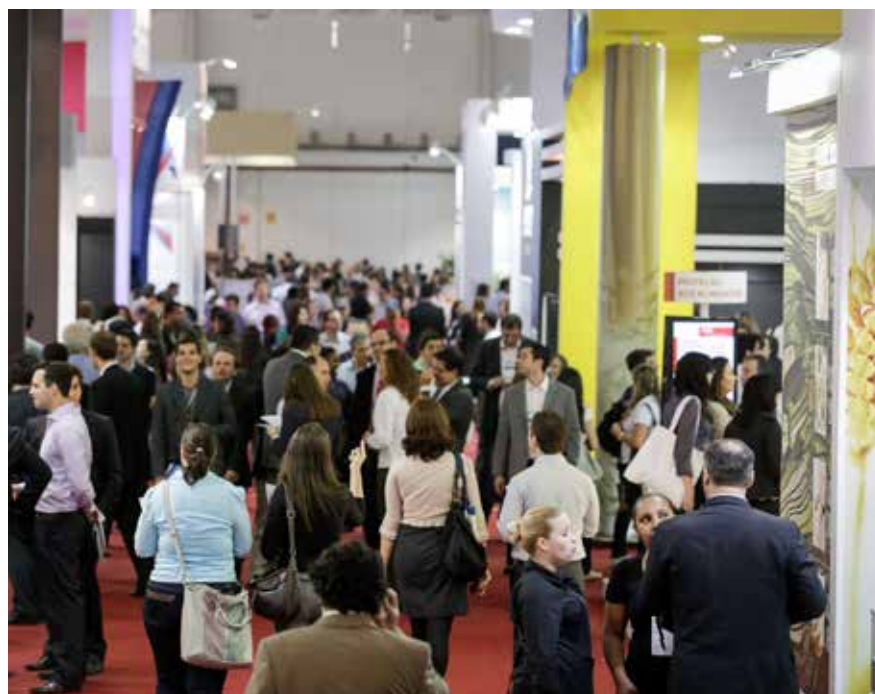
A Sensient Technologies Brasil, uma unidade do grupo Sensient Technologies Corporation, líder mundial na fabricação e comercialização de corantes, aromas e fragrâncias, apresentou, com exclusividade, o Avalanche, um agente opacificante natural sem dióxido de titânio. Emprega tecnologias avançadas nas instalações ao redor do mundo para desenvolver sistemas para as indústrias de alimentos e bebidas, cosméticos, farmacêutico, tintas para impressora e outras especialidades.

A GNT apresentou a tecnologia de processamento de frutos sem o uso de solventes, apenas com água e processos físicos de concentração, o que resulta em um produto 100% natural. Além disso, a coloração dos produtos é obtida a partir da combinação de três matizes naturais: o azul vem das algas azuis; o vermelho, de frutos vermelhos; e o amarelo a partir do açafreão bastardo.

A MasterSense, por sua vez, levou para a FiSA uma nova forma de consumir café com o Mokaccino, uma bebida à base do fruto e chocolate, de prático preparo e que traz uma

espuma semelhante à do cappuccino. A empresa também apresentou soluções para quem tem pouco tempo para cozinhar, com produtos de fácil preparo no microondas, como o bolo Clockcake e o Mycookie, um biscoito de sabor banana e chocolate.

A BASF - Nutrição Humana - oferece ingredientes e soluções para a indústria de alimentos, bebidas e suplementos através de um amplo portfólio de produtos, incluindo vitaminas, carotenóides, ingredientes funcionais, ingredientes de performance para panificação, entre outros. Durante a FiSA 2013, a empresa apresentou ao mercado o novo lançamento para substituição do corante



artificial sunset yellow: Apocarotenal 2 CWD. O Apocarotenal 2 CWD® é um corante idêntico ao natural que confere a mesma tonalidade do sunset yellow com uma cor que varia do amarelo para o laranja brilhante e translúcido. É um pó dispersível em água, super estável em diferentes aplicações (bebidas energéticas, refrigerantes, lácteos, confectionery, etc.) e sua cor não depende do pH. Além disso, a BASF lançou oficialmente para o mercado da América Latina sua nova marca global Newtrition™,

que representa seu novo posicionamento que visa ter uma compreensão profunda das necessidades dos consumidores e usar esse conhecimento para desenvolver soluções inovadoras em estreita parceria com os clientes.

O Grupo Döhler apresentou aos visitantes da FiSA as últimas tendências mundiais traduzidas em produtos que trazem entre seus ingredientes essenciais a alta tecnologia, qualidade de formulação e o bom sabor. Entre outros destaques da empresa, foram apresentadas as bases de suco fermentadas e sucos especiais, totalmente naturais, para produtos zero açúcar, ampla coleção de corantes e aromas naturais, produtos com base

de malte, além das soluções completas com edulcorantes naturais. Este ano, a empresa também apresentou soluções inovadoras para panificação, confeitos e sorvetes em uma ilha de degustação gourmet.

A Guarani apresentou durante a FiSA o seu portfólio de produtos e soluções aplicados à fabricação de alimentos e bebidas. Sua participação no evento foi centrada, principalmente, na apresentação dos diferenciais que a empresa oferece a seus parceiros de negócios em termos de suporte técnico

co e pós-venda. Com foco na otimização dos processos produtivos de seus clientes, a empresa busca maximizar a eficiência da cadeia de suprimentos, preservando a segurança e qualidade dos produtos finais.

Nesta FiSA, o mercado de ingredientes conheceu uma antiga empresa com novo nome. A General Ingredients, que agora é Hela Ingredientes Brasil, faz parte de um centenário grupo alemão de condimentos, especiarias e molhos, com presença global e comprometido com a qualidade. A empresa representa a Graceland Fruits, focada na qualidade de frutas desidratadas e macias, especialmente cranberries, e a Milne, que faz sucos concentrados de berries. A empresa também apresentou soluções para substituição de sódio (Smart Salt) e sinergias entre fibra de laranja e proteínas (CitriFi), além de apresentar espumantes compostos de extrato natural de quillaja que agora traz diretamente da fonte, através da representação da Desert King Chile.

A Labonathus promoveu na FiSA 2013 o seu já consagrado portfólio de soluções saudáveis, onde destacou a linha Sweet Pearl, a única patenteada capaz de realizar a substituição total ou parcial do açúcar de forma 1x1, preservando as características sensoriais e físicas do produto final, sem a necessidade de alteração no



processo ou maquinário. No evento, a empresa lançou oficialmente a linha natural Solutions, a mais completa gama de soluções naturais à base de frutas e vegetais obtidas a partir de diferentes tecnologias.

A Liotécnica, especializada em oferecer as melhores soluções em ingredientes e produtos, apresentou em seu estande, na HI 2013, aplicações inovadoras alinhadas às tendências de ingredientes saudáveis, naturais e *clean label* em produtos culinários, panificação, bebidas e chocolates.

A Makeni Chemicals apresentou na FiSA soluções completas para a indústria alimentícia, com destaque para os produtos que auxiliam na redução de

sódio nos alimentos e alternativas para nutrição esportiva e funcional.

Já a Nexira, líder em ingredientes naturais e extratos botânicos para alimentos, nutrição e suplementos dietéticos, apresentou na HISA seus últimos lançamentos, como SimagTM, Prothy R 80TM, novos estudos clínicos com SerenzoTM (antiestresse) e VinitroxTM (vasodilatador e antioxidante) e a extensão da linha de extratos botânicos. A Nexira oferece o SimagTM, um extrato marinho purificado e padronizado em diferentes concentrações de magnésio: de 15% a 55%. A Nexira também apresentou o Prothy R80TM, um produto natural que contém peptídeos hidrolisados extraídos do arroz; o SerenzoTM, um ingrediente antiestresse inovador; e o VinitroxTM, uma combinação sinérgica de formulação própria da Nexira de polifenóis da maçã e da uva.

A Prativita apresentou na FiSA 2013 sua linha completa de carnes, grãos e vegetais desidratados, assim como produtos especiais distribuídos exclusivamente no Brasil, como a carne de galinha em pó da empresa americana IDF. Em seu estande foram expostos ingredientes como carne bovina, peito de frango, charque, bacon, linguiça, ervilha, milho, entre outros diversos itens desidratados nos cortes: grãos, cubos, pó, triturado e desfiado.



A Prozyn mais uma vez esteve presente na FiSA, apresentando ao mercado uma linha de antioxidantes naturais, tecnologia que atende uma das principais demandas e tendências mundiais por alimentos clean label. Amplamente utilizado nos mercados americano, europeu e asiático, essa nova solução é fruto da parceria entre Prozyn e a empresa espanhola BTSA, a primeira empresa europeia a fabricar antioxidantes naturais para as indústrias de alimentos, cosmética e farmacêutica. O uso de antioxidantes como coadjuvantes tecnológicos consegue reduzir o efeito da oxidação natural, retardando o processo de formação de ranço e melhorando a estabilidade de alimentos ao longo do tempo. O momento é propício para estreitar o relacionamento com o mercado, mantendo contato direto com clientes, além de fortalecer a nosso posicionamento de empresa inovadora em biotecnologia e ingredientes naturais. O evento é muito valioso para o entendimento das necessidades do mercado e para a criação de novos projetos junto às indústrias de alimentos e bebidas que proveem um público altamente qualificado para o evento. Nestes anos de participação sempre conquistamos nossos objetivos, como novos projetos, fortalecimento da marca e proximidade de diferentes necessidades simultâneas.

A Indústria Química Anastácio marcou presença na FiSA 2013 através da sua diversidade de produtos de vários segmentos da unidade de negócios de alimentos, incluindo carnes, panificação, *light/diet*, doces, sorvetes, aromas, bebidas, lácteos, nutrição esportiva, produtos nutracêuticos e alimentos em geral.

A Rousselot® apresentou na FI South America deste ano a linha Synergy Systems™. Além disso, os fabricantes que buscam incrementar o perfil nutricional dos seus alimentos e bebidas podem conhecer a eficácia comprovada e o potencial de aplicação variável da linha flexível de peptídeos

de colágeno Peptan® da Rousselot, com atenção especial à sua eficácia ao ajudar na beleza da pele e na saúde das articulações.

A Univar uniu toda sua experiência internacional a força local de mais de 15 anos da Arinos, disponibilizando ao mercado nacional novas tecnologias e soluções que garantem diferenciais competitivos aos clientes e atendem as necessidades atuais dos consumidores. Na FiSA 2013, a empresa apresentou ao mercado as mais variadas linhas em acidulantes, antioxidantes, conservantes, corantes, umectantes, solventes espessantes, texturizantes, lubrificantes, agentes de assepsia, reguladores de acidez, aromatizantes, anti-umectantes, agentes de fluidez, vitaminas, ingredientes, extratos naturais, produtos desidratados, liofilizados, edulcorantes e suplementos.

A Vogler Ingredients participou da HiSA com foco em sua linha Health. A participação nesta edição foi em parceria com a PB Leiner, uma das maiores empresas de gelatinas e colágenos do mundo. Além da parceria com a PB Leiner, a Vogler apresentou outros ingredientes naturais, como a estévia, único substituto natural de açúcar, com sabor agradável e aplicações nas mais variadas matrizes. A empresa também destacou a linha de extratos vegetais e polpas desidratadas da Centroflora, a linha de carotenóides da Allied, entre outros.

PALESTRAS E WORKSHOPS

Além de conferir as novidades nos stands, os presentes no evento puderam, ainda, participar de workshops e palestras que trouxeram representantes de empresas brasileiras e estrangeiras para debater os temas que vêm ganhando cada vez mais força na indústria. Na palestra da Euromonitor, líder mundial em pesquisa para o mercado consumidor, foi abordado o potencial mundial, em especial do Brasil, para crescimento do mercado de alimentos funcionais. Já o ILSI - *International Life Sciences Institute*, promoveu um simpósio com a gestão de alergênicos como tema central. No workshop da Frahofer, maior organização de pesquisa aplicada da Europa, os temas foram as pesquisas de desenvolvimento de produtos com menos sódio, menos colesterol e mais fibras. *“As palestras são importantes pela presença de representantes estrangeiros, que trazem as experiências de seus países sobre o que está sendo discutido lá”*, explica Georgia Fernandes, gerente de Assuntos Científicos, Regulatórios e Nutricionais da Mondelez e palestrante no simpósio *“Também é importante verificar como um evento desses consegue proporcionar uma troca de informações entre indústria, governo e academia, fundamental para abertura de diálogo que pro-*



Fi Excellence Awards 2013



porcionará o alcance de soluções conjuntas”, finaliza.

Os seminar sessions foram marcados por discussões sobre a indústria do bem-estar, como na palestra de Amy Howell, pesquisadora norte-americana que tratou da utilização do cranberry no combate a uma série de doenças decorrentes da oxidação de células, como as coronarianas, o câncer e o diabetes. No último dia de evento, o workshop promovido pela ABIAM reuniu quase 100 pessoas entre representantes de órgãos federais, da indústria e público em geral para tratar sobre os rumos do mercado dos alimentos. “Esse workshop evidencia o direito de peticionar ao governo que certas legislações sejam alteradas por meio do debate público realizado pelos canais democráticos e transparentes”, ressalta Paulo Paiva, representante do Ministério da Agricultura.

FI AWARDS

Com uma grande celebração na Casa das Caldeiras, no dia 6 de agosto, o maior prêmio da indústria alimentícia nacional prestigiou os três grandes ganhadores.

Na categoria de “Produto Alimen-

tício”, o vencedor foi a BRF, com o cachorro quente congelado. Segundo o consultor técnico da empresa Milton Fonseca “*Inovamos para atender a demanda do consumidor por um produto único*”.

Na categoria de “Produto Funcional” a grande vencedora foi a Smart Açai, com o snack Karoço de Açai. O sócio e responsável técnico da empresa, Marco Antônio Castilho, recebeu o prêmio e comemorou: “*São 18 anos de mercado, investimento em inovação e para nós, essa conquista é a certeza que o mercado está reconhecendo os benefícios do açai para a saúde e bem estar das pessoas*”.

Na categoria de “Ingrediente Alimentício Mais Inovador” o prêmio foi para o Vana-Cappa B01 da Mastersense. Rob Verhoogt, gerente regional da América Latina, acredita que o prêmio coroou o trabalho da equipe brasileira. “*Esse prêmio vai nos reforçar a ajustar o caminho ideal para a aplicação de nossos produtos no país*”.

O Comitê Técnico especializado analisou diversos aspectos como inovação, benefícios ao consumidor, impacto econômico e a tecnologia utilizada na fabricação.

Nessa edição, mais de 60 empresas inscreveram seus produtos no prêmio. Na cerimônia, os finalistas também foram homenageados com suas inovações. Na categoria de “Ingrediente”, os finalistas foram OatWell®, um farelo de aveia com alta concentração de beta-glucana da DSM, Genu® YM-FP, uma pectina cítrica da CP KELCO, proteína de colágeno Novapro® da Novaprom, e o PowerSalt®, um sal hipossódico da Nutramax. Dentre os produtos alimentícios e funcionais, os finalistas foram: Chester (BRF), iscas de frango (BRF), petit gateau (Mr. Bey), mousse protein (Probiótica), cookies com colágeno (Good Soy), coalhada seca (Mr. Bey), protein beauty shake (Probiótica), e mobility (Sanofi).



Food ingredients
South America

Fi South America 2014

Data: 05 a 07 de agosto de 2014

Local: Expo Center Norte
São Paulo, SP

Organização: UBM Brasil

Informações: www.fi-events.com.br

The industry's trusted route to market since 1986

Access the world's leading food and beverage professionals through our live events, publications, extensive database, digital solutions and high-level conferences

