

• ESPECIAL •



PRÉ-SHOW FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA

FISA 2012 COLOCA EM PAUTA SETOR QUE FATURA ANUALMENTE R\$ 2 BILHÕES

A Food Ingredients South America chega em sua 16ª edição quebrando todos os recordes e reforçando seu papel de principal evento sobre tecnologia e desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Realizada entre os dias 18 e 21 de setembro, no Expo Center Norte, em São Paulo, a FiSA 2012 já têm presença confirmada das principais empresas globais do setor.

INTRODUÇÃO

O mais diversificado evento da América Latina especializado em ingredientes e serviços para a indústria alimentícia chega na 16ª edição quebrando todos os recordes em exposição, atingindo a marca de 20.000m² de área no Expo Center Norte, um crescimento de 40% em relação à última edição.

Mais de 500 marcas nacionais e internacionais lançarão as próximas tendências para mais de 14.000 profissionais tomadores de decisão, vindos de todo o mundo.

As mudanças constantes no cenário de negócios exigem cada vez mais oportunidades de atualização que conectem a oferta e a demanda entre clientes e fornecedores. Por isso, a feira acabou se tornando uma oportunidade única do segmento para buscar novos fornecedores, fazer novas parcerias, comparar preços, encontrar com fornecedores globais e conhecer as perspectivas e desafios globais que envolvem o setor alimentício no Brasil e no mundo.

Os eventos paralelos e novas sessões técnicas são destaque na edição 2012, como a área para produtos funcionais e novos conteúdos focados em marketing.

As conferências e demais sessões serão centradas em temas chaves da indústria. Neste ano, o evento ainda conta com uma nova modalidade trazida da Fi Europa, além do prêmio Fi Excellence Awards, considerado o "Oscar" da indústria de alimentos.

MOVIMENTANDO O SETOR

O Brasil vem chamando atenção mundial como um país emergente e muito propício para os negócios. Com a crise na Europa, todos os participantes do bloco econômico que estão em situação de desenvolvimento são alvo de empresas que acreditam que investir nos BRICS seja a solução de seus problemas financeiros. E, usualmente, o canal de entrada são os eventos B2B, onde a FiSA se destaca como o principal palco da América Latina para lançamentos da indústria alimentícia. Por ser uma marca de

reconhecimento mundial, as grandes corporações conhecem a força do evento e a quantidade de negócios que podem ser fechados a partir dos contatos iniciados.

Atualmente, a indústria de aromas é a mais representativa do setor, respondendo por cerca de 50% desse faturamento, sendo que o restante agrega todos os outros ingredientes e aditivos. Já os maiores desenvolvimentos tecnológicos se concentram nos ingredientes funcionais, que apresentam um crescimento anual de aproximadamente 10% e se revela um campo fértil de pesquisas e oportunidades comerciais.

E durante o Fi Conferences, esses mercados também ganharão espaço por meio do módulo *Emerging Flavours*, que abordará as diversas soluções naturais e saudáveis em aromas, buscando atender a demanda de redução de sal e açúcar nos alimentos, e do módulo "Functional Foods" que mostrará a importância dos alimentos funcionais, como os ricos em ômega 3, vitaminas D e E, além do conceito "beleza de dentro para fora".

É nesse contexto que a Food Ingredients South America - FiSA - se apresenta como o espaço ideal para acompanhar as mudanças que acontecem no mercado. Em sua 16ª edição, a feira virá com diversas novidades, dentre elas o espaço Nutraceuticals Expo, onde os visitantes encontrarão produtos nutracêuticos e funcionais, como suplementos, vitaminas, produtos dietéticos e para nutrição esportiva.

Outro destaque do evento será a extensa programação de conferên-



cias, como o Fórum Food & Marketing, composto por palestras que tratarão especificamente do marketing no setor de alimentos e, também, os *Seminars Sessions*, apresentações de 30 minutos em que os expositores mostrarão as tendências, tecnologias e informações sobre seus produtos e serviços. Ainda paralelo à FiSA será entregue o Fi Awards, maior prêmio da indústria alimentícia, momento de agradecer o ingrediente, o produto final e o produto nutracêutico mais inovador do mercado.

“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”, ressalta Cassiano Facchinetti, Event Manager da UBM Brazil, multinacional promotora do evento.

NUTRACEUTICALS EXPO

O mercado de alimentos nutracêuticos e funcionais cresce aproximadamente três vezes mais que o de

alimentos industrializados, de acordo com a Euromonitor, e está ganhando cada vez mais destaque na mídia e no gosto dos consumidores de todo o mundo, devido à constante preocupação da população com a saúde, bem estar e forma física. Pensando nisso, a UBM, apresenta no Brasil a primeira edição da Nutraceuticals.

A Nutraceuticals Expo, que ocorre paralelamente à 16ª edição da FiSA, é um evento exclusivamente dedicado ao mercado de produtos nutracêuticos e funcionais, visando tanto produtores e distribuidores de insumos até o produto final deste segmento, tais como suplementos alimentares, vitaminas, produtos dietéticos, produtos funcionais e afins.

A Nutraceuticals Expo 2012 será formada por área expositiva e congresso de alto nível. A área expositiva de aproximadamente 500m² contará com os principais *players* do mercado, que apresentarão as novidades mundiais em tecnologia, ingredientes e produtos do segmento. Já no programa de conferências, os congressistas terão a oportunidade de conferir as inovações, tendências, lançamentos e, também, diferentes técnicas aplicadas e os mais recentes dados desse mercado. Além disso, será integrado

ao Fi Awards, o “Oscar” da indústria alimentícia, que premiará o produto e o ingrediente nutracêutico mais inovadores.

A Nutraceuticals Expo 2012 tem apoio das principais mídias e associações do setor e, com certeza, será um marco na indústria alimentícia latino americana.

PROGRAMA DE CONFERÊNCIAS

A Fi South America traz mais uma vez um completo programa internacional de conferências.

Durante os três dias de evento, o Fi Conferences abordará temas atuais e os desafios da indústria através de palestras técnicas e científicas, ministradas em parceria com *experts* do setor: expositores, associações, indústria alimentícia e empresas de inteligência de mercado.

Os temas abordarão as últimas tecnologias da indústria, tendências de mercado, legislação, marketing, ou seja, os assuntos mais quentes e atuais para a indústria alimentícia. Todas as apresentações foram cuidadosamente selecionadas pelo Comitê Executivo da FiSA.

Os módulos 2012 englobam os temas Funcional Foods - Alimentos Funcionais e Nutracêuticos; Emerging Flavor - Novos Aromas e Sabores; Food Safety - Segurança Alimentar; Fórum Food & Marketing - Tendências e Marketing; Food Supplements - Suplementos Alimentares; e Sports Nutrition - Nutrição Esportiva.

Confira a grade de palestras na página 112.

FI EXCELLENCE AWARDS

Conhecido como o “Oscar” da indústria alimentícia e organizado paralelamente à FiSA, o Fi Excellence Awards traz uma novidade este ano: a categoria produto final funcional/

Inumeráveis possibilidades de cores

Venha visitar-nos na FiSA Estande #45



A gama NAT color® da Naturex oferece infinitas possibilidades de cores através das suas linha VegeBrite™ e E-Color™.

VegeBrite™ oferece uma paleta completa de tons brilhantes feitos exclusivamente a partir de concentrados de frutas e legumes, flores comestíveis e algas. Obtidos sem extração seletiva ou isolamento, estes ingredientes concordam perfeitamente numa vasta gama de aplicações. E-Color™ é uma gama completa de corantes naturais de alta precisão que são extraídos e isolados da sua origem natural para assegurar que as metas de cores exatas sejam alcançadas. Para as melhores cores naturais, entre em contato com nossa equipe de especialistas hoje.

www.natcolor.com

PARA MAIS INFORMAÇÕES, CONTATE-NOS

Naturex: +55 (11) 3372 2500

E-mail: naturex.br@naturex.com

NATUREX
Ultimate Botanical Benefits

nutracêutico, além das tradicionais categorias de ingrediente alimentício mais inovador e de produto final mais inovador.

A inclusão do terceiro tema está relacionada a uma mudança na própria feira, que a partir deste ano compreende também uma exposição dedicada ao mercado funcional e nutracêutico. “A ampliação dos dois eventos deve-se ao novo comportamento do consumidor final, cada vez mais preocupado com alimentação saudável. O prêmio é uma maneira de estimular o investimento em P&D e contribuir para os avanços no setor. Tanto que o regulamento é claro ao permitir inscrições apenas de produtos e ingredientes que já tenham sido lançados no mercado”, esclarece Cassiano Facchinetti.

O Fi Excellence Award inclui também este a categoria biodiversidade. A intenção é identificar e reconhecer as empresas dentro da indústria de alimentos que estão comprometidas com a conservação da biodiversidade, promoção de práticas sustentáveis na cadeia de abastecimento e a repartição justa dos benefícios provenientes da comercialização dos produtos.

Outra novidade este ano é a participação da União para o BioComércio Ético (UEBT, na sigla em inglês), organização internacional sem fins lucrativos que tem como objetivo promover o abastecimento ético nas cadeias produtivas de alimentos, cosméticos e fármacos. Os membros da UEBT estão comprometidos em assegurar que suas práticas de abastecimento promovam gradualmente a conservação da biodiversidade,

respeitem o conhecimento tradicional e garantam a distribuição equitativa de benefícios ao longo da cadeia produtiva.

Para premiar os vencedores nesta nova categoria, a UEBT compôs um júri de profissionais de ONGs, instituições financeiras, jornalistas e consultores de negócios especiali-



zados nos temas de sustentabilidade e biodiversidade. “Nossa intenção é reconhecer os esforços das empresas na conservação, uso sustentável e desenvolvimento econômico da cadeia produtiva, através da agregação de valor local e da implantação de práticas e políticas específicas que respeitem os princípios de BioComércio ético, promovendo um abastecimento com respeito”, explica Cristiane de Moraes, representante da UEBT no Brasil.

Importante fonte de insumos para criação de produtos inovadores, a biodiversidade passa a ditar os rumos da indústria alimentícia. E para que se perpetue um novo estilo de vida, será necessário diminuir o impacto ao meio ambiente causado

pela produção e abastecimento, o que atinge muitas vezes a própria comunidade fornecedora. “Se orientado de forma adequada, o comércio baseado em produtos da biodiversidade pode gerar esforços conjuntos para uma produção baseada no tripé da sustentabilidade”, acrescenta Cassiano Facchinetti.

Além do aspecto inovador, a comissão julgadora leva em conta na seleção os benefícios que os ingredientes e produtos inscritos trazem para o consumidor; as embalagens; a tecnologia de produção; a relação custo/benefício, entre outros. Só são aceitos produtos ou ingredientes devidamente regularizados nos órgãos competentes.

São selecionados inicialmente cinco concorrentes em cada categoria. Esses participantes passam para uma segunda etapa em que os produtos ou ingredientes são apresentados em

sessões especiais para a comissão julgadora, incluindo degustação, no caso dos produtos.

Os vencedores serão conhecidos em cerimônia no dia 18 de setembro, data de abertura da 16ª FiSA - Food Ingredients South America.

OS PRINCIPAIS LANÇAMENTOS DO MERCADO

Palco da América Latina para lançamentos da indústria alimentícia, a FiSA 2012 reunirá as principais empresas do setor, que durante os quatro dias de evento apresentarão as últimas novidades do mercado em ingredientes e aditivos alimentícios.

Confira a seguir algumas das principais empresas expositoras e seus respectivos lançamentos.

AGARGEL

A empresa apresentará os produtos agar agar, carragena e alginato; hidrocolóides extraídos de algas marinhas e utilizados como espessantes, gelificantes e estabilizantes na indústria de alimentos. Outra novidade é a apresentação da embalagem de agar agar desenvolvida para venda no varejo para uso culinário.



A Ajinomoto Food Ingredients produz e comercializa ingredientes para a indústria de alimentos do Brasil, demais países da América Latina e África do Sul, além de fornecer produtos para as afiliadas da Ajinomoto em todo o mundo. Assim, contribui para uma melhor nutrição, auxiliando o desenvolvimento de alimentos mais saborosos, saudáveis e acessíveis. Dentre as aplicações mais importantes de seus ingredientes, destacam-se a melhoria de sabor



e textura, a redução de sódio e a diminuição do custo de produção dos alimentos. Na Fi South America, a Ajinomoto apresentará um novo ingrediente de sabor para o mercado. Além disso, promete novas soluções tecnológicas que combinam a aplicação dos ingredientes Umami (Aji-No-Moto®, Ajitide® e Harmonix-F®) com a enzima transglutaminase (Activa®) para redução de sódio e redução de custo.

www.ajinomoto.com.br

AAK

Líder global em gorduras de vegetais de alto valor agregado, a AAK levará para a FiSA seus novos produtos *low trans* e *low sat*, das suas linhas CBA (Cocoa Butter Alternativas), Bakery Solutions e Dairy Fat Solutions.



A Aromax, uma das expositoras da FiSA 2012, acompanha as tendências globais de consumo que impulsionam as suas inovações, autenticidade e naturalidade para o desenvolvimento de novos aromas para os segmentos de alimentação humana, bebidas, alimentação animal, fármacos, entre outros. A empresa possui mais de trinta mil aromas cadastrados em seu sistema, no qual comercializa 2.500 itens.

www.aromax.com.br

ALIBRA E GENKOR INGREDIENTES

A Alibra Ingredientes e a Genkor Ingredientes apresentarão soluções que aliam desempenho superior, funcionalidade e prazer sensorial, bem como ideias e conceitos para diversos segmentos.

BAHIAMIDO

A empresa levará para a FiSA 2012 sua linha de amidos modificados, que fazem parte de um projeto de desenvolvimento sustentável, envolvendo produtores de mandioca no Sul da Bahia.

BIOENERGIA LIFE SCIENCE

A Bioenergia Life Science, levará para a Food Ingredients 2012 uma linha centralizada em um carboidrato de cinco carbonos D-ribose, vital para a síntese de ATP celular. É a Bioenergia Ribose®.



A BASF oferece ingredientes e soluções para a indústria de alimentos, bebidas e suplementos dietéticos. A empresa convida para conhecer e degustar conceitos inovadores na linha de funcionais e ingredientes de tecnologia. A BASF é uma empresa química líder mundial. Sua meta é crescer de forma rentável e melhorar ainda mais o valor da empresa. Auxilia seus clientes a atingir o sucesso por meio de soluções inteligentes e produtos de alta qualidade. O portfólio da BASF abrange desde produtos químicos, plásticos, produtos de performance para agricultura e química fina, até óleo cru e gás natural. Por meio de novas formas de tecnologia, é possível ativar novas oportunidades de mercado. A BASF conduz seus negócios de acordo com os princípios do desenvolvimento sustentável.

www.basf.com.br

BORAQUÍMICA

A Boraquímica irá expor uma completa linha de produtos químicos, como ácido fosfórico 85%, ácido cítrico anidro, ácido sórbico, entre outros.

BRASILIMENTOS

A Brasilimentos, especialista em comércio de cacau, apresentará algumas novidades na FiSA 2012, entre elas, novas especificações em toda a linha de produtos e novos produtos na linha de cacau em pó, como o pó vermelho e produtos para panificação.

CLARIANT

A Clariant apresentará um amplo portfólio de soluções que atendem a demanda por conve-



A Cargill levará para a FiSA 2012 o conhecimento técnico de uma empresa global em proporcionar soluções inovadoras para seus clientes. Seu estande promoverá degustação de produtos das principais categorias do mercado. A Cargill é uma fornecedora internacional de produtos e serviços nos setores agrícola, alimentício e de gerenciamento de risco. Com 140 mil funcionários em 65 países, a empresa tem o compromisso de utilizar seu conhecimento e experiência para colaborar com seus clientes, ajudando-os a alcançar o sucesso em suas atividades. A Cargill está no Brasil desde 1965, e suas origens estão no campo, em atividades agrícolas. Atualmente, está entre as maiores indústrias de alimentos e é uma das 20 maiores empresas do país; é também a principal exportadora de soja do Brasil e a maior processadora de cacau da América Latina.

www.cargill.com.br

niência, prazer, naturalidade, saúde e bem estar, contribuindo para o controle do peso, a saúde digestiva e cardiovascular.

CP KELCO

A CP Kelco oferecerá um seminário técnico abordando novos conceitos em bebidas protéicas semi ácidas. Também levará soluções de alta performance para bebidas alternativas ao leite, fortificadas com grãos, achocolatados, entre outros, além de alternativas à gelatina.

DSM

A DSM levará para a Food Ingredients o supermercado do futuro, onde demonstrará como os

ingredientes de nutrição e saúde dão forma as indústrias de alimentos e de bebidas. Também convida para celebrar a campanha dos 100 years of vitamins.

DUPONT NUTRIÇÃO & SAÚDE

A empresa apresentará as proteínas, lecitinas e fibras de soja Solae® e a linha DuPont™ Danisco®, incluindo antimicrobianos, antioxidantes, culturas, emulsificantes, enzimas, fibras, hidrocolóides, fitosteróis, probióticos, carboidratos especiais, sistemas e vitaminas.



CMC



A Denver Especialidades Químicas levará para a FiSA 2012 sua linha de carboximetilcelulose de sódio (CMC) de alta pureza, grau alimentício, grau técnico e grau industrial. A empresa atua no mercado há mais de 40 anos, atendendo os segmentos de alimentos, tintas, cosméticos, papel, eletrodos, farmacêutico, etc. A carboximetilcelulose é produzida pela Denver de acordo com as BPF (Boas Práticas de Fabricação), e atua como espessante, estabilizante, retentor de água, agente de suspensão, formador de filme, ligante, etc.

www.denverespecialidades.com.br



Carbonatados *premium* e energéticos diferenciados, bases fermentadas e não fermentadas feitas de chá, malte ou suco de frutas, com a funcionalidade de seus componentes naturais transformada em produtos inovadores, são algumas das novidades que a Döhler levará para a FiSA em seu portfólio para bebidas, lácteos e alimentos. A Döhler é uma empresa líder em tecnologia e hoje é uma produtora, vendedora e fornecedora global de ingredientes naturais, sistemas de ingrediente e soluções integradas para a indústria de alimentos e bebidas. Através de uma rede global de inovações, seus colaboradores disponibilizam, do conceito à realização, de soluções para empresas que procuram por expansão de seus negócios, maior lucratividade e otimização do processo produtivo de uma maneira simples e conveniente.

www.doehler.com.br

EPA QUÍMICA

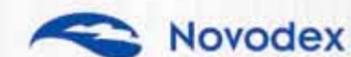
A EPA Química lançará o Corpal Orpal Ver I, isento de 4-metilimidazol, com coloração avermelhada. Esse corante destina-se principalmente ao mercado de bebidas destiladas e as empresas que desejem um produto isento de 4MEI.

FARM DIRECT FOOD

A Farm Direct Food possui uma grande variedade de produtos desidratados e liofilizados com tradição global de 35 anos. Na FiSA 2012 apresentará sua ampla linha de vegetais, frutas, especiarias e carnes em múltiplos tamanhos e diferentes tipos de secagem

Sirva-se dos melhores ingredientes.

Ingredientes da Amidos Mundo Novo:



Dextrina Novodex



Pré Gel Novogel



Amidos Especiais



www.amidosmundonovo.com.br

FOSFA

Empresa originária da República Checa, a Fosfa apresentará os seguintes itens em seu estande: fósforo puro baseado em aditivos alimentícios, e aditivos para panificação, indústrias de laticínios, carne, peixe e frutos do mar.

GELITA

A Gelita leva para a FiSA a Pargel - proteína de colágeno para uso em salsicha, hambúrguer e salame; a Termagem - gelatina que oferece resistência térmica para confeitaria; e uma mistura de pó conveniente com Verisol® - Collagen Peptides Bioactive®, que adicionado à água transforma-se em uma bebida promotora da beleza.

GNT

O Grupo GNT é líder mundial em ingredientes feitos exclusivamente a partir de frutas e vegetais. Com foco em soluções naturais de cor inovadoras, a linha Exberry® da GNT oferece opções versáteis e vibrantes para uma grande variedade de aplicações.



Criada em 1986, a Fortitech é líder mundial no desenvolvimento de sistemas personalizados de nutrientes para as indústrias de alimentos, bebidas e produtos farmacêuticos, integrando ingredientes funcionais a partir de uma ampla gama de vitaminas, minerais, aminoácidos, nucleotídeos e nutracêuticos. A Fortitech é certificada ISO 9001:2000 e FPA, e atende aos padrões Kosher e Halal. Baseada em Schenectady, NY, EUA, a empresa tem uma rede mundial de plantas de manufatura e distribuição através da Europa, Ásia, América do Sul, México e Estados Unidos.

www.fortitech.com



A General Ingredients levará para a FiSA 2012 o Smart Salt e o FoamPlus, além de destacar os ingredientes naturais e funcionais, como condimentos Hela, sistema coloidal CitriFi, corantes naturais CNM, berries macias GracelandFuits, espumante quillaja Foamex, B-Can 70, iogurte em pó Dr. Suwelack e fitoesterol AOM. A General Ingredients possui experiência comercial, técnica e regulatória em ingredientes para a indústria de alimentos, ingredientes funcionais, fibras, adoçantes, emulsificantes, espumantes, dispersantes, estabilizantes e derivados de soja e arroz, bem como no desenvolvimento de ingredientes para alimentos, tendo seu perfil de qualidade e especificações com foco no mercado e na legislação.

www.general-ingredients.com.br

GRAIN PROCESSING CORPORATION (GPC)

A Grain Processing Corporation participará da FiSA com itens como Maltrin®; maltodextrinas e sólidos de xarope de milho; Inscosity, Pure-Costa®, Pure-Gel®, Pure-Set®, e Dent-Pure®; amidos modificados de alimentos e TruBran® farelo de milho.

HENAN JINDAN LACTIC ACID TECHNOLOGY

A chinesa Henan Jinan demonstrará suas linhas de ácido láctico e lactato, além de suas linhas com produtos naturais.



A Globalfood é uma empresa nacional que conhece como nenhuma outra o mercado brasileiro e desenvolve soluções customizadas que levam em conta os processos de fabricação, formulações, sazonalidades e, sobretudo, agregam mais valor aos seus produtos. É a única empresa que formula, no Brasil, culturas feitas sob medida para cada cliente. Líder no mercado lácteo e também referência nas áreas de derivados de carnes, derivados de trigo, sopas, molhos e cerveja. São 25 anos de inovação e seriedade, com uma equipe técnica integrada e especializada em cada uma das áreas de atuação. A Globalfood apresentará nesta 16ª edição da Fi South America sua nova linha de estabilizantes de alta performance para fermentados e sobremesas funcionais. Seguindo as grandes tendências mundiais, apresentará também soluções específicas para produtos com baixa caloria, baixa teor de gordura e redução de sódio. A Globalfood estará também promovendo o produto Brewers Clarex, hoje em uso em quase todas as grandes cervejarias. Além disso, estará apresentando solução inovadora que permite importante redução no custo total da formulação de produtos que contenham cacau. Com cor e sabor balanceados, que pode ser ajustado de acordo com as necessidades do cliente, este sistema de ingredientes pode ser usado para substituição parcial do cacau em bebidas, sorvetes e sobremesas.

www.globalfood.com.br



A JK Sucralose Inc. é a maior fabricante de sucralose da China e a segunda maior do mundo. Em 29 de outubro passado, foi realizada a cerimônia para o lançamento do início das obras da fase 3 do projeto para ampliar a capacidade de produção para 4.000 toneladas. A cerimônia foi realizada no Parque Bio-Techno, na Área de Desenvolvimento Econômico, no condado de Sheyang, província de Jiangsu, e contou com o substancial apoio do Comitê do Partido e das autoridades de Sheyan, bem como do Comitê de Gestão da Área de Desenvolvimento Econômico. A fase 3 do projeto da JK Sucralose cobre uma área de mais de 200 hectares e tem um investimento total de 320 milhões de dólares, sendo concebido e planejado para proporcionar uma capacidade de produção de 4.000 toneladas. A implementação de tal construção estratégica será concluída em 2018, e é destinada a apoiar a JK Sucralose na incrementação de sua atuação no mercado global. A JK Sucralose dedica-se a fabricação de adoçantes com foco em apenas um produto, a sucralose "JK Sweet". É a única empresa chinesa que aderiu voluntariamente e venceu a investigação norte-americana US ITC-337 sobre os direitos de propriedade intelectual. O sucesso da JK Sucralose lhe permitiu romper o monopólio de mercado de grandes corporações ocidentais internacionais. O conceito de considerar "ação preventiva como investimento e ação corretiva como despesa" serve de base para o seu processo de gestão corporativa e estratégia de desenvolvimento de mercado e já lhe permitiu ganhar



uma parte substancial do mercado internacional.

Atualmente, a JK fornece sucralose para várias indústrias no mundo, atendendo os segmentos alimentícios e de suplementos alimentares, bebidas, farmacêuticos, suplementos, produtos para saúde, etc., cobrindo quase 90 países. O produto JK Sweet é hoje amplamente conhecido e uma das marcas de sucralose mais populares do mundo nas empresas de alimentos, bebidas e farmacêuticas. No intuito de melhor atender o mercado global, a JK Sucralose estabeleceu sua sede, com os departamentos de marketing e vendas, em Pequim, e abriu filiais de vendas nos Estados Unidos, Europa, Japão e Índia. A equipe da JK se dedica em atender o mercado seguindo o lema da empresa - "ISPEED - Internacionalização, Sinceridade, Profissionalismo, Entusiasmo, Excelência e Dedicção". A JK Sucralose possui propriedades intelectuais independentes, tendo 14 patentes de processamento na China e quatro patentes de processamento nos Estados Unidos, bem como 10 patentes registradas na China e três nos Estados Unidos. Além disso, a JK Sucralose possui certificados internacionais, tais como GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS28001, Sedex for bussinessehics; Badatz Kosher e Halal Mui, bem como a certificação BRC Global Standards e, também, RQA. A qualidade dos produtos JK



EC231/2012 (2008/60/CE), EP2368 e os padrões japoneses. A JK Sucralose também foi aprovada como fornecedor qualificado por muitas empresas multinacionais de bebidas e farmacêuticas. A sucralose é uma das mais recentes gerações de adoçantes. É produzida a partir

da sucralose, tem excelente sabor, sua segurança é confiável; apresenta grande estabilidade, zero calorias, e é comprovadamente segura para diabetes. A sucralose é 600 vezes mais doce do que a sacarose. Uma vez que os preços do açúcar se mantêm em um nível elevado, devido a uma crise mundial de abastecimento, existe um grande interesse por parte da indústria em poder dispor de adoçantes que reduzam os custos globais, sem comprometer o sabor do açúcar. Hoje, diversas empresas consideram a sucralose como o adoçante preferido para melhorar as receitas e para o desenvolvimento de novos produtos. Atualmente, o mercado mundial de sucralose é de mais de US\$ 400 milhões, com uma tendência de rápido crescimento. A JK Sucralose não poupa esforços para criar soluções doces para a saúde da humanidade, ao mesmo tempo em que demonstra seu compromisso social com o meio ambiente, bem estar geral da sociedade, etc., para alcançar o desenvolvimento sustentável da empresa. A fim de fornecer adoçantes seguros e saudáveis para os consumidores globais, a JK Sucralose investe continuamente em desenvolvimento tecnológico. Com uma capacidade anual projetada, em longo prazo, de 4.000 toneladas, a JK Sucralose reforça a sua cooperação com seus clientes,

sempre visando a obtenção de "uma solução doce para uma vida saudável".
www.jksucralose.com

GRANOTEC

Nutrição e Biotecnologia



A Granotec desenvolve ingredientes e soluções em biotecnologia, nutrição, equipamentos e serviços para a indústria alimentícia. E a Granolab do Brasil, empresa especializada em criar e desenvolver soluções técnicas para produtos derivados do leite, nasceu da Granotec e, por isso, já vem pronta, com a tradição do bom atendimento, espírito de inovação e trabalho conjunto com parceiros estratégicos. Durante a Food Ingredients South América, a Granotec e a Granolab, em aliança com a Albion e a Albitech, apresentarão ao mercado uma linha completa de minerais aminoácidos quelatos, a mais avançada tecnologia em nutrição mineral. São pré-misturas customizadas de vitaminas, com alta biodisponibilidade dos minerais na formulação e resistente aos diferentes processos industriais. Parcerias de sucesso da Granotec garantem ao trigo e ao leite, o essencial, soluções completas e inovadoras para o novo consumidor brasileiro. A empresa trabalha para inovar, fazer diferente, melhor e de forma mais rentável o labor de quem madruga para levar à mesa o alimento mais sagrado dos brasileiros - o pão nosso de cada dia, o leite e seus derivados.

www.granotec.com.br

ICL BRASIL

A ICL Brasil lançará o Levona, um agente levedante que controla a reação do fermento químico, provendo estrutura uniforme das células e sabor neutro. Uma ótima fonte de cálcio e sem sódio.

IPRONA

Com atuação em 55 países, a Iprona levará para a Food Ingredients South America sua linha de produtos à base em frutas e também seu composto exclusivo para indústria de bebidas.

KEVIN FOOD

No estande da Kevin Food os visitantes da Food Ingredients encontrarão monoglicéridos destilados, mono e diglicéridos, carragenina, agar agar, goma konjac, estabilizador de sistemas e sistemas antioxidantes.



Além dos sabores tradicionais que já fazem sucesso, a Grasse estará com novidades na FiSA 2012 nos segmentos de salgados, bebidas, doces e lácteos. A empresa convida os visitantes para sentirem o sabor do aroma que pode estar em seu produto, para vender mais e deixar os consumidores apaixonados pela sua marca. Há mais de 15 anos no mercado, a Grasse, em parceria com a multinacional Symrise, fornece produtos para o segmento alimentício e farmacêutico. Está sempre em busca de novas informações e tendências que possam inspirar seus clientes em novos desenvolvimentos. O alto nível de qualidade em seus produtos e agilidade no atendimento faz da Grasse uma das mais eficientes empresas do segmento.

www.grasse.com.br

Guarani

açúcar • ETANOL • ENERGIA

A Guarani, tradicional produtora de açúcar, lançará na FiSA 2012 novas embalagens, além de apresentar sua nova estrutura de atendimento no mercado industrial e a revitalização da marca. A Guarani detém um nível de automação dos mais avançados no setor. A qualidade de seus produtos é evidenciada por certificações aplicáveis aos açúcares produzidos para o mercado industrial mais sofisticado e exigente. A aplicação dos programas 8S, Boas Práticas de Fabricação e APPCC garante a qualidade e a segurança do seu açúcar. A grande diversidade de tipos de açúcares fabricados, incluindo açúcar cristal, açúcar cristal especial, açúcar cristal 200 açúcar cristal extra-fino, açúcar cristal especial classificado, açúcar cristal especial malha 30, açúcar refinado amorfo, açúcar refinado granulado, açúcar sachê, açúcar glacê, icing sugar maltodextrina, icing sugar amido, açúcar líquido invertido invex 60, açúcar líquido invertido syrup 90, e açúcar líquido liquisugar, permite à Guarani atender os segmentos de varejo, de indústria e também o mercado externo.

www.aguarani.com.br

LABONATHUS

A Labonathus apresentará soluções inovadoras desenvolvidas para redução calórica, enriquecimento com fibras e proteínas, extensores de shelf life, edulcorantes encapsulados, corantes naturais, frutas e vegetais (diferentes apresentações), entre outros.

LANZHOU LONGRUAN CASEÍNA

A Lanzhou Longruan, produtora de caseína na China, le-

A EBS é Inacreditável.

RRRRRRR... TAC... TEC... TUC... Faz a Fábrica de Fábricas
Pin Pin Pin Pin Pin
Tin Toc Rrrrrrr... Tin Toc Rrrrrrr
Eeee... Chhh... Toc... Chhh... Toc
...Tec... Tec... Tec... Tec... Tec
Esta é a música que gostamos de ouvir.
Música para nossos ouvidos
O nosso dia a dia é este, ouvindo esta música.
O aço sendo transformado
Os átomos sendo comprimidos
dentro de suas moléculas emitindo sons
As formas aparecendo de dentro do metal rígido.
Somos músicos, uma orquestra inteira fazendo uma fábrica
Somos arquitetos, montando a planta da sua fábrica
Somos escultores, esculpindo sua peça
Somos engenheiros, planejando seu novo equipamento

Somos marceneiros, cortando sua viga de aço
Somos sonhadores, criando seu futuro
Somos servidores, atendendo seu pedido
Somos artistas, mudando a paisagem
Somos inventores, inventando a Vida! Energia pura!
E somos poetas, descrevendo tudo isto
Rrrrrrr... Tan... Tuc... Toin
Pin Pin Pin Pin Pin
Tac Tec Tuc... Tac Tec Tuc
Somos maquinistas, levando a locomotiva EBS
Que carrega nos vagões do conhecimento
Uma fábrica de sucesso para você vencer.
E assim somos como a estrela do barco errante.
O marujo viu o sinal e seguiu o caminho
Chegou na Fábrica de Fábricas, que é o seu bom destino.
Rrrrr... Tac!



Entregamos a sua fábrica funcionando com o sistema chave na mão.

Turn key project.

Fazemos projetos especiais. Entre em contato.



Fábrica de Fábricas®

www.ebs.ind.br

Projeto



Fabricação



Montagem



Nosso slogan é Fábrica de Fábricas® porque criamos, construímos e montamos Fábricas de Amido de Mandioca completas e entregamos funcionando em qualquer lugar do mundo.

A M. Cassab apresentará na FiSA 2012 novidades e inovações para substituição de açúcar, novos conceitos de fortificação de alimentos, soluções para o mercado de bebidas e compostos energéticos e ingredientes



de produtos, busca o desenvolvimento contínuo de produtos e pro-

funcionais de alto valor nutricional, com foco em saúde e bem estar. A M.Cassab atende todos os segmentos das indústrias de alimentos e bebidas do país. Com um portfólio completo

cessos 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. www.mcassab.com.br



A Konica Minolta Sensing Americas, Inc. (KMSA), uma subsidiária da Konica Minolta Holdings EUA, Inc., é reconhecida como o líder internacional na medição industrial de luz, cor e forma. A empresa é responsável por linhas de produtos que continuamente revolucionam a forma como a percepção visual é medida pelo mundo. Pioneira e inovadora no setor, a Konica Minolta Sensing desenvolveu e apresentou para o mundo as primeiras unidades portáteis de medição de cor. Atualmente, seu catálogo contém instrumentos como colorímetros portáteis, espectrofotômetros portáteis e de bancada para medição de cor, espectroradiômetros, luxímetros para a medição de luz e monitores e digitalizadores 3D sem contato para a medição de formas. A KMSA participará da FiSA pela primeira vez e também será a primeira vez que o CM-5 será apresentado em uma grande feira de alimentos no Brasil. Este instrumento de medição de cor de última geração se tornou rapidamente um dos mais comentados e de venda mais rápida em todo o mundo. Com mais de 50 anos de experiência no setor, a Konica Minolta projetou o CM-5 para atender o usuário e os mais altos



padrões da indústria alimentícia. O CM-5 é um instrumento completo, altamente preciso e totalmente independente que não requer um computador. O CM-5 pode mostrar tudo, de dados numéricos, gráficos espectrais, e gráficos colorimétricos, tornando o uso do computador para controle básico de cor uma coisa do passado. A versatilidade do design top port pode monitorar a medição de frutas e legumes frescos e também, de alimentos preparados e congelados. Ele ainda integra um painel pivotante para expor a sua grande câmara de transmitância capaz de medir filmes e líquidos. "O que define o CM-5 é que ele é o instrumento de medição de cor mais fácil e, praticamente livre de erro já desenvolvido", afirma

Joseph Esteves, Gerente de Vendas do Brasil para Konica Minolta Sensing. A Konica Minolta ainda apresenta outra novidade para a

indústria, desenvolvendo no CM-5 um moderno assistente que orienta o usuário passo a passo sobre como fazer uma medição, o tornando o instrumento ideal até mesmo para os não-especialistas. Além do CM-5, a Tecnologia de Índice de Cor de Alimentos (FCIT), da Konica Minolta Sensing também

estará em exibição este ano na FiSA. O FCIT é projetado para economizar tempo e reduzir custos, fornecendo ao usuário informações pertinentes somente à sua aplicação. Um índice simplifica as leituras de cor, apresentando ao usuário um número para basear sua decisão em vez de uma infinidade de dados para a classificação. Atualmente, em exposição estão os índices de tomate, batata frita, manteiga de amendoim café e feijão cariocinha. No entanto, com base na sua aplicação, índices personalizados podem ser feitos para o seu produto. Especialistas em aplicação estarão presentes no stand número 84 para responder a perguntas sobre a medição de cor de alimentos utilizando o CM-5 e também sobre a nossa Tecnologia de Índice de Cor de Alimentos usado em conjunto com um Colorímetro CR-400/410. sensing.konicaminolta.com.br

A Indukern apresenta na Fisa 2012 diversas inovações para o setor alimentício. Produtos para a indústria cárnea, como as proteínas de soja e de colágeno suína, além das soluções em fosfato e carragenas. Para os segmentos de bebidas e lácteos conheça as soluções completas para fortificação mineral, proteína de soja e fibras. Graças às excelentes parcerias, a



Indukern oferece a melhor relação custo x benefício do produto final, garantindo ótima aparência, textura e sabor. No stand 240, da Indukern, você poderá degustar estas inovações. Visite a Fisa 2012, que acontece de 18 a 20 de setembro, das 13h às 20h, no Expo Center Norte, em São Paulo. www.indukern.com.br



Pela primeira vez, a Ocean Spray Ingredient Technology Group (ITG) leva a cranberry para a Fi South America. Uma das três frutas nativas cultivadas na América do Norte, a cranberry (conhecida por oxicoco no Brasil) é um grande sucesso mundial, já que os consumidores adoram a sua cor vermelho vivo e o seu sabor agridoce. A variedade de ingredientes à base de cranberry exibida pela Ocean Spray inclui cranberries doces desidratadas (SDCs), a linha de frutas BerryFusions® de cranberries doces desidratadas com sabores variados, purê de cranberry e concentrado de cranberry. Para inspirar a inovação de produtos na região, a Ocean Spray irá destacar diversas aplicações da cranberry e demonstrar como esta fruta pode ser utilizada para valorizar produtos de confeitaria, produtos de panificação, cereais e laticínios. O México já aderiu à cranberry. Desde junho de 2011 foram lançados 75 novos produtos à base desta fruta, sendo um terço snacks, como as barras de fruta e cereais, o que reflete a popularidade dos lanches saudáveis no México e a influência do recente projeto de lei banindo a venda de alimentos de baixa qualidade em escolas. Segundo Kim Ionta, gerente de



desenvolvimento de negócios da Ocean Spray ITG, "A cranberry é uma fruta muito conhecida por seus benefícios à saúde e liga bem com outras frutas e castanhas, conferindo um apelo visual e sensorial aos produtos. Os ingredientes à base de cranberry da Ocean Spray lideram o mercado, oferecem benefícios de processamento para os fabricantes e estão disponíveis em vários conteúdos de umidade e tamanhos apropriados a praticamente qualquer aplicação". Kim Ionta comenta: "com a tendência de os lanches saudáveis se espalharem do México para o resto do continente, esperamos que a cranberry sirva de inspiração aos fabricantes nos demais países da América Latina e aguardamos a oportunidade de trabalhar com a indústria no desenvolvimento de produtos inovadores para a região". A Ocean Spray apresentará uma sessão informativa durante a exibição sobre a super fruta nativa da América do Norte, explorando o sucesso global da cranberry e as tendências do mercado. Esta apresentação terá lugar a 19 de setembro às 14.00 na área de exposições. A empresa convida para visitar seu estande na Fi South America para mais informações e para provar

a grande variedade de produtos Ocean Spray à base de cranberry. Representantes da Ocean Spray estarão presentes para informar e aconselhar sobre a cranberry e suas aplicações.

A Ocean Spray é uma cooperativa agrícola da qual fazem parte mais de 700 produtores de cranberry em Massachusetts, Wisconsin, Nova Jersey, Oregon, Washington, Colúmbia Britânica e outras partes do Canadá, além de mais de 50 produtores de cítricos da Flórida. A Ocean Spray foi criada há mais de 80 anos por três produtores de cranberry de Massachusetts e Nova Jersey. Os produtores de cítricos da Flórida juntaram-se à Cooperativa em 1976. A Ocean Spray é a principal produtora de sucos enlatados e engarrafados e de bebidas à base de suco da América do Norte, sendo também a marca que mais vende no setor de suco enlatado e engarrafado desde 1981. A Cooperativa registrou uma receita total superior a 2 bilhões de dólares no ano fiscal de 2011. O Ingredient Technology Group (ITG) da Ocean Spray vende concentrado de cranberry para todo o mundo e oferece uma vasta carteira de outros ingredientes de frutas, tais como cranberries doces desidratadas, frutas BerryFusions®, pós e purês de cranberry - com vendas anuais totais de aproximadamente US\$ 157,8 milhões. www.oceansprayitg.com

NATUREX Ultimate Botanical Benefits

Expositora no estande 45, a Naturex mostrará na FiSA 2012 suas mais recentes inovações, bem como apresentará alguns dos seus ingredientes mais vendidos para várias aplicações. Uma das novidades é o lançamento do *VegeBrite™*, uma nova paleta de concentrados puros de frutas, legumes, flores comestíveis e algas que complementa a gama de aditivos de cores naturais, agora chamado de *E-Color™*. Segundo, Lionel Lesegretain, gerente de negócios - *NAT cor®*, "*Esses ingredientes são obtidos sem extração ou isolamento, e indicados em uma ampla gama de aplicações, são livres de conservantes, e acondicionados em embalagem asséptica*". O *NAT F & V™* inclui uma variedade de pós de frutas e vegetais que podem melhorar o sa-

bor, o perfil nutricional e a imagem natural dos produtos alimentícios e de bebidas. Disponíveis em uma grande variedade de formas e cores, esses produtos também oferecem possibilidades ilimitadas para o desenvolvimento de alimentos com apelo visual e paladar único. Já para o mercado de bebidas prontas, que necessita de cores brilhantes e naturais, sabor original e misturas exóticas, bem como de benefícios nutricionais, a Naturex apresenta o *Instabev*, um conceito de pré-mistura para bebidas instantâneas que responde aos desafios deste mercado dinâmico. *Instabev* apresenta solubilidade instantânea em pó e cores naturais que solubilizam instantaneamente em água. Outros ingredientes naturais também estão presentes na forma de pó de extrato



de fruta e acerola, naturalmente ricos em vitamina C. Para ampliar a experiência do sabor das bebidas instantâneas, a equipe de P&D trabalhou na associação de sabores refrescantes, como laranja/ pimenta ou morango/manjeriço. A Naturex produz ingredientes naturais para as indústrias alimentícias e de bebidas, nutrição e saúde e cuidados pessoais. Com sede na França, a Naturex emprega 1.200 pessoas e possui 15 unidades de produção localizadas na Europa (França, Itália, Espanha, Suíça, Inglaterra e Polónia), nos Estados Unidos (New Jersey e Califórnia), no Brasil, na Austrália, no Marrocos e na Índia. Além disso, o Grupo possui vários escritórios de venda em todo o mundo.

www.naturex.com



A atividade da empresa Prova baseia-se em uma equilibrada combinação de anos de experiência no processamento de matérias-primas e na criação de composições aromáticas, associada a um sólido conhecimento das reais necessidades do mercado. Esse *savoir-faire* faz da Prova um fornecedor especializado em aromas quentes - de sabor ado-

cicado e tonalidade marrom - em quatro áreas específicas: baunilha, cacau, café e notas gourmet. A empresa ocupa posição de liderança no campo da baunilha, sendo o maior extrator de baunilha do mundo, com mais de 60 anos de experiência no seu processamento. A Prova é uma empresa global, internacionalmente integrada com coordenação multinacional; 65% do seu volume de negócios são realizados na exportação para todos os cinco continentes. A demanda crescente por aromas naturais, particularmente substitutos



da vanilina química, levou a Prova a desenvolver uma gama específica de extratos e aromas altamente concentrados de baunilha natural, extremamente performantes e competitivos. Disponíveis nas formas líquida, em pó e sólida, esses produtos seguem duas grandes correntes comerciais: extratos puros de baunilha, oferecendo uma compatibilidade perfeita e um alto rendimento aromático em chocolate, e aromas naturais de baunilha, altamente concentrados, especialmente desenvolvidos para apresentar perfeito sabor de baunilha e serem uma alternativa qualitativa natural, de baixo custo.

www.prova.fr



ONDE O PRINCIPAL
INGREDIENTE É O
SEU NEGÓCIO

www.fi-events.com.br

18-20
SETEMBRO
2012
EXPO CENTER NORTE
SÃO PAULO
BRASIL

16^a
EDIÇÃO



Garanta seu espaço no maior
e mais completo evento
de ingredientes alimentícios
da América Latina

- Mais de 300 expositores nacionais e internacionais - 20% maior
- Mais de 12 mil visitantes, profissionais de decisão da indústria de alimentos e bebidas - público altamente qualificado
- 14,2 mil m² de exposição - últimas novidades e soluções em ingredientes e processos
- Evento bienal no Brasil - próxima oportunidade, só em 2014!

Para informações sobre como patrocinar e expor:

Tel: 11 4689-1935 / E-mail: Imatos@ubmbrazil.com.br

Organização



Apoio





A Química Anastácio levará para a FiSA 2012 uma linha completa de produtos que marcará a entrada da empresa no mercado de nutrição esportiva. Produtos como dextrose e aminoácidos de cadeia ramificada (BCAA) serão os destaques no evento. A Indústria Química Anastácio, é considerada uma das três maiores distribuidoras de matérias-primas para indústrias químicas do Brasil. Sua principal operação consiste em ser um excelente operador logístico, transformando sua *expertise* em localizar em mais de 30 países, matérias-primas de qualidade para abastecer seus clientes na modalidade *just-in-time*, fornecendo produtos de acordo com a capacidade de recebimento e utilização de seus clientes na América Latina, obviamente incluindo o Brasil. A empresa conta atualmente com três divisões de negócios: Cuidados Pessoais, Processos Industriais e Alimentos.

www.quimicaanastacio.com.br



A Rousselot destacará na FiSA 2012 os produtos Sugar-free Beauty Hard Candies, ingrediente que reduz a ingestão diária de açúcar, e requeijão. Ambos contêm peptídeos de colágeno Peptan®, para beleza da pele. No estande da empresa os visitantes poderão contribuir com ações de reflorestamento. Peptan® é um produto bioativo natural, de alta pureza que contém mais de 97% de proteína (base seca), fornecido em uma forma que se pode utilizar e digerir facilmente pelo corpo humano. Devido ao seu elevado conteúdo protéico, Peptan® contribui com o aumento do teor de proteínas, além de atuar como agente ligante. A Rousselot trabalha fortemente a formulação de produtos alimentícios, a fim de aumentar os benefícios para a saúde, mantendo o sabor, a textura e a vida útil. Para isto, seus Laboratórios de Aplicações têm orientado vários de seus projetos de desenvolvimento para produtos com menor conteúdo calórico, mantendo textura e sabor.

www.rousselot.com



A Nexira mostrará na FiSA 2012 sua nova identidade, além do conceito natural para os mercados de nutrição e saúde, como os ingredientes Oli Ola, Fibregum Crystal, entre outros. A Nexira é líder mundial em goma acácia e conceituado fornecedor de ingredientes naturais e inovadores. A Nexira é um grupo agroindustrial composto por três negócios complementares: Food, Health & Technology. As três divisões oferecem conhecimento global no fornecimento de matérias-primas e tecnologias próprias de processamento para o suporte técnico de formulações. A Nexira tem operações de negócios nos cinco continentes, complementadas por uma forte rede de parceiros em 80 países.

www.nexira.com

vará para a FiSA produtos como caseína, caseína comestível, caseína ácido láctico, coalho caseína, caseinato de sódio e caseína cola.

MAHARAJA DESIDRATAÇÃO

A Maharaja Desidratação terá disponível na FiSA sua linha de cebola desidratada, alho, vegetais, especiarias, ervas e spray de pó seco de frutas e vegetais.

MAIAN

A Maian, apresentará o TCP, um triglicerídeo que atua como fonte direta de energia e é prontamente absorvido pelo organismo, com a vantagem de não acumular gordura no corpo. Também levará a lecitina de soja em pó, que age como redutor do tempo de cozimento, facilita dispersão e fluidez e evita formação de cristais de gelo.



Com fabricação exclusiva no Brasil, a Sooro mostrará na FiSA o WPC 35 ou concentrado protéico de soro de leite (35%), com teor de lactose mínimo de 88%. O concentrado é indicado para itens de padaria, chocolates e ração animal. A Sooro tem como missão produzir e desenvolver produtos e serviços com alto valor agregado e a preços competitivos, garantindo a satisfação dos clientes. Com parque industrial implantado em um terreno de 100 mil m², a Sooro é uma empresa de estrutura moderna, eficaz e completa. A produção é feita em circuito fechado, totalmente automatizado. O produto percorre todo o processo em tubos de aço inox e sem contato humano. A qualidade é garantida por controles durante todo o processo, feitos em dois modernos laboratórios próprios. Esta estrutura e uma equipe altamente treinada e qualificada, explicam porque a empresa é líder de mercado de processamento de soro de leite no Brasil.

www.sooro.com.br

MAKENI CHEMICALS

A Makeni Chemicals levará os lançamentos em ingredientes voltados para saudabilidade e praticidade para os diversos segmentos da indústria de alimentos, além de novidades no portfólio para nutrição esportiva e funcional, soluções em redução de sódio para panificação e embutidos.

MASTERSENSE

A MasterSense mostrará as vantagens tecnológicas de produtos de líderes globais de ingredientes, principalmente os dirigidos a saudabilidade, indulgência, conveniência e otimização de custos.

MOINHO ROMARIZ

A empresa mostrará sistemas de cobertura e empanamento, marinadores; sistemas de condimentação; fumaças líquidas; molhos, amidos modificados de batata, flocos e fécula de batata.

N&B INGREDIENTES

Uma empresa dedicada à importação, distribuição de insumos e serviços de excelência, a N&B Ingredientes leva para a FiSA 2012 novidades na linha de especialidades (cacao e gorduras fracionadas) e apresentará ao mercado os diferenciais de sua área de aplicação!



Atuante no mercado de importação, exportação e distribuição de *commodities* e especialidades há mais de 18 anos, a Sweetmix mais uma vez apresentará na FiSA os seus produtos de qualidade e alta performance. Com forte presença no mercado brasileiro de ingredientes alimentícios desde 1994, a Sweetmix se destaca por sua versatilidade em fornecer soluções específicas a seus clientes. No ano de 2007 organizou-se em quatro divisões: Alimentícios, Farmacêutica, Saúde Animal e Química Industrial. A empresa conta com um corpo técnico-comercial de alto nível, capaz de propor soluções para as mais diversas demandas do mercado. A criteriosa seleção dos fabricantes de matérias-primas, bem como a rastreabilidade em todo o processo, garantem a qualidade dos produtos comercializados pela Sweetmix.

www.sweetmix.com.br



A Vogler Ingredients destacará na FiSA 2012 duas divisões de seu negócio: Flavors e Systems (*blends*), apresentando-se, assim, como uma fornecedora completa para a indústria alimentícia. A divisão Vogler Flavors é uma unidade de negócios focada em aromas e emulsões. Contando com pessoal técnico comercial com grande *know how* em aromas, disponibiliza ao mercado uma grande variedade de aromas e emulsões que podem ser aplicados em toda a indústria alimentícia, bebidas, farmacêuticos, láctea, balas e doces, pet food, entre outras. A divisão Vogler Systems é composta por tecnologias focadas em aplicações que garantem sinergismo, elevando a qualidade de seus produtos. Atualmente, conta com 7 linhas de produtos, que são personalizados conforme necessidade: Innogum, Innodolce, Innostab, Innodox, Innofiber, Innocolor, e Innovit.

www.vogler.com.br

NANTONG ACETIC ACID CHEMICAL

A Nantong Acetic Acid Chemical levará para a feira produtos como acetoneitrilo sorbato de potássio, ácido sórbico, ácido desidroacético, dehydroacetate de sódio, ácido nicotínico, entre outros.

NATUREX

A Naturex participará da FiSA 2012 com sua linha especializada em extratos, corantes, e conservantes naturais, frutas e vegetais em pó, adaptados para aplicações em alimentos e bebidas.

PLURY QUÍMICA

A Plury Química participará da

FiSA 2012 com diversas novidades, com destaque para o mercado consumidor de cacau e derivados e para os segmentos de bebidas energéticas e chocolates.

PROBIÓTICA

A Probiótica (Divisão de Ingredientes) divulgará na FiSA2012 sua linha completa de matérias-primas, além de diversos produtos inovadores.

PURAC

A Purac levará soluções inovadoras e naturais para redução de sódio, preservação natural, fortificação mineral e redução de *after taste* de estévia em bebidas, além de ingredientes naturais para que a indústria de produtos mais saudáveis.

ROQUETE

A Roquete apresentará soluções inovadoras desenvolvidas para redução de açúcar, enriquecimento com fibras e proteínas, com destaque para a fibra solúvel (Nutriose™) e a proteína de ervilha (Nutralys™).

SAMINCHEM

A Saminchem apresentará na FiSA fosfato tricálcico, fosfato bicálcico, fosfato monossódico, fosfato dissódico, citrato de sódio, além de conservantes, como goma xantana, sorbato de potássio, ácido sórbico e eritorbato de sódio; e adoçantes, como aspartame, acessulfame-k, ciclamato de sódio, sacarina sódica, entre outros.

SANLEON

A SanLeon apresentará seu portfólio de produtos através de aplicações inovadoras, como os aromas e corantes naturais. Conheça mais sobre cranberry e confira os extratos de chás, proteína de soja e concentrados de frutas.

SHANGHAI BRILLIANT GUM

A Shanghai Brilliant Gum, fabricante especializado de borracha

chinesa, levará para o evento a borracha de kara, agar-agar e borracha do riveri de amorphophallus.

SYNERGY AROMAS

A Synergy Aromas apresentará aos visitantes da Food Ingredients o que há de mais novo em aromas em geral, óleos, extrato de levedura e aromas naturais.

TECNESENZE

A Tecnessenze apresentará na FiSA 2012 uma vasta gama de sabores tradicionais da cozinha italiana e mediterrânea, tendo a qualidade como fator principal do sucesso dos tecno aromas.

TIARAJU

A Tiaraju levará seu óleo de castanha-do-pará soft. São cápsulas com óleo de amêndoas selecionadas da castanha-do-pará, *Bertholletia Excelsa*, *Lecythydaceae*, extraído por prensagem mecânica, sem uso de substâncias químicas.

TOVANI BENZAQUEN INGREDIENTES

A Tovani Benzaquen Ingredients exibirá os produtos queijos em pó, tabulose, VersaCAL Clear, cranberry, Carnipure® (L-carnitina), Creapure® (creatina), estévia, concentrado RC Cola, Methocel e Clear+Stable, glutamato e nucleotídeos, fibra de trigo, polióis e iogurte em pó.

TREATT

A Treatt mostrará as novas adições à Treattarome, gama natural de destilados, nas versões manga, goiaba e café.

W.ROBLESS INTERNACIONAL / ALLIED BIOTECH

A W.RoBless Internacional/Allied Biotech apresentará com sua linha de carotenóides, tais como betacaroteno, emulsões e suspensões, em diferentes concentrações, além de ingredientes como licopeno, luteína e coenzima Q10.

WACKER

A Wacker demonstrará na FiSA 2012 uma nova solução para estabilizar emulsões óleo em água utilizando a fibra alfa-ciclodextrina Cavamax® W6. Essa molécula, na forma de anel, é fabricada a partir do amido. Cisteínas de fonte vegetal completam o portfólio. A Wacker é uma empresa B2B que fornece matérias-primas químicas e produtos biotecnológicos a outras empresas. A Wacker também foca suas atividades em soluções individualizadas para a indústria alimentícia, com a divisão de Ciências da Vida, Wacker Biosolutions, dedicada à produção de ingredientes para bebidas, goma de mascar, laticínios, suplementos alimentares e aromas para alimentos. O contínuo crescimento global da Wacker é resultado das bem-sucedidas atividades de pesquisa e desenvolvimento e também da sensibilidade empresarial para reconhecer tendências e demandas do mercado.

www.wacker.com



FISA 2012

Data: 18 a 20 de setembro de 2012

Horário: 13:00 às 19:00

Local: Expo Center Norte
São Paulo, SP

Organizador: UBM Brazil

www.fi-events.com.br
nutraceuticals@ubmbrazil.com.br

TATE & LYLE

QUALITY FIRST IN RESPONSIBLE INGREDIENTS

Com ampla experiência em ingredientes e fórmulas, a Tate & Lyle auxilia as indústrias de alimentos e bebidas a inovar e desenvolver novos produtos com grande apelo de consumo. A FiSA Brasil 2012 é a oportunidade perfeita para se conhecer as maiores criações da Tate & Lyle na área de ingredientes, saborear novos protótipos, além de encontrar toda a equipe da empresa.

No estande da empresa, os visitantes terão a oportunidade de descobrir:

✓ **Refrigerantes:** *(Experimente bebidas saudáveis e refrescantes)*

Especializada em adoçantes, a Tate & Lyle demonstra como produzir produtos melhores com menos açúcar, através de versões com teor reduzido de calorias que utilizam o SPLENDA® (Sucralose) ou nosso novo produto, o adoçante TASTEVATM Stevia.

✓ **Café e Lanches:** *Desfrute de um café da tarde saudável e inovador*

O foco cada vez maior dos consumidores em estilos de vida mais saudáveis está estimulando as inovações nesta área. Através de suas soluções REBALANCE® e ENRICH®, a Tate & Lyle oferece produtos de panificação e lanches enriquecidos com fibras e com teor reduzido de açúcar. Soluções com custo otimizado também serão expostas durante o evento, incluindo produtos de panificação feitos com pó de alfarroba, o CARCAO™, uma solução da Tate & Lyle que substitui o cacau.

✓ **Linha de Molhos:** *Molhos Deliciosos*

Procurando inovar constantemente a qualidade superior de seus produtos, os fabricantes desta categoria dinâmica também buscam otimizar custos e criar



ingredientes mais simples. Descubra como as linhas de amidos e estabilizadores da Tate & Lyle podem ajudar. A nutrição também é um ponto que merece atenção especial, e a Tate & Lyle apresentará novos conceitos em molhos sem açúcar.

✓ **Delícias Lácteas:** *Produtos lácteos atraentes*

A Tate & Lyle continua a aumentar sua expertise no vasto campo de produtos lácteos através do desenvolvimento de conceitos que permitem atender às necessidades dos consumidores: baixas calorias, menos gordura, mais cremosidade e mais fibra. Novos protótipos demonstrarão soluções que permitem a otimização de custos e listas de ingredientes mais simples. Serão demonstradas também as últimas novidades em sobremesas, incluindo o CREAMIZ™, um produto inovador que substitui a gordura.

Com o adoçante Tasteva™ Stevia, um inovador ingrediente natural com zero caloria, a Tate & Lyle auxilia os fabricantes brasileiros a reduzir o teor de açúcar em pelo menos 50%,

oferecendo, ao mesmo tempo, um ótimo sabor e a oportunidade de atingir metas ligadas à saúde e ao bem estar.

Ao expandir sua capacidade para produzir uma linha com diversas soluções de adoçantes, a Tate & Lyle confirma seu compromisso com a crescente demanda por produtos saudáveis e que proporcionem bem-estar ao consumidor.

A Tate & Lyle é uma empresa global no fornecimento de ingredientes e soluções para o segmento de alimentos e bebidas, além de outros setores, com cerca de 30 unidades fabris no mundo todo. A empresa opera através de duas unidades de negócios

globais: a Specialty Food Ingredients e a Bulk Ingredients, com suporte das áreas de Inovação e Desenvolvimento Comercial. A estratégia do grupo é se tornar o maior fornecedor mundial de ingredientes especializados através do foco disciplinado no crescimento, bem como possibilitar que seu negócio de ingredientes a granel proporcione geração de caixa sustentável que garanta esse crescimento. A área de Speciality Food Ingredients inclui ingredientes especiais baseados em amido (amidos de milho especiais, adoçantes e fibras), adoçantes sem calorias (incluindo a sucralose Splenda®) e Sistemas de Alimentos que proporcionam soluções com ingredientes combinados. A área de Bulk Ingredients inclui adoçantes a granel produzidos com milho, amidos industriais e produtos para fermentação (principalmente acidulantes). Os produtos dessas duas divisões são vendidos principalmente para nutrição animal.

www.tateandlyle.com

PROGRAMA DE CONFERÊNCIAS

18 de Setembro

FUNCTIONAL FOODS

Horários	Empresa	Tema	Palestrante
09:00 - 09:40	DuPont Nutrition & Health	O consumo de fibras no Brasil	Antonio Salles - Especialista em Aplicação Sênior
09:40 - 10:20	Tate & Lyle	Inovações em adoçantes naturais para atender a demanda crescente do consumidor	Mary Quinlan, BSc, MSc - Gerente de Desenvolvimento de Tecnologia para Adoçantes
10:20 - 10:40	DSM	Fruitflow, uma nova oportunidade para a saúde cardiovascular	Giovani Saggiaro - Gerente de Desenvolvimento de Mercado
10:40 - 11:00	DSM	Os benefícios do Ômega 3 DHA e suas oportunidades para a fortificação alimentar	Giovani Saggiaro - Gerente de Desenvolvimento de Mercado Renata Razuk - Gerente de Segmento
11:00 - 11:20	Coffee Break		
11:20 - 12:00	AAK	Soluções AAK em GorduraS Especiais Saudáveis	Luciano Luz Pupp - Diretor Técnico
12:00 - 12:40	Gelita	Peptídeos de colágeno especiais alinhados aos conceitos de beleza de dentro para fora, redução de calorias e controle de peso	Vivian Zague - Pesquisadora
12:40 - 14:30	Almoço		

EMERGING FLAVOURS

Horários	Empresa	Tema	Palestrante
14:00 - 14:40	Givaudan	Soluções em sabores tornando a redução de sal, açúcar ou produtos funcionais em uma deliciosa experiência de consumo.	Eduard Fontcuberta - Diretor de Marketing para América Latina
14:40 - 15:20	IFF	Inovação nas principais famílias de sabor	Marcos Baraldi - Gerente de Marketing – Brasil / Gerente Regional de Sabores Marketing – América Latina
15:20 - 16:00	Purac	Soluções naturais para a redução de sal	Ricardo Moreira - Gerente de Desenvolvimento de Novos Negócios
16:00 - 16:20	Coffee Break		
16:20 - 17:00	Doehler América Latina	Tocando sabores - novas e "saborosas" soluções em cores e sabores!	Dr. Alex Smerz - Gerente Sênior para Aromas, Ingredientes Saudáveis e Edulcorantes
17:00 - 17:40	Isi GmbH & Co. KG (Clariant)	Contemplando a lacuna do sabor com inovação do endocolorante	Robert Möslin - Diretor de Análise Sensorial
17:40 - 18:20	Duas Rodas	Acerola e o poder da Vitamina C	Karina Luize da Silva Messias - Especialista em Nutrição

19 de Setembro

FOOD SAFETY

Horários	Empresa	Tema	Palestrante
09:00 - 09:40	Food Design	Perspectivas e influências da globalização na legislação de Segurança de Alimentos	Ellen Lopes, PhD - Diretora Executiva
09:40 - 10:20	Frost & Sullivan	O mercado de aditivos para alimentos perecíveis no Brasil	Alessandra Lacellotti - Chefe do setor de Químicos, Materiais & Alimentos
10h20 - 10h50	Purac	Preservação Natural e Segurança Alimentar	Edwin Botenba - Diretor Executivo de Marketing
11:50 - 11:10	Coffee Break		
11:10 - 11:50	Flavor Food	Normas de Qualidade e Segurança de Alimentos - uma decisão estratégica	Juliana Dias Gonçalves - Diretora Técnica
11:50 - 12:20	Isis Brasil	HMF: o perigo do aquecimento de mel em processos industriais	Davi Naraya Bastos de Sá - Diretor de Marketing
12:20 - 14:20	Almoço		

FORUM L FOOD & MARKETING

Horários	Empresa	Tema	Palestrante
14:20 - 15:00	Euromonitor	Vendendo Saúde: desafios e oportunidades para os produtores de alimentos	Francisco Redruello - Analista de Alimentos Sênior
15:00 - 15:40	Mintel	2015: Tendências futuras e oportunidades	Sebastian Concha - Diretor de pesquisa América Latina
15:40 - 16:00	Coffee Break		
16:00 - 16:40	Bureau de Soluções	Comunicação de Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Fátima D'elia - Diretora da Bureau de Soluções
16:40 - 17:20	EAS	Tendências na América Latina em relação às práticas regulatórias em saúde e nutrição	David Pineta - Diretor Regional América Latina
17:20 - 18:00	Innova Market Insights	Top 10 tendências que indicam o futuro do mercado de alimentos	Jorge Sarasqueta - Diretor para América Latina

20 de Setembro

FOOD SUPPLEMENTS

Horários	Empresa	Tema	Palestrante
09:00 - 09:40	ABENUTRI	Legislação Brasileira para Suplementos	Daniela Tomei - Assessora Regulatória
09:40 - 10:20	Gelita Do Brasil	Gomas fortificadas com vitaminas e o papel diferenciado da gelatina	Cathia Reis - Pesquisadora Sênior
10h20 - 11h00	Mastersense	Óleos Nutricionais em pó- saúde e versatilidade de aplicação	Tiago Pugas - Diretor de Vendas e Inovação
11h00 - 11:20	Coffee Break		
11:20 - 12:00	Biosearch (Denver)	Ingredientes naturais inovadores adaptados às suas necessidades	Alfonso Moreda Cantero - Gerente de Negócios
12:00 - 12:40	Alibra Ingredientes Genkor Ingredientes	Nutrição celular : bionanotecnologia a serviço da biodisponibilidade em Nutracêuticos"	Eduardo Carità - Diretor de Inovação
12:40 - 13:20	General Ingredients	Tecnologia de expansão de estrutura vegetal rica em fibra: saciedade e funcionamento intestinal	João Marcelo M. Teles - Engenheiro de Alimentos
13:20 - 14:20	Almoço		

SPORTS NUTRITION

Horários	Empresa	Tema	Palestrante
14:20 - 15:00	DuPont	Conceitos - chave para o consumidor de suplementos esportivos	Philip Adekunle - Diretor de Serviços para Clientes e Ferramentas de Mercado
15:00 - 15:40	DSM	Opções inovadoras para o mercado de nutrição esportiva	Giovani Saggiaro - Gerente de Desenvolvimento de Marketing - América Latina
15:40 - 16:00	Coffee Break		
16:00 - 16:40	A confirmar	A confirmar	A confirmar
16:40 - 17:20	A confirmar	A confirmar	A confirmar
17:20 - 18:00	DuPont	Porque a combinação de proteínas é ideal para a Nutrição Esportiva?	Greg Paul - Diretor Global de Marketing