

Symrise inaugura centro global de cítricos

O novo Centro Global de Cítricos marca uma nova e decisiva fase na campanha Internacional de Cítricos iniciada em março de 2007 pela Symrise.

A Symrise continua a expandir sua *expertise* no campo de aromas cítricos naturais. Em novembro, a fabricante de aromas e fragrâncias inaugurou o seu Centro Global de Cítricos, na cidade de Sorocaba, SP.

O novo Centro de Global está localizado no “cinturão cítrico” brasileiro, estrategicamente próximo da principal região produtora de frutos cítricos, onde frutas da mais alta qualidade são cultivadas. Por ter acesso direto a excelentes matérias-primas e por investir no desenvolvimento

constante de tecnologias inovadoras, a Symrise continuará a solidificar sua posição no mercado mundial de aromas cítricos.

Como parte dessa iniciativa, a capacidade de produção de aromas encapsulados por *spray-bed-drying* (SBD) foi triplicada e um moderno equipamento de oxidação térmica (RTO) foi construído, garantindo uma produção sem impactos para o meio ambiente.

Utilizando tecnologias otimizadas de destilação, extração e isolamento, as especialidades cítricas podem

ser produzidas em grande escala e localmente. O Centro Global de Competência em Cítricos desenvolverá e produzirá aromas e outros produtos, como terpenos e extratos de óleos cítricos, óleos cítricos concentrados, especialidades e frações, bem como emulsões, sucos de frutas e extratos naturais encapsuladas por SBD.

Adicionalmente, foram construídas uma planta-piloto e uma linha de produção utilizando a tecnologia SymTrap®, de propriedade da empresa; trata-se de uma tecnologia com baixa utilização de energia e que recupera componentes naturais aromáticos de alto valor geralmente perdidos durante o processamento industrial dos frutos. Além disso, um espaço chamado “Citrus Room”



foi especialmente desenhado para inspirar clientes e funcionários da Symrise na geração de novos conceitos e produtos.

O presidente global da divisão Flavor & Nutrition, Dr. Heinz-Jürgen Bertram, explica a importância do Centro Global de Citrus para a estratégia de negócios da Symrise: “*Há algum tempo vínhamos buscando uma estratégia para garantir o acesso direto e seguro a matérias-primas de alta qualidade nas categorias mais importantes de nosso negócio. Esse investimento nos permite assegurar uma cadeia de suprimentos otimizada. Nossos clientes podem contar com absoluta confiabilidade e transparência no rastreamento da origem de nossas matérias-primas. As parcerias de longo prazo que buscamos com os mais importantes*

Brasil e a Argentina se tornaram a mais importante região produtora mundial de cítricos. Atualmente, o Brasil produz mais do que o dobro de laranjas que a Flórida, nos Estados Unidos, sendo que mais de 50% de todas as laranjas do mundo são produzidas aqui. Em Sorocaba, nos beneficiaremos não somente do bom clima durante todo o ano e a nossa confiável rede de parceiros de negócios, mas também do nosso fornecimento de energia, que continuará com os seus preços estáveis em longo prazo. Estar bastante próximo da Argentina, o mais importante processador de limões, é também uma grande vantagem para nós”.

Para o diretor global de desenvolvimento de negócios cítricos, Erlon Pereira “*Os objetivos de expansão são continuar buscando cada vez*

e sensoriais que nascem do estudo e interpretação dessas tendências de consumo”.

No ano de 2012, duas fases adicionais de expansão estarão finalizadas e a área do Centro Global de Cítricos de Sorocaba terá sido expandida para um total de 30.000 m².

A EMPRESA

A Symrise é fabricante global de fragrâncias, aromas, matérias-primas e ingredientes ativos para a indústria de alimentos e bebidas, perfumaria e cosmética.

Com vendas de € 1,27 bilhões em 2007, a empresa está posicionada entre as quatro maiores no mercado internacional de aromas e fragrâncias.

Com sede em Holzminden, na Alemanha, a Symrise está presente



processadores de frutos cítricos na América Latina nos garante controle sobre cada aspecto da cadeia de suprimentos, o que também está intimamente ligado à sustentabilidade de nossos negócios. No Brasil, estamos ativamente trabalhando e buscando novas parcerias com processadores, produtores, institutos de pesquisa e ONGs. Esses projetos são planejados visando a utilização de nossas tecnologias “verdes” no desenvolvimento estratégico do negócio de Cítricos. A união entre décadas de experiência, nossa competência criativa e conhecimento do mercado, tem feito da Symrise um parceiro indispensável no campo de aromas cítricos”.

O presidente da divisão de Flavor & Nutrition América Latina, Hans Holger Gliewe, acrescentou: “O

mais autenticidade, propriedades sensoriais e níveis de qualidade mais elevados nos aromas naturais cítricos dentro do portfólio da Symrise, para garantir aos nossos clientes uma cadeia de suprimento confiável em longo prazo, intensificar o suporte aos nossos clientes e otimizar a cadeia de valor para cítricos, com especial ênfase em uma relação sustentável com o meio ambiente. Nossa marca Naturally Citrus reflete a perfeita fusão entre natureza e tecnologia, somada à nossa busca constante na criação de produtos que são inspirados em pesquisas sobre prospecção de mega tendências de consumo. Nosso extenso e moderno portfólio de sabores e ingredientes cítricos permite aos nossos clientes reinventar suas marcas, adicionando valores emocionais

em mais de 30 países na Europa, Ásia, Estados Unidos e América Latina.

Utilizado por produtores de alimentos, perfumes e cosméticos, os produtos da Symrise são parte indispensável do cotidiano. A Symrise combina consciência das tendências de consumo com tecnologias de ponta, fato esse que lhes habilita desenvolver produtos de acordo com as necessidades práticas dos consumidores, bem como produtos que estão de acordo com as últimas inovações e tendências.



**Symrise Aromas e
Fragrâncias Ltda.**

www.symrise.com

taste for life®

symrise 
always inspiring more...



YOU CAN'T FOOL A TONGUE, CAN YOU?

Introducing taste for life® – Making the tastes people love, healthier.

Life is getting faster. The less time we have, the sweeter, fatter and saltier our food gets. A more conscious attitude towards health is reflected in three main consumer habits: a light, natural and active way of nourishment. taste for life® uses this trend in developing new products enhanced with substances that provide healthier options without any compromises on taste. Just ask your tongue.

TASTE FOR LIFE LIGHTEN UP

Creating full-flavored, irresistible foods that are lower in sugar, salt and fat.

TASTE FOR LIFE BE NATURAL

The widest range of natural flavors, for authentic natural tastes and clean labels.

TASTE FOR LIFE GET ACTIVE

For functional foods, masking is not just hiding off-tastes. It also means standing out with new flavor profiles.