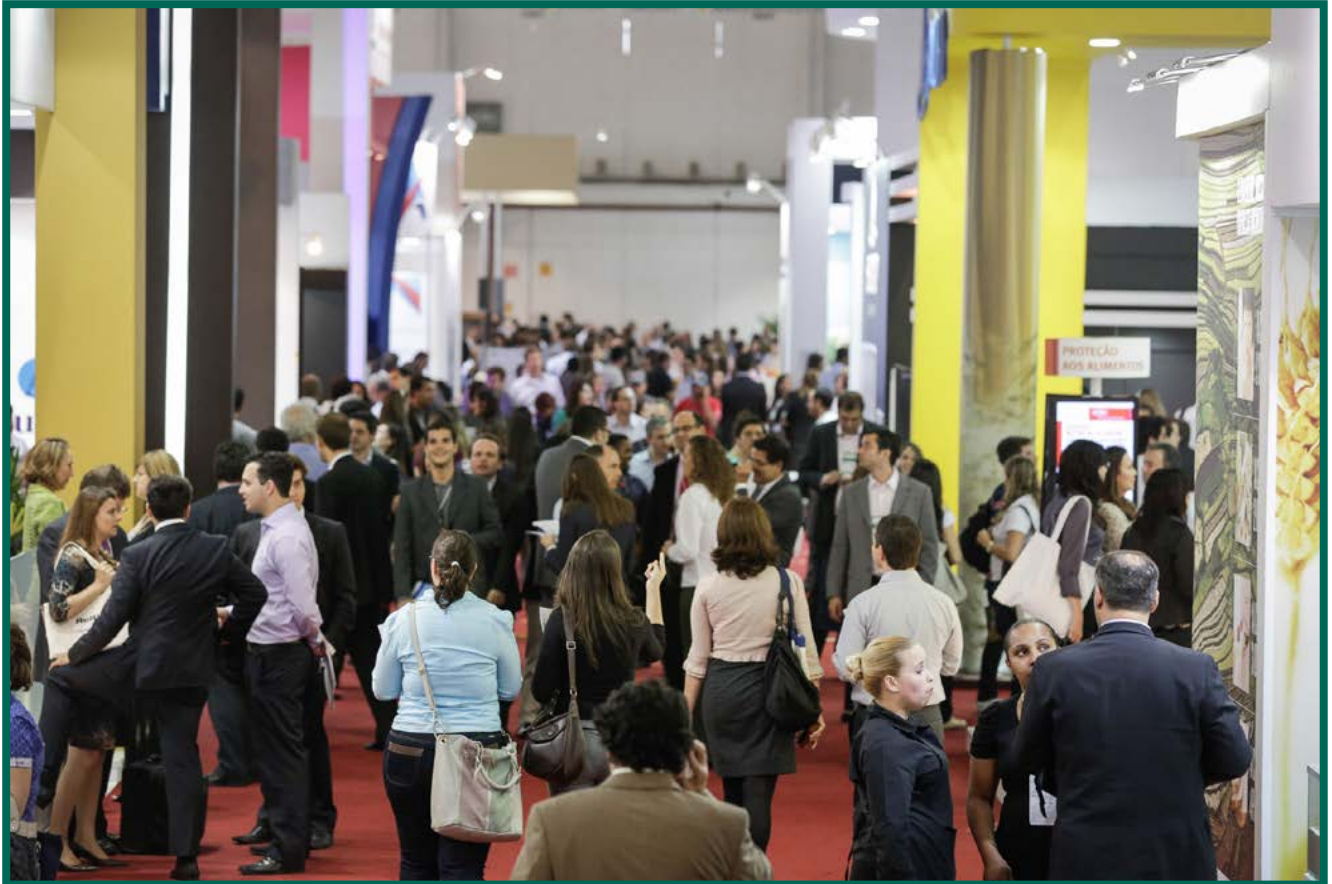


**ESPECIAL**



**PRÉ-SHOW  
FOOD INGREDIENTS  
SOUTH AMERICA**

# FiSA CHEGA À 18ª EDIÇÃO E MOVIMENTA MERCADO DE ALIMENTOS NO BRASIL

*Com visitação qualificada e forte presença internacional, a Fi South America é a oportunidade ideal para lançar produtos, fazer novos contatos, fortalecer o relacionamento com clientes atuais, divulgar e posicionar marcas, desenvolver novos negócios, estabelecer parcerias e se atualizar sobre as práticas do mercado.*

**P**or mais que a economia brasileira atravessasse turbulências atualmente, a mudança de patamar do consumo ao longo dos anos foi inegável. De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), o mercado interno no país corresponde a R\$ 371,7 bilhões em 2013, e emprega 1,63 milhão de pessoas. No ano passado, foram gerados 41 mil empregos e as exportações chegaram a US\$ 43 bilhões.

Com a forte pressão por inovação, cada vez mais as empresas trabalham no lançamento de novos produtos, investindo em pesquisa e desenvolvimento e, simultaneamente, buscando competir em qualidade e preço. Para auxiliar os produtores de alimentos e bebidas no processo de inovação, a UBM organiza mais uma edição da FiSA - Food Ingredients South America -, que acontece de 5 a 7 de

agosto, no Expo Center Norte, em São Paulo, SP.

O evento é referência há 18 anos no Brasil e a principal plataforma desse mercado, reunindo fornecedores nacionais e internacionais com as mais novas soluções.

Com uma expectativa de público de aproximadamente 13 mil visitantes nacionais e internacionais, a FiSA é o principal ponto de *network* do setor. O perfil técnico e com alto poder de decisão de negócios de seu público é o mais forte atrativo do evento. Quarenta e seis por cento dos visitantes da edição 2013 possuíam cargos de alto nível em suas empresas, em departamentos como pesquisa e desenvolvimento, marketing, compras, controle de qualidade e embalagens. A forte presença internacional é liderada pela América Latina. Cerca de 37% dos visitantes internacionais da edição 2013 vieram da Argentina,

seguida pelo Peru (17%) e Chile (14%).

Mais uma vez, a FiSA acontece paralelamente a 7ª CPhI South America, evento focado em ingredientes farmacêuticos da América Latina.

## CONFERÊNCIAS TÉCNICAS

Tendências em produtos e soluções nutricionais inovadoras para a indústria de alimentos e bebidas serão apresentadas por renomados especialistas do mercado brasileiro e internacional nas conferências técnicas da 18ª FiSA. Novas tendências na área de panificação, ingredientes para produtos cárneos, suplementos, processamento de óleos vegetais, alimentação saudável e muitos outros assuntos relacionados ao mercado alimentício estão na programação.

Neste ano, o programa de conferências técnicas dos três dias de feira foi dividido em oito módulos: Fi

Marketing & Trends, Conferência Health Ingredients, Simpósio ILSI, Fórum de Cereais, Fórum Inovação em Produtos Cárneos, conferência sobre Suplementos, apresentação do livro *Ingredients Trends*, do ITAL, e *workshop* da ABIAM.

O Congresso Health Ingredients, organizado pela Dra. Gláucia Maria Pastore, pró-reitora de pesquisa da Unicamp, por exemplo, abordará os aspectos técnicos envolvidos nos ingredientes funcionais, debatendo as soluções nutricionais para a indústria de alimentos e bebidas ligados à saúde e bem-estar. Segundo Gabriela Ramos, gerente do evento, “*Existe um aumento considerável na preferência dos consumidores por alimentos mais saudáveis e que tragam menos*

*produtos químicos. O fabricante de alimentos tem de acompanhar essa demanda crescente para que seu produto não saia das prateleiras*”.

O painel Brazil Ingredients Trends apresentará as tendências e inovações relacionadas ao setor de ingredientes alimentícios, definidas pelo estudo desenvolvido pelo ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos. Em primeira mão, os participantes receberão a publicação impressa do “Brazil Ingredients Trends 2020”, inédita no mercado brasileiro.

Já no *workshop* promovido pela Associação das Indústrias de Ingredientes para Alimentos (ABIAM), os participantes terão a oportunidade de trocar experiências sobre a inovação frente aos desafios tecnológicos, re-

gulatórios e econômicos. Além disso, empresários que representam setores específicos na indústria também encontrarão na programação temas direcionados ao segmento do mercado em que atuam.

Durante os três dias da Fi South America estão programados mais de 30 conferências, que contemplam palestras, seminários, *workshops*, congressos e debates, com a participação de renomados especialistas de diversos setores do mercado de alimentos.

A FiSA 2014 também conta com os *Seminar Sessions*, sessões de 30 minutos sobre as grandes tendências em produtos e tecnologias do setor. Essas palestras serão ministradas por expositores em um miniaudiotório localizado dentro da área de exposição.

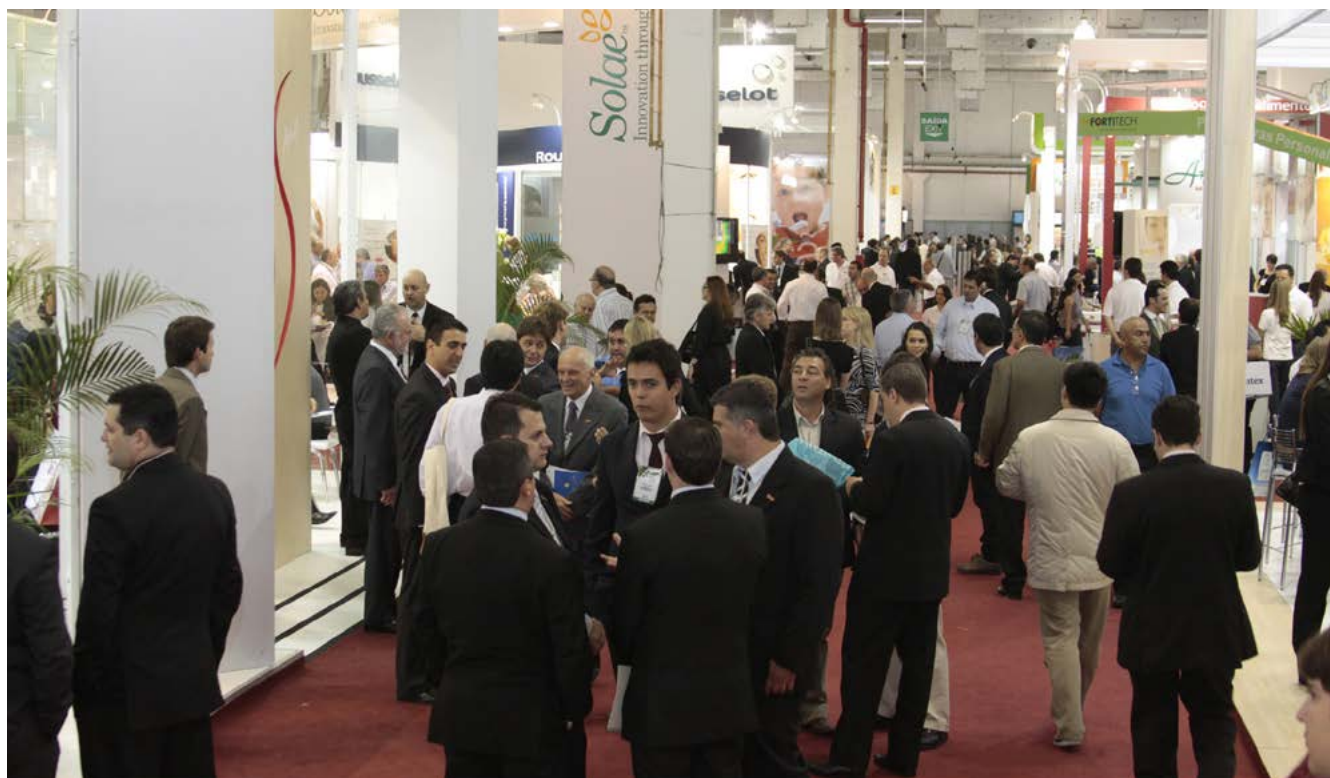
#### VISITA GUIADA

A UBM, em parceria com a Equilibrium Consultoria, apresentará durante a FiSA 2014 uma visita assistida e focada, o *Innovation Tours*, que traz este ano como uma das maiores tendências do mercado, a naturalidade nos alimentos. Durante o *warm-up*, de 20 minutos, especialistas da Equilibrium discutirão casos de produtos que mostram como a naturalidade permeia diferentes momentos de consumo e *targets* específicos, e como pode ser alcançada e explorada em seus produtos em curto, médio e longo prazo.

Também serão abordados assuntos como a diferença entre naturalidade e funcionalidade; produtos GMO e orgânicos; e a relação entre comunicação visual e atitude da marca. “*Devido ao grande sucesso do projeto em 2013, a FiSA ampliou o formato do Innovation Tours este ano. O formato originalmente criado pela Fi Europa possibilita às pessoas que comparecem à feira uma visita assistida e focada. A experiência é muito rica, pois unimos o conhecimento macro das principais tendências do mercado aos produtos*







*já entregues e opções disponíveis em tecnologia dos principais produtores de ingredientes do mundo” ressalta Gabriela Ramos.*

Ao final do *warm-up*, o grupo, de no máximo 20 pessoas, será conduzido por meio de um circuito aos estandes dos expositores da feira, possibilitando aos participantes a oportunidade de visualizar na prática as possíveis soluções em ingredientes e tendências comentadas durante o ciclo de palestras.

## FI AWARDS

A FiSA trará neste ano mais uma edição do Fi Excellence Awards, o Oscar da indústria alimentícia. O prêmio já é tradicional e prestigia as empresas e os profissionais que investem em pesquisa e desenvolvimento.

O Fi Excellence Awards é uma premiação para as matérias-primas e produtos alimentícios mais inovadores, um evento paralelo à Fi South America. Os participantes inscritos têm os produtos/ingredientes julgados por um comitê de avaliação, que acontece uma semana antes da feira e seleciona finalistas e um vencedor

para cada categoria. A cerimônia de premiação acontece na noite do primeiro dia da Fi South America.

A premiação tem como objetivos gerar exposição para as empresas divulgarem seus lançamentos, dar visibilidade para a área de P&D, estimular competitividade entre as empresas do setor, fortalecer a marca Fi, e estimular a inovação e contribuir para o desenvolvimento da indústria.

Desde a sua primeira edição no Brasil, em 1997, até o ano de 2010, o Fi Excellence Awards englobava duas categorias: Ingrediente Alimentício mais inovador e Produto Final mais inovador. Em 2012, o prêmio ganhou mais uma categoria: Produto Final Funcional mais inovador, seguindo o crescimento da oferta de produtos funcionais no mercado alimentício.

Neste ano, a categoria “Suplemento mais Inovador” será acrescentada para alinhar com a sinergia para a produção de alimentos e medicamentos, e com o evento que ocorre em paralelo à feira, a CPhI South America.

Segundo a organizadora do prêmio, “*Entende-se por suplemento o produto que completa a dieta*

*habitual com um aporte de uma fonte concentrada de nutrientes e/ou outras substâncias. Os suplementos devem cumprir com os requerimentos pertinentes estabelecidos pela lei, aplicáveis a composição, fabricação e controle do país onde fabrica e vende. Formas de apresentação: líquido, pó, comprimido, cápsula, pastilha e outras similares”.*

Assim, o FI Excellence Awards contemplará este ano quatro categorias: Ingrediente Alimentício mais inovador; Produto Final mais inovador; Produto Final Funcional mais inovador; e Suplemento mais inovador.

## AS NOVIDADES DO MERCADO ALIMENTÍCIO

A indústria alimentícia aposta em novas tecnologias em suas linhas de produtos para atrair e fidelizar os compradores. E, na FiSA, as novidades se somam a cada ano. Nesta edição, são cerca de 700 marcas de matérias-primas e tecnologias para a indústria de alimentos e bebidas.

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

## BASF

A BASF consolida sua marca Newtrition™ para o mercado de nutrição humana na América Latina e traz soluções com seu amplo portfólio de produtos para a Fi South America 2014. O principal objetivo da marca Newtrition™ é adquirir um conhecimento profundo das necessidades dos consumidores e das tendências e aplicá-lo no desenvolvimento de soluções inovadoras em total parceria com os clientes.

A BASF irá apresentar um “menu” de protótipos desenvolvidos com seus ingredientes no seu “estande cozinha”, como *snacks* saudáveis fortificados com fitoesterol e ômega 3, focados na saúde do coração; gomas mastigáveis fortificadas com vitaminas para crianças e gomas mastigáveis fortificadas com ômega 3. Além de seus ingredientes de saúde, os ingredientes de *food performance* da BASF oferecem soluções fáceis de preparar e saborosas para melhorar a textura e o volume de bolos, chantilly e sobremesas, que serão degustados com cupcakes glúten free e um sorvete soft com alto teor de proteína.

Visite a BASF em seu stand e se delicie em sua cozinha.

## DOREMUS

A Doremus apresentará na FiSA 2014 seu portfólio completo de aromas e ingredientes para alimentos e bebidas.

Em ritmo acelerado de crescimento, a Doremus divulgará as novas frentes de atuação, seu compromisso com a inovação e a qualidade.

Os visitantes poderão degustar no estande novos conceitos e produtos aplicados com os ingredientes da empresa.

## BERACA

A Beraca é líder global na fabricação e fornecimento de insumos oriundos da Amazônia e outros biomas brasileiros. Tem como foco o desenvolvimento de novos ingredientes derivados de fontes naturais, provendo produtos sustentáveis, assegurando o desenvolvimento das comunidades locais e regionais, preservando a maior reserva natural do planeta. Os produtos da linha de especialidade para saúde e bem-estar, Nutrition & Health Specialties, oferece ao mercado brasileiro a linha RAIN FOREST através dos ingredientes da Amazônia produzidas em Ananindeua/PA.

A Divisão de Food Ingredient também oferece as linhas de produtos BERACOLOR (linha de corante caramelo); Extratonina Food (linha de espumantes); BERASUGAR (linha de açúcar invertido); BERAFOOD (linha de especialidades tecnológicas), Oleoresinas e Nutrition & Health Specialties (linha Rain Forest e Beraoil).

## DOCE AROMA

A Doce Aroma apresentará nessa edição da Food Ingredients toda sua linha de aditivos e ingredientes especialmente estruturada para atender com eficiência a indústria alimentícia.

Em alinhamento com as necessidades de mercado a empresa acrescentou ao seu portfólio itens como: L Leucina, L-Isoleucina, L-Valina, Creatina, Sucralose, Frutose e outros. A equipe está preparada para receber o visitante do evento com a mesma simpatia e cordialidade de sempre. A Doce Aroma terá imenso prazer em recebê-lo.

A Doce Aroma é uma empresa com mais de 20 anos de mercado, fornecendo aditivos e ingredientes para a indústria alimentícia. A empresa cultiva estreito relacionamento com o mercado e suas inovações, o que faz com que se destaque como grande e eficiente fornecedora de insumos. Com uma completa estrutura de vendas, seguro e moderno sistema de armazenagem e entregas, oferece atendimento personalizado, completo e diferenciado que busca superar desafios, promover bons negócios e apresentar soluções. A certificação ISO 9001/2008 é aplicada, sobretudo, para garantir a qualidade e confiabilidade na comercialização e conhecer cada vez melhor as necessidades de seus clientes. Assim é a Doce Aroma: uma empresa moderna, ágil e dinâmica, que oferece atendimento com qualidade e produtos que você pode confiar.



**DENVER**  
ESPECIALIDADES QUÍMICAS

A Denver Especialidades Químicas Ltda., uma empresa do Grupo Formitex, estará presente na Fi South America 2014, no stand R20, onde apresentará sua linha de carboximetilcelulose de sódio (CMC) Denvercel® de alta pureza.

Os diversos tipos de CMC Denvercel® possuem as seguintes funções: espessante, inibe o crescimento de cristais de gelo, melho-

ra a textura, estabilizante, agente de suspensão, controla a sinérese, retentor

de água, melhora a percepção do sabor, ligante, lubrificante e auxiliar de extrusão. São adequados para aplicações, tais como sorvetes, congelados, achocolatados, panificação, recheios, coberturas, sucos, bebidas em pó, alimentos dietéticos, xaropes, queijos fundidos e rações animais. A empresa aguarda sua visita no stand!

[www.denverespecialidades.com.br](http://www.denverespecialidades.com.br)



## **We Bring Ideas to Life**

Como produtor, vendedor e fornecedor global de ingredientes naturais, sistemas de ingredientes e soluções integradas para a indústria de alimentos e bebidas, a Döhler apresentará seus últimos desenvolvimentos que trazem as tendências mundiais traduzidas em produtos com alta tecnologia,

qualidade de formulação e bom sabor. Todos os novos produtos e aplicações foram elaborados especialmente para os mercados da América do Sul.

Dentro de seu portfólio de ingredientes que serão promovidos na feira, destacam-se os preparados de fruta *premium*, células e pedaços reais de fruta para as mais diversas aplicações; *bubbles* (pérolas de alginato com sucos, aromas e corantes naturais); produtos com base de malte, incluindo o extrato sem glúten; ampla coleção de corantes e aromas naturais; inovações para panificação, confeitos e sorvetes; além das soluções completas com

edulcorantes naturais, oferecendo ao mercado a indulgência sem culpa!

No programa de seminários, a Döhler abordará dois temas bastante atuais com a especialista internacional do Grupo, Sonja Hoffelner: ingredientes saudáveis e nutricionais, além de soluções em produtos saborosos com proteínas.

Os visitantes do stand poderão também degustar um amplo portfólio de produtos, além de poderem desfrutar de um *happy hour*, juntamente com a equipe da Döhler, todos os dias, a partir das 18h, no stand.

[www.dohler.com.br](http://www.dohler.com.br)



A DSM, líder mundial no fornecimento de vitaminas, carotenoides, lipídios nutricionais, nutracêuticos e diversos produtos de química fina para as indústrias de nutrição animal, farmacêutica, saúde, cosméticos,

alimentos e bebidas, apresentará suas mais recentes soluções nutricionais e uma seleção de saborosos protótipos de alto valor agregado a partir da adição de nutrientes essenciais.

Terão destaque especial o serviço Fortitech® de Pré-misturas Personalizadas, o portfólio de ômega 3 (DHA e EPA) de

origens animal e vegetariana, a inovadora beta-glucana de aveia OatWell® para a saúde do coração, e vários corantes naturais.

A empresa proporcionará a seus convidados uma interessante experiência gastronômica para que possam ver e sentir como a fortificação agrega valor e benefícios de saúde ao consumidor sem afetar o sabor, cor e aroma dos alimentos.

[www.dsm.com](http://www.dsm.com)



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](http://www.fortitech.com)



## GELITA

### *Nem todos os colágenos são iguais*

Única empresa do mercado global de gelatina e proteínas de colágeno que fornece produtos específicos para diferentes funcionalidades, a Gelita mostrará na Fi South America a sua extensa gama de soluções para o mercado alimentício. Além disso, de acordo com a crescente tendência relacionada à alimentos funcionais e atendendo a uma demanda de profissionais do mercado, a empresa mostrará por que nem todos os colágenos atuam da mesma maneira, ressaltando os diferenciais de sua oferta com base em estudos científicos publicados por instituições internacionais de renome.

Uma das especialidades exclusivas da empresa no mercado de proteínas de colágeno, que será exposta na FiSA, é o PEPTIPLUS®. Fonte concentrada de proteína de colágeno com sabor e odor neutros, o PEPTIPLUS® é um produto da Gelita que apresenta funcionalidade nutricional e tecnologia de alta qualidade. Utilizado em extensa variedade de produtos, ajuda a combater um mal comum da vida moderna: a sarcopenia, síndrome caracterizada pela perda progressiva da massa muscular, que ocorre com maior prevalência em pessoas acima de 65 anos.

A Gelita também apresentará o VERISOL®, único colágeno hidrolisado do mercado mundial totalmente desenvolvido para os cuidados com a

beleza da pele. Com atividade biológica específica para a diminuição de rugas e aumento da elasticidade e firmeza da pele, o produto explora o conceito de beleza de dentro para fora (*Beauty from within*), sendo absorvido pelo organismo através da mucosa intestinal. Uma vez na corrente sanguínea, VERISOL® chega à derme (camada mais profunda da pele), que é irrigada por pequenas redes de vasos sanguíneos. Nessa região, cosméticos de uso tópico têm ação quase nula. Por sua vez, VERISOL® estimula os fibroblastos do tecido cutâneo, favorecendo a formação e sustentação de fibras elásticas dérmicas, diminuindo a flacidez e melhorando a hidratação e suavidade da pele.

O colágeno VERISOL® foi objeto de um estudo da Universidade de Kiel, na Alemanha, que acaba de ser divulgado. Feita com 114 mulheres com idades entre 45 e 65 anos, a pesquisa científica mostrou relevante diminuição das rugas, aumento da elasticidade e da hidratação da pele entre as participantes do estudo que ingeriram 2,5 gramas diários de VERISOL®. O teste durou oito semanas, mas os resultados positivos já foram constatados a partir da 4ª semana de ingestão do colágeno VERISOL®, fator surpreendente, uma vez que VERISOL® é o único bio peptídeo de colágeno do mercado que responde à dosagem de apenas 2,5 gramas diários. Outras soluções também serão apresentadas.

## GERMINAL INGREDIENTES

A Germinal Ingredientes estará presente na FiSA 2014 com uma série de novidades para as mais diversas aplicações alimentícias. Novos ingredientes serão promovidos através de protótipos de produtos acabados, que estarão disponíveis para degustação.

Para a linha de lácteos e bebidas, a empresa lança na feira, soluções para iogurte grego, na versão bebível e na versão UHT, usando o seu Dairy mix GY e novos preparados de frutas; bebida de soja e *smoothies* com “Sabores do Brasil”, usando o seu Germtex BEV ACD, sistema de estabilização para bebidas ácidas e novos preparados de frutas; bebida UHT à base de café, explorando a nova tendência de consumo de bebidas geladas à base de café; e iogurte islandês, com a introdução de novo conceito de iogurte, inédito no mercado brasileiro.

Para a linha de carnes, a Germinal Ingredientes apresentará novos integrantes da linha Condimix Top, condimentos com especiarias aparentes para carnes temperadas, com destaque para os novos Condimix Top Chimichurri e o Condimix Top Mediterrâneo. Os ingredientes serão apresentados através de carnes temperadas. A Germtex CAR, linha de carragenas da Germinal também será promovida nesta aplicação.

Na linha de panificação, a Germinal introduzirá seus novos sistemas, Germtex BAK, para aumento de *shelf life* e melhoria de textura em rocamboles e bolos Inglêss.



Trabalhando em um conceito mais global da tradicional tabela nutricional a Gemacom Tech apresenta a linha “4aday” que tem como objetivo promover o consumo diário de, ao menos, quatro

porções de derivados lácteos por dia. A ideia é apresentar ao consumidor produtos diferenciados que se ajustem aos distintos momentos de consumo, oferecendo opções combinadas que possam melhorar a saúde em diferentes aspectos, ficando sempre atento às necessidades nutricionais específicas.

Outro destaque que a empresa apresentará é a linha “On the Bottom”, na qual a sensorialidade e o prazer são os *drivers* na definição dos sabores das geleias especiais, que associadas ao flan de iogurte grego, proporcionam um segmento gourmet *premium* para a área de lácteos.

[www.gemacomtech.com](http://www.gemacomtech.com)

## GNT BRASIL

Consolidando sua presença no Brasil e América do Sul a partir da sua base em São Paulo, a GNT Brasil apresentará novas aplicações para sua linha de concentrados de frutas e vegetais, que conferem cor, a melhor alternativa às tecnologias tradicionais.

Utilizando apenas água no processo, sem extração com solventes químicos, a GNT concentra frutas e vegetais coloridos utilizando exclusivamente métodos tradicionais, como evaporação e filtragem. O resultado final é a linha EXBERRY® que continua sendo um alimento, podendo inclusive, ser consumido puro.

Desta forma, tem-se um alimento colorindo outro e a declaração na rotulagem reflete o *status* de alimento, pois aparece apenas como concentrado, sem a palavra “corante”.

A GNT Brasil convida todos a conhecerem com mais detalhes a tecnologia e a vasta diversidade de aplicações da linha EXBERRY®. Natural, seguro e com rótulo limpo.



### **Soluções sustentáveis. Resultados saudáveis.**

A Gramkow Alimentos apresenta ao mercado brasileiro soluções de ingredientes naturais selecionados para atender à indústria de produtos orgânicos, saudáveis, funcionais e *clean label*. Os ingredientes da Gramkow vão além da qualidade e contribuem para a sustentabilidade efetiva, permitindo o desenvolvimento econômico, ambiental e social integrados. A homologação dos produtos Gramkow é fruto de intenso trabalho de pesquisa e desenvolvimento de indústrias estrangeiras para atender altos padrões de qualidade. A Gramkow representa fabricantes estrangeiros e importa para distribuição com a flexibilidade de atender

pequenas e grandes demandas.

Para a Food Ingredients 2014, a Gramkow apresentará novas linhas de proteínas vegetais e ingredientes exóticos para complementar suas tradicionais linhas de purês, concentrados e cereais orgânicos.

Suas proteínas vegetais provenientes de um processo diferenciado livre de aditivos químicos destacam-se por seu excelente perfil de aminoácidos e podem ser aplicadas em diversas fórmulas na indústria de produtos saudáveis dos segmentos de alimentos, bebidas e nutracêuticos. Outros ingredientes especiais nas formas de extratos, farinhas e polpas, provenientes de frutas e vegetais exóticos com alto valor funcional, como a concentração de vitamina c, antocianinas e ginsenosídeos, vão complementar o novo portfólio de ingredientes saudáveis 2014 da Gramkow.

Sucos Concentrados - Purês - Cereais - Proteínas Vegetais - Ingredientes Especiais.

[www.gramkow.com.br](http://www.gramkow.com.br)



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

Com a otimização dos processos produtivos a empresa tem conseguido maximizar a eficiência da cadeia de suprimentos, preservando a qualidade e segurança dos produtos. Segundo o diretor comercial, Paulo José Mendes Passos, a atividade in-

dustrial da empresa apoia-se em tecnologias de ponta na área de automação. *“A qualidade de nossos produtos pode ser atestada pelo número significativo de certificações obtido pela empresa nos últimos anos, que conferem ao açúcar Guarani um elevado controle do processo produtivo”*. Ao priorizar a sustentabilidade na gestão dos seus negócios, a empresa demonstra *“sua total capacidade de atender as exigências do mercado nacional e internacional, garantindo qualidade e confiabilidade aos seus clientes”*, completa ele.

A Guarani é uma das empresas líderes do setor sucroenergético brasileiro e destaca-se como a 3ª maior produtora de açúcar no *ranking* nacional. Possui oito unidades industriais, sendo sete no Brasil, na região Noroeste do Estado de São Paulo, e uma unidade em Moçambique. Na safra 2013/14, a Companhia pro-

cessou 19,7 milhões de toneladas de cana-de-açúcar e produziu 1,6 milhão de toneladas de açúcar, 602 milhões de litros de etanol e 720 GWh de energia para a comercialização. A Guarani faz parte do Grupo Tereos, quarto maior produtor de açúcar do mundo. Em abril de 2010, a Tereos Internacional e a Petrobras Biocombustível estabeleceram uma parceria estratégica e de longo prazo para consolidar a Guarani como um dos principais atores do setor sucroenergético.

Durante a Food Ingredients South America os executivos e profissionais da área comercial da Guarani aproveitarão para aprofundar o relacionamento com seus clientes e parceiros de negócios, prestando consultoria técnica e maximizando oportunidades conjuntas.

[www.guarani.com.br](http://www.guarani.com.br)





A Hela vai para mostrar na FiSA que ingrediente natural “é a nossa praia” no mercado de ingredientes da América Latina. É a Hela Ingredientes Brasil, parte de um centenário grupo alemão de condimentos, especiarias e molhos, com presença global, comprometido com qualidade.

Este ano a empresa estará no stand L03. Para atender seus clientes com *berries*, representa a Graceland Fruits (Michigan, EUA), empresa focada na qualidade de suas frutas desidratadas e macias, especialmente *cranberries*. A Milne, por sua vez, fabrica sucos concentrados de *berries*, sucos em pó e frutas liofilizadas. Já a POM é especialista em romã, oferecendo suco concentrado asséptico (estável à temperatura ambiente), suco em pó, romã desidratada por infusão e/ou liofilizada, além do extrato antioxidante de romã.

A Hela segue oferecendo redução de sódio com *Smart Salt*, além da redução de gordura e ovos com CitriFi, um poderoso ingrediente natural derivado da laranja e muito rico em fibras.

Por fim, o trabalho com a Desert King na promoção de extrato de quillajas, versátil ingrediente de uso consagrado em bebidas, ovos e cosméticos, permite a empresa ser competitiva trazendo este ingrediente diretamente do Chile para o Brasil.

[www.helaspice.com.br](http://www.helaspice.com.br)

## IMCD BRASIL

A IMCD Brasil (antigamente Makeni Chemicals), líder na distribuição de especialidades químicas e ingredientes alimentícios, participa da FiSA 2014, que desta vez reúne na mesma data a HI - Health Ingredients - e a CPhI - South America, ingredientes para a indústria alimentícia e farmacêutica. Na ocasião a empresa apresentará soluções completas para a indústria de alimentos, com destaque no portfólio para produtos que auxiliam a redução de sódio nos alimentos e alternativas para nutrição esportiva e funcional. Por meio da parceria com a multinacional Arla Foods, o destaque será a linha de proteína do soro de leite, como o WPC (*Whey Protein Concentrate*), o WPI (*Whey Protein Isolate*) e o WPH (*Whey Protein Hydrolysate*), que possuem alto valor nutricional e alto teor de aminoácidos essenciais, favorecendo a recuperação e a síntese protéica muscular, diminuindo a fadiga, a gordura corporal e melhorando a performance dos esportistas. Nesta linha, a IMCD Brasil apresenta também o Lacprodan Hydro 365®, da Arla Foods, um WPH de alta hidrólise, que pode ser utilizado em pó, bebidas translúcidas, géis, entre outras aplicações, e auxilia na recuperação pós-atividade física. Na

## INDÚSTRIA QUÍMICA ANASTÁCIO

Seguindo a tendência global de busca por saúde e bem-estar, que veio para ficar, a Indústria Química Anastácio S/A mostrará em seu stand na FiSA 2014 matérias-primas para alimentos e bebidas nutracêuticas, garantindo uma nutrição funcional e rica em nutrientes essenciais para o consumidor atento às inovações que o organismo demanda para atingir melhor performance na prática de atividades físicas ou simplesmente

linha de redução de sódio, o parceiro de negócios da IMCD Brasil, a Innophos, apresenta alternativa para redução de sódio: Cal-Rise®, um ácido composto por uma mistura química de pirofosfato ácido de cálcio e fosfato monocalcico, recomendado para produtos que utilizam agentes aerantes à base de sódio. Pode ser aplicado em diversas matrizes alimentícias como, mistura para bolos, biscoitos, doces, salgados, tortilhas, bolos prontos entre outros, atendendo a legislação vigente da redução do sódio. As soluções da IMCD Brasil incluem ainda acidulantes, antiespumante, conservante, corantes naturais, desmoldante, proteínas do soro de leite, fosfatos, solventes, vitaminas, soluções para redução de sódio, solução em fortificação com cálcio e outros.

Com paixão pela excelência, amplo conhecimento de mercado e comprometimento com a criação de valor através da especialização, IMCD é líder de mercado em vendas, marketing e distribuição de especialidades químicas e ingredientes alimentícios. Seus profissionais fornecem soluções focadas no mercado em toda a Europa, África, Ásia-Pacífico e América Latina, com unidades de negócios que oferecem uma ampla gama de produtos, incluindo formulações inovadoras que abrangem as tendências do setor.

assegurar qualidade de vida com longevidade. Para saciar tal demanda, cada vez mais crescente, a empresa apresentará sua gama de aminoácidos, vitaminas, fibra solúvel, adoçante de alta intensidade e os lançamentos de concentrado e isolado proteico de soro de leite.

A Química Anastácio convida para visitar seu stand e comprovar que poderá contar com a empresa para o desenvolvimento de produtos de maior valor agregado ao seu portfólio de itens.

## INGREDION

A Ingredion, líder global em soluções de ingredientes, apresentará na FiSA 2014 (estande I 05) inovações para atender às principais necessidades e tendências da indústria de alimentos e de seus consumidores.

Através de protótipos e demonstrações ao vivo, os visitantes poderão comprovar o desempenho e funcionalidade de ingredientes para transformar textura, reduzir custos, remover açúcar, gordura e calorias. Outro grande destaque são as novas alternativas para produtos sem glúten e as inovações para o controle de resposta glicêmica. O objetivo central da equipe técnica é possibilitar esses benefícios, mas levando novas sensações e a experiência de sabor que agrade aos consumidores e gere recompra.

A Ingredion também estará presente em duas palestras do *Fi Seminar Sessions*, abordando substitutos de farinha em produtos glúten free e otimização de textura em alimentos.

## LABONATHUS

Atuando no mercado desde 1998, a Labonathus representa com exclusividade no Brasil renomados



Em sua segunda participação na Food Ingredients South America, a JBS Colágeno, empresa brasileira de alta tecnologia, líder na produção de colágeno bovino, mostrará a seus clientes e parceiros as inúmeras possibilidades de aplicações da sua linha de colágenos.

Durante o evento, os visitantes que passarem pelo seu



A Kilyos Minerals & Nutrition, representante exclusiva da Albion Human Nutrition, produtora dos únicos minerais aminoácidos quelatos, tem como objetivo na Food Ingredients South America apresentar as mais recentes soluções inovadoras no campo da nutrição mineral e fortificação de alimentos.

A tecnologia exclusiva da Albion, embasada em suas mais de 150 patentes, será evidenciada através de novas propostas e so-



luções nas diferentes demandas do mercado atual.

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

[www.kilyos.com.br](http://www.kilyos.com.br)

[www.albionminerals.com](http://www.albionminerals.com)

produtores internacionais, distribuindo ingredientes, excipientes e tecnologias destinadas às indústrias de alimentos, farmacêutica, cuidados pessoais, alimentação animal e

bio indústria em geral.

A Labonathus e sua representante, a empresa francesa Roquette Freres, promoverão na FiSA 2014 o seu já consagrado portfólio de soluções saudáveis, onde destaca a linha de polióis (com destaque ao maltitol), a proteína de ervilha (Nutralys) e a fibra solúvel (dextrina de trigo - Nutriose) e maltodextrina GMO free.

Além disso, outras soluções serão promovidas pela Labonathus, como fosfatos grau food (Grupo Prayon), ingredientes encapsulados (Grupo TasteTech), fontes minerais (Grupo Lipotech), soluções em frutas (Grupos Taura e Chaucer Foods), dentre outros.

Para maiores informações, visite a Labonathus no stand G20.

estande terão a oportunidade de conhecer conceitos inovadores e conversar com a equipe técnica qualificada para discutir ideias e necessidades específicas.

A JBS Colágeno se orgulha em oferecer aos seus clientes produtos únicos e de excelente qualidade e tem como propósito, neste evento, mostrar para o mercado que o colágeno, proteína natural e livre de alérgicos, pode estar presente no dia a dia nas mais diferentes apresentações.

[www.jbscolageno.com.br](http://www.jbscolageno.com.br)



Presente no mercado de alimentos há 50 anos, a Liotécnica oferece as melhores soluções em ingredientes e produtos utilizando tecnologia de secagem para carnes, vegetais e frutas.

Seu portfólio também é composto por extrato de malte (seco e xarope), recheios e coberturas. Certificada pela FSSC 22000, tem conquistado diversos projetos como *co-packer* no mercado de mistura e envase, oferecendo velocidade, flexibilidade e suporte técnico, conquistando a confiança e parceria de grandes

empresas do setor.

Em seu estande na FiSA 2014, apresentará aplicações alinhadas às tendências de saudabilidade, praticidade e experiências sensoriais, demonstrando que é possível aliar sabor e naturalidade. Visite a Liotécnica descubra porque a empresa é, naturalmente, sua melhor opção em ingredientes!

[www.liotecnica.com.br](http://www.liotecnica.com.br)

## MATPRIM

A MatPrim é uma nova empresa de aromas, concentrados e ingredientes que conta com moderna fábrica em Manaus e estrutura técnica e comercial em Belo Horizonte e São Paulo, atendendo todo o Brasil com soluções para as indústrias de alimentos e bebidas.

Com profissionais experientes e parceiros de renome internacional, a MatPrim trabalha com aromas, emulsões, condimentos, redutores de açúcar, cacau alcalino, batata em flocos, entre outros ingredientes. Em sua planta em Manaus produz combinações de aromas e extratos naturais (guaraná, açaí, camu-camu, cacau e outros) de acordo com cada tipo de necessidade e fabrica também uma linha completa de compostos lácteos para as mais variadas aplicações.

A MatPrim apresentará na FiSA 2014 toda sua linha de produtos, com foco na redução de açúcar, nos extratos naturais e na nova linha de compostos lácteos SUPRALAC.

## METACHEM

A Metachem Industrial e Comercial Ltda., empresa nacional, presente há mais de 25 anos no mercado brasileiro, segue buscando novas matérias-primas e soluções inovadoras. Contando com uma significativa participação de mercado no segmento lácteo, uma nova identidade foi desenvolvida e assim surgiu a MethaLac, uma linha voltada exclusivamente a este setor: Além disso, a Maltexco, tradicional empresa chilena, fabricante de maltes especiais, extrato de malte, substitutos de cacau e farinhas de cevada, estará presente para que juntamente com a Metachem, promova sua linha de produtos junto aos clientes.

A Metachem também destaca os produtos tradicionalmente comercializados, como o propionato de cálcio e sódio, diacetato de sódio, glúten de trigo, glúten de trigo hidrolisado, CMC, HPMC, inulina, FOS, colágeno marinho, goma arábica, fécula, amidos modificados, flocos e grânulos de batata.

A empresa aguarda sua visita no estande 040.

## NATUREX

Durante a FiSA 2014, a Naturex apresentará um novo agente de formação de espuma, e emulsificante natural. Originado e extraído de forma sustentável, a Quilaia é um espumante e surfactante natural de alto desempenho. Este ingrediente, de fácil utilização, oferece aos fabricantes a oportunidade de criar bebidas espumantes diferenciadas, com a rotulagem natural, que os consumidores adoram. As instalações de produção da Naturex em Manaus lhe permite atender a demanda do mercado latino-americano em extratos botânicos, como guaraná, Quilaia, chás branco e verde, e café verde, taumatina natural, assim como corantes e antioxidantes naturais. Para aproximar-se de seus clientes e trabalhar em parceria de longo prazo, a empresa implementou um novo laboratório de aplicação, em São Paulo, que poderá auxiliá-los com todos os seus projetos de produtos acabados.

Visite a Naturex no stand D15



Mais uma vez presente na FiSA, a M.Cassab atende todos os segmentos das indústrias de alimentos e bebidas do país. Com um portfólio completo de produtos, busca o desenvolvimento contínuo de produtos e processos que proporcionem maior eficiência aos seus parceiros,

sem abandonar os conceitos de saúde, segurança, responsabilidade e sustentabilidade. A parceria com fornecedores e marcas conceituadas mundialmente qualificam os produtos da M.Cassab para atender quaisquer necessidades do setor.

[www.mcassab.com.br](http://www.mcassab.com.br)





Fundada em 1895, a Nexira é um dos líderes globais no fornecimento de ingredientes naturais e extratos botânicos para alimentos, nutrição e suplementos dietéticos.

A Nexira construiu a sua imagem como líder mundial em goma acácia; atualmente fabrica uma vasta gama de ingredientes naturais com benefícios comprovados.

Destaque para o Fibregum™, uma fibra dietética solúvel totalmente natural e GMO free, que contém no mínimo 90% de fibras e está associado a benefícios na saúde. Fibregum™ é considerado

“Clean Label”, pois é 100% de origem vegetal e disponível na versão orgânica, com positivo apelo para os consumidores finais. Estudos clínicos demonstram os numerosos benefícios de Fibregum™ e suas propriedades prebióticas na dosagem diária de seis gramas.

O vasto portfólio de produtos da Nexira incluem antioxidantes, ativos para o gerenciamento de peso, anti-stress, nutrição esportiva, saúde digestiva e saúde cardiovascular.

Com a nova planta de extração botânica na Europa, a Nexira expandiu a sua capacidade de produção e enriqueceu o seu portfólio com extratos botânicos de alta qualidade, que incluem goji, hibiscus, chá verde, romã entre outros.

A Nexira também está expandindo seu portfólio de ingredien-

tes *premium*, nos quais estão o Simag™, uma fonte natural de magnésio proveniente da água do mar; e o Exocyan™, um extrato de *cranberry* padronizado em polifenóis e proantocianidinas (PACs). Complementando os benefícios já conhecidos do *cranberry* nas UTIs (doenças do trato urinário), o Exocyan™, que contém baixíssimo açúcar e acidez controlada, também pode ser usado com segurança em aplicações de cuidados bucais, sem riscos de desmineralização dos esmaltes dentários.

Na Food Ingredients South America, a Nexira apresentará seus ingredientes para nutrição, saúde e bem-estar e os novos estudos clínicos realizados com alguns deles.

[www.nexira.com](http://www.nexira.com)

## PRATIVITA

A Prativita apresentará na FiSA 2014 sua linha completa de carnes, grãos e vegetais desidratados, assim como produtos especiais distribuídos exclusivamente pela empresa no Brasil, como a carne de galinha em pó da empresa americana IDF. Produto de excepcional custo-benefício já utilizado em todo o mercado nacional e internacional pelas principais empresas fabricantes de sopas, caldos, aromas e alimentos pet.

Em seu estande estarão expostos ingredientes como carne bovina, peito de frango, charque, bacon, linguiça, ervilha, milho, batata doce, entre outros diversos itens desidratados nos cortes: grãos, cubos, pó, triturado e desfiado.

A Prativita convida todos para conhecer sua linha completa de ingredientes desidratados no estande M20.



A quantiQ, líder em distribuição de produtos químicos no Brasil, participa da Food Ingredients South America, maior feira de ingredientes da América do Sul. Em sua primeira participação no evento, a empresa lançará o “Advantame”, um realçador de sabor doce, lançamento da Ajinomoto.

Além da novidade, serão expostos protótipos de produtos desenvolvidos com matérias-primas distribuídas pela empresa, como a bebida com baixo teor de açúcar, muffins, geleias de diversas texturas e molhos

de pimenta.

Por fim, a distribuidora levará ainda protótipos voltados à suplementação, como as gomas ricas em fibras, BCAA mastigável, fibras solúveis em sachês e todo portfólio voltado ao segmento Farma, para a CPHI Brasil.

A quantiQ é a maior distribuidora de produtos químicos do Brasil e está entre as 25 maiores do mundo, de acordo com a revista ICIS. Com atuação diversificada, está presente em 28 segmentos do mercado industrial e possui um portfólio de mais de 1.000 produtos, entre *commodities*, *performance* e especialidades químicas. A quantiQ tem presença em todo o Brasil por meio de uma estrutura comercial e logística com centros de distribuição e escritórios de vendas nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste.

[www.quantiq.com.br](http://www.quantiq.com.br)



Há mais de 50 anos que os produtos Quimicamtex fazem parte da sua vida. Estão em seus alimentos, medicamentos, suas roupas e até no meio de transpor-

te que utilizamos. A Quimicamtex é líder na América Latina na produção de carboximetilcelulose de sódio (CMC) com altíssimos padrões de qualidade, seguindo as certificações ISO 9001, certificado Kosher e Halal, entre outros. A AMTEX possui

três unidades fabris localizadas na Colômbia e México, assim como aliados comerciais na América, Europa e Ásia. Sua filosofia se baseia em qualidade, eficiência e pontualidade, além de técnicos capacitados resolvendo as necessidades específicas de seus clientes.

[www.amtex.mx](http://www.amtex.mx)



A Rhodia, empresa do Grupo Solvay, oferece o mais alto nível de desenvolvimento em notas de

baunilha para todas as aplicações alimentícias, garantindo segurança alimentar, rastreabilidade, qualidade consistente, pureza e segurança de abastecimento.

Na FiSA 2014, a Rhodia destaca o Govanil™, aroma referência de baunilha que oferece caráter

único e duradouro para uso em panificação, chocolate e receitas de confeitaria, além das renomadas linhas Rhovanil® e Rhodiarome®.

Para conhecer de perto a nossa gama de produtos especializados, visite-nos no stand da Plury Química, rua 9, stand R15.

[www.rhodia.com.br](http://www.rhodia.com.br)

## ROQUETTE FRERES

A empresa francesa Roquette Freres é um dos líderes mundiais na indústria de fabricação de amido e derivados, oferecendo aos seus clientes uma ampla gama de produtos e soluções nas áreas de nutrição humana, farmácia-cosmetologia, papel/cartão, química-bioindústria e nutrição animal.

A Roquette Freres e seu agente exclusivo no Brasil, a empresa Labonathus, promoverão na FiSA 2014 o seu já consagrado portfólio de soluções saudáveis, destacando a linha de polióis (com destaque para o maltitol), a proteína de ervilha (Nutralys) e a fibra solúvel (dextrina de trigo - Nutriose), maltodextrinas GMO Free, entre outros.

Por fim, a Roquette Freres proporcionará aos seus clientes e visitantes palestras técnicas com temas voltados à inovações no setor.

Para maiores informações, visite a empresa no stand G20.



A Sensient Food Colors é líder global na fabricação de corantes sintéticos e naturais, com desenvolvimento de soluções de forma exclusiva, que definem e protegem as marcas de alimentos e bebidas ao redor do mundo.

Unindo ciência avançada e criatividade com as capacidades globais, a Sensient ajuda seus clientes a criar produtos com ingredientes seguros e protegidos, com cores consistentes, estáveis, de performance e apelo sensorial *premium*.

A Sensient consegue fechar a lacuna existente entre a ciência das cores naturais e a tecnologia dos corantes sintéticos, permitindo a fácil conversão entre eles e garantindo o apelo visual excepcional.

[www.sensient.com.br](http://www.sensient.com.br)



20 anos

Comemorando seus 20 anos de mercado de importação, exportação e distribuição de matérias-primas e soluções para indústria alimentícia, a Sweetmix apresentará na FiSA 2014 três de suas seis divisões de negócios: Aromas, Premix de Vitaminas e Commodities.

Com forte presença e crescimento no mercado brasileiro de ingredientes alimentícios, a Sweetmix se destaca por sua versatilidade em fornecer soluções específicas a seus clientes. A empresa conta com um corpo técnico comercial de alto nível, capaz de propor soluções para diversas demandas do mercado.

[www.sweetmix.com.br](http://www.sweetmix.com.br)

## TATE & LYLE

A Tate & Lyle é líder global de fornecimento de ingredientes e soluções para a indústria de alimentos e bebidas, agregando sabor, textura, nutrição e maior funcionalidade a produtos consumidos por milhões de pessoas

em todo o mundo. Seu portfólio oferece reconhecidas marcas, como SPLENDA® sucralose, fibra dietética solúvel PROMITOR®, STA-LITE® polidextrose, adoçante TASTEVA™ Stevia, PULPIZ™ Pulp Extender, uma ampla gama de ali-

mentos amidos modificados, SODA-LO™ Microesferas de sal. Na Food Ingredients South America 2014 a Tate & Lyle lançará sua nova plataforma de fibra de aveia com o PromOat® Beta Glucan e proteína da aveia PrOatein™. Visite seu stand e descubra o melhor da aveia!

[www.tateandlyle.com](http://www.tateandlyle.com)

### TOVANI BENZAQUEN

Alinhada às tendências do mercado de alimentos funcionais e de produtos que promovem saudabilidade, a Tovani Benzaquen traz ingredientes inovadores para desenvolvimento nas indústrias de alimentos, bebidas e farmacêutica.

Durante a FiSA 2014, no estande M25, a empresa estará presente com sua equipe técnica especializada para atendê-lo e tirar suas dúvidas. Nessa ocasião, haverá degustação de alguns produtos, os quais estarão sendo promovidos pela empresa, como a sucralose Splenda®; fibras prebióticas, proteínas, queijos em pó, tabulose, L-carnitina Carnipure®, Stevia, Wellence Gluten Free e Clear+Stable, Nu-Tek Salt, conservantes naturais, aromas e novas tecnologias.

### UNIVAR

**Viva novas experiências e sensações**

A Univar Brasil distribui aditivos e ingredientes dos mais renomados fabricantes mundiais do setor, oferecendo produtos de excelente qualidade e desempenho, e suporte especializado através de sua equipe técnica, podendo atender os clientes em desenvolvimento de produtos, criação de novos conceitos e assuntos regulatórios em um moderno laboratório de pesquisas e aplicações de produtos doces e salgados.

Na Food Ingredients South America, serão apresentados produtos entre bebidas, *snacks*, pão de queijos, patês com sabores diferenciados e inéditos para a categoria. A principal vantagem da apresentação dos produtos oferecidos pela Univar Brasil é a utilização de aromas com alta tecnologia, inovadora e uma ótima performance.

A nova linha de aromas combina experiências sensoriais e garante soluções saudáveis, valorizando o sabor do produto final, podendo ser aplicados em bebidas, *snacks*, panificações, produtos cárneos, balas e confeitos, sopas, bebidas lácteas, entre outros do segmento. Além das novas tecnologias a empresa levará para o evento opções para redução de açúcar, sal e gordura. A Univar Brasil possui um portfólio completo de matérias-primas: aromatizantes, corantes, polpas desidratadas, vegetais em pó, extratos fluidos e secos, aditivos, espessantes, estabilizantes, acidulantes, antieméticos, aminoácidos, edulcorantes, carbonato de cálcio (como suplemento mineral), vitaminas, entre outros. Em parceria com os principais fabricantes do mundo, garante soluções totalmente saudáveis que valorizam o sabor dos alimentos.

[www.univarbrasil.com.br](http://www.univarbrasil.com.br)



A Vogler Ingredients vem para esta edição da FiSA apoiada pelo seus principais parceiros, com o compromisso de oferecer soluções completas à indústria alimentícia,

aliando cor, sabor e frescor, sem se esquecer das macrotendências do mercado.

A FiSA é uma grande oportunidade para os clientes terem contato diretamente com os principais fabricantes do mundo. Nesta linha, a Vogler, que trabalha com grandes marcas renomadas, terá em seu estande a presença de seus principais parceiros de negócio, como Wacker, Kimica, Gelymar, PB Lei-

ner, Evonik, Allied, Basf, Arla, Tic Gums, Chr. Hansen, Z-Trim, Fuji, Tereos, Akzo Nobel, Centroflora, EPCeva, entre outros.

Visite o stand da Vogler e deguste os seus protótipos, desenvolvidos para esta edição da FiSA, onde serão apresentadas texturas e sabores em sinergia com ingredientes naturais e de alta performance.

[www.vogler.com.br](http://www.vogler.com.br)



## YERBALATINA PHYTOACTIVES

Fundada em 1985, a Yerbalatina Phytoactives projeta-se como uma empresa inovadora, trazendo soluções e tecnologia em ingredientes naturais da flora brasileira para mais de 35 países.

Em 2014, a empresa iniciou suas atividades no mercado brasileiro com

o objetivo de desenvolver ingredientes e tendências que tragam benefícios, soluções, inovação e diferenciação aos alimentos também no Brasil. Sua vasta experiência com a biodiversidade da flora brasileira, lhe permite aplicar ciência e tecnologia, transformando matérias-primas naturais em ingredientes de alta performance. Seus pro-

duto variam entre extratos de frutas e ervas padronizados em alta concentração de ativos, frutas *spray dried*, matérias-primas qualificadas, bases para bebidas e alimentos funcionais, produtos customizados, filosofia *clean label*, antioxidantes, vitaminas naturais, terceirização, entre outros. Pensou Yerbalatina, pensou “sim, temos”.

# WACKER

A Wacker apresentará na Food Ingredients South America (FiSA) 2014 sua fibra dietética única, a alfa-dextrina CAVAMAX® W6 - um ingrediente saudável com efeitos benéficos sobre o índice glicêmico para produtos alimentícios funcionais. Enquanto nutricionistas recomendam cerca de 25 a 30 gramas de ingestão diária de fibra, a maioria das pessoas comem muito menos. Adicionar fibra dietética aos alimentos, no entanto, pode muitas vezes apresentar desvantagens - a baixa solubilidade da fibra e descoloração potencial do alimento. A alfa-dextrina da Wacker oferece uma solução. Como fibra solúvel em água, é caracterizada por baixa viscosidade e boa estabilidade, mesmo a altas temperaturas e valores de pH baixos. Independentemente do pH, reações de escurecimento indesejáveis ou descolorações não ocorrem, mesmo em formulações alimentícias complexas. Além disso, sua clara solubilidade significa que pode ser utilizada em bebidas. A Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos (EFSA) certificou à alfa-dextrina com um efeito cientificamente comprovado de redução dos níveis de açúcar no sangue após refeições que contêm amido. Outros estudos também mostram

efeito positivo sobre os valores de gordura no sangue. A alfa-dextrina é, portanto, particularmente adequada como um aditivo para bebidas, mas também em outras aplicações tradicionais de fibras, tais como suplementos alimentares, produtos lácteos, produtos de panificação e cereais matinais.

Durante a FiSA 2014, a Wacker também apresentará as propriedades da alfa-dextrina como emulsificante e agente de batido grau vegetariano e sem gordura e proteínas para novas aplicações alimentares na região. O CAVAMAX® W6 permite novas criações, como coberturas de bolo sem gorduras saturadas, molhos ou recheios de confeitaria sem ovo e mousses ou sobremesas de frutas sem gordura. A Wacker produz a alfa-dextrina - um produto da degradação natural do amido - a partir de matérias-primas renováveis, como milho ou batata, usando técnicas de bioengenharia. O CAVAMAX® W6 oferece, assim, uma alternativa para estabilizar emulsões de óleo em água e agente de batido que não só é livre de colesterol e alergênicos, mas também à base de plantas. Como uma novidade adicional, este ano a Wacker também lançará um antioxidante natural-idêntico com propriedades funcionais extraordinárias que permitirá novas aplicações

em alimentos funcionais e suplementos alimentícios na região sul-americana. Uma ampla gama de estudos publicados comprova cientificamente que o altíssimo poder antioxidante da molécula oferece efeitos benéficos para a saúde cardiovascular, dos ossos, músculos e cérebro, assim como para a ativação do sistema imunológico, entre outros. Assim como em 2012, a Wacker também apresentará seu portfólio único de cistina/cisteína grau fermentativo. A cisteína da Wacker é uma matéria-prima ideal para aromas, particularmente sabores carne, e para os produtos de panificação. Tradicionalmente, o aminoácido cisteína é extraído a partir de fontes humanas ou animais (tais como cabelo, penas e cerdas de porco), utilizando ácido clorídrico. Substituindo este método com a biotecnologia, a Wacker produz cisteína grau vegetariano através de um processo de fermentação com baixíssimo impacto ambiental. Uma vez que é fabricado a partir de matérias-primas puramente à base de plantas e inorgânicos, a cisteína da Wacker é Halal, kosher e 100% grau vegetariano, tornando-a ideal para os produtos alimentares. A Wacker é o único fabricante no mundo que produz cisteína grau vegetariano por um processo patenteado de biotecnologia.

Visite a Wacker no estande da Vogler Ingredients, HI07.  
[www.wacker.com](http://www.wacker.com)

# Saiba tudo o que vai acontecer na **Fi em 2014**

## APLICATIVO MOBILE

A ferramenta ajudar a planejar, localizar-se no evento, criar agenda personalizada, localizar expositores e atualizar-se com as notícias do evento.

## DIRETÓRIO DE PRODUTOS ONLINE

[www.ingredientsnetwork.com](http://www.ingredientsnetwork.com)

Plataforma online (bilingue) que permite conectar compradores e fabricantes por meio do cadastro dos produtos dos expositores.

Os compradores de ingredientes alimentícios tem agora tem a oportunidade encontrar potenciais fornecedores de uma forma rápida e simples, 365 dias por ano. O Ingredients Network é uma nova ferramenta da Fi, que realiza essa conexão e permite o acesso a um vasto banco de dados mundial.

## FOOD & PHARMA MATCHMAKING

Grande novidade, é um programa de rodadas de negócios que acontecerá durante a feira. As empresas visitantes podem agendar reuniões com os fornecedores dos ingredientes que procuram, com horários previamente marcados.

## CONFERÊNCIAS

As conferencias tem conteúdos inéditos no programa dessa edição. Reunimos os temas mais relevantes e os melhores especialistas do mercado! O programa vai falar das novas tendências na área de panificação, ingredientes para produtos cárneos, suplementos e processamento de óleos vegetais, além do Congresso Health Ingredients, organizado pela Dra. Glaucia Maria Pastore, pró-reitora de pesquisa da Unicamp (SP), o painel Brazil Ingredients Trends e o tradicional Workshop promovido pela ABIAM falando da inovação frente aos desafios tecnológicos, regulatórios e econômicos.

## SEMINAR SESSIONS

Sessões de 30 minutos que falam sobre as grandes tendências em produtos e tecnologias do setor. Palestras ministradas por expositores em um mini auditório localizado dentro da área de exposição, as sessões são abertas, gratuitas e não tem restrição e os produtos com seus respectivos nomes comerciais podem ser mencionados.

## FI AWARDS

O Fi Excellence Awards é o Oscar da indústria alimentícia, um tradicional prêmio que elege e prestigia as empresas e profissionais que investem tempo e recursos em P&D, lançando produtores inovadores no mercado. As inscrições serão abertas ainda no mês de Abril. Uma excelente novidade é que esse ano o Prêmio será realizado no Pavilhão, em um espaço totalmente dedicado a cerimônia de premiação.

## INNOVATION TOURS

Será uma visita focada e guiada ao redor de todo o evento com os especialistas da Equilibrium Consultoria, que mostram aos visitantes como expositores estão respondendo a uma das principais tendências do segmento alimentício, a Naturalidade.

A Equilibrium Consultoria fará um warm up de 20 min e em seguida o tour de 40 min que guiará você nos stands, apontando as oportunidades em lançamentos relacionados a como a naturalidade permeia diferentes momentos de consumo e targets específicos, e como pode ser alcançada e explorada em seus produtos em curto, médio e longo prazo.



## FISA 2014

Data: 5 a 7 de agosto

Horário: 13h às 20h

Local: Expo Center Norte - São Paulo, SP

Organizador: UBM Brazil

[www.fi-events.com.br](http://www.fi-events.com.br)



# Food ingredients South America

**5a7**  
**AGOSTO 2014**

13h às 20h  
**EXPO CENTER NORTE**  
**SÃO PAULO - BRASIL**



## O evento líder na América Latina para a inovação em produtos alimentícios

Em sua 18ª edição, a Fi South America é uma oportunidade única.

- Faça negócios no setor e fortaleça o relacionamento com clientes
- Encontre um público qualificado com alto poder de decisão
- Lance produtos e posicione sua marca
- Faça novas parcerias
- Esteja em um ambiente com forte presença internacional
- Atualize-se com a melhor fonte de conhecimento – congressos e workshops técnicos

Evento paralelo



Sinergia para o desenvolvimento de produtos funcionais e suplementos.

- Mais de 700 marcas;
- 13 mil visitantes das indústrias alimentícia e farmacêutica.

Para patrocinar ou expor:

Eduardo Sanches | Sales Executive

☎ 55 11 4878-5935

@ esanches@ubmbrazil.com.br

Apoio:

