



CANDON SOLUÇÕES INOVADORAS E INTELIGENTES

Especializada em desenvolver processos inovadores, a Candon oferece uma série de ingredientes com as mais variadas funções. Para conhecer um pouco mais sobre a empresa e sua atuação no mercado, a revista *FiB - Food Ingredients Brasil* - entrevistou com exclusividade Marlise Sulzbach Ricardi, Sócia Proprietária, da Candon Aditivos.

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - Qual a origem e expertise da Candon?

Marlise Sulzbach Ricardi - A Candon foi fundada em 2008 para atender as demandas por soluções eficazes nas indústrias alimentícias que transformam o trigo em seus derivados, disponíveis nas gôndolas de supermercados e panificadoras.

Atua com inovação tecnológica em soluções para a indústria alimentícia. O principal diferencial é o da pesquisa, criação e da disponibilização de novas tecnologias para o mercado. Oferece uma série de produtos com

“A experiência e o conhecimento da equipe, quando somado ao suporte técnico seguro para os clientes nas mais diversas aplicações, tem projetado a Candon como um dos principais fabricantes com base em emulsificantes do Brasil, tornando-se uma referência em produtos de qualidade”.

benefícios de aumento no *shelf life*, redução de gorduras, facilidade de aplicação e rendimento superior.

FiB - No mercado de alimentos, qual a área de atuação e qual o posicionamento da Candon?

Marlise Sulzbach Ricardi - O foco de atenção da Candon, devido a sua *expertise*, são os moinhos, indústrias de panificação, biscoitos e bolos. Porém, alguns produtos acabam atendendo outros nichos de mercado específicos, devido às vantagens do produto e a facilidade de acesso, frente à produtos similares que são produzidos em outros países.

Um exemplo de nicho específico

é o mercado de alimentos saudáveis, para o qual a Candon tem como destaque as gorduras especiais em pó, lecitinas em pó, que são livre de gorduras *trans* e permitem uma redução de até 50% em relação as gorduras convencionais e, devido ao seu processo produtivo de encapsulação de ativos, permitem uma ampliação do *shelf life* de seis para 12 meses.

A experiência e o conhecimento da equipe, quando somado ao suporte técnico seguro para os clientes nas mais diversas aplicações, tem projetado a Candon como um dos principais fabricantes com base em emulsificantes do Brasil, tornando-se uma referência em produtos de qualidade.

FiB - *A Candon tem como uma de suas bases de trabalho a inovação tecnológica. Como essa inovação é agregada aos produtos que a empresa coloca à disposição do mercado?*

Marlise Sulzbach Ricardi - Devido às intensas pesquisas para apresentar novas soluções em produtos para o mercado alimentício, acabam fazendo parte das pesquisas a forma de produzir esse novo produto, quando entra a parceria com os fornecedores de máquinas, fabricando um processo específico para a necessidade da Candon ou adaptando processos de outras aplicações para essa nova realidade. Por isso, a estrutura da Candon conta com modernas tecnologias de produção. A mais importante delas é a de encapsulados com liberação continuada de ativos, especialmente desenvolvida para produtos de aplicação em panificação, indústrias de bolos, biscoitos, entre outros setores alimentícios.

FiB - *A Candon oferece uma série de ingredientes com as mais variadas funções. Qual a importância desses produtos para o mercado de alimentos?*

Marlise Sulzbach Ricardi - O mercado nacional, se comparado à outros países, sente carência de produtos com maior eficiência, com

“O principal diferencial da Candon é o da pesquisa, criação e da disponibilização de novas tecnologias para o mercado”.

redução de dosagens e maior segurança na aplicação. Por conta disso, as opções de produtos que ofereçam essas condições são importados com custos mais elevados. Esse fato motivou a Candon na concentração de esforços de P&D para atender essa demanda, ofertando produtos similares e mais acessíveis para a indústria alimentícia.

Os frutos desse trabalho geraram uma linha de produtos inéditos no Brasil, como: BIOCAKE - Gorduras especiais em pó encapsulada - Dosagem reduzida de gorduras; MONOSOFT - Emulsificantes em pó encapsulados; LECIMAX - Lecitina em pó encapsulada; TOLDRY PS - Polisorbato em pó; TOLDRY PRX - Emulsificante para panificação com ativos encapsulados; ESTERMID - Mix de ésteres e polisorbato encap-

“Quando a Candon Aditivos olha para o futuro enxerga a necessidade de agir no presente. Por isso, a empresa direciona suas atividades para a produção de novas tecnologias, explorando conceitos para o desenvolvimento de novos processos, deixando de ser apenas uma indústria de ingredientes, para ser uma empresa que cria novas soluções para a indústria alimentícia”.

sulados; SUBSALT - Substituto de sódio encapsulado; e AZM PLUS - Azodicarbonamida encapsulada.

Além dessas linhas, a Candon complementa o portfólio com *blends* enzimáticos, pré-misturas para panificação e formulações customizadas para o cliente, o que proporciona a exclusividade de resultado desejado para agregação de valor.

FiB - *A Candon já obteve reconhecimento por parte de órgãos de pesquisas?*

Marlise Sulzbach Ricardi - No final de 2013 e 2104, a empresa participou do **Ranking Campeãs da Inovação da Região Sul**, organizado pela revista Amanhã e Edusys, com respaldo técnico do Núcleo de Inovação da Fundação Dom Cabral, patrocinado pelo Governo Federal, 3M e Petrobras, no qual a Candon Aditivos foi destacada como a empresa mais inovadora do segmento alimentício. Este tipo de reconhecimento nos orgulha muito devido à seriedade e competência das entidades organizadoras.

FiB - *Quais são os projetos futuros da Candon para o setor alimentício?*

Marlise Sulzbach Ricardi - O DNA da Candon é a Pesquisa & Desenvolvimento, nos registros recentes e mais importantes, as pesquisas no campo da encapsulação de ativos ainda terá grandes avanços por ser uma alternativa moderna de disponibilizar resultados confiáveis para o setor alimentício em geral.

Quando a Candon Aditivos olha para o futuro enxerga a necessidade de agir no presente. Por isso, a empresa direciona suas atividades para a produção de novas tecnologias, explorando conceitos para o desenvolvimento de novos processos, deixando de ser apenas uma indústria de ingredientes, para ser uma empresa que cria novas soluções para a indústria alimentícia.