

JBS/ NOVAPROM SOLUÇÕES EM INGREDIENTES PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS EM GERAL



Com a missão de criar soluções tecnológicas em ingredientes para a indústria alimentícia que agreguem valor aos seus produtos, a NovaProm Food Ingredients, uma unidade de negócios da empresa JBS, oferece soluções inovadoras em ingredientes e colágenos para diversos setores industriais. Para falar sobre a sua atuação no mercado de ingredientes alimentícios, a revista FiB - Food Ingredients Brasil - entrevistou, com exclusividade, Walter Luis Lene, Diretor da JBS/ NovaProm.

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - O que é a JBS? Quais os principais setores de atuação da empresa?

Walter Luis Lene - A JBS é líder mundial em processamento de carne bovina, ovina e de aves, além de ter uma forte participação na produção de carne suína. Com mais de 200 mil colaboradores ao redor do mundo,

“A NovaProm é a divisão de ingredientes do Grupo JBS. É a maior produtora mundial de colágeno bovino e comercializa seus produtos para mais de 30 países. No Brasil, temos vendas para diversos setores, como industrializados cárneos, panificação, lácteos”.

a companhia possui 340 unidades de produção e atua nas áreas de alimentos, couro, biodiesel, colágeno, embalagens metálicas e produtos de limpeza. Presente em 100% dos mercados consumidores, a JBS é a maior exportadora do mundo de proteína animal, vendendo para mais de 150 países.

FiB - Qual a atuação da JBS na área de ingredientes alimentícios?

Walter Luis Lene - A NovaProm é a divisão de ingredientes do Grupo

JBS. Ela iniciou suas atividades em 2012, com a produção de colágeno bovino, e desde 2014 iniciou a comercialização de ingredientes para os diversos setores alimentícios com foco no mercado de industrializados cárneos.

FiB - Como a JBS e mais especificamente a NovaProm se posicionam hoje no mercado de alimentos, tanto a nível nacional como a nível mundial?

Walter Luis Lene - A NovaProm é a maior produtora mundial de

“O ano de 2016 para a NovaProm foi de consolidação no mercado interno e expansão em novos países, na exportação de colágeno. Para 2017, contribuindo na melhoria dos indicadores econômicos, projetamos crescimento de 20%, colhendo os frutos da estratégia adotada em 2016”.

colágeno bovino e comercializa seus produtos para mais de 30 países. No Brasil, temos vendas para diversos setores, como industrializados carnes, panificação, lácteos.

FiB - *A NovaProm é pioneira na produção de colágeno no Brasil. Qual a importância desse ingrediente para o setor alimentício e como esse produto é oferecido ao mercado?*

Walter Luis Lene - O colágeno é uma proteína única, além de suas propriedades tecnológicas, como formação de gel e estabilização de gordura, também tem propriedades nutricionais, como teor de proteína maior do que 98%. Além disso, é uma proteína não alergênica.

Temos duas linhas de colágenos, sendo elas:

Novapro® - Colágeno de alta funcionalidade, proteína não alergênica, que pode ser utilizada em vários tipos de alimentos processados. Comercializado em duas formas: fibra, que é usada para conferir uma textura diferenciada em vários produtos alimentícios, principalmente os carnes; e pó, que é usado em uma vasta gama de aplicações, principalmente injetados. Os principais benefícios que o uso do Novapro traz são: aumento de rendimento; maior estabilidade durante a vida de prateleira; melhora na retenção de gordura; redução de exsudação de líquido; melhora a textura e a fatiabilidade.

Novapro® Hidro - Colágeno hidrolisado de alta biodisponibilidade que pode ser utilizado em alimentos, suplementos, bebidas e cosméticos. Alinhado com as tendências de saúde, beleza e bem-estar. Ele se destaca por sua alta concentração de aminoácidos, odor e sabor neutros, excelente solubilidade e estabilidade em ampla faixa de

pH, colaborando para o aporte proteico, sem influenciar na textura do alimento.

FiB - *Além do colágeno, a empresa oferece também soluções em ingredientes para a indústria de alimentos em geral. Em que consistem essas soluções?*

Walter Luis Lene - As soluções são divididas em duas linhas de produtos:

Novapro SF - Versátil, desenvolvido de acordo com a aplicação e suas variações, proporciona excelentes qualidades finais a uma vasta gama de produtos alimentícios. Alguns produtos já desenvolvidos são: Novapro® SF B 10, para bacon; Novapro® SF HB-FOS, para produtos formados, como hambúrguer e empanado; Novapro® SF INJ 25, para injeção ou tumbleamento de cortes temperados; Novapro® SF P, para aplicação em presuntos e similares; Novapro® SF AM, utilizada em apresentado e presunto de misturador; e Novapro® SF S, ideal para emulsões, como salsichas e mortadelas.

E, ingredientes. Soluções em ingredientes especialmente desenvolvidas para atender às mais diversas necessidades dos clientes. As famílias são: Novaphos (fosfatos de alta tecnologia), Novataste (linha de condimentos), Novacure (sal de cura), Novafix (fixadores de cor) e Novatex (linha de carragenas).

FiB - *A empresa também vem desenvolvendo uma linha de ingredientes com condimentos, antioxidantes, conservantes, estabilizantes e outros aditivos. Qual o diferencial dessa linha?*

Walter Luis Lene - A linha de ingredientes é especialmente desenvolvida de acordo com as necessidades de nossos clientes. Temos uma equipe de P&D dedicada para o desenvolvimento de novos produtos e para suporte técnico aos nossos clientes. Além disso, temos um diferencial na compra das matérias-primas e no nosso sistema de controle de qualidade tanto nas análises de entrada dos ingredientes quanto dos produtos acabados.

FiB - *Como a JBS/NovaProm trabalha a qualidade e segurança dos alimentos?*

Walter Luis Lene - A unidade fabril, localizada em Guaíçara/SP, é inspecionada oficialmente pelo Ministério da Agricultura (SIF 1125), certificada pela ANVISA e o sistema de gestão da qualidade está em conformidade com as normas ISO 9001:2015 e FSSC 22000.

FiB - *Como foi o ano de 2016 para a JBS/NovaProm e quais as expectativas para 2017?*

Walter Luis Lene - O ano de 2016 para a NovaProm foi de consolidação no mercado interno e expansão em novos países, na exportação de colágeno. Fizemos também investimentos na capacidade produtiva e no desenvolvimento de novos produtos na linha de ingredientes.

Para 2017, contribuindo na melhoria dos indicadores econômicos, projetamos crescimento de 20%, colhendo os frutos da estratégia adotada em 2016.

“O colágeno é uma proteína única, além de suas propriedades tecnológicas, como formação de gel e estabilização de gordura, também tem propriedades nutricionais, como teor de proteína maior do que 98%. Além disso, é uma proteína não alergênica”.