

# AJINOMOTO

## HÁ 60 ANOS FAZENDO PARTE DA VIDA DOS BRASILEIROS!

Com 60 anos de atividades no mercado brasileiro de alimentos, completados no ano de 2016, a Ajinomoto tem uma história pautada pela inovação. Para falar sobre suas atividades, seus produtos e seus projetos, a revista FiB - Food Ingredients Brasil - entrevistou, com exclusividade, Miriam Higuchi e Cláudio Yamamoto, respectivamente, gerente da Divisão Food Ingredients e gerente da Divisão Amino Science, da Ajinomoto do Brasil.



**“O Brasil é o terceiro mercado mais importante fora da matriz situada no Japão, atrás apenas de Estados Unidos e Tailândia. Atualmente, representa cerca de 10% do negócio global”.**

**Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - A Ajinomoto é uma empresa com mais de 100 anos de atividades no mercado mundial. Como você define a Ajinomoto hoje?**

**Miriam Higuchi** - A história da Ajinomoto no Brasil é pautada por inovação. A empresa desembarcou no país em 1956, inicialmente com o propósito de importar do Japão o tempero umami AJI-NO-MOTO® para a colônia japonesa instalada em São Paulo.

Com o passar do tempo e maior conhecimento do mercado nacional, a companhia enxergou oportunidades de atuação em outras áreas e, gradativamente, foi adequando seus produtos às necessidades dos consumidores brasileiros.

Atualmente, além do mercado de alimentos, a Ajinomoto do Brasil atua em diferentes segmentos, incluindo Agronegócios, Nutrição Animal, Food Ingredients e Amino Science - que desenvolve formulações orientativas com aminoácidos para as indústrias cosmética e farmacêutica.

**FiB - Como a Ajinomoto está estruturada atualmente, tanto a nível nacional como mundial?**

**Miriam Higuchi** - A Ajinomoto do Brasil conta atualmente com 3.200 colaboradores, divididos entre as quatro unidades fabris - Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras - e a sede administrativa, localizada na capital de São Paulo.

A Ajinomoto é uma multinacional japonesa com sede em Tóquio e a maior produtora de aminoácidos do mundo. A empresa mantém operação em 27 países, possui 125 fábricas e cerca de 33 mil funcionários.

**FiB - Em 2016, a Ajinomoto completou 60 anos de atividades no mercado brasileiro. Como foi essa trajetória e qual a importância desse mercado para as atividades globais da empresa?**

**Miriam Higuchi** - O Brasil é o terceiro mercado mais importante fora da matriz situada no Japão, atrás apenas de Estados Unidos e Tailândia. Atualmente, representa cerca de 10% do negócio global. No ano fiscal de 2015 (de abril/2015 a março/2016), a Ajinomoto do Brasil obteve faturamento de R\$ 2,3 bilhões e um crescimento de 13,3% em comparação ao ano anterior. Em 2016, a expectativa de crescimento é de 16,6%.

Além de atender às necessidades do mercado interno, os produtos fabricados em território nacional são exportados para diversos países da América Latina, Europa, Ásia e África.

**FiB - Um dos produtos de destaque da Ajinomoto é o glutamato monossódico. Qual a importância desse ingrediente para o mercado alimentício?**

**Miriam Higuchi** - O glutamato monossódico (AJI-NO-MOTO®) é um realçador de sabor muito utilizado na indústria alimentícia. O ingrediente promove o gosto umami, quinto gosto básico do paladar, e é um dos principais responsáveis pela riqueza e harmonia de sabor em diversos produtos. Entre seus benefícios também está a aplicação em formulações com redução de sódio.



**“A divisão Food Ingredients da Ajinomoto do Brasil produz e comercializa ingredientes para a indústria de alimentos, com diversas soluções para intensificação de sabor, redução de sódio e melhor custo-benefício”.**

**FiB** - Além do glutamato monossódico, quais ingredientes a Ajinomoto disponibiliza para o mercado alimentício brasileiro?

**Claudio Yamamoto** - A divisão Food Ingredients da Ajinomoto do Brasil produz e comercializa ingredientes para a indústria de alimentos, com diversas soluções para intensificação de sabor, redução de sódio e melhor custo-benefício. Atende ao mercado brasileiro e exporta seus produtos para vários países do mundo. Seus principais produtos são os realçadores de sabor AJI-NO-MOTO® (glutamato monossódico) e AJITIDE® (inosinato e guanilato dissódicos), além do condimento preparado HARMONIX-F® e ACTIVA® (enzima transglutaminase), que proporciona benefícios como

melhoria de textura, possibilidade de desenvolvimento de produtos inovadores, além da redução de perdas em processos industriais.

A empresa, por meio da Divisão Amino Science, também oferece aminoácidos para consumo humano utilizados pela indústria alimentícia de diversas formas como, por exemplo, na composição de aromas de reação, para melhora do processo de panificação ou ainda para nutrição, uma vez que nosso organismo não sintetiza todos os aminoácidos que são necessários e, por isso, alguns devem ser ingeridos através da alimentação. A linha de aminoácidos da Ajinomoto inclui tanto os aminoácidos essenciais quanto os não essenciais, entre eles os BCAAs (Valina, Leucina, Isoleucina) e a Glutamina que são produzidos no Brasil, além de outros bastante conhecidos pela indústria alimentícia, como é o caso da Cisteína, Ácido Glutâmico, Arginina e Glicina.

**FiB** - A qualidade dos produtos fabricados pela Ajinomoto é mundialmente reconhecida. Quais os instrumentos utilizados para garantir essa qualidade?

**Claudio Yamamoto** - A produção dos aminoácidos das Divisões Food Ingredients e Amino Science é feita por meio de fontes de origem vegetal e através do processo de fermentação, que possibilita a obtenção de materiais extremamente puros e de excelente qualidade. O Grupo Ajinomoto possui um rigoroso sistema de qualidade conhecido como ASQUA (*Ajinomoto System of Quality Assurance*), que garante a rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva e a qualidade de todos os produtos fabricados. Além disso, os nossos aminoácidos atendem às referências de especificação de produto definidas pelas principais entidades internacionais reconhecidas mundialmente, além de possuírem certificações Halal e Kosher para atender a demanda dos produtos destinados ao consumo pelas respectivas comunidades religiosas.

**FiB** - Como a Ajinomoto se posiciona hoje no mercado de ingredientes alimentícios funcionais?

**Claudio Yamamoto** - Os aminoácidos têm sido utilizados mundialmente na alimentação humana com o propósito nutricional de suprir a carência destes nutrientes, tanto para a população em geral como para grupos com necessidades particulares, como crianças, idosos, pacientes hospitalares, pessoas com restrições nutricionais e mesmo esportistas. Existe uma tendência ao uso de aminoácidos específicos que tem tido sua função melhor estudada ao longo dos anos, com o objetivo de criar uma nova frente para explorar o potencial dos aminoácidos no campo da nutrição funcional. A Ajinomoto vem acompanhando esse movimento da indústria para oferecer aminoácidos que sejam os maiores aliados da saúde e bem-estar das pessoas.

**FiB** - 2016 foi um ano economicamente difícil para o Brasil. Qual a visão da Ajinomoto sobre essa crise econômica?

**Claudio Yamamoto** - Períodos de crise movimentam o mercado, provocando revisão de processos e análise de novas oportunidades. A Ajinomoto do Brasil investe na proximidade com o cliente, reforçando constantemente o compromisso de levar soluções que atendam suas necessidades e permitam que se diferencie diante de um cenário mais competitivo.

**FiB** - Quais os projetos e expectativas da Ajinomoto para 2017?

**Miriam Higuchi** - Os dois últimos anos trouxeram uma mudança na dinâmica do mercado, gerando oportunidade para maximizar nossa eficiência e consolidação de uma base sustentável de crescimento para os próximos anos. Em 2017, continuaremos melhorando a eficiência dos nossos negócios e aumentando nossa contribuição para o mercado, que é uma das bases mais importantes da Ajinomoto há mais de 100 anos.