

# S O O R O

## REFERÊNCIA NO MERCADO NACIONAL DE INGREDIENTES LÁCTEOS

*Primeira indústria a produzir concentrado proteico (WPC - Whey Protein) no Brasil, a Sooro desenvolve, produz e comercializa soluções de alta tecnologia em ingredientes, oferecendo ao mercado produtos com elevado padrão de qualidade. Para falar sobre as atividades e projetos da empresa, a revista FiB - Food Ingredients Brasil - entrevistou, com exclusividade, Hélio Alves Garcia, Diretor de Inovações e Tecnologias da Sooro.*

**Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - A Sooro iniciou suas atividades no mercado alimentício em 2001. Como foi a trajetória da empresa nesses 16 anos?**

**Hélio Alves Garcia** - A Sooro iniciou suas atividades no ano de 2001, através de um arrendamento de uma pequena unidade industrial de concentração de soro de leite, com capacidade de processamento de apenas 150.000 litros/dia. O número de colaboradores na oportunidade era de 13 pessoas.

A maior dificuldade enfrentada pelos fundadores foi a necessidade de ampliação do volume de matéria-prima, a qual esbarrava no conceito, por parte dos fabricantes de queijo, de que era mais viável fazer o descarte do soro, ou enviá-lo para alimentação animal, do que fazer o beneficiamento do mesmo, tornando-o apto ao processamento industrial.

Para superar esta adversidade, a empresa teve que adotar medidas técnicas e econômicas junto aos potenciais fornecedores, fazendo investimentos em equipamentos

(filtros, resfriadores, tanques de estocagem, etc.) e cedendo os mesmos em regime de comodato. A falta de qualificação técnica dos produtores de soro também foi um aspecto desfavorável, sendo necessário que a Sooro desenvolvesse programas voltados a este objetivo.

Ao longo dos 16 anos de atividades, houve um desenvolvimento muito grande em todos os sentidos. O aumento do rigor referente à Legislação Ambiental foi um grande aliado da empresa, uma vez que fez com que todos os produtores de soro de leite enxergassem a necessidade de buscar uma destinação industrial para o seu produto e o trabalho desenvolvido pela Sooro veio de encontro a esta necessidade.

No que se refere ao desenvolvimento técnico e econômico da empresa, houve um crescimento exponencial, baseado em investimentos em equipamentos e tecnologias, qualificação técnica de seus profissionais, certificações de qualidade e desenvolvimento de clientes altamente exigentes e criteriosos.

Atualmente, a empresa possui um



**"Assim como sempre atuou e é de sua característica, os projetos estão sempre voltados a produtos que possam agregar valor à cadeia do soro e que venham de encontro às expectativas do mercado".**

quadro de cerca de 260 colaboradores diretos e uma capacidade de produção instalada para processar 80 toneladas de "sólidos de soro por dia", o equivalente ao volume de cerca de 1.500.000 litros de soro por dia.

A empresa foi a pioneira no Brasil a se dedicar exclusivamente ao processamento de soro de leite e foi a primeira a fazer uso da tecnologia de Concentração por Sistemas de Mem-

branas (Osmose Reversa, Nanofiltração e Ultrafiltração) e foi a primeira a disponibilizar no mercado o “Soro Parcialmente Desmineralizado em Pó”, “Concentrado Proteico de Soro em Pó - WPC” e “Permeado de Soro de Leite em Pó”.

**"Desde o início de suas atividades, a empresa tem a sustentabilidade como essência em seus negócios".**

**FiB - Qual a principal característica que define a Sooro?**

**Hélio Alves Garcia** - Inovação e preocupação com a qualidade e sustentabilidade.

**FiB - Como a empresa está estruturada atualmente?**

**Hélio Alves Garcia** - A empresa está passando por um processo de sucessão familiar e governança corporativa, onde os sócios fundadores passaram a desempenhar o papel de “conselheiros” e os herdeiros passaram a desempenhar a função de diretores executivos.

**FiB - A Sooro transforma o soro de leite em ingredientes úteis para a indústria de alimentos. Quais são esses ingredientes?**

**Hélio Alves Garcia** - Atualmente, o portfólio de produtos da empresa é composto por soro de leite concentrado com 30% de sólidos

totais; soro de leite concentrado cristalizado com 60% de sólidos totais; soro de leite em pó parcialmente desmineralizado - DM 40; concentrado proteico de soro de leite em pó com 35% de proteínas - WPC 35; concentrado proteico de soro de leite em pó com 60% de proteínas - WPC 60; concentrado proteico de soro de leite em pó com 80% de proteínas - WPC 80; permeado de soro de leite em pó com 70% de proteínas - MPC 70; leite em pó desnatado; manteiga extra; manteiga comum; creme de leite com alto teor de gordura (67% MG) - ATG; creme de soro com alto teor de gordura (67% MG) - ATG; e creme de soro a granel com 40% MG.

**FiB - Qual o valor biológico da proteína do soro?**

**Hélio Alves Garcia** - Proteínas são componentes essenciais a todas as células vivas e estão relacionadas praticamente a todas as funções fisiológicas. São utilizadas na regeneração de tecidos; funcionam como catalisadores nas reações químicas que se dão nos organismos vivos e que envolvem enzimas ou hormônios; são necessárias nas reações imunológicas e, juntamente com os ácidos nucléicos, são indispensáveis nos fenômenos de crescimento e reprodução.

O soro de leite é um produto líquido que contém de 4 a 6 gramas de proteínas por litro. Estas proteínas apresentam excelentes propriedades funcionais e nutricionais devi-

do ao seu conteúdo em aminoácidos essenciais.

As proteínas do lactossoro são compostas pelas seguintes frações com características específicas:

- Lactoglobulina (BLG): é o maior peptídeo do soro, estando presente numa proporção de 45% a 57% da fração proteica. É o peptídeo que apresenta o maior teor de aminoácidos de cadeia ramificada (BCAAs), correspondendo aos aminoácidos essenciais, como leucina, valina e isoleucina.

- Lactoalbumina (ALA): é o segundo maior peptídeo do soro bovino, representando de 15% a 25% da fração proteica do soro. No leite materno, é a principal fração. É de fácil e rápida digestão. Contém o maior teor de triptofano entre todas as fontes alimentares, sendo também rico em lisina, leucina, treonina e cistina. A ALA possui capacidade de se ligar a certos minerais, como cálcio e zinco, aumentando a absorção. Apresenta atividade antimicrobiana contra bactérias patogênicas, como *E. coli*, *S. aureus*.

- Albumina do soro bovino (BSA): é um peptídeo de alto peso molecular, rico em cistina, precursora da glutatona, importante agente antioxidante.

- Imunoglobulinas (IG's): são proteínas de alto peso molecular. O leite bovino apresenta 4 das 5 frações de IG's. Suas principais ações biológicas residem na imunidade passiva e atividade antioxidante.

- Glicomacropéptídeos (GMP): é um peptídeo resistente ao calor,

**"As proteínas do soro de leite estão entre as proteínas de maior qualidade para fins de nutrição humana, além de possuírem diversas funcionalidades".**

à digestão, apresenta alta carga negativa, favorecendo a absorção de minerais.

• As sub frações das proteínas do soro são compreendidas como lactoferrina, lisozima e lactoperoxidase. Fornecem propriedades antimicrobianas, ações imunoestimulatórias.

**FiB - A Sooro foi a primeira indústria a produzir concentrado proteico (WPC - Whey Protein) no Brasil. Qual a importância desse ingrediente para o setor alimentício e como esse produto é oferecido ao mercado?**

**Hélio Alves Garcia** - As proteínas do soro de leite estão entre as proteínas de maior qualidade para fins de nutrição humana, além de possuírem diversas funcionalidades, como alta solubilidade e viscosidade devido a excelente capacidade de retenção de água; formam uma rede com os glóbulos de gordura, auxiliando na melhoria da liga de certos compostos alimentícios; tem boa capacidade para formação de géis; bom desempenho emulsificante, com estabilização das gorduras no sistema; capacidade de aeração (whipping) e formação de espuma, devido à natureza das cargas elétricas e de hidrofobicidade de suas moléculas.

Portanto, por terem esta versatilidade funcional, atendem diversas necessidades de sistemas alimentícios.

As principais aplicações dos WPC'S incluem: WPC 35% - pet food, infant formulas, chocolates, queijos processados, sorvetes, animal feed e outros. WPC 80% - carnes processadas, infant formulas, nutrição esportiva, bebidas diversas, yogurt e outros.

**FiB - Quais os instrumentos utilizados para garantir a qualidade dos produtos disponibilizados ao mercado?**

**Hélio Alves Garcia** - Ao longo de sua trajetória, a Sooro investiu e desenvolveu um eficiente Sistema de Gestão da Qualidade. Em sua Política da Qualidade estão inseridos todos os programas exigidos pela legislação (MAPA), tais como: BPF, PPHO, 5S, Programas de Auto Controle, Controle de Pragas, Sistemas de Calibrações, HHCCP, PSO, entre outros.

Além dos programas acima citados, a empresa possui implementado os Programas de SGA - Sistema de Gestão Ambiental -, Programa de Sustentabilidade e Programas de Responsabilidade Social.

A empresa também possui as seguintes Certificações: BRC (*British Retail Council*) e Halal.

**FiB - Como a Sooro trabalha a questão da sustentabilidade?**

**Hélio Alves Garcia** - Desde de o início de suas atividades, a empresa tem a sustentabilidade como essência em seus negócios. A própria matéria-prima, o soro de leite, que é um produto altamente poluente caso seja destinado ao meio ambiente sem nenhum tipo de tratamento, demonstra a preocupação da mesma em relação a estes aspectos.

A empresa possui um Programa de Sustentabilidade implantado, o qual se baseia em três aspectos: Econômico, no sentido de garantir o retorno de capital investido por parte dos acionistas, assim como garantir a obtenção de recursos para o investimento contínuo no negócio; Social, no sentido de promover o desenvolvimento pessoal e profissional de seus colaboradores, fornecedores, clientes e comunidade em geral; e Ambiente, no sentido de implementar políticas de controles ambientais, as quais possam mitigar os impactos causados pela operação e garantam a perfeita harmonia e cumprimento aos requisitos da legislação pertinente.

**FiB - Qual o balanço da Sooro para o ano de 2017? Quais as expectativas para o próximo ano?**

**Hélio Alves Garcia** - O balanço da Sooro para o ano de 2017 é bastante positivo, sendo que as projeções atuais demonstram que a empresa irá alcançar os objetivos traçados em seu planejamento estratégico.

Para os próximos anos, a expectativa é de continuar investindo em novos projetos, implementando novas tecnologias, novos produtos, etc.

**FiB - Quais os projetos da Sooro para o mercado de ingredientes alimentícios?**

**Hélio Alves Garcia** - A Sooro prefere manter suas estratégias de negócios em sigilo e somente apresentá-las ao mercado no momento em que as mesmas já estejam disponíveis para tal. Todavia, assim como sempre atuou e é de sua característica, os projetos estão sempre voltados a produtos que possam agregar valor à cadeia do soro e que venham de encontro às expectativas do mercado.

**"O soro de leite é um produto líquido que contém de 4 a 6 gramas de proteínas por litro. Estas proteínas apresentam excelentes propriedades funcionais e nutricionais devido ao seu conteúdo em aminoácidos essenciais".**