

LESAFFRE DESENVOLVE ADITIVO QUE AMPLIA VIDA ÚTIL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO EMBALADOS

A Lesaffre apresenta o XtendLife A, um aditivo desenvolvido especialmente para reduzir a presença de fungos e aumentar a vida útil de produtos de panificação embalados. Sua ação está baseada em uma formulação que combina as propriedades de conservação das farinhas fermentadas (massa madre inativa) com um regulador de acidez. XtendLife A é recomendado para produtos de panificação embalados, como pão de forma, pão de hambúrguer, pão de hot dog, entre outras aplicações. XtendLife A prolonga a vida útil de pães embalados, diminuindo os custos com logística e as perdas nos pontos de vendas, garantindo qualidade constante durante toda a vida útil do produto, independente do período do ano. XtendLife A é um produto global, patenteado pela Lesaffre e premiado pela sua originalidade. lesaffre.com.br



mitindo melhor aproveitamento de sobras de matéria-prima. De acordo como conselho de administração da BRF, a empresa está muito confiante sobre a criação da nova marca e que ela deverá acrescentar participação de mercado e elevar a produtividade do Grupo, já que a produção destinada para ela vai ajudar a ocupar capacidade não utilizada da empresa. brf-global.com

GNT EXBERRY® - ALTERNATIVA NATURAL PARA DAR COR AOS ALIMENTOS

A cor é um dos critérios determinantes na compra de alimentos e bebidas, pois transmite a ideia de qualidade, sabor e valor. Num esforço para garantir o apelo visual de seus produtos, os fabricantes sentem-se cada vez mais pressionados a buscar soluções naturais. Mais do que nunca, consumidores e autoridades aumentam a fiscalização do uso de corantes/aditivos. EXBERRY®, a marca líder mundial em alimentos que confere cor, do Grupo GNT, é uma solução que reúne cores de alto desempenho e métodos naturais, utilizando apenas alimentos para dar cor a outros alimentos. A GNT também apresenta sua última novidade: a primeira linha completa de cores verdadeiramente naturais do mercado para produtos salgados. Todos os concentrados EXBERRY® são produzidos exclusivamente a partir de

frutas, vegetais e plantas comestíveis, utilizando apenas métodos físicos simples. Graças a processos de produção continuamente otimizados e a ampla base de matérias-primas, as características dos concentrados de frutas e vegetais são comparáveis às de corantes/aditivos naturais ou artificiais em termos de variedade, estabilidade, prazo de validade e brilho. Proporcionam todas as cores desejadas a muitos tipos de produtos, desde confeitos, petiscos, produtos lácteos, produtos de panificação até sorvetes, refrigerantes, bebidas alcoólicas e produtos salgados. Segundo a GNT, ao adotar alimentos que conferem cor, é extremamente importante buscar assistência personalizada para atingir os melhores resultados em cada aplicação; a equipe GNT Brasil fornece apoio aos clientes em todas as etapas do processo de produção e consultoria em todos os aspectos relacionados a estabilidade, tonalidade e prazo de validade, bem como presta assistência no desenvolvimento estratégico de produtos e em questões regulatórias relacionadas à indústria de alimentos. O Grupo GNT fabrica concentrados a partir de frutas, vegetais e plantas comestíveis, utilizando somente métodos físicos simples, tais como prensagem, moagem e filtragem. Não são utilizados aditivos artificiais, solventes químicos ou orgânicos. Os concentrados são comercializados sob a marca EXBERRY® em quase 75 paí-

BRF CRIA NOVA MARCA DE PRODUTOS

A BRF vai criar uma terceira marca de produtos, desta vez com foco no segmento de baixa renda. A empresa, dona das marcas Sadia e Perdigão, espera começar a atuar de maneira mais intensa com a terceira marca a partir do primeiro trimestre de 2018. Segundo a BRF no Brasil, a terceira marca permitirá ingressar em um segmento de mercado em que não está presente atualmente e que compõe mais de 30% do mercado brasileiro de alimentos processados; terá a função de otimizar a cadeia, per-



ses no mundo todo e utilizados em diversos alimentos, incluindo confeitos, produtos lácteos, produtos de panificação, salgados e bebidas. Os alimentos que conferem cor EXBERRY® proporcionam um amplo leque de tons de cores vibrantes e estáveis. Sendo uma alternativa natural para os aditivos, atendem as necessidades de consumidores em busca de alimentos saudáveis e naturais. gnt-group.com

ALIBRA

RECEBE DOIS IMPORTANTES RECONHECIMENTOS

Uma pesquisa elaborada pela consultoria Deloitte em parceria com a revista Exame, classificou a Alibra Ingredientes entre as 100 PMEs que mais Crescem no Brasil. A empresa conquistou o 49º lugar entre as 100 pequenas e médias empresas que registraram as mais altas taxas de expansão em receita



líquida entre 2014 e 2016. A pesquisa, em sua 12ª edição, é referência nacional no mercado das organizações emergentes. O estudo que se debruçou sobre “A Estratégia do Reposicionamento” das empresas de sucesso frente aos atuais desafios econômicos e de negócios, em um momento em que o mercado brasileiro se mobilizou para retomar a atividade econômica no país, revelou que as 100 pequenas e médias empresas que mais cresceram, juntas, faturaram R\$ 7,3 bilhões em 2016, 21% mais do que no ano anterior. A pesquisa apontou, ainda, que para conseguir aumentar suas receitas em meio à crise, além do corte de custos, as empresas usaram a inovação para se destacar.

As pequenas e médias empresas são a base para a movimentação da economia. No Brasil, geram 52% dos empregos com carteira assinada e representam 27% do PIB, portanto, se elas vão mal, a economia toda é prejudicada. Já a publicação

do Anuário Melhores do Agronegócio 2017, editada pela revista Globo Rural em parceria com a Serasa Experian, premiou as empresas com melhores desempenhos financeiros no ano corrente de 2016. A Alibra foi classificada entre as 500 Maiores Empresas do Agronegócio do Brasil e está entre as 50 maiores no quesito Rentabilidade do Patrimônio Líquido. O grande destaque da Alibra foi na categoria de Laticínios, classificando-se entre os 10 Melhores e ocupando a 2ª posição em Margem Líquida, 3ª posição em Margem de Atividade, 3ª posição em Rentabilidade do Patrimônio Líquido, 4ª posição em Evolução da Receita Líquida e 9ª posição em Liquidez Corrente. Segundo a Alibra, apesar do cenário econômico instável do país, a empresa vislumbrou oportunidades e trabalhou muito para oferecer soluções de qualidade ao mercado de alimentos e de bebidas; e esses reconhecimentos reforçam que a Alibra está no caminho certo e impulsionam a empresa a crescer a cada ano. alibra.com.br



Carbonato de Cálcio

Principais Funcionalidades

- Melhorador de processo
- Anti Umectante
- Fonte de cálcio

Fonte de Sabores,
Ingredientes e Tecnologia
para a sua Empresa!

A **Vogler Ingredients** em busca de soluções completas e inovadoras para seus clientes mantém parceria com os principais fabricantes do mercado, como a **Imerys**, distribuído a linha de Carbonato de Cálcio para todo o Brasil.

A **Imerys** transforma, enriquece e combina uma gama única de minerais, com soluções em **Carbonato de Cálcio** para a indústria de Alimentos e Bebidas que melhoram a performance, vitalidade e nutrição nos produtos, impactando positivamente na saúde e no bem-estar dos seus clientes.



55 11 4393 4400

www.vogler.com.br | [vendas@vogler.com.br](mailto: vendas@vogler.com.br)

[f](#) /vogler.ingredients [+](#) VoglerIngredients01

Soluções inovadoras para
grandes performances

Distribuidor **Exclusivo**



DUAS RODAS AMPLIA CERTIFICAÇÕES INTERNACIONAIS

A Duas Rodas, líder brasileira na fabricação de aromas e ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas, ampliou em 2017 o seu portfólio de certificações, iniciativa que reforça o projeto estratégico de expansão no mercado nacional e internacional. A multinacional brasileira conta com atuação em mais de 30 países em cinco continentes e tem a sustentabilidade dos negócios e o respeito às culturas dos seus clientes como princípios de atuação, posicionamento fortalecido pelas certificações Kosher e Halal. Pioneira na extração de óleos essenciais de frutas e plantas tropicais no Brasil, a Duas Rodas alia a sua experiência de mais de nove décadas na fabricação de extratos e desidratados às tendências do mercado mundial em favor da saudabilidade, potencial que foi ampliado neste ano com a retomada da Certificação de Produto Orgânico, atestando que os produtos da Duas Rodas atendem às normas internacionais da cadeia de produção orgânica. A empresa também oferece produtos com certificações étnicas, que respeitam pré-requisitos de produção de alimentos para consumo das comunidades muçulmana e judaica. A certificação Halal garante que os

produtos alimentícios são produzidos de acordo com as orientações da lei islâmica. E a Kosher atesta produtos que obedecem as normas específicas que regem a dieta judaica ortodoxa. Uma das estratégias de atuação do Grupo Duas Rodas, a sustentabilidade é respaldada, ainda, por sistemas de gestão ambiental, da qualidade e de segurança de alimentos, atestados pelas certificações internacionais FSSC 22000, de segurança de alimentos, e SMETA (*Sedex Members Ethical Trade Audit*), de responsabilidade social, que engloba respeito às legislações trabalhistas, saúde e segurança, meio ambiente e ética comercial. Segundo a Duas Rodas, com estas certificações, a empresa assegura um diferencial importante de mercado e potencializa o seu portfólio de produtos para atender novas frentes de negócios e avançar no crescimento no mercado global. duasrodas.com

EMULZINT COMPLEMENTA A LINHA TRIGALE COM O SABOR CHIA

A Emulzint, indústria holandesa de ingredientes para panificação e confeitaria, acaba de adicionar mais um integrante à linha Trigale. Além dos sabores Multigrano, 100% Integral, Centeio, Aveia, Linho, Milho e Castanha do Brasil,

a linha conta, agora, com o Trigale Chia. A linha Trigale é composta por pães light em sódio que trazem os benefícios das fibras e dos próprios grãos. Ou seja, um pão para quem quer uma alimentação saudável sem abrir mão do sabor. Além das sementes de chia, que contém minerais, fibras e ômega 3, o Trigale Chia traz também a inulina, uma fibra branca extraída da raiz da chicória que ajuda no bom funcionamento do intestino. Vale lembrar que a chia possui quase cinco vezes mais cálcio do que o leite integral, duas vezes mais magnésio do que as nozes, 10 vezes mais ferro do que o espinafre, duas vezes mais potássio do que bananas e cinco vezes mais fibras do que a aveia. É a semente com maior porcentagem de ácido graxo ômega 3, outro elemento muito importante para a saúde. Segundo a Emulzint, o Trigale

Chia dará aos panificadores ainda mais opções para ampliar o mix de produtos saudáveis em seus estabelecimentos. O produto é comercializado em caixas com 10 kg de mistura, 650g de decoração, 40 sacos plásticos e 40 etiquetas com informações nutricionais. emulzint.com.br



SOLUÇÕES ALIMENTÍCIAS
AVANÇADAS PARA INSPIRAR
O DESENVOLVIMENTO DE
NOVOS PRODUTOS



Reaching Further Together

Como líder mundial em gelatina, nós fornecemos um ingrediente natural único, com possibilidades infinitas. Seja qual for sua aplicação, trabalhamos em parceria para que você possa adquirir os benefícios oferecidos por nossa ampla gama de gelatinas.

Acesse nosso site e saiba mais:
rousselot.com


Rousselot

NETZSCH

DUPONT

APRESENTA INOVAÇÕES PARA REDUÇÃO DE GORDURAS E AÇÚCARES

Atualmente, uma das grandes preocupações é o aumento das estatísticas de sobrepeso e obesidade. Essa é uma condição que preocupa a população, a indústria, o governo e os órgãos reguladores de todo o mundo. A DuPont Nutrition & Health, empresa líder no mercado, trabalha fortemente para desenvolver soluções que ajudam a enfrentar esse desafio, oferecendo ingredientes e tecnologias inovadoras que possibilitam a redução de gorduras e açúcares, ou ainda, que auxiliam a adequar o perfil nutricional de alimentos e bebidas. Sua mais recente inovação é a solução Low Sat, No Trans. É uma solução desenvolvida para redução de até 70% da gordura saturada em margarinas e biscoitos recheados, possibilitando aos fabricantes o desenvolvimento de um produto mais saudável e estável, sem alterar as características sensoriais e nem o processo de produção. Entre os lançamentos deste ano, destaque para a proteína isolada de soja SUPRO® XT 55, que proporciona o equilíbrio perfeito entre a viscosidade e a estabilidade das proteínas em bebidas prontas. A nova proteína isolada da linha SUPRO® foi especialmente desenvolvida para melhorar a rentabilidade das bebidas com alto teor de proteínas, sendo possível substituir até 50% da proteína do leite na formulação, reduzindo custos, sem comprometer o desempenho sensorial e o perfil nutricional. Para o segmento lácteo, o destaque são as culturas lácticas da linha YO-MIX®, para iogurtes e bebidas lácteas, que garantem rápida fermentação com pós acidificação controlada, mais textura e um sabor extra suave; além das culturas para iogurte com probióticos. Para queijos mussarela, a linha CHOOZIT® apresenta novos integrantes: culturas liofilizadas e congeladas, que garantem um comportamento mais estável durante a produção ou redução do tempo de fermentação. Para o controle de bacteriófágicos em produtos lácteos, a linha HOLDBAC®, uma linha de culturas protetoras que controla o crescimento de microorganismos indesejáveis. A oferta de produtos para o setor de sorvetes também cresceu. Os ingredientes da DuPont, hoje presentes em um a cada dois sorvetes produzidos no mundo, recebem o reforço de cinco novos produtos da linha CREMODAN® para sorvetes à base de leite, água e *soft serve*. A DuPont Nutrition & Health investe constantemente para aumentar sua oferta de produtos e atender aos exigentes consumidores do mercado onde atua. dupont.com.br



agênciasevent

MASTERCREAM® Mais flexibilidade para a sua linha de produção.

Com o MASTERCREAM®, a sua empresa tem pré-moagem de matérias-primas e reprocesso de produtos com tecnologia NETZSCH. E você ainda conta com um laboratório de testes exclusivo, onde é possível experimentar o equipamento e garantir o resultado desejado. Entre em contato e solicite uma demonstração exclusiva com seu produto.



47 3387.7000 | www.netzsch.com



NATUREX SOLUÇÕES EM INGREDIENTES NATURAIS DE ORIGEM VEGETAL

Corantes sintéticos e aditivos artificiais ainda não podem ser considerados como uma coisa do passado, porém sua popularidade na indústria de alimentos vem caindo mais e mais. Os consumidores estão buscando um estilo de vida mais saudável e procuram agregar mais ingredientes naturais em sua alimentação. A Naturex, pioneira no desenvolvimento de soluções em ingredientes naturais, possui uma equipe de especialistas responsável pelo desenvolvimento de um grande portfólio, através de diferentes fontes botânicas de todo o mundo, extraindo e isolando os compostos ativos e transformando-os em ingredientes se-



guros e eficazes que atendam aos mais altos padrões de qualidade exigidos pelo mercado. A demanda dos consumidores por produtos com ingredientes naturais tem motivado as empresas a buscar cada vez mais a simplificação e limpeza dos rótulos de seus produtos. O uso de corantes naturais tornou-se uma realidade

e, no mundo natural, o perfil de azul é um dos mais desafiadores. A Spirulina, uma microalga azul-verde, é alternativa natural ao azul brilhante dos corantes sintéticos. Seu sucesso é uma crescente contínua e a Naturex desenvolveu diversas soluções altamente eficazes para uma grande variedade de aplicações para alimentos, como o extrato natural de spirulina da linha Vegebrite™ Ice Blue LWS. Este ingrediente é aprovado pelas autoridades

brasileiras, assim como em diversos países da América Latina, para uso em aplicações de alimentos, o que abre novos horizontes no mercado. O portfólio da Naturex inclui corantes, antioxidantes, frutas e vegetais naturais, insumos fitoterápicos e inúmeros outros ingredientes naturais à base de plantas, desenvolvidos para ajudar seus clientes na criação de produtos saudáveis, autênticos e eficazes. naturex.com

ALIBRA DISTRIBUI PICOLÉS COM APELO DE SAUDABILIDADE NO DIA NACIONAL DO SORVETE

Para estimular o consumo de sorvetes saudáveis, a Alibra, fornecedora de ingredientes para as indústrias de alimentos e de bebidas promoveu, em parceria com uma indústria de sorvetes, a distribuição de quatro mil picolés em diferentes instituições da cidade de Campinas, SP, para



- Blend de Edulcorantes
- Ingredientes Funcionais
- Premix de Vitaminas e Minerais
- Mais de 50 produtos para Nutrição Humana

Seja qual for sua necessidade,
consulte a Sweetmix.

+ 55 15 4009-8900

+ 55 15 4009-8923

www.sweetmix.com.br

vendas@sweetmix.com.br



Ingredientes de qualidade.

celebrar o Dia Nacional do Sorvete, comemorado no último 23 de setembro. A ação, em sua 3ª edição, tem como objetivo despertar a atenção para o consumo do produto em sua forma mais saudável, sem reduzir a alegria, a diversão e a indulgência. Pelo segundo ano, a Alibra repete a parceria com a Pavê & Comê, empresa fabricante de sorvetes que atua na grande São Paulo. Segundo a Alibra, como fornecedor de ingredientes, a empresa desenvolve muitas soluções para seus clientes, fabricantes de sorvetes, inclusive com perfis nutricionais mais saudáveis, sem alterar as consagradas características sensoriais que tanto agradam o público consumidor. Pesquisa do Ministério da Saúde realizada em 2016, aponta que um em cada cinco brasileiros consome doces em excesso, cinco vezes ou mais na semana. O índice é ainda maior entre os jovens: 28,5% da população de 18 a 24 anos possui alimentação com excesso de açúcar.



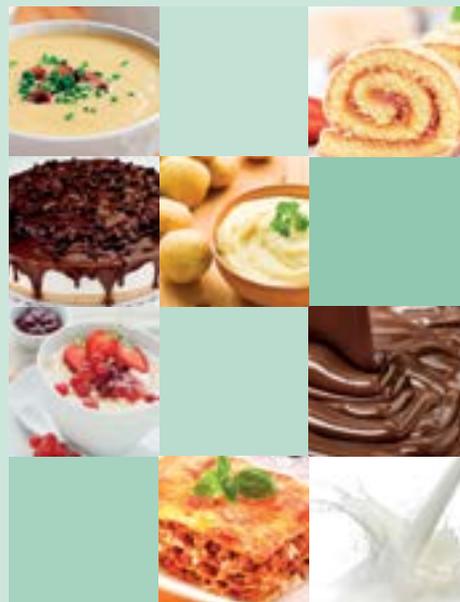
Esses hábitos preocupam diante do avanço de doenças crônicas no país, em especial o diabetes. Alinhada com as tendências de mercado que focam na saudabilidade, a Alibra desenvolveu uma fórmula para picolé sabor chocolate, com apenas 87 calorias. O produto não é adoçado com sacarose, o que contribui para a melhoria de sua composição nutricional. Os picolés foram entregues para pacientes do Centro Infantil Boldrini, hospital filantrópico que cuida de crianças, adolescentes e adultos portadores de doenças sanguíneas ou de câncer, e também para pacientes do hospital

SOBRAPAR - Crânio e Face, instituto privado, de natureza filantrópica, que promove o tratamento cirúrgico e reabilitação de pacientes com deformidades craniofaciais congênicas ou adquiridas. Outras instituições de Campinas também receberam os picolés, como Mãe Maria Rosa - entidade beneficente de amparo a crianças e adolescentes carentes -, e alunos das escolas próximas à região onde está instalada a fábrica da Alibra. Além da questão da saudabilidade e do compromisso social, por meio do estreitamento dos laços com a população e comunidades locais, o evento do Dia do Sorvete teve como objetivo transmitir uma mensagem que vai ao encontro dos ideais da Alibra: aliar sabor e saúde. De acordo com a Alibra, a empresa sempre teve uma postura de contribuir de alguma forma com a comunidade em que está inserida e a distribuição dos picolés é uma das ações que realiza. Ainda segundo a Alibra, a empresa Aproveitou a data

O SUCESSO DO SEU PRODUTO NASCE COM A ESCOLHA CERTA

alibra
www.alibra.com.br

Compostos lácteos
 Creme de leite
 Concentrados e isolados proteicos do soro e do leite
 Caseinatos de sódio e de cálcio
 Caseína
 Estabilizantes
 Espessantes
 Gorduras em pó
 Lactose micronizada
 Óleos em pó
 Queijos análogos
 Coberturas tipo requeijão
 Condimento em pó sabor queijo
 Sais fundentes e corretores de pH
 Flocos de batata
 Cacau alcalino
 Aglomerados para *vending machine*
 Saborizantes concentrados
 Sabores naturais em pó
 Soro de leite em pó
 Corante carmim
 Ácido cítrico
 Goma xantana
 Polidextrose
 Sorbitol
 Monoglicéride destilado saturado
 Glutamato monossódico
 Goma tara
 Hidróxido de cálcio
 Fosfato dissódico
Soluções customizadas



INDUSTRIAL



VAREJO



FOOD SERVICE

que marca o início da primavera para levar um pouquinho de alegria e descontração às crianças e adultos e, ao mesmo tempo, mostrar que o sorvete é um alimento que pode ser saudável. alibra.com.br

TATE & LYLE EXPANDE PORTFÓLIO DE TEXTURIZANTES COM AMIDOS NÃO-OGM

A Tate & Lyle, fornecedora global de ingredientes e soluções alimentícias, apresenta 17 novos ingredientes não-OGM que proporcionam a mesma funcionalidade que os seus contrapartidos tradicionais. Esta novidade faz parte de um programa contínuo de expansões de ingredientes não-OGM em todo o portfólio de texturizantes, enriquecimento com fibras e redução de calorias e açúcar da Tate & Lyle. Seja criando bolos sem açúcar que não desmoronem ou iogurtes com baixo teor de gordura com textura indulgente,

os fabricantes precisam de amidos para proporcionar as experiências que os consumidores exigem. O uso de amidos para fornecer o equilíbrio certo entre sabor e textura é, muitas vezes, um dos mais complexos desafios de formulação em iogurtes, sopas e molhos. A combinação sob medida entre a experiência em formulação e o portfólio de ingredientes da Tate & Lyle fornece aos fabricantes de alimentos as melhores soluções. Entre os amidos não-OGM que estão sendo introduzidos estão o REZISTA® NG, um amido de cozimento, que proporciona estabilidade superior ao processo e textura suave, tornando-o ideal para flans, produtos lácteos, condimentos e molhos; o X-PAND'R® NG, um amido instantâneo, que proporciona aos fabricantes de biscoitos e *snacks* maquinabilidade de massa e texturas crocantes em seus biscoitos, chips e *snacks*; e o MAXI-GEL® NG, um amido de cozimento, que pode auxiliar no gerenciamento de

umidade, criando texturas suaves em iogurtes, sopas e molhos, bem como estabilidade superior aos ciclos de congelamento-descongelamento em refeições congeladas. Na medida em que a Tate & Lyle introduz mais ofertas não-OGM, a manutenção dos padrões de certificação mais altos, do cultivo à produção, torna-se uma prioridade fundamental. Para este propósito, a Tate & Lyle usa uma combinação de dois dos órgãos de certificação respeitados: SGS International e Eurofins. tateandlyle.com

NOVOZYMES CONQUISTA PRÊMIO COM A SAPHERA®

No último dia 22 de agosto, no Transamerica Expo Center, em São Paulo, SP, a Novozymes foi apresentada como a grande vencedora na categoria “Ingrediente Funcional Mais Inovador”, do prêmio Fi Innovation Awards 2017, a maior premiação

Soluções em distribuição de ingredientes para a indústria alimentícia.

A quantiQ é referência em distribuição de produtos químicos no Brasil e conta com soluções de qualidade para a indústria alimentícia, incluindo glúten de trigo, sorbato de potássio, pectinas e goma xantana. O que o seu produto precisa está no portfólio da quantiQ.

- Panificação
- Geleias e doces
- Bebidas
- Lácteos
- Sorvetes
- Suplementação esportiva

Para mais informações, entre em contato.

Sul e Sudeste: 0800 770 0785

Norte e Nordeste: 0800 729 9993 • 0800 729 9994

www.quantiq.com.br | nutricao@quantiq.com.br



da indústria alimentícia do Brasil. Aprovada no mês de maio de 2017 pela ANVISA, a principal característica da Saphera®, uma enzima de segunda geração, é alcançar de forma mais fácil, rápida e precisa índices residuais finais de lactose menores



que 0,1% em produtos lácteos. Com essa tecnologia, os laticínios passam a contar com uma ferramenta fundamental para entregar ao consumidor produtos com melhor perfil de sabor e com uma maior estabilidade do dulçor durante sua vida útil, além de atender aos novos níveis de lactose preconizados pela ANVISA, para a utilização da expressão “0% lactose” em leites UHT, iogurtes, creme, requeijão e leite em pó. Essa é a principal premiação nacional do setor e estimula a valorização da inovação, além de gerar novas ofertas e benefícios ao consumidor, que procura cada vez mais alimentos e bebidas saudáveis, de consumo prático. Um comitê técnico especializado analisou aspectos como inovação, processo produtivo, comunicação da inovação e originalidade da embalagem, benefícios ao consumidor, impacto econômico e a originalidade técnica utilizada na fabricação dos produtos e ingredientes.

novozymes.com

DUAS RODAS ESTÁ ENTRE OS INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS MAIS INOVADORES

A multinacional Duas Rodas, líder nacional na fabricação de aromas e ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas, conquistou o 3º lugar na categoria “Ingrediente Alimentício mais Inovador”, do Fi Innovation Awards 2017, principal premiação nacional da indústria de alimentos, que visa valorizar a inovação e reconhecer a criação de produtos do setor que ofereçam benefícios ao consumidor final. O ingrediente premiado é o T-Sweet, uma tecnologia de aroma 100% natural que promove a redução de 25% a 33% de açúcar em produtos da indústria, como iogurtes e néctares, podendo reduzir ainda mais em outras categorias. O T-Sweet foi desenvolvido dentro do portfólio Taste Full Technologies, plataforma



CISTEÍNA POR FERMENTAÇÃO AJINOMOTO UMA OPÇÃO NATURAL

A Ajinomoto, pioneira na produção de aminoácidos de alto grau de pureza, possui a cisteína obtida pelo processo de fermentação, que além de utilizar apenas fontes de carboidratos como matéria-prima, não utiliza solventes orgânicos voláteis, garantindo um material de origem vegetal e não animal, sem agredir o meio ambiente.

A cisteína apresenta uma série de vantagens no processo de panificação:

- Redução do tempo de amassamento e fermentação;
- Diminuição do encolhimento da massa;
- Redução da elasticidade e melhor maquinabilidade;
- Redução do consumo de energia.

Para maiores informações:
+55 11 5908 8778 • cs_amino@br.ajinomoto.com
www.aminoscience.com.br

AJINOMOTO®

de ingredientes da Duas Rodas voltada à promoção da saudabilidade na alimentação global, sem abrir mão do sabor, principal quesito para a recompra de produtos. Segundo a Duas Rodas, no momento em que o açúcar é visto como um dos grandes vilões da saúde, trazer esta solução é extremamente relevante para o mercado. Ainda de acordo com a Duas Rodas, os consumidores, em especial os brasileiros, tem dificuldades em abrir mão do sabor em nome da saudabilidade; com o T-Sweet é possível entregar esta sensorialidade, proporcionando ainda o apelo *clean label* ao produto final, pois não agrega ingredientes desconhecidos e, sim, um aroma natural. A solução é resultado da sinergia de moléculas aromáticas que mantêm o corpo e o sabor em sua aplicação nos produtos, permitindo a redução do açúcar, sem a adição de edulcorantes e sem deixar residuais

desagradáveis. Vale ressaltar que o investimento em inovação é um pilar estratégico de competitividade e expansão dos negócios da empresa. Por isso, a Duas Rodas investe nas áreas de pesquisa e desenvolvimento, infraestrutura, equipamentos e capital intelectual na busca por inovar em produtos, processos e tecnologias, além de ampliar o posicionamento no mercado mundial. duasrodas.com

NOVAPROM LANÇA LINHA DE INGREDIENTES PARA PRODUTOS LÁCTEOS

A NovaProm - Collagen & Food Ingredients, Unidade da JBS, lança a linha NovaLac de ingredientes para produtos lácteos - bebidas lácteas, queijos processados e iogurtes -, desenvolvida à base de colágeno funcional. A inovação

proporciona textura e rendimento a esses produtos e melhora sua estabilidade. A empresa também apresenta novas aplicações para as linhas NovaPro®, Novapro® SF e Ingredientes®, aprimoradas para atender o segmento de produtos cárneos processados. Segundo a NovaProm, a cada ano, a empresa está se fortalecendo como fornecedor de ingredientes para o segmento de cárneos processados e, também, como fornecedor de soluções em ingredientes para a indústria de alimentos em geral. Com sede no Brasil, a unidade de negócios é a maior fabricante de colágeno bovino do mundo e exporta para clientes situados em mais de 20 países. Criada em 2002, a NovaProm Food Ingredients tem capacidade de produção de 5 mil toneladas de colágeno/ano e 4 mil toneladas de ingredientes funcionais para produtos industrializados/ano.



Soluções inovadoras em Textura e Estabilidade para a Indústria Alimentícia

A ICL Food Specialties oferece em seu portfólio ingredientes e soluções que auxiliam em inovações de produtos, incremento de qualidade e otimização de processo de alimentos. Somos líderes em soluções para textura e estabilidade resultantes de nossa tradição global em tecnologia de fosfatos e aplicação de ingredientes e proteínas em alimentos e bebidas.



Segundo um estudo clínico divulgado pela NovaProm, desenvolvido para avaliar a eficácia do Novapro® Hidro, linha de colágeno hidrolisado da empresa, realizado com mulheres entre 40 e 60 anos, durante 90 dias, concluiu que o consumo regular do produto traz benefícios e auxilia na redução de rugas e linhas de expressão, promovendo firmeza, elasticidade e hidratação da pele. novaprom.com.br

GIVAUDAN ADQUIRE A DIVISÃO DE NUTRIÇÃO DO GRUPO CENTROFLORA

A Givaudan, líder mundial em aromas e fragrâncias, anunciou a aquisição da divisão de nutrição do Grupo Centroflora como parte da estratégia 2020 para fortalecer a oferta global de extratos naturais e sua presença no Brasil. A Divisão Nutricional da Centroflora (Centroflora Nutra) fabrica extratos botânicos e frutas desidratadas para os setores de alimentos, bebidas e bens de consumo. Oferece uma grande variedade de extratos de plantas de várias regiões do mundo, com foco especial nas provenientes da grande biodiversidade do Brasil. Com sede e uma fábrica no Brasil, a Centroflora Nutra exporta produtos em nível mundial. Segundo a Givaudan, a aquisição da divisão de nutrição da Centroflora se ajusta à estratégia 2020 de expandir a oferta em produtos naturais e está alinhada aos objetivos de sustentabilidade da empresa. Ainda de acordo com a Givaudan, a combinação do portfólio de extratos naturais da Centroflora e sua liderança de sustentabilidade, juntamente com o amplo patrimônio de fontes naturais e sustentáveis da Givaudan, gerarão inúmeros benefícios para os seus clientes, funcionários e comunidades no Brasil e em todo o mundo. givaudan.com

KERRY BLEND DE PROTEÍNAS VEGETAIS É PREMIADO

O ProDiem™, um *blend* de proteínas vegetais desenvolvido pela Kerry, empresa de soluções Taste & Nutrition, foi escolhido um dos três ingredientes funcionais mais inovadores pelo comitê da Fi Innovation Awards 2017, premiação nacional que estimula e reconhece inovações da indústria de ingredientes e produtos alimentícios. O ProDiem™ é um *blend* que oferece combinações de proteínas de aveia, batata, ervilha e/ou arroz. O produto foi desenvolvido utilizando técnicas de processamento exclusivas para melhorar o sabor e disfarçar a textura granulada, eliminando a resistência do consumidor à esse tipo de proteína. O resultado do prêmio foi um grande reconhecimento para a Kerry, pois é uma inovação importante para que esse mercado deslanche no Brasil. Com uma versão de ProDiem™ desenvolvido para bebidas, que foi composta por um *blend* de proteínas de ervilha e arroz, a empresa entregou não só um sabor diferenciado, como também um ótimo perfil nutricional: PDCAAS igual a 1 - escore de aminoácidos corrigido pela digestibilidade proteica - *protein digestibility-corrected amino acid score* -, ou seja, 100 gramas do produto equivalem a proteína de 12,5 copos de leite ou três bifes de carne bovina. Sabor e textura são os principais fatores para a inovação dessa categoria e ao otimizar a combinação de quatro proteínas vegetais, a Kerry se torna capaz de desenvolver uma proteína de alta qualidade, apresentando um perfil de aminoácidos mais completo e balanceado. O produto é um grande lançamento da Kerry nesse segundo semestre de 2017 e está disponível para comercialização. kerrygroup.com



Uma proposta saudável para petiscar entre horas. Cultivar hábitos mais saudáveis com ingredientes naturais.

Desde a geração Y até aos baby boomers: os snacks fazem parte do estilo de vida de todos os consumidores. Hoje em dia, qualquer coisa pode ser um snack e qualquer momento é bom para petiscar. Cada vez mais, os consumidores tomam decisões fundamentadas em relação ao que comem. Preocupam-se com a sua saúde e bem-estar. Mas o sabor continua a ser o fator determinante na compra de produtos alimentares. Ajude os consumidores a satisfazerem os seus caprichos com snacks nutritivos e deliciosos graças aos ingredientes funcionais da BENEÓ.

Follow us on: [in](https://www.linkedin.com/company/beneo) [yt](https://www.youtube.com/channel/UC...) [tw](https://www.twitter.com/beneo)
www.beneo.com