

Com quase 90 anos de história, a Camlin Fine Sciences Ltd. (CFS) é reconhecida, hoje, como a maior empresa verticalizada de antioxidantes tradicionais (TBHQ, BHA e Palmitato de Ascorbilo - AsP), atuando nos segmentos de alimentos; alimentos para animais de companhia; nutrição animal; indústrias de graxaria (reciclagem animal); aquacultura; biodiesel; farmacêutico; tintas; petroquímica; agroquímica; têxteis e curtume, além de ingredientes de aroma (terceiro maior produtor mundial de vanilina - baunilha) e produtos químicos de alto desempenho.

Sua matriz e unidades de produção estão localizadas na Índia, respectivamente, em Mumbai e Tarapur, e com subsidiárias na Itália (Ravena), China (Zhejiang), Estados Unidos (Iowa), México (Cidade do México), Chile (Santiago), Argentina (Buenos Aires) e Brasil (São Paulo), além de centros de distribuição próprios e/ou escritórios na Dinamarca, Colômbia, Bolívia, Guatemala, Peru, Cuba e Reino Unido. Nas unidades da Índia, Brasil, Itália, Estados Unidos e México, a CFS possui laboratórios de controle de qualidade, pesquisa e desenvolvimento de produtos e aplicação. Atualmente, é comercializado um amplo portfólio em diversos segmentos em que a empresa atua em mais de 80 países.

A expectativa é fechar o faturamento mundial em cerca de US\$ 200 milhões de dólares (ano fiscal de abril de 2017 a março de 2018). “O ano de 2017 foi muito desafiante, mas a perspectiva é crescer em torno de 25% a 35% ao ano entre 2018 e 2021. Desenvolvemos estratégias específicas para produzir novas tecnologias que possam otimizar este rendimento e produtividade. Investimos em torno de 7% a 10% do faturamento mundial em pesquisas e no desenvolvimento de soluções inovadoras”, ressalta o diretor geral da CFS para América do Sul, Luciano Monteiro.

No Brasil, a CFS, com apenas quatro anos, já é considerada uma

das mais importantes filiais aos olhos dos fundadores indianos. Atualmente, a empresa fatura em torno de R\$ 46 milhões e a projeção é aumentar em 25% a 35% ao ano no período de 2018 e 2021. “Produzimos antioxidantes tradicionais para diversos segmentos e estamos investindo fortemente em antioxidantes naturais. É um mercado que cresce muito, principalmente, porque as pessoas estão optando por uma vida mais saudável. Oferecemos blends naturais à base extrato de alecrim, acerola, chá verde e tocoferóis. É uma tendência mundial”, acrescenta o diretor.

Na América do Sul, a CFS está presente com centros de distribuição e/ou fábricas no Brasil (regiões Sudeste, Sul, Centro-Oeste), Buenos Aires (Argentina); Montevideu (Uruguai); Santiago (Chile) e Cochabamba (Bolívia).

HISTÓRIA DE SUCESSO

A Camlin Fine Sciences iniciou suas operações, em 1931, com o nome Camlin, em Mumbai, na Índia, como fabricante de artigos de papelaria e material de arte. Em 1984, o negócio

diversificou para a fabricação de antioxidantes para o mercado global, através de sua nova divisão Camlin Fine Chemicals.

Nesse mesmo ano, inaugurou a fábrica em Tarapur, na Índia, para produzir antioxidantes para o mercado global, através da Divisão de Produtos Químicos e Farmacêuticos Camlin.

Em 2006, a Camlin Fine Chemicals se tornou Camlin Fine Science, fornecedora de soluções de *shelf life* de alta qualidade, incluindo antioxidantes (maior produtora de TBHQ e BHA), ingredientes de aroma (terceiro maior produtor mundial de vanilina) e produtos químicos de alto desempenho.

Em 2007, entrou na Bolsa de Valores de Bombai (BSE); e, em 2009, a Camlin Fine Sciences tornou-se globalmente a maior produtora de antioxidantes tradicionais TBHQ e BHA.

Em 2011, a CFS Ltd. adquiriu a 3ª maior planta produtora de Hidroquinona (molécula precursora de antioxidantes) e Catecol (molécula precursora de aromas e fragrâncias)





do mundo, a Borregaard Italia SpA. Desta forma, a CFS Europe SpA, em Ravena, na Itália, tornou-se uma empresa verticalizada, desde a fabricação da matéria-prima até o produto final. Passou a ser a única a possuir o processo verticalizado dentre os cinco maiores produtores de hidroquinona. Com a fabricação de Catecol-Guaiacol e Catecol-Guetol (aromatizantes) na Itália, iniciou a produção de suas linhas Vanesse e Evanil de ingredientes alimentícios na Índia (aromas vanilina e etil vanilina, respectivamente), destinados à indústria de nutrição humana. Os aromatizantes são produzidos sob rígidos padrões de qualidade, livres de ONCB (orto-nitro cloro benzeno) e com rastreabilidade

em todo o processo.

Em 2013, inaugurou a CFS do Brasil Ltda. e iniciou a produção de misturas antioxidantes para aplicações alimentícias.

Em 2015, a Camlin Fine Sciences alcançou um fornecimento global, atendendo mais de 50 países com exportação de todo seu portfólio.

Em 2016, lançou a CFS North America, escritório e laboratórios nos Estados Unidos de antioxidantes para aplicações alimentícias. Adquiriu a participação de 65% da Dresen Química, no México, para aumentar sua presença na América Central, México, Caribe e região andina.

Em 2017, a Camlin Fine Sciences Ltd. e sua subsidiária CFS Europe



SpA adquiriram 51% de participação na Ningbo Wanglong Flavors e Fragrances Company Limited, na China. A entidade recentemente formada, designada como CFS Wanglong, fabrica e comercializa aromas e fragrâncias (vanilina) diretamente aos fabricantes de alimentos, distribuidores e clientes industriais em todo o mundo. Toda a produção é realizada na unidade fabril localizada na cidade costeira de Yuyao, província de Zhejiang. Com essa associação, a



CFS se tornou o terceiro maior produtor de vanilina do mundo.

Ainda em 2017, a fábrica da CFS em Ravena, na Itália, iniciou a produção de catecol, matéria-prima utilizada para a fabricação de vanilina e etil vanilina. Nesse mesmo ano, a CFS Europe SpA iniciou a fabricação de misturas antioxidantes; além da inauguração do escritório na Dinamarca em Agro Food Park.

Atualmente, a matriz Camlin Fine Sciences Ltd., na Índia, é a maior fabricante e exportadora de antioxidantes da linha alimentícia TBHQ, BHA e Palmitato de Ascorbila, com certificações HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), ISO 9001:2008; FSSC 22000 (Certificação do Sistema de Segurança Alimentar); FAMI-QS (Sistema de Qualidade e Segurança para Ingredientes de Alimentação Especializada), além das certificações Halal e Kosher (para consumo da comunidade muçulmana e judaica, respectivamente).

A Camlin Fines Sciences oferece ao mercado antioxidantes alimen-

tícios naturais e sintéticos. Um dos destaques do seu portfólio é a linha Xtendra® (*Shelf Life Solutions*), composta por antioxidantes de origem sintética, como BHA - hidroxianisol butilado; BHT - hidroxitolueno butilado; TBQH - terc-butil hidroquinona; e AsP - palmito de ascorbila, utilizados pelas indústrias alimentícias, fabricantes de alimentos para animais de



companhia, nutrição animal, aquacultura, indústrias petroquímicas; agroquímica; farmacêutica; tintas; pigmentos e outras.

Outro destaque é a linha Nasure® (*Shelf Life Naturally*), composta por extrato de alecrim, acerola, chá verde e tocoferóis, utilizados pelas indústrias alimentícias, fabricantes de alimentos para animais de companhia, nutrição animal e aquacultura; BakeMagic; e vanilina e etil vanilina, aplicados em alimentação humana.

CENÁRIO INTERNACIONAL DE ANTIOXIDANTES PARA ALIMENTOS

Há dois tipos de antioxidantes alimentícios, os naturais e os sintéticos. Os naturais são extraídos de diferentes fontes de plantas, como frutas e vegetais, óleos, nozes, sementes, especiarias e ervas. O sintético é retirado de produtos à base de petróleo e ácido gálico. Segundo estudos, o mercado mundial de antioxidantes alimentícios foi avaliado em



US\$1,05 bilhão em 2015, e deverá atingir US\$ 1,48 bilhão em 2022, com previsão de crescimento de 5,1% entre 2017 a 2022.

Os antioxidantes naturais incluem a vitamina C (ácido ascórbico) e vitamina E (tocoferóis); carotenóides, extrato de alecrim e chá verde. Já entre os antioxidantes sintéticos estão o BHA (hidroxianisol butilado), o BHT (hidroxitolueno butilado), o TBHQ (terc-butil hidroquinona), a AsP (palmitato de ascorbilo), o PG (galato de propila) e a etoxiquina.

Os antioxidantes alimentícios são apresentados na forma líquida e seca; sua aplicação na indústria alimentícia inclui gorduras e óleos vegetais; margarinas; alimentos preparados; produtos cárneos; bebidas; e confeitaria, entre outros.



VISÃO GLOBAL DO MERCADO DE ANTIOXIDANTES ALIMENTÍCIOS PREVISÃO DE CRESCIMENTO ENTRE 2017 A 2022

Continentes	Natural	Sintético
Ásia	8,3%	4,7%
América do Norte	7,1%	1,7%
Europa	6,7%	3,2%
Outros	4,8%	2,7%

MARKET SHARE EM 2015 PREVISÃO DE CRESCIMENTO 2017 A 2022

Continentes	Market Share	Previsão de crescimento 2017 a 2022
Ásia	34,7%	5,8%
América do Norte	31,1%	5,2%
Europa	23,7%	4,8%
Outros	10,5%	3,3%

Em 2015, a Ásia-Pacífico liderou o mercado global de antioxidantes alimentícios e representou uma participação de 34,7%, em termos de valor. Prevê-se que o mercado da Ásia-Pacífico cresça em torno de 5,8% de 2017 a 2022, chegando a US\$ 531,7 milhões no final desse período. Os principais países que contribuem significativamente para o crescimento do mercado incluem China, Índia, Japão, Austrália e

Nova Zelândia.

A América do Norte deverá ser o segundo maior mercado, crescendo a uma taxa de 5,2% durante o período de previsão. Um dos principais fatores que impulsionam a demanda de antioxidantes alimentícios inclui a mudança dos padrões alimentares das pessoas na América do Norte, o que, por sua vez, aumentou a demanda de alimentos preparados e produtos cárneos.



Camlin Fine Sciences
camlinfs.com