

Mercado, Empresas & Cia.

INGREDION ACQUIRE A TIC GUMS

A Ingredion, fornecedor mundial de soluções de ingredientes para uma diversidade de indústrias, anuncia a aquisição da TIC Gums Incorporated, uma empresa privada, com sede nos Estados Unidos, que fornece sistemas de textura para a indústria de alimentos e bebidas. Sua experiência com texturizadores baseados em goma complementa a experiência da Ingredion na tecnologia de amidos, possibilitando o desenvolvimento de novas soluções de textura para as formulações de alimentos. A TIC Gums permite a inovação de alimentos através da combinação de vários tipos de sistemas de texturizantes que trabalham sinergicamente em alimentos e bebidas. A empresa tem acesso a uma variedade de ingredientes derivados da agricultura, como goma acácia e goma guar; bem como um profundo conhecimento de seu funcionamento. Estes ingredientes baseados na natureza formam a base de inovadores sistemas de textura e permitem a reformulação rótulos *clean label*. A aquisição expandirá a carteira de especialidades de maior valor agregado e a base de clientes da Ingredion no segmento de pequenas e médias empresas de

alimentos e bebidas, as quais estão impulsionando a inovação da indústria. Segundo a Ingredion, esta aquisição impulsiona a empresa para uma nova era de desenvolvimento de textura, com mais soluções para atender as demandas de orgânicos e rótulos *clean label*.

A TIC Gums opera duas plantas de produção, uma nos Estados Unidos e outra na China, tendo laboratórios de P&D de última geração em ambos países. A negociação está em análise pelos órgãos competentes e deve se encerrar até o final deste ano.



Ingredion

FRIMESA INVESTE PARA SER REFERÊNCIA EM SUÍNOS

A Frimesa pretende se tornar uma referência nacional na produção de carne suína e, para isso, prevê investimentos de R\$ 2,5 bilhões em toda a cadeia produtiva até 2030. Com sede em Medianeira, PR, a empresa é uma central que reúne cinco cooperativas filiadas e tem produtores que atuam como parceiros e fornecedores de matéria-prima. Além da suinocultura, a Frimesa também atua no setor de lácteos. Segundo a empresa, até 2018, toda a produção terá controle de origem, com certificações que atestam a qualidade em questões como ração animal até bem-estar das criações e dos trabalhadores. Em 2016, o faturamento da cooperativa fechou em R\$ 2,51 bilhões, 13% a mais do que o registrado em 2015. Já o volume de produção superou 349 mil toneladas, com 5,5% de crescimento. Para 2017, a projeção é que o faturamento atinja R\$ 3 bilhões (+18%) e que o volume

de produção ultrapasse 375 mil toneladas, o que representa 7,5% de aumento. Os números refletem, principalmente, os investimentos crescentes da empresa na cadeia produtiva da carne suína. A Frimesa é uma das principais produtoras de carne suína no Brasil. Atualmente, a Frimesa trabalha com 1.050 produtores integrados e gradativamente está ampliando a produção, que é de 7 mil cabeças abatidas por dia, para 21 mil cabeças por dia até 2028. A empresa prevê para este ano, investimentos em produtores, cooperativas integradas e na própria Central. O ponto alto é a construção de um frigorífico de carne suína. Serão 141 mil metros quadrados de área construída em uma propriedade de 115 hectares, na cidade de Assis Chateaubriand, no Paraná. A primeira etapa deve ser concluída em 2018. A finalização do complexo está prevista para 2025.

ALIBRA INGREDIENTES INSTALA NOVA PLANTA PILOTO UHT

Com foco em um atendimento cada vez mais personalizado, a Alibra Ingredientes investiu na aquisição de uma nova planta UHT (*Ultra High Temperature*). Instalado na sede da empresa, em Campinas, SP, e em operação desde o final de 2016, o equipamento simula condições ideais de plantas industriais, tornando o desenvolvimento de produtos muito mais rápido e assertivo. Com investimento da ordem de R\$ 1,5 milhão, entre equipamentos e instalações, a planta piloto de última geração permite grande flexibilidade de parâmetros de processo para diferentes produtos dentro do segmento de UHT, como creme de leite, bebidas lácteas, bebidas proteicas, bebidas de soja, néctares, entre outros, com possibilidade de esterilização por injeção direta/indireta de vapor, homogeneização em dois estágios - seja ela asséptica ou não - além de variações na temperatura de envase, através de sistema de resfriamento acoplado à planta UHT. O controle é feito digitalmente, o que garante a alta precisão. Acoplado a planta piloto UHT Alibra, foi instalada uma câmara de fluxo laminar que permite envase asséptico, possibilitando manutenção dos produtos em temperatura ambiente, reproduzindo condições comerciais de armazenamento. Dentre os principais benefícios oferecidos pela planta piloto está a possibilidade de realização de um número muito maior de testes em curto espaço de tempo, permitindo que diversas variações de um mesmo produto sejam avaliadas antes da realização de testes industriais nos clientes, o que gera uma grande economia de tempo e de insumos. Na planta UHT Alibra pode-se avaliar, em média, seis variações de processo e formulação em um mesmo dia. Os protótipos passam por esterilização e, portanto, o tempo que podem ser armazenados para uma avaliação futura aumenta consideravelmente. Dessa



forma, além de gerar uma base de dados importante em cada projeto, as amostras coletadas podem ser analisadas durante os estudos de *shelf life* pré-estabelecidos, possibilitando a realização de ajustes e correções de acordo com as mudanças que podem vir a ocorrer nos períodos de estudo em questão. Todo o desenvolvimento da planta UHT Alibra foi acompanhado pelos engenheiros de processos da empresa que, familiarizados com o desenvolvimento de equipamentos industriais, contribuíram de forma significativa para a construção de uma planta moderna e totalmente adequada às necessidades dos clientes.

TIAL ABRE NOVOS MERCADOS E INCREMENTA EXPORTAÇÕES

Pioneira no segmento de sucos prontos sem aditivos químicos, a Tropical Alimentos, empresa do Grupo Pif Paf, está intensificando o processo de internacionalização da marca Tial, com ações comerciais nos Estados Unidos, Portugal, Japão e Irã, entre outros. A expectativa é um incremento de 40% no volume exportado, além de perspectivas ainda melhores para 2017. A principal novidade é a chegada da linha de bebidas e néctares da empresa ao mercado português. O embarque do primeiro contêiner ocorreu no final de outubro e os produtos já foram diretamente para as gôndolas dos supermercados. Outro mercado importante para o crescimento das exportações será o Irã. Em breve, a Tial inicia os embarques para o país. Para isso,

adequou sua linha de produção, a fim de atender às exigências do consumidor muçulmano e obter a certificação Halal, exigida para esse mercado. Já os Estados Unidos receberam o contêiner das linhas de sucos e néctares em junho e novos embarques estão em andamento. As exportações para a Guiana Francesa, que acontecem há 10 anos, permanecem ativas. Em todos os casos, é exportado um produto *premium*, com qualidade diferenciada. Segundo o Grupo Pif Paf, o atendimento em conformidade com as especificações de cada mercado é fator determinante para a internacionalização da marca. Além dos países citados, o retorno ao Japão é mais um passo a ser dado pela empresa.

LAY'S® EXPANDE NO BRASIL E INICIA PRODUÇÃO EM CURITIBA

Após iniciar a distribuição de LAY'S® no Sul do país, a PepsiCo oficialmente iniciou a inclusão da produção da batata em sua fábrica de Curitiba, PR, para atender os Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Os investimentos realizados na planta fazem parte da estratégia de crescimento da PepsiCo Brasil em consolidar ainda mais sua liderança no segmento de *salty snacks*. De acordo com a PepsiCo, a ideia é ampliar o *mix* de produtos para o público da região, que tem uma crescente demanda no segmento *premium*. Grande parte dos produtores de batata da região, que já forneciam para a fábrica - com foco na produção de Elma Chips® e Ruffles® -, passaram a receber também a demanda da batata LAY'S®. Presente em mais de 60 países, a batata LAY'S® é a mais vendida no mundo, com mais de 800 milhões de consumidores. Há três anos no Brasil, o produto iniciou produção em Sete Lagoas, MG, para suprir a demanda de mercado do Sudeste, com os sabores Clássico, Sour Cream e Picanha, em versões de 30g (*push pop*) e 96g (*pillow*). Da colheita à embalagem, a produção do *snack* é feita em uma média de 48 horas. Para garantir esse prazo e conquistar a região Sul, houve também mudanças de máquinas de empacotamento para maquinário que também permite produzir embalagens exclusivas das batatas LAY'S® (abrem lateralmente para facilitar o manuseio). Além disso, a planta que possui 90 mil m² e com área construída



de 20 mil m², possui seis linhas instaladas e aproximadamente 400 funcionários. Como uma das empresas líderes em seu segmento, a PepsiCo possui hoje 15 fábricas localizadas em todo território nacional. Ao todo, opera 32 marcas no país, sendo que muitas delas geram mais de US\$ 1 bilhão cada em vendas estimadas globalmente, por ano, como no caso de LAY'S®, Quaker® e Pepsi-Cola®, por exemplo.

BENEO APRESENTA NOVOS CONCEITOS EM BALAS SEM AÇÚCAR

Durante a ISM, realizada de 29 de janeiro a 1 de fevereiro, em Colônia, na Alemanha, a Beneo inspirou os visitantes com as últimas inovações em balas duras sem açúcar da sua coleção "Sweets Collection". A última "Sweets Collection" inclui uma gama de balas duras que despertam os sentidos pela sua aparência e sabor graças à utilização do Isomalt, o substituto de açúcar da Beneo. Os visitantes do stand puderam degustar amostras que respondem às principais demandas dos consumidores, como a experiência sensorial e o posicionamento étnico. Dentre as amostras de balas sem açúcar da "Sweets Collection", merecem destaque: a Fruit Veggie Twister (bala de laranja, cenoura e gengibre), uma bala em espiral que inclui uma combinação equilibrada do sabor da fruta e do picante do gengibre, acrescentando a tendência de incluir vegetais em novas categorias; a Hot-Cool-Booster, uma bala caracterizada pela combinação de dois sabores que contrastam em uma fina camada de fruta que cobre o núcleo de limão e mentol, para dar redondeza à experiência sensorial; e a Mango Sticky Rice Delight, um conceito baseado em uma sobremesa muito popular na Ásia e que foi desenvolvido como resposta à crescente demanda de "autenticidade étnica". Incluso em todas as balas da "Sweet Collection", o Isomalt é derivado de forma natural da raiz da beterraba, tem sabor suave e semelhante ao

beneo
connecting nutrition and health



açúcar, portanto, deixa espaço para outros ingredientes no intuito de obter uma combinação nova de sabores. Este ingrediente recebeu a aprovação da EFSA para diferentes *claims* de saúde pelo seu baixo índice glicêmico e por não danificar os dentes. Os especialistas do Beneo Technology Center desenvolvem constantemente ideias para estimular o mercado de balas sem açúcar e a Beneo apoia ativamente seus parceiros e clientes em todo o processo de desenvolvimento do produto. Segundo a Beneo, com a "Sweets Collection" a Beneo quer estimular a criatividade no mercado de balas em escala mundial para desenvolver ideias alinhadas com as tendências atuais, tanto em matéria de sabor como em aparência.

TATE & LYLE GEMACOM TECH É CERTIFICADA COM SELO FSSC 22000

A Tate & Lyle Gemacom Tech anunciou que as unidades industriais de Juiz de Fora e Guarani, ambas em Minas Gerais, obtiveram a certificação FSSC 22000 - *Food Safety System Certification* -, um dos reconhecimentos mais importantes no que se refere à segurança alimentar. A conquista garante a rastreabilidade, qualidade e eficiência dos processos de fabricação da empresa. A obtenção da certificação, conduzida pelo Bureau Veritas, por meio da *Global Food Safety Initiative* (Iniciativa Global de Segurança Alimentar, em tradução livre), reforça o apoio e a colaboração contínuos da Tate & Lyle Gemacom Tech para o avanço da segurança alimentar. A nova conquista é um mais um passo após a obtenção da ISO 22000 em 2013, o primeiro padrão internacional a desenvolver um sistema de gerenciamen-

to de segurança alimentar que incorpora todos os elementos do *Global Manufacturing Practices* (GMP - Práticas Globais de Fabricação) e do *Hazard Analysis Critical Control Points* (HAACP - Análise de Perigos de Pontos Críticos de Controle). Segundo a Tate & Lyle Gemacom Tech, essa certificação confirma os padrões de excelência adotados em toda a cadeia de produção da empresa, que viabilizam ingredientes e soluções alimentícias seguras e de alta qualidade para seus clientes.

TATE & LYLE | Gemacom Tech

PALSGAARD AMPLIA SUAS ATIVIDADES NO BRASIL

A Palsgaard adquiriu a maioria das ações da empresa brasileira Candon Aditivos e Ingredientes Alimentícios, em dezembro de

Palsgaard[®]
Heart working people

2016. Desde 2008, a Candon fornece uma gama de ingredientes especiais e pré-misturas, bem como uma série de emulsificantes para a indústria de panificação brasileira, o que chamou a sua atenção da empresa dinamarquesa. Segundo a Palsgaard, a empresa acompanhou o desenvolvimento da Candon desde 2014 e ficou impressionada com as capacidades da empresa, especialmente no setor de emulsionantes. Com a aquisição, a empresa passou a se denominar Palsgaard Candon S.A.

Amidos Modificados

Linha completa de Amidos

- Amido de Mandioca
- Amido de Arroz
- Amido de Milho
- Amido de Batata

Amidos Modificados Alimentícios

- | | |
|------------|-------------------|
| - Molhos | - Bebidas Lácteas |
| - Cremes | - Requeijão |
| - Catchup | - Doce de Leite |
| - Maionese | - Pão de Queijo |
| - Mostarda | - Temperos |
| - Iogurtes | - Snacks |

Horizonte

AMIDOS

www.amidos.ind.br

Marechal Cândido Rondon - Paraná - Brasil
E-mail: alex@amidos.ind.br (45) 3284-8512

Quem conhece a fórmula controla o resultado!

DOREMUS EXPANDE UNIDADE FABRIL E CONSTRÓI CENTRO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA



A Doremus, empresa brasileira atuante em todo território nacional e América do Sul desde 1985, especialista na criação de aromas, ingredientes e soluções customizadas para a indústria de alimentos e bebidas, se prepara para atender a crescente demanda da indústria alimentícia no segmento de compounds, estabilizantes, emulsificantes e aromas. A empresa está a todo vapor em seu projeto de expansão fabril e seu novo centro de inovação tecnológica. O projeto foi idealizado não só focado nas estratégias de *market share* da empresa, mas com foco em fortalecer os produtos e se posicionar com excelência em fabricação e criação de aromas e ingredientes. Com a expansão projetada, os processos serão ainda mais funcionais e altamente eficazes, atendendo aos exigentes requisitos de qualidade, segurança,

meio ambiente e produtividade. A Doremus, que ocupa hoje um parque industrial de 150.000 m², ganha uma ampliação de 30.000 m². A expectativa é que com a nova fábrica se tenha um ganho na produtividade em 50%. A conclusão da expansão está prevista para o 1º trimestre de 2018.

doremus
Aromas & Ingredientes

NOVAPROM FOOD INGREDIENTS GANHA PRÊMIO BIS NA CATEGORIA COLÁGENO

A Novaprom Food Ingredients, empresa da JBS Novos Negócios, venceu o Prêmio BIS (Best Ingredients Suppliers) na categoria Colágeno. A premiação é uma das mais importantes do mercado nacional ligado à indústria alimentícia. A entrega do certificado aconteceu na sede da JBS, em São Paulo. Segundo a Novaprom, a empresa trabalha diariamente para levar ao mercado ingredientes com alta tecnologia, assim como inúmeras possibilidades de aplicações em produtos. “Agradecemos a todos os

nossos clientes e parceiros que contribuíram para que a empresa conquistasse esse reconhecimento, que nos ajuda a consolidar o trabalho que a empresa vem fazendo nos últimos anos”, afirma Melina Valim, gerente comercial da Novaprom Food Ingredients. Fundada em 2002, a Novaprom Food Ingredients é



pioneira na produção de colágeno bovino no Brasil e possui as certificações necessárias para atender a indústria de alimentos em todo o mundo, garantindo a qualidade e a segurança de produtos como os colágenos em pó e em fibras, ambos utilizados no mercado alimentício. A unidade de negócios também oferece soluções inovadoras para setores como os de higiene e limpeza, de cosméticos e farmacêuticos. A empresa atua em quatro linhas de produtos: Novapro® (colágeno bovino de alta funcionalidade), Novapro® SF (sistemas funcionais à base de colágeno), Novapro® Hidro (colágeno hidrolisado que pode ser usado em alimentos, suplementos nutricionais e cosméticos) e Ingredientes® (conservantes, estabilizantes, antioxidantes e corantes naturais, carragena e condimentos).

 **NovaProm**
Food Ingredients