**QUÍMICA ANASTÁCIO**

**UM DAS MAIORES DISTRIBUIDORAS DE PRODUTOS QUÍMICOS DO BRASIL**

*Com mais de 75 anos de atividades no mercado, a Química Anastácio está entre as maiores distribuidoras de produtos químicos do Brasil, oferecendo uma linha completa de produtos para os diversos segmentos de mercado.*

**Uma história de sucesso**

A história de sucesso da Química Anastácio começou em 1941, ano em que foi fundada por Frederico Krueder, iniciando suas atividades com a produção de glicerina animal. Posteriormente, em 1950, complementou sua linha com a fabricação de ácidos esteáricos e ácidos oleicos.

Em 1997, buscando ampliar o portfólio de produtos fabricados, investiu em tecnologia e equipamentos para a produção de glicerina vegetal e ácidos graxos vegetais, atingindo rapidamente uma posição de destaque nesses mercados.

Em 2000, a Química Anastácio iniciou o ano com uma capacidade de produção quadruplicada e uma linha composta por 15 produtos e, em 2001, ingressou no mercado de distribuição de produtos químicos, firmando parcerias nacionais e internacionais com empresas líderes de mercado, e passando a oferecer uma linha completa de produtos para os segmentos de Beleza & Saúde, Nutrição Animal & Humana e Processos Industriais.

Em 2005, a empresa iniciou a ampliação de suas atividades com a abertura de sua primeira filial no Estado do Espírito Santo; em 2006, inaugurou mais uma filial, desta vez em Recife; em 2007, construiu um centro logístico de 68 mil metros quadrados em Itapevi; em 2008, inaugurou a filial Vila Leopoldina - CDL e abriu uma filial em Itajaí. Em 2010, além da inauguração de seu escritório na China, a Química Anastácio iniciou um ciclo de ampliação acelerada de seu portfólio de produtos, dedicando atenção especial às cadeias logísticas, cada vez mais complexas.

Ao completar 70 anos de história, em 2011, a empresa iniciou o Programa SOL, cuja sigla deriva das palavras Saúde/Segurança, Organização e Limpeza. Em 2012, atingiu a carteira de 3,5 mil clientes ativos e um portfólio robusto de mais de 500 produtos. A pedido dos seus clientes multinacionais, começou a estudar com mais afinco a proposta de abrir operações de distribuição fora do Brasil.

As obras de ampliação do CDL, beneficiando os setores de Compras Internacionais, Financeiro, Jurídico, Importação, Contábil, entre outros, foi concretizada em 2013, mesmo ano em que ocorreu a implantação, na unidade da Vila Anastácio, do Sistema WMS (*Warehouse Management System*), que contribuiu para otimizar o processo logístico de gerenciamento de armazéns.

Em 2014, ano em que a empresa foi destaque na revista Valor Econômico ao integrar o *ranking* das 10 melhores do segmento químico e petroquímico, a Química Anastácio ampliou sua capacidade de estocagem em mais 40%, através da locação de um galpão vizinho ao CDL - Leopoldina. A abertura da Anastácio Overseas, no Panamá, empresa de *trading* destinada a fomentar vendas para a América Latina através de produtos provenientes diretamente dos fornecedores, aconteceu nesse mesmo ano.

A ampliação dos negócios da Química Anastácio foi o foco nos anos seguintes: em 2015, abriu sua filial em Osasco, São Paulo; recomprou um terreno localizado na Vila Anastácio, vendido em 1995 para a Petróleo Ipiranga; e apostou em um novo segmento de atuação: fragrâncias.

Em 2015, registrou crescimento de 27%, subindo no *ranking* da revista Exame, edição Maiores e Melhores, para 945º posto entre as maiores empresas brasileiras, sendo classificada pelo anuário do jornal Valor Econômico como a 5ª empresa mais sólida do Brasil nos segmentos Químico e Petroquímico.

O ano de 2016 foi marcado por muitas conquistas. Além de alcança o patamar de 43 países parceiros na importação e atendimento a número superior a 5.000 clientes, a Química Anastácio iniciou as vendas em ritmo acelerado, abrangendo, já nos primeiros três meses, os países Argentina, Paraguai, Chile, Bolívia, Peru, Colômbia, Venezuela, Equador e o próprio Brasil. Nesse mesmo ano, inaugurou a Anastácio Argentina SA, primeiro Centro de Distribuição próprio fora do Brasil, com o objetivo de fornecer localmente matérias-primas para toda Argentina; além de inaugurar a sala de Envase GMP da IQA, considerada pelos técnicos da ANVISA como uma das mais modernas e seguras linhas no mercado de distribuição de químicos brasileiro.

Em apenas um ano, a Química Anastácio subiu 137 posições no *ranking* da revista Exame das Maiores empresas brasileiras, chegando ao 800º lugar.

Hoje, a Química Anastácio continua investindo, ampliando suas instalações e aumentando seu portfólio de produtos com a finalidade de atender melhor os seus clientes e fornecedores.

**Competitividade e agilidade no atendimento**

Com atendimento personalizado, qualidade assegurada, suporte técnico especializado, logística customizada às necessidades do cliente e pontualidade nas entregas, a Química Anastácio atende a todas as demandas através de seus cinco centros de distribuição, laboratórios próprios, parque de tanques a granel e linhas de envase em ambiente GMP.

Um dos diferenciais da Química Anastácio é oferecer ao mercado produtos com preços competitivos e disponibilidade de volume, objetivando, desta forma, o aumento de sua participação no mercado de distribuição de matérias-primas alimentícias, atendendo os clientes de forma satisfatória em suas particularidades e necessidades.

A equipe comercial da Química Anastácio possui total interação com a equipe de Compras e Inteligência de Mercado, orientando sempre o melhor momento de compra e busca de novas opções de fornecimento para obter êxito nas negociações com os seus clientes, através de soluções em insumos a um custo cada vez mais competitivo e com grande disponibilidade de estoque.

Espalhada em todo território nacional, sua força de vendas dispõe de profissionais altamente qualificados, com grande conhecimento e experiência no mercado de distribuição de matérias-primas para os segmentos de Nutrição Animal, Esportiva e Humana, contribuindo cada vez mais para oferecer soluções inovadoras em insumos.

**Nutrição humana e esportiva**

A Química Anastácio possui um portfólio com mais de 1.000 produtos para os diversos segmentos que atende. Sua divisão de Nutrição Esportiva e Humana disponibiliza ao mercado acidulantes, adoçantes, agentes de brilho, agentes de corpo, agentes de fermentação química, aminoácidos, antioxidantes, aromatizantes, conservantes, corantes artificiais, desmoldantes, edulcorantes, emulsificantes, energéticos, espessantes, estabilizantes, fontes de fibras, matérias-primas para aroma, nutracêuticos, umectantes e proteínas.

Entre os principais produtos disponibilizados pela empresa na categoria de Nutrição Humana estão o acessulfame-k, um edulcorante de alta intensidade, apropriado para diabéticos e indivíduos preocupados com a sua forma física, com excelente estabilidade a diferentes temperaturas e ampla extensão de valores de pH, adequado para aplicação no setor de bebidas (refrigerante, chá, suco, refresco em pó) e iogurtes; o ácido fumárico, um acidulante não higroscópico com baixa taxa de absorção de umidade, que evita a aglomeração dos produtos em pó, prolongando sua validade, sendo disponível na versão para aplicações a quente para sobremesas, gelatinas, balas de goma, compotas, geléias e guloseimas doces em geral e na versão para aplicações a frio atendendo, principalmente, a indústria de bebidas em geral; o ácido sórbico, um conservante para inibir crescimento microbiano, onde maiores concentrações são necessárias em produtos de vida útil muito longa que possuem certo teor de umidade ou condições de refrigeração precárias, tendo como principais campos de aplicação os cremes e margarinas, os molhos e maioneses, os queijos, os produtos de pesca, os produtos cárneos e embutidos diversos, as conservas e verduras ácidas, os produtos derivados de frutas, os produtos de panificação e confeitaria, e os produtos de baixa caloria (pela maior quantidade de água que eles costumam conter, há uma tendência natural em decompor-se mais facilmente); o bicarbonato de amônio, um fermento químico e regulador de acidez, indicado para uso em formulações de biscoitos e *snacks* assados ou outras aplicações em panificação, como pães e bolos; e a cafeína anidra, um estimulante do sistema nervoso central, cujas principais aplicações se voltam para o setor de refrigerantes à base de cola e bebidas energéticas.

A Química Anastácio também dispõe de eritorbato de sódio, um agente na fixação da cor de embutidos, por possuir função antioxidante que, em conjunto com a cura, proporcionam ao produto maior tempo de vida (*shelf life*), agindo diretamente na cor e na conservação, tendo como principais aplicações os embutidos cárneos frescos e fermentados, como salame, linguiça, mortadela, apresuntado e copa, de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; etil vanilina, um aromatizante artificial quimicamente definido, dotado de propriedades organolépticas, obtida por síntese ou outro processo químico adequado, e que ainda não foi encontrada na natureza, sendo sua aplicação voltada aos fabricantes de aromas, como também para alimentos à base de cereais para alimentação infantil e alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância, sendo um componente em todos os casos do aromatizante imitação baunilha; goma guar, um espessante utilizado em pães e massas doces para dar maciez, em géis, receitas com frutas e produtos congelados para impedir a perda de água, no lugar do amido, açúcares e xaropes como uma fonte de viscosidade de baixa caloria, em lugar de ovos, proteína e como um aglutinante em comida vegetariana, atuando em alguns alimentos, como por exemplo sorvetes cremoso ou não, como fixador de água livre e estabilizador, impedindo a formação de cristais de gelo e estrutura granulosa; monoestearato de glicerila 90, um excelente emulsificante alimentício para produtos de panificação, cremes, recheios, margarinas e gorduras comestíveis, leite em pó, sorvete, goma de mascar, chocolate, caramelos, mostarda, biscoitos e rações; nitrito e nitrato de sódio, insumos que desenvolvem cor característica da carne curada e funcionam como bacteriostático em meio ácido; propionato de cálcio, um conservante bacteriostático e fungicida, que atua como agente antimofo em produtos de panificação e confeitaria, sendo muito aplicado em pães, produtos de confeitaria, bolos embalados e massas frescas; sorbitol em pó, um dos polióis mais utilizados na indústria alimentícia, cujas principais aplicações se encontram na indústria de panificação, congelados e recheios, salsichas, vegetais e frutas, gomas de mascar e de suplementos dietéticos e produtos ligados à saúde; e tripolifosfato de sódio, que atua como agente tamponante (controlador de pH), agente sequestrante, estabilizante de emulsões e/ou redução da viscosidade, emulsificação da gordura com a proteína, prevenção da sinérese, retendo água em produtos cárneos resfriados/congeladas, sendo suas principais aplicações em produtos de carne, frangos, peixes e frutos do mar, além de ser apropriado para o uso em salmouras (presuntos, peixes e filés de frango), em soluções (marinados, peixes e descascamento), para adição a seco (salsichas, mortadelas, etc.) e para massageamento no *tumbler*, produtos cremosos, ervilhas ou feijões enlatados ou congelados para aumentar a maciez, produtos de ovos, amendoim, gel e gomas, rações para animais, quelação de cátions multivalentes, inibindo a rancificação oxidativa, estabilização da cor em produtos curados, além de ser muito eficiente para tratamento de água em indústrias alimentícias.

A Química Anastácio inclui, ainda, em sua linha de Nutrição Humana, os ácidos cítrico e málico, aspartame pó, benzoato de sódio, beta alanina, cafeína, carbonato de cálcio, ciclamato de sódio, citrato de sódio, cloreto de potássio, CMC (carboximetilcelulose), os corantes amarelo crepúsculo, amarelo tartrazina, azul brilhante, azul indigotina, vermelho allura, vermelho bordeaux e vermelho ponceau, estireno 1027 e 1028, etil maltol, glucoronalactona, gluten de trigo, goma xantana 200 e 80, inositol, lactose 80 food, lecitina de soja, manitol *food grade*, monoestearato de glicerila, metabissulfito de sódio, óleo mineral 210, propionato de cálcio, sorbato de potássio, sorbitol pó, sucralose, taurina, tripolifosfato de sódio e vitamina C.

A vanilina, um dos flavorizantes mais importantes com um odor denso de creme doce, largamente usada como componente de vários aromas doces, confeitos, sorvetes, bolos, chocolates, pães, biscoitos, cigarros e vinho; e a polidextrose, que age como espessante e umectante e pode substituir o açúcar ou gordura em produtos de panificação específicos (bolos e pães light), chicletes, confeitos, recheios, molhos, sobremesas, gelatinas, pudins, balas e bebidas com o apelo saudável (adição de fibras - líquidas ou pó para preparo de chás/refrescos), além de aplicação em barras de cereais, também fazem parte da ampla e diversificada linha de Nutrição Humana distribuída pela Química Anastácio.

Já a linha de Nutrição Esportiva disponibilizada pela Química Anastácio inclui dextrose, um edulcorante de corpo aplicado nas áreas de aromas, barra de cereais/cereais matinais, balas e confeitos, frigorifico e adoçantes de mesa; os aminoácidos L-Glutamina, L-Isoleucina, L-Leucina e L-valina, utilizado na produção de shakes, BCAA e whey protein; e as proteínas whey protein 80% concentrada (WPC) e whey protein 90% isolada (WPI), apropriadas para uso na produção de alimentos proteicos, shakes e barra de cereais/cereais matinais.

Com tradição e qualidade no mercado de matérias-primas, a Química Anastácio fornece soluções em ingredientes para alimentos, trabalhando em parceria com seus clientes para melhorar processos ou criar novos produtos, através de um amplo portfólio, seguindo as principais tendências de consumo do país.

**Indústria Química Anastácio S/A**

Tel.: (11) 2133-6600

*quimicanastacio.com.br*