

Aditivos Ingredientes

Novembro 2012 - nº 94

•Especial•

Funcionais
Nutracêuticos



JUNTOS, PODEMOS ALIMENTAR O MUNDO.

A DuPont reafirma seu compromisso de encontrar soluções para um dos principais desafios do nosso tempo: garantir alimentos para todos. A empresa, que já contava com soluções de diagnóstico microbiológico, adquiriu a Danisco e a Solae, duas das maiores fornecedoras de ingredientes do setor alimentício, e assim formou a DuPont Nutrição & Saúde. O resultado dessa receita é um prato cheio para o mundo dos negócios: garante maior eficiência de custos, menor impacto ambiental e alimentos mais seguros, saudáveis e nutritivos.

Welcome to The Global Collaboratory.™

Acesse food.dupont.com



DANISCO.

Solae™

Copyright© 2012 – DuPont. Todos os direitos reservados. DuPont, o logotipo oval DuPont®, Welcome to The Global Collaboratory®, Danisco® e Solae™ são marcas ou marcas registradas da E.I. du Pont de Nemours and Company e/ou suas afiliadas.

FIBRA DIETÉTICA
E SEU PAPEL NA SAÚDE

GUIA DO COMPRADOR 2013



O edulcorante inteligente.

O TASTEVA™ Stevia Sweetener permite uma **redução de açúcar de 50% ou mais, proporcionando 100% de sabor**. Dessa forma, é possível produzir alimentos e bebidas com baixos teores de açúcar mas com 100% do dulçor original!

Nossa experiência técnica torna nosso produto mais inteligente.

Começamos extraindo o produto da estêvia de maneira natural. Por meio de nosso processo patenteado, desenvolvemos a melhor composição de glicosídeo esteviol para proporcionar um perfil de sabor superior em relação aos demais edulcorantes derivados da estêvia.

Experimente o TASTEVA™ Stevia Sweetener e prove a diferença que a inovação pode fazer em seus produtos!



A Tate & Lyle é fornecedora mundial líder de adoçantes, texturizantes, ingredientes para o bem-estar e soluções inovadoras para o setor de alimentos e bebidas. Nossas soluções naturais incluem edulcorantes revolucionários à base de plantas e frutas com zero caloria, excelente sabor e perfeitos para uma vasta gama de aplicações.

Para uma consulta pessoal e para saber mais sobre nossos produtos, envie um e-mail para tasteva.latam@tateandlyle.com ou entre em contato pelos telefones: +55 11 5090 3950 no Brasil; +54 230 447 3783 na Argentina; ou +52 55 5600 3514 no México; ou visite nosso site em tastevasweetener.com

our ingredients – your success

TATE & LYLE

©2012 Tate & Lyle

Quali-Blends®



Nossa experiência ao seu serviço



www.quali-blends.com
www.dsm.com/human-nutrition
America-Latina.DNP@dsm.com
Telefone: +55 11 3760-6300

Quali® é uma marca registrada da DSM

Na DSM, oferecemos muito mais do que ingredientes.

Quali®-Blends - nosso serviço de pré-misturas de alta qualidade - oferece suporte ao longo de toda a cadeia, reduzindo a complexidade e agregando valor às suas marcas.

Desde a criação de conceito e desenvolvimento de produtos até a logística e o controle de qualidade, as soluções nutricionais da DSM o ajudam a satisfazer as crescentes demandas dos consumidores. Apoiadas por evidências científicas, nossas pré-misturas podem ser entregues em qualquer lugar, devido a nossa presença global.



HEALTH • NUTRITION • MATERIALS



Chegamos a mais um final de ano. 2012 passou rápido... Muitos projetos se concretizaram e outros ainda ficarão para 2013.

É época de festas... momento de reflexões... de balanço de vida. Não adianta querer fugir do famoso clichê; essa época sempre é assim, não há quem passe imune a esse clima de reflexão que o final do ano nos traz. É hora de realizar o nosso balanço pessoal e profissional, analisar todas as nossas ações, se estamos mesmo caminhando de encontro aos nossos objetivos, se nossos caminhos foram os melhores, quais foram nossos acertos e erros neste ano, o que podemos repetir e onde devemos ter mais cautela. Claro, nada impede que esse balanço seja regado a champagne; assim, se tiver algum ponto negativo, poderá dissipar-se mais facilmente no meio das borbulhas da sedutora e mágica bebida.

É também hora de planejar o futuro, afinal 2013 já está batendo à nossa porta!

Encerramos este editorial, desejando a todos os nossos leitores, parceiros e colaboradores um Feliz Natal e um 2013 repleto de realizações e bons negócios.

Boa leitura e Boas Festas!

Marcia Fani

Marcia Fani

Rumo a 1.000.000 de hits mensais!

www.insumos.com.br/aditivos_e_ingredientes/

Site de referência no setor de alimentos e bebidas.

- » Notícias diárias
- » Pesquisa de ingredientes
- » Artigos técnicos
- » Guia de fornecedores
- » Feiras & eventos



Aditivos Ingredientes

EDITORA

Márcia Fani (Mtb) 19.876

editora@insumos.com.br

DIRETOR COMERCIAL

Jean-Pierre Wankenne

jean-pierre@insumos.com.br

INTERNATIONAL SALES MANAGER

international@insumos.com.br

DEPARTAMENTO FINANCEIRO

Marilena Santana Santos

financeiro@insumos.com.br

DEPARTAMENTO DE ASSINATURAS

assinaturas@insumos.com.br

ATENDIMENTO

atendimento@insumos.com.br

ARTE & DIAGRAMAÇÃO

Assuero Dias

assuero@insumos.com.br

CEO & FUNDADOR

Michel A. Wankenne, MBA

wankenne@insumos.com.br

Tiragem da edição: 10.600

Escritório na República Popular da China

Jinchen Business China

Sophia Wu & Mabel Woo

insumos@163.com

Tel: (+86) 577 8636 3807

Fax: (+86) 577 8841 9856

Cel.: (+86) 188 5870 4707

EDITORIA
insumos

www.insumos.com.br

Tel.: (11) 5524-6931

Fax: (11) 5685-5558

Av. Sargento Geraldo Santana, 567 - 1º
04674-225 - São Paulo, SP

A revista Aditivos & Ingredientes é uma publicação bimestral da Editora Insumos Ltda. É dirigida aos processadores de alimentos e bebidas. Publicações da Editora: revista Aditivos & Ingredientes, Guia do Comprador Aditivos & Ingredientes, revista Funcionais & Nutracêuticos, Guia do Comprador Funcionais & Nutracêuticos, revista Sorvetes & Casquinhas, Guia do Comprador Sorvetes & Casquinhas – Edição Verão e Inverno.

Filiada a

anatec
www.anatec.org.br

SUMÁRIO

Editorial	4
Mercados, Empresas & Cia.	6
Produtos acabados - Lançamentos	18
Nutrição e doenças neurológicas	22
Rousselot - Novos peptídeos de colágeno Peptan B	28
Tovani Benzaquen - Uma história de sucesso marcada pelo pioneirismo	29
Fibra dietética - Seu papel na saúde	34
Caderno Especial: A&I na indústria de fibras	42
Cranberry - A pequena notável	52
Especial China	55

GUIA DO COMPRADOR

Ingredientes	71
Endereços	95
Informativo ABIAM	113
Índice de anunciantes	114

SECCIONES

Editorial	4
Mercados, Empresas y Cia.	6
Productos acabados - Novedades	18
Nutrición y enfermedades neurológicas	22
Rousselot - Los nuevos péptidos de colágeno Peptan B	28
Tovani Benzaquen - Una historia marcada por el éxito pionero	29
Fibra dietética - Su papel en la salud	34
Cuaderno Especial: F&N en la industria de las fibras	42
Cranberry - La pequeña notable	52
Especial China	55

GUIA DEL COMPRADOR

Ingredientes	71
Directorio Industrial	95
Novedades de ABIAM	113
Indice de los Anunciantes	114

Na capa



A DuPont Nutrição & Saúde

Dupont Nutrição & Saúde responde aos desafios mundiais em alimentos, oferecendo uma vasta linha de bioingredientes sustentáveis - sob as marcas DuPont™ Danisco® e Solae™ - e soluções avançadas de diagnóstico microbiológico para proporcionar alimentos mais seguros, saudáveis e nutritivos. Através de uma estreita cooperação com os clientes, a DuPont combina conhecimento e experiência com paixão por inovação, para entregar aos clientes um valor inigualável no mercado. Acesse food.dupont.com.

Soluções

- Antimicrobianos
- Antioxidantes
- Carboidratos especiais
- Culturas
- Diagnósticos
- Emulsificantes
- Enzimas
- Fibras
- Fitosteróis
- Hidrocolóides
- Lecitinas
- Probióticos
- Proteínas de soja
- Sistemas
- Vitaminas



DuPont Nutrition & Health

Rodovia Raposo Tavares, km 27,2 - Moinho Velho

06707-000 - Cotia, SP

Tel.: (11) 4613-3800

Fax: (11) 4612-1101

www.danisco.com

centralsam@danisco.com

Mercado, Empresas & Cia.

PRODUÇÃO ORGÂNICA DE VINHO QUER PROMOVER SAÚDE E QUALIDADE

A crescente onda de produtos orgânicos e biodinâmicos ganha espaço também no setor do vinho. Produtores defendem processos de produção mais naturais que não comprometem o solo, elevam a qualidade da bebida e resultam em produtos que agradam aos consumidores. Para ser considerado orgânico, o vinho não pode ter adição de produtos químicos em seu processo de produção. O cultivo da uva deve ser feito utilizando apenas substâncias naturais, reduzindo o impacto no meio ambiente e no organismo de quem ingere a bebida. Já os biodinâmicos, além de serem orgânicos, melhoram o equilíbrio entre todos os organismos do local. Utilizam técnicas que valorizam o solo, as plantas e o aumento da atividade biológica. Mesmo ainda sendo conside-



rado pequeno, atualmente, a produção orgânica e biodinâmica de vinho movimenta cerca de US\$ 60 bilhões por ano. Em 2011, representou apenas 5% da produção mundial da bebida. Mesmo assim, o crescimento da produção tem sido grande. De 2010 para 2011 houve um aumento de 15% na produção do vinho orgânico. E, a tendência é crescer cada vez mais. Para atender a essa nova demanda do mercado, os fabricantes têm de mudar a maneira de produzir. E isso leva tempo. A transição de um cultivo comum para o orgânico leva cerca de três anos.

O PODER DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS

Segundo a FDA os alimentos funcionais são aqueles que, em virtude de componentes fisiologicamente ativos, provêm benefícios adicionais aos da nutrição básica e podem prevenir doenças ou promover a saúde. A Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais vai mais além na definição e afirma que o alimento funcional é aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica. A eficácia e segurança desses alimentos devem ser asseguradas por estudos científicos. A alegação para este termo se dá ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano. Como o avanço das doenças crônicas degenerativas vêm crescendo a cada ano, em função de uma manutenção de hábitos alimentares errôneos e o sedentarismo, os funcionais se fazem cada vez

mais necessários na mesa da população. Estes alimentos ou nutrientes contêm substâncias biologicamente ativas chamadas de nutracêuticos. Se consumidos com frequência, podem prevenir o surgimento de doenças e, até mesmo, auxiliar no tratamento. Os tratamentos mais beneficiados com este tipo de alimento são as doenças cardiovasculares, câncer, hipertensão arterial, diabetes, mal de Alzheimer, etc. Entre os principais alimentos funcionais pode-se destacar a soja, linhaça, alho, chá verde, frutas vermelhas, entre outros. Como mencionado, para que os benefícios sejam alcançados é necessário que o consumo seja regular. Logo, a ingestão de mais vegetais, frutas e cereais integrais na alimentação é essencial, já que os componentes ativos estudados estão contidos em sua maioria, nesses alimentos. Contudo, é importante ressaltar que esses alimentos somente funcionam quando fazem parte de uma dieta equilibrada, balanceada. Logo, o efeito benéfico encontrado é anulado em uma dieta rica em gorduras saturadas e pobre em fibras.

FERMENTECH INAUGURA NOVA SEDE

Em sua política de oferecer os melhores ingredientes para a indústria de laticínios e aprimorar o atendimento aos clientes, a Fermentech Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. inaugurou uma nova sede em Itaquaquecetuba, interior de São Paulo. A nova instalação foi escolhida criteriosamente para garantir uma melhor armazenagem dos produtos Fermentech.

Segundo a empresa, com a diversificação de seu portfólio e a chegada de novas tecnologias, o depósito atual já não tinha infraestrutura adequada para armazenar todos os produtos. O novo depósito permitirá o manejo de aproximadamente 100 toneladas de produtos, três vezes mais do que o atual. Com a inauguração, que aconteceu na primeira quinzena de outubro, a Fermentech ganhou mais agilidade no atendimento. Segundo a empresa, os escritórios no bairro do Tatuapé, em São Paulo, SP, continuarão com a parte administrativa e comercial, enquanto que Itaquaquecetuba abrigará o depósito, situado em um local estratégico e de fácil acesso para atingir, com mais rapidez, os clientes espalhados por todo o Brasil. A nova fábrica está equipada com modernas empilhadeiras elétricas para carga e descarga de produtos, laboratório para análise e desenvolvimento de novos produtos e câmaras frias maiores controladas eletronicamente. A ampliação é fruto do crescimento natural da empresa, já que a Fermentech tem vários anos de experiência e, nestes anos todos, sempre fez questão de evoluir acompanhando as inovações do mercado. A empresa é a principal distribuidora dos produtos Dupont/Danisco e All Flavors, duas das mais importantes empresas de ingredientes, reconhecidas mundialmente pela sua



qualidade. Além disso, a Fermentech nunca deixou de pesquisar e antecipar tendências, participando de feiras e eventos internacionais e firmando parcerias com os melhores fornecedores e, futuramente, estará firmando novas parcerias para trazer novos produtos ao mercado, como o coagulante da marca Fermentech.

A Fermentech trabalha com profissionais especializados na área a fim de oferecer aos clientes a melhor assistência em suas necessidades. Sua linha de produtos é composta por diversos tipos de culturas, probióticos, estabilizantes, corantes, conservantes, aromas, bioprotetores e uma infinidade de outros ingredientes para a indústria de laticínios. A empresa atende todo o território nacional.



ALIMENTOS FUNCIONAIS QUE AUXILIAM NO METABOLISMO

A ingestão de alguns alimentos ajudam na eliminação de toxinas e colaboram com a perda de peso. Para eles, os nutricionistas dão o nome de alimentos funcionais, que podem ajudar a manter a saúde. O óleo de coco é muito útil em dietas de emagrecimento. De fácil ingestão, o óleo de coco ajuda no funcionamento saudável da tireóide, estimula o metabolismo, ajudando assim na queima de calorias. O óleo ainda fortalece o sistema imunológico. O chá verde, além de acelerar o metabolismo, ajuda a diminuir o apetite e a facilitar a digestão. O chá verde é rico em polifenóis

que ajudam a queimar gorduras. Além disso, ele também é benéfico para a desintoxicação do fígado. É importante salientar que o chá verde tem cafeína, portanto sua ingestão deve ser feita com moderação. O gengibre, uma das plantas mais antigas e populares do mundo, possui propriedades terapêuticas como antiinflamatório e antioxidante, além de ter ação bactericida e desintoxicante. Recentemente, a Organização Mundial da Saúde detectou a ação benéfica sobre o sistema digestivo, indicada também para evitar enjoos e náuseas.

TATE & LYLE LANÇA GLOBALMENTE SAL MICROESFERAS

A Tate & Lyle, empresa global de ingredientes e soluções para a indústria de alimentos e bebidas, anuncia o lançamento mundial de um ingrediente inovador para redução de sal, SODA-LO™ sal microesferas, com sabor, rotulagem e funções similares às do sal, já que é sal. Com SODA-LO™, os fabricantes de alimentos podem reduzir os níveis de sódio em 25% a 50% em diversos produtos sem comprometer o sabor. SODA-LO™ sal microesferas foi criado utilizando-se uma tecnologia patenteada, que transforma os cristais de sal comuns em microesferas cristalinas ocas. Estes pequenos cristais de densidade reduzida entregam o sabor salgado de forma eficiente em uma quantidade reduzida de produto, já que maximizam a superfície relativa do volume utilizado. SODA-LO™ torna possível desfrutar o sabor do sal consumindo menores quantidades do mesmo. É feito a partir de sal e, por isso, não apresenta nenhum sabor residual amargo ou aromas característicos de outros compostos salinos ou substitutos do sal. Segundo a Tate & Lyle, apesar dos defensores da saúde pública continuarem a alertar para a necessidade da redução mundial do consumo de sal, estudos mostram que os consumidores associam os produtos identificados como reduzidos em sal a um sabor inferior; contar com uma alternativa para redução do sal que é feita a partir de sal e corresponde à expectativa de sabor pode ser o primeiro passo no sentido de romper a associação presente na mente das pessoas de que um produto com teor de sal reduzido tem seu sabor comprometido. Os testes realizados pela Tate & Lyle mostram que os consumidores apresentam percepções de sabor semelhantes quando degustam alimentos feitos com sal tradicional e alimentos que contêm SODA-LO™. Além disso, os consumidores relatam não haver sabores estranhos ao



alimento degustado. O sal é um marco na produção de alimentos, não somente por conta do sabor, mas também pela função, já que atua como conservante e auxiliar na melhora da textura, por exemplo. Por meio de tecnologia avançada, a Tate & Lyle foi capaz de produzir microesferas de sal para oferecer aos fabricantes de alimentos um ingrediente que funciona da mesma forma, senão melhor, que o sal. SODA-LO™ foi testado e mostrou boa aplicabilidade em uma grande variedade de alimentos, incluindo produtos de panificação, empanados e snacks salgados, e os trabalhos continuam no sentido de avaliar sua adequação em diversas outras aplicações.



TATE & LYLE

CHOCOLATE É ALIADO NA PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA

O chocolate pode ser um aliado na prática de atividade física. Por aumentar os níveis de serotonina, substância responsável pelo bem estar, o chocolate dá mais disposição para fazer exercício. Além disso, contém cafeína (50g contém 17 a 36mg de cafeína) que é estimulante do sistema nervoso central. É ótimo pelo alto valor energético não só para quem faz atividade física, mas também para quem vive rotina agitada. Alvo de muitas críticas, o chocolate também tem seu lado “mocinho”. É rico em sais minerais, tais como potássio, fósforo, magnésio, ferro. Além de possuir pequenas quantidades de vitamina do complexo B, substâncias que auxiliam em diversas funções fisiológicas. Pesquisas realizadas pela Universidade de Cambridge, na Inglaterra, mostram que o consumo exerce influência



positiva na saúde, como antioxidante, anti-hipertensivo, antiinflamatório, anti-aterogênico, entre outros. As propriedades antiinflamatórias e antioxidantes, por exemplo, podem ser aliadas na recuperação pós-exercício. O consumo antes ou após a atividade física vai variar de acordo com a demanda e a necessidade energética de cada pessoa, sendo fundamental a orientação de um nutricionista, que irá inserir o chocolate na dieta. O chocolate é uma fonte de energia prática e rápida, mas é importante ter atenção com a ingestão excessiva de gordura. Recomenda-se 30g de chocolate por dia. Pela praticidade e quantidade, uma indicação é consumir barrinhas de cereal de chocolate, que possuem mais ou menos essa quantidade. Caem muito bem depois do exercício.

A FORÇA DA AVEIA GAÚCHA

Com apenas 12 anos de existência e localizada em Lagoa Vermelha, no interior do Rio Grande do Sul, a Naturale vem conquistando de forma sólida o seu espaço no setor de alimentos funcionais no Brasil. Tendo como matéria-prima a aveia, a empresa gaúcha tem desenvolvido produtos com a sua marca e também para “marcas próprias” de gigantes do setor supermercadista, como Carrefour, Pão de Açúcar, Walmart, Makro, Dia% e Unidasul. Importante fonte de proteínas e fibras na dieta diária das pessoas, a aveia é um alimento energético com altos teores de minerais e vitaminas. Os flocos de aveia têm sido reconhecidos como um alimento funcional, razão pela qual o consumo aumentou 130% nos últimos anos. Esse considerável aumento no nível de consumo está diretamente ligado a preocupação atual do consumidor em obter qualidade de vida e aos diversos benefícios à saúde que proporciona, como redução dos níveis de colesterol, regulação dos níveis de glicose e insulina no sangue, moderação dos efeitos da hipertensão, redução do índice de incidência do câncer de colo, melhor funcionamento do intestino, e aumento da sensação da saciedade. Entre os itens produzidos pela Naturale estão aveias, aveias saborizadas, granolas e barras de cereais,



estas com qualidade e percentual de aveia superior ao das barras encontradas no mercado. O bom momento vivido pela empresa transparece nos resultados alcançados. Em 2011, a Naturale cresceu 70% em relação a 2010. E, somente no primeiro semestre de 2012, cresceu 90% se comparado ao mesmo período do ano passado. Para atender a demanda expressiva do mercado, recentemente a Naturale ampliou em 30% sua planta fabril, fator que permitiu que triplicasse a produção de granolas. A empresa está investindo em melhorias não só para a empresa, mas também em inovações que vão chegar até o consumidor.

DSM COMPLETA A AQUISIÇÃO DA DIVISÃO DE CULTURAS E ENZIMAS DA CARGILL

A DSM, empresa global de Ciências da Vida e Ciências dos Materiais, divulgou a conclusão com sucesso da aquisição da divisão de culturas e enzimas da Cargill. A união formalizada cria uma fornecedora líder global de ingredientes para laticínios. A combinação de negócios está alinhada aos planos ambiciosos da DSM para expandir o mercado de produtos lácteos. A maior diversificação de laticínios que agora existe requer uma oferta versátil de culturas, melhorando o sabor e textura, e proporcionando benefícios à saúde e conveniência. Com uma das linhas mais amplas de ingredientes para laticínios, contemplando enzimas, ômega 3, vitaminas, culturas, probióticos, bioativos, sistemas de conservação e testes, a divisão resultante da aquisição terá capacidade de atender às necessidades de clientes mundialmente. A nova divisão possui uma extensa oferta de enzimas produzidas por fermentação e de origem animal. A linha ampliada de culturas oferece sabor, performance e diferenciação para produtos lácteos tradicionais e étnicos em todo o mundo. A linha de amadurecimento e formação de superfícies, por exemplo, permite a criação de sabores e texturas específicos para as diversas variedades de queijos regionais. A DSM conta com mais de 100 anos de experiência na aplicação da pesquisa funda-



mental em soluções alimentícias e nutricionais baseadas na fermentação. Aproximadamente 500 cientistas trabalham no DSM Biotechnology Center, desenvolvendo análises de isolados microbianos voltados para a fermentação e para aplicações e processos produtivos. Com a agregação de excelentes centros de conhecimento em aplicação e desenvolvimento de produtos, nos Estados Unidos e na França, a nova divisão passa a contar com um fornecimento estratégico de inovações. Destacam-se os segmentos de iogurte e bebidas lácteas que, em todos os continentes, apresentam forte crescimento impulsionado pela demanda do consumidor por produtos derivados do leite saudáveis e versáteis. A nova divisão terá presença global, com instalações de produção em três continentes. Nos Estados Unidos, o destaque é para a produção de culturas *bulk starter* e *direct set*, além de lipases e coagulantes. Na França, a divisão tem como foco as culturas de amadurecimento e de formação de superfícies, assim como culturas lácticas e enzimas fermentadas. Já na Austrália, a produção é voltada às culturas *direct set*. Assim, a DSM está posicionada para atender às necessidades de produtores de laticínios em qualquer parte do mundo. A integração das duas divisões será promovida nos próximos meses, prevendo-se a sua conclusão em meados de 2013.

ALIMENTOS FUNCIONAIS E O CÂNCER DE MAMA

No Brasil, o câncer de mama figura como o mais frequente tipo de neoplasia em incidência e mortalidade, entre mulheres. Assim, uma vez reconhecida a elevada incidência e mortalidade do câncer de mama, a prevenção, assim como o controle deste, são de grande relevância, representando um importante problema de saúde pública. A quimio prevenção através dos alimentos funcionais emerge como um importante instrumento na prevenção e controle do câncer de mama, sugerindo mecanismos de ação anticarcinogênicos, antioxidantes, antiinflamatórios, anti hormonais, antiangiogênicos. As frutas vermelhas, como framboesa e amora, contêm fitonutrientes anticancerígenos chamados antocianinas que retardam o crescimento de células pré malignas e evitam a formação de novos vasos sanguíneos, que podem alimentar um tumor. Esses alimentos também são ótimas fontes de vitamina C, flavonóides e fibras, essências ao funcionamento do organismo. Uma pesquisa feita pela *Harvard School of Public Health*, nos Estados Unidos, revelou que a cenoura é um alimento eficaz na prevenção contra o câncer de mama. A descoberta surgiu após o acompanhamento de 12 mil mulheres, 5.700 com câncer de mama e 6.300 saudáveis, que serviram como grupo de controle. Após terem sua dieta controlada, constatou-se que consumir duas porções do vegetal todos os dias reduz o risco de desenvolver a doença em até 17%. Isso acontece graças ao betacaroteno, que protege o DNA contra a oxidação, evitando a formação de radicais livres. De acordo com o estudo, entretanto, tal porcentagem só pode ser atribuída a mulheres na pré-menopausa. Estudos já mostraram que flavonóides, presentes na uva, podem retardar o crescimento de células malignas no organismo. Entretanto, para que os adoradores de vinho tinto não abusem da bebida com a alegação de que ele faz bem para a saúde. O excesso de álcool prejudica todo o metabolismo e pode ser vir de gatilho a outras doenças, além de fragilizar a imunidade. Um estudo publicado na revista *Cancer Prevention Research*, da Associação Americana para Pesquisa sobre Câncer, mostrou que romãs podem ajudar na prevenção contra o câncer de mama. Eles analisaram a interação dos compostos do fruto com a enzima aromatase,



responsável pela produção de estrogênio e fundamental para o surgimento de células cancerígenas. Concluíram, então, que o fruto inibe sua ação. Por meio do estímulo das enzimas do corpo, o sulforano, presente nos brócolis, elimina substâncias que podem originar células cancerígenas no corpo. Outros vegetais que também produzem esse efeito são a couve-flor e o repolho. Recomenda-se o consumo de meia xícara de chá do alimento por dia. Pesquisadores do *Comprehensive Cancer Center*, da Universidade de Michigan, nos Estados Unidos, afirmam que especiarias, como pimenta preta e curry, podem atuar na diminuição do aparecimento de células cancerígenas sem danificar as células saudáveis da mama. Soja e derivados, como leite de soja e tofu, contêm nutrientes em sua composição chamados fitoestrogênio. Ele é similar ao hormônio estrogênio natural, produzido pelo corpo feminino a partir da adolescência e, por isso, ocorre uma competição entre ambos dentro do nosso organismo. Evidências científicas sugerem o papel promotor da gordura dietética no desenvolvimento do câncer de mama e correlacionam o consumo excessivo de gordura com o aumento dos índices desta neoplasia, especialmente na pós-menopausa. Onde há maior correlação entre o teor de gordura da dieta e os níveis séricos de estradiol. Considerando a variação entre o consumo de alimentos fontes de gordura entre os diversos países, nota-se uma tendência à redução das taxas de incidência de neoplasia mamária naqueles cujo consumo de fontes de n-3, em especial, o óleo de peixe, são elevados, como nos países asiáticos. Entre os micronutrientes mais investigados por sua atuação quimio preventiva na carcinogênese mamária é importante ressaltar as vitaminas antioxidantes, ou seja, as vitaminas A, C e E, assim como o folato (Vitamina B9), e o selênio.

MAIS COR NOS ALIMENTOS!

Os alimentos funcionais, além de seu papel na nutrição, contêm substâncias biologicamente ativas capazes de fortalecer o organismo, prevenindo doenças e auxiliando em seus tratamentos. Estudos epidemiológicos têm confirmado que a deficiência do consumo de ácidos graxos poliinsaturados (ômega 3), proteínas de alto valor biológico, vitaminas, cálcio, ferro, iodo, flúor, selênio e zinco causam as doenças crônicas degenerativas (cardiovasculares como infarto e derrames, câncer, hipertensão, diabetes, obesidade). Todos os alimentos têm propriedades nutricionais, porém alguns possuem constituintes com funções benéficas especiais, sendo classificados como funcionais. O termo “alimentos funcionais” surgiu no Japão, pioneiro na produção e comercialização de alimentos funcionais na década de 80. Lá são conhecidos como *Foshu (Foods for Specified Health Use)*, e tem selo de aprovação do Ministério da Saúde e Bem



Estar. Para que seus benefícios sejam sentidos é necessário que seu consumo seja regular. Os principais são os vegetais, frutas e cereais integrais, pois grande parte dos componentes ativos estudados se encontram nesses alimentos. Também é indicado substituir em parte o consumo de carne de vaca, embutidos e outros produtos à base de carne vermelha por soja e seus derivados (carne, leite e isolados protéicos de soja) ou peixes ricos em ômega 3. Além disso, esses alimentos somente funcionam em seu pleno potencial quando fazem parte de uma dieta balanceada, ou seja, se você estiver utilizando um alimento para o controle do colesterol, somente terá resultados positivos se a ingestão dos alimentos funcionais estiver associada a uma dieta pobre em gordura saturada e colesterol. O mercado mundial de alimentos funcionais cresce continuamente, e em 2000 apresentava um potencial de vendas de cerca de US\$ 70 bilhões ao ano. Produtos industrializados enriquecidos artificialmente com vitaminas e minerais, como bolachas, margarina e leite, não são considerados funcionais. Para entender facilmente os grupos de alimentos funcionais, podemos observar as cores dos alimentos, que tem relação com os componentes funcionais que fornecem suas propriedades na prevenção e combate às doenças. Os laranja são ricos em vitamina A e C; possuem antioxidantes que combatem os radicais livres, são benéficos para a pele e podem ser encontrados na cenoura, abóbora, tangerina, manga e batata doce. Os amarelos são alimentos também antioxidantes e ricos em vitamina A e C; agem no fortalecimento dos tecidos, dos cabelos, combatem a cegueira noturna, mantêm o sistema nervoso saudável, além de protegerem o coração e aumentarem de maneira geral a imunidade do organismo. Estão presentes no abacaxi, ameixa amarela, caju, pêssego, carambola, damasco, mamão, milho, pimentão amarelo, melão, limão e maracujá. Os vermelhos também contêm antioxidantes e licopeno, uma substância que produz a cor avermelhada que aliada a vitamina C atua na proteção contra diversas doenças, auxi-

liando na prevenção do câncer de próstata, do diabetes, da hipertensão, das doenças vasculares, do envelhecimento precoce e impedem o aparecimento do estresse físico e mental. Entre eles, estão o pimentão vermelho, tomate a beterraba, maçã, melancia, cereja, repolho roxo, morango uva, caqui, framboesa, pitanga, romã, goiaba e a nectarina. Os verdes também apresentam antioxidantes que combatem os radicais livres, contêm ferro, cálcio, potássio, magnésio, vitaminas A, C, e K, a cor verde é resultante da clorofila um potente energético celular. O ferro é encontrado nas fontes animais como a carne, peixe, gema de ovo e cereais,

e também em grande proporção nos vegetais, em especial nos verde escuro como o espinafre, o brócolis, e a couve. Participam na formação dos glóbulos vermelhos, que levam o oxigênio para as células de todo o corpo. Sua insuficiência provoca a anemia. As substâncias presentes nos vegetais verdes têm propriedades antiinflamatórias, protegem contra catarata e reduzem o risco de

diversos tipos de câncer, previnem contra doenças cardíacas, diabetes, osteoporose, derrames, cáries, e ajudam na diminuição dos índices de mortalidade infantil. Os vegetais verdes contêm mais vitaminas C que a laranja, mais vitamina E que o trigo, são encontrados também na couve-flor, acelga, alface, repolho, salsa, agrião, chicória, rúcula, pimentão verde, manjerico, abacate, kiwi, ervilha, abobrinha, quiabo, vagem, ervilha, limão e pepino. Os alimentos brancos, ricos em substâncias antiinflamatórias, antifúngicas e antitumorais. Sua cor branca é resultante da flavina rica em minerais, como cálcio e fósforo que ajudam na manutenção dos ossos e dentes, carboidratos e vitamina B6, que favorece a respiração das células e ajuda no metabolismo das proteínas. Essas substâncias são encontradas no alho, banana, batata, cebola, couve-flor, feijão branco, maçã, pêra, palmito, chuchu, cogumelo, mandioca, nabo e rabanete. Os alimentos como o leite, queijo, couve-flor, batata, arroz, cogumelo e banana são também excelentes fontes de cálcio e de potássio, e agem na formação e manutenção dos ossos e músculos. Os marrons são composto pelos cereais integrais e sementes, possuem grande quantidade de fibras, são ricos em selênio, vitamina B e E, tem funções antioxidantes, vasodilatadoras, anticoagulantes, atuam contra a fadiga. Suas fibras regulam o intestino, agem no controle do colesterol e da diabetes, combatem a ansiedade, e a depressão e previnem contra o câncer e as doenças cardiovasculares. São encontrados nas nozes, avelã, canela, castanha, centeio, cevada, grão-de-bico, amêndoas, amendoim, arroz integral, aveia integral, feijão, lentilha, pão integral, pinhão, soja, tamarindo e trigo. Os roxos ou azulados contêm antocianina, um pigmento que é fonte de disposição mental e da energia física.

Beneficia o sistema nervoso, os músculos, o coração, retarda o envelhecimento e neutraliza substâncias cancerígenas. Presente na alcachofra roxa, ameixa roxa, amora, uva, figo, beterraba, repolho roxo, berinjela, feijão-preto, figo e jabuticaba.

GEMACOM TECH LANÇA SUA GRADE DE WEBINARS PARA 2013

Pioneira no Brasil na implantação de seminários on line (ou webinars como são chamados internamente), exclusivos para a área de alimentos, abertos ao público em geral, a Gemacom Tech anuncia para o ano de 2013 sua grade de cursos. Desde 2011 a Gemacom

Gemacom Tech
Tecnologia em Ingredientes

Tech vem oferecendo ao mercado uma grade com quatro webinars anuais e, para 2013 uma novidade será a inserção de mais uma apresentação na agenda, que começará em março, totalizando cinco eventos no ano. A grande novidade é a

inserção de uma apresentação sobre tendências de mercado, que será a primeira do ano, além dos conteúdos técnicos de alta qualidade, habituais nos webinars

da Gemacom Tech. Para tirar dúvidas ou se cadastrar para receber os convites dos webinars envie um email para seminario@gemacomtech.com

TATE & LYLE LANÇA ADOÇANTE TASTEVA™ STEVIA SWEETENER

A Tate & Lyle, fornecedora global de ingredientes e soluções para a indústria de alimentos e bebidas, lança Tasteva™ Stevia Sweetener, um adoçante à base de estêvia que oferece dulçor sem calorias. Com Tasteva™ Stevia Sweetener, os fabricantes de alimentos e bebidas que buscam dulçor a partir de uma fonte natural podem reduzir os níveis de açúcar de seus produtos em 50% ou mais (dependendo da aplicação e sujeito aos níveis máximos permitidos pela legislação local), sem o sabor residual amargo de alcaçuz frequentemente associado a outros adoçantes à base de estêvia. A Tate & Lyle analisou por dois anos a composição de diversos glicosídeos de esteviol e desenvolveu um processo patenteado para oferecer à indústria o balanço ótimo de dulçor com 100% de sabor. As pesquisas realizadas pela Tate & Lyle e o parecer de clientes ao redor do mundo mostram que o Tasteva™ Stevia Sweetener fornece um dulçor puro e uma clara vantagem em termos de sabor em relação ao Reb A 97 e outros ingredientes derivados da estêvia. Tais vantagens foram demonstradas em uma ampla gama de aplicações alimentícias, incluindo bebidas e produtos lácteos.

Segundo a Tate & Lyle, Tasteva™ Stevia Sweetener fornece um sabor superior e é uma alternativa natural ao açúcar no sentido de auxiliar os clientes a enfrentar o desafio de reduzir o conteúdo calórico e de açúcar; além disso, o cliente também se beneficia do portfólio de ingredientes especiais da Tate & Lyle e de sua profunda experiência em projetar soluções no ramo de adoçantes.

A Tate & Lyle é fornecedora mundial de ingredientes e soluções para a indústria de alimentos, bebidas e outras, operando a partir de mais de 30 unidades de produção ao redor do mundo. Opera por meio de duas unidades de negócios mundiais, a de Ingredientes Especiais e a de Ingredientes básicos, apoiadas pelas unidades de Inovação e Desenvolvimento Comercial. A estratégia do grupo é se tornar líder mundial no fornecimento de Ingredientes Especiais para Alimentos por meio do foco disciplinado no crescimento. Os Ingredientes Especiais para Alimentos incluem amidos especiais (amidos, adoçantes e fibras à base de milho), adoçantes sem calorias (incluindo sucralose Splenda®) e Sistemas de Ingredientes que fornecem soluções em mistura de ingredientes. Os Ingredientes texturizantes incluem amidos à base de milho, amidos industriais e produtos para fermentação (principalmente acidulantes).

TATE & LYLE

ALIMENTAÇÃO ADEQUADA PODE EQUILIBRAR A PRESSÃO ARTERIAL

A doença é responsável por metade de todas as mortes por derrame e problemas cardíacos no mundo, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS). Porém, uma boa alimentação pode ser uma forte aliada na luta contra a doença. Alimentos ricos em cálcio, magnésio e potássio ajudam a manter a pressão arterial estabilizada e podem ser acrescentados à dieta para potencializar o efeito da redução do sal. Dados da Sociedade Brasileira de Hipertensão (SBH) indicam que no Brasil a doença atinge cerca de 25% da população. Cerca de 50% desses pacientes estão na terceira idade e 5% são crianças e adolescentes. A maioria das pessoas desenvolve a doença depois dos 25 anos, motivados principalmente pelos hábitos da vida moderna. O potássio é fundamental para algumas funções do corpo. Ele ajuda na regulação do sistema nervoso e nas funções renais, cardíaca e muscular. Além disso, ajuda no bom funcionamento do pâncreas. O potássio pode ser encontrado em bananas, batata, feijões, abacate, água de coco, beterraba, damasco, entre outros alimentos. É fundamental consumir alimentos ricos em potássio, mas é importante saber que a maior parte deste nutriente é perdida na água com a fervura e cozimento dos alimentos, então, a melhor forma de consumi-los é na forma crua ou cozido à

vapor. O cálcio também ajuda a controlar a pressão arterial, atua na cicatrização de feridas e produz enzimas importantes do corpo que estão relacionados com a digestão e metabolismo. O cálcio pode ser encontrado no leite e seus derivados como iogurte e queijo, semente de gergelim e em vegetais de cor verde escuro, como couve e espinafre por exemplo. O magnésio desempenha um papel importante no metabolismo, colabora em mais de 300 reações químicas no organismo, contribui na síntese de proteínas e também ajuda nas funções de algumas enzimas do corpo. O mineral é necessário para a produção e transporte de energia no corpo e também ajuda a regular a pressão arterial de uma forma natural. O magnésio está nas folhas verde-escuras, feijão, maçã, cacau e abacate. Também pode ser encontrado em cereais integrais e seus derivados, como granola, aveia, farelo de milho e gérmen de trigo e em nozes e sementes, como girassol, gergelim, amendoim e castanhas. A recomendação do Ministério da Saúde é que sejam consumidos no máximo 5 gramas de sal por dia, o equivalente a uma colher de chá. Para saber a quantidade de sal em um alimento é preciso multiplicar o valor de sódio no rótulo do alimento por 2,5. Por exemplo: um produto com 500mg de sódio tem 1,25 g de sal. Consumir sódio em excesso contribui significativamente para o aumento da pressão arterial. Cada grama de sal contém 400g de sódio, no entanto, vale lembrar que o sódio está presente naturalmente em muitos alimentos, e que alguns tipos de alimentos como macarrão instantâneo e caldo de carne chegam a ter mais de 1000g de sódio por porção.

PREVINA DOENÇAS COM SUCOS FUNCIONAIS

Enriquecer as dietas alimentares com sucos funcionais tem sido uma recomendação frequente dos especialistas para a prevenção de doenças e melhorar o funcionamento do organismo humano. As frutas como ameixa, cranberry e romã são fontes de nutrientes benéficos ao organismo. Essas bebidas contribuem, por exemplo, para a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, como hipertensão arterial, e outras cardiovasculares, além de diabetes, hipercolesterolemia, resistência à insulina, obesidade e câncer. A cranberry contém vitaminas (principalmente a tipo C), minerais, fibras dietéticas e compostos bioativos, como flavonóides e taninos, que são muito recomendados para a prevenção de infecções do trato geniturinário. Esse fruto é uma das maiores fontes de flavonóides, que apresentam diversos efeitos positivos, como a redução do risco de doenças cardiovasculares, atividade anticâncer, antiinflamatória, imunomoduladora, hepatoprotetora e antioxidante. A ameixa contém fenólicos e proantocianidinas, que atribuem à fruta significativo poder antioxidante e previne danos às células, como envelhecimento precoce e o agravamento de cânceres. "Por conter fibras, essa fruta ajuda na integridade intestinal e no processo de emagrecimento, pois aumenta a sensação de saciedade, além de reduzir o colesterol sanguíneo e controlar

a glicemia. As pesquisas apontam a eficiência do suco de romã pela ação antioxidante e por conter minerais, como magnésio, zinco e selênio. Além disso, essa fruta contém atividade anti-inflamatória, anticâncer, antimicrobiana e anti-helmíntica (fármacos que expõem vermes do trato gastrointestinal). A maior referência da bebida no Brasil é a JUXX, única marca a fabricar suco de cranberry com alta concentração da fruta, sem corantes, aromatizantes e aditivos artificiais; qualidade atestada pela Sociedade Brasileira de Urologia (SBU). Além disso, oferece a linha de produtos denominada Zero Açúcar, na qual os sucos são adoçados com sucralose (único adoçante feito da cana de açúcar e não reconhecido como carboidrato pelo organismo), garantindo, desta forma, à empresa, o selo de reconhecimento da Associação Nacional de Assistência ao Diabético (ANAD).

Os produtos da JUXX se destacam pela alta qualidade. Além disso, a marca busca crescimento no mercado em que atua, sempre preocupado com bem estar de quem a escolhe. No segmento de sucos e bebidas, a JUXX se destaca pela expansão das suas vendas em mais de 100% ano após ano desde quando iniciou suas operações em 2007, uma prova do reconhecimento dos benefícios e dos diferenciais que os produtos JUXX garantem aos seus consumidores.

RASPBERRY - RICA EM ANTIOXIDANTES



Também conhecida como framboesa vermelha, a raspberry é uma fruta com sabor suave, muito utilizada em doces. Por ser rica em componentes bioativos essenciais para o bom funcionamento do organismo, atua como uma grande aliada para uma alimentação saudável. A raspberry tem capacidade de acelerar o metabolismo e é muito eficiente no processo da queima das gorduras periféricas, devido ao composto fenólico, que é muito parecido com a capsaicina, componente encontrado nas



pimentas e que também acelera o metabolismo basal. O composto fenólico controla a adiponectina, que propicia maior queima da glicose com aumento do catabolismo dos ácidos graxos. Essa substância em excesso na circulação sanguínea pode causar o aumento de peso. O extrato da raspberry é utilizado na preparação de medicamentos e desempenha uma função importante na obtenção dos efeitos desejados sobre a lipólise, favorecendo a queima de gordura periférica e corporal. Com alto poder antioxidante, a fruta também atua como antienvelhecimento, devido à presença de resveratrol, e combate o surgimento de algumas doenças cardíacas e cerebrais, além de auxiliar a congestão hepática.

COCOFRUIT APOSTA EM FÓRMULAS FUNCIONAIS

Entre 2011 e 2016, mais de 350 milhões de reais serão aplicados na cadeia do coco no Brasil, e o foco principal desse investimento será a água. A categoria, aos poucos tem sentido esse aquecimento, uma vez que as fabricantes tem voltado sua produção para o mercado interno. Nos quatro primeiros meses deste ano, os brasileiros consumiram 20,9% mais de água de coco, em relação ao mesmo período de 2011, segundo dados da Nielsen. A venda da bebida movimentou R\$ 140 milhões, quase a metade dos 300 obtidos em 2011, enquanto a produção nacional alcançou 2 bilhões de cocos, sendo que metade foi destinada à água, conforme dados do Sindicato Nacional dos Produtores de Coco do Brasil (SINDCOCO). Já de acordo com números da Associação das Indústrias de Refrigerantes e Bebidas não alcoólicas (ABIR), a categoria tem crescido o consumo antes desse período, desde 2009. De lá para cá, o brasileiro já consumiu o equivalente a mais de 60 milhões de litros do produto, gerando um consumo per capita anual de 0,32 litros. Esse número, quando comparado aos sucos que corresponde a 2,79 litros per capita, ainda é pequeno. No entanto, quando comparado ao mercado de refrigerantes, representa 86 litros per capita, o que demonstra o crescimento do consumo em relação à categoria. Para aproveitar as oportunidades que se desenham com a água de coco, fabricantes vêm investindo no desenvolvimento de sucos mistos, utilizando o produto como base. Além de oferecer sabores diferentes dos tradicionais encontrados no mercado, a versão apresenta a vantagem de somar diferentes componentes nutricionais de frutos distintos, seguindo outra tendência de mercado: a busca pela saúde. Tem-se observado uma demanda cada vez maior por bebidas



com ênfase em suas propriedades nutricionais e funcionais. Embora cor, sabor e aroma ainda sejam aspectos observados pelos consumidores, em busca de uma vida mais saudável, as propriedades nutricionais ganham cada vez mais importância no momento de adquirir um produto alimentar.

Muitos sucos de frutas apresentam sabor intenso e adstringente. Uma alternativa para melhorar o sabor é a diluição ou a mistura com outros sucos menos ácidos, resultando em um suco suave e agradável. Seguindo essa

fórmula é que foram elaboradas as combinações equilibradas de Cocofruit. A empresa surgiu em 2009, no Espírito Santo, com o objetivo de agregar valor à água de coco. A ideia pioneira de unir polpa de frutas, de coco e água de coco e em alguns casos também a polpa do coco (para reduzir os índices de acidez do abacaxi ou da tangerina) tinha o objetivo de fazer um produto equilibrado, saudável e saboroso. Por essa razão a empresa foi a primeira a envasar essa mistura no Brasil. Depois de mais de três anos de estudos e testes de mercado, a marca chegou a São Paulo em 2012. Para a fabricante, os fatores de equilíbrio encontrados no produto são mais importantes que as cores vivas e aromas intensos conseguidos por meio da adição de corantes e aromas artificiais de outras bebidas. A fórmula equilibrada preserva o aroma do coco e das frutas usadas em sua composição. Além disso, a água de coco pode representar um produto rival às bebidas isotônicas artificiais para os praticantes de atividades esportivas devido a sua capacidade de repor eletrólitos. Uma bebida equilibrada como Cocofruit pode não ter a cor viva de uma bebida que contém corante, mas sua composição exclusivamente natural é o diferencial.

GEMACOM TECH AMPLIA CENTRO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

A Gemacom Tech iniciou as obras para a ampliação do seu Centro de Inovação Tecnológica, na unidade de Juiz de Fora, MG, onde já funciona a matriz da empresa e algumas linhas de produção. Nesta unidade há também um laboratório dedicado exclusivamente à Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PD&I), dotado de planta piloto e laboratório de aplicação de produtos. Serão investidos R\$ 5 milhões para a construção das novas instalações, que

abrigarão plantas piloto de laticínios e panificação. Segundo a empresa, a infraestrutura seguirá o padrão das suas instalações, incluindo pressão positiva nas plantas piloto, e o grande diferencial deste Centro de Inovação Tecnológica é que o mesmo segue os padrões das normas NBR ISO 9001:2008 (qualidade), ISO 14001:2004 (meio ambiente) e OHSAS 1800:2007 (saúde e segurança), assim como a unidade industrial. A expectativa é que o Centro Tecnológico seja inaugurado em abril de 2013, ampliando ainda mais a capacidade dos trabalhos técnicos da empresa.



DSM ADQUIRE FORTITECH

A DSM, empresa mundial de ciências da vida, anunciou o acordo para adquirir a Fortitech, Inc. Após a conclusão, que é esperada para antes do final do ano, a empresa fará parte dos negócios de Nutrição Humana & Saúde da DSM. A aquisição criará uma das empresas líderes no desenvolvimento e fabricação de ingredientes para alimentos e bebida, nutrição infantil e suplementos dietéticos. Segundo a Fortitech, a combinação das capacidades mundiais permitirá oferecer um recurso mais amplo e completo aos clientes, bem como produtos inovadores e personalizados. Juntas, as empresas possuem um banco de dados de pesquisa científica mais forte e excelência técnica que permitirá agregar valor superior aos produtos e serviços Fortitech.

A DSM, fornecedora mundial de produtos nutricionais, apresenta um completo portfólio de carotenóides, vitaminas, lipídios nutricionais, nutracêuticos, bem como ingredientes de desempenho especiais. Como parte do DSM, a Fortitech terá acesso direto à ciência, tecnologia e pesquisa destes ingredientes exclusivos, permitindo o desenvolvimento de *blends* de alimentos personalizados. De acordo com a DSM, a aquisição da Fortitech ajudará a expandir sua presença e oferecer mais valor aos clientes; com a Fortitech, a DSM será capaz de fornecer pré-misturas personalizadas, ingrediente alimentícios e misturas para os seus clientes e, ao mesmo tempo, fortalecer sua presença internacional. Para a DSM, a Fortitech se tornará uma parte importante dos



negócios de Nutrição Humana & Saúde da DSM Nutritional Products. A Fortitech permanece comprometida com o desenvolvimento e fabricação de misturas de ingredientes alimentícios de qualidade, fortificados com nutrientes, para qualquer aplicação, em qualquer lugar do mundo.

Fundada em 1986, a Fortitech é líder mundial no desenvolvimento de pré-misturas de alimentos personalizados, ingredientes e misturas para alimentos e bebidas, nutrição infantil e suplementos dietéticos, integrando ingredientes funcionais a partir de uma seleção abrangente de vitaminas, minerais, nucleotídeos, aminoácidos, extrato de ervas, nutracêuticos, cafeína, proteínas, carboidratos e enzimas. Com sede em Schenectady, Nova Iorque, a empresa possui uma rede mundial de instalações de fabricação e distribuição em toda a Europa, Ásia-Pacífico, América do Sul, México e Estados Unidos (Nova York e Califórnia).

A DSM é uma empresa mundial de base científica em saúde e nutrição. Ao unir suas competências únicas em ciências da vida e ciências de materiais, a DSM promove a prosperidade econômica, progresso ambiental e avanços sociais para criar valor sustentável para todos os interessados. A DSM oferece soluções inovadoras que alimentam, protegem e melhoram o desempenho em mercados mundiais, como alimentos e suplementos dietéticos, cuidados pessoais,

alimentação, produtos farmacêuticos, dispositivos médicos, automotivo, tintas, elétrica e eletrônica, proteção da vida, energia alternativa e materiais de base biológica. A DSM apresenta vendas líquidas anuais de cerca de € 9 bilhões.

COGUMELOS NO PRATO DOS BRASILEIROS

Refogado na manteiga, in natura, em saladas, fritos, grelhados, no risoto ou no yakisoba. São inúmeras as opções de preparo do shimeji e do shiitake, cogumelos muito saborosos e que vêm ganhando espaço no paladar do brasileiro. Ambos contêm ácido fólico, vitamina C e minerais como o fósforo e potássio. Além disso, possuem fibras que ajudam na digestão, reduzem o risco de doenças cancerígenas e ajudam a regular os níveis de colesterol. Por possuírem o ácido fólico, atuam no humor e previnem malformações fetais. Possuem diversos benefícios além de serem muito saborosos. É possível criar as mais diversas receitas, sempre bastante nutritivas. Além de bastante saborosos, eles possuem poucas calorias. A cada 100g de shiitake, por exemplo, há apenas 55kcal. Já o shimeji possui 4 kcal a cada 70g, excelente para quem está de dieta ou busca uma alimentação saudável. Originário da Ásia, o Shiitake foi o primeiro cogumelo comestível a ser cultivado no mundo, em toras ou substratos à base de serragem de



madeira. Atualmente na China e no Japão, o Shiitake é tão trivial na alimentação como o arroz e o feijão no Brasil. De acordo com produtores do cogumelo, ele ocupa o segundo lugar em consumo no mercado mundial e brasileiro, ficando somente atrás do champignon de Paris. No Brasil, é muito utilizado na culinária asiática e seu consumo entre os brasileiros vem crescendo. Exótico, é um alimento nutritivo e saudável por se

tratar de uma agricultura natural. O cultivo do fungo dispensa o uso de adubos e defensivos agrícolas (agrotóxicos), necessitando apenas de água limpa e madeira. Também não precisa de grandes áreas nem exige instalação sofisticada, o que viabiliza o cultivo. O Shimeji é uma espécie de fungo comestível. Inicialmente, era cultivado em países orientais e atualmente é conhecido no mundo todo. É cultivado em troncos de árvore ou por meio de substrato, dentro de potes ou sacos plásticos. O Cogumelo in natura é muito mais sadio, pois conserva muito mais o seu sabor original.

NOVOS FUNCIONAIS DA VOGLER INGREDIENTS

Uma nova parceira fechada com a Stephan Nutrition, permite a Vogler Ingredients a distribuição de dois novos produtos que permitirão aplicações nos mais diversos produtos, mudando o dia a dia de forma positiva e saudável. Um dos produtos é o Marinol ômega 3. Trata-se de um concentrado de óleo de peixe natural contendo altos níveis de ácidos oleosos de ômega 3, conhecidos como EPA, e também o DHA, um ácido em formato de triglicerídeo em uma fórmula estável. O composto não tem gosto e tampouco odores indesejáveis encontrados

Marinol®

PinnoThin®

Vogler®
Ingredients

nos alimentos. Este ingrediente oferece oportunidades no desenvolvimento de novos produtos envolvendo as mais diversas aplicações. O outro produto é o PinnoThin. Atualmente, cada vez mais as pessoas procuram levar uma vida mais saudável, buscam a reeducação alimentar junto a nutricionistas. Este produto se insere de forma positiva nesse tipo de tratamento. É 100% natural e age no organismo como um inibidor de apetite.

CONSUMO DE AMENDOIM AJUDA A BAIXAR O NÍVEL DO COLESTEROL RUIM

O consumo de amendoim no Brasil tem se diversificado nos últimos anos, principalmente devido aos seus benefícios alimentares. Atualmente, é usado em biscoitos, doces, sorvetes e snacks. Como lanche rápido, acompanha o brasileiro em estádios, shows, reuniões e voos nacionais. Pesquisa realizada pelo Ibope, encomendada pela Associação Brasileira das Indústrias de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (ABICAB), revela que 66% da população brasileira tem o hábito de consumi-lo. O amendoim tem grande quantidade de proteínas vegetais – de 25% a 30% de sua composição, e é rico em fitoesteróis, um tipo de gordura presente em óleos vegetais e frutos oleaginosos, reconhecida desde a década de 50 por sua capacidade de baixar os níveis de colesterol ruim (LDL) do sangue. Auxilia, ainda, no controle do peso, da gordura abdominal e dos níveis de açúcar no sangue. Quando consumido na quantidade certa (recomenda-se 30g por dia) e em lanches intermediários, o amendoim garante a saciedade por mais de duas horas, o que inibe a ingestão de lanches mais calóricos. Ou seja, além de não engordar, ajuda no processo de reeducação alimentar. Novas pesquisas têm demonstrado que os fitoesteróis possuem efeito anticancerígeno, com atuação no organismo em diferentes frentes: inibindo a proliferação celular, estimulando a morte de tumores e modificando alguns dos hormônios que levam ao crescimento destes. Estudo publicado no The Journal of Nutrition, em 2008, revelou que um grupo de pessoas que consumiu amendoim diariamente



apresentou 33% menos incidência de tumores. O Estado de São Paulo é responsável por 80% da produção nacional de amendoim, sendo a Santa Helena, situada em Ribeirão Preto, a maior empresa fabricante de confeitos à base de amendoim. Inclusive, foi uma das primeiras do setor de amendoim a obter o selo de qualidade Pró-Amendoim, da ABICAB, que atesta a boa

procedência, o excelente armazenamento e a qualidade de todos os produtos fabricados pela empresa. A presença do selo nas embalagens é mais uma confirmação da qualidade da marca, conquistada nestes 70 anos de presença no mercado brasileiro. As análises dos produtos são realizadas pela SGS do Brasil, empresa suíça de renome internacional, contratada pela ABICAB para emitir a certificação do Pró-

Amendoim. Para manter esse reconhecimento internacional, a empresa investe constantemente em profissionais altamente capacitados, matérias-primas selecionadas e em melhorias nos processos de instalação e tecnologia de suas unidades. Toda a preocupação da Santa Helena com seus produtos vem garantindo o reconhecimento e a admiração dos consumidores. A composição do amendoim é rica em ácidos graxos insaturados, benéficos à saúde, e fonte de proteína vegetal, fibra dietética, minerais, vitaminas e antioxidantes. Por isso, é um grande aliado da nutrição humana. Produzido em áreas de renovação com cana-de-açúcar, o amendoim promoveu significativas mudanças econômicas ao gerar empregos e renda no interior paulista, em regiões sem espaço para uma cultura alternativa. Pequenos produtores de cana, por meio de arrendamentos, tornaram-se grandes produtores de amendoim. Cidades como Jaboticabal, Dumont e Ribeirão Preto são grandes produtoras e pioneiras no modelo de rotação da cana-de-açúcar com amendoim. Em todo o Brasil, estima-se uma produção que supera 300 mil toneladas na safra 2011/2012.



DELICIOSAMENTE COM MENOS.

Consumidores desejam menos açúcar em suas dietas, mas ainda é o sabor que os estimula.

Com o portfólio de tecnologias personalizadas FlavorFit™ da IFF, nossos especialistas combinam as soluções para redução de açúcar com sabores naturais e sistemas proprietários de entrega de sabor para criar sucos, refrigerantes e águas saborizadas mais saudáveis, com os sabores refrescantes que as pessoas adoram — e consomem diariamente.

Aproveite a liderança global da IFF em criação de sabores e desenvolva bebidas mais saudáveis para sua marca.

Visite iff.com/flavorfit hoje mesmo.

IFF International Flavors & Fragrances Inc.
flavorfit™

Novos produtos

ACTIVIA VERSÃO “TOQUE DE SOJA”

Activia, marca de iogurtes da Danone, traz mais uma opção saudável para a mesa do consumidor brasileiro, o Activia com toque de soja. Trata-se do mesmo Activia que o consumidor já conhece, com o exclusivo bacilo *Dan Regularis* que ajuda a manter o intestino no ritmo, agora também com um toque de soja em sua composição. A novidade está disponível nos sabores ameixa e frutas vermelhas. SAC: 0800 701 7561 www.danone.com.br



ARROZ PRETO



A Josapar apresenta o arroz preto Tio João, que além de aparência exótica, possui aspectos nutricionais e benefícios à saúde muito relevantes. Rico em flavonóides que possuem propriedades antioxidantes, o arroz preto Tio João também é um alimento utilizado na prevenção de diversas doenças, por exemplo, doenças cardíacas e diabetes. O aroma e o sabor acastanhados deste grão são de aguçar o paladar e ele pode ser inserido como acompanhamento em qualquer receita, inclusive em saladas. Os grãos curtos, arredondados e macios, com coloração preta quando crus, tornam-se roxos após o cozimento, conferindo visual marcante. O arroz preto Tio João não precisa ser lavado ou escolhido. O produto é disponibilizado em embalagens de 500g. SAC: 0800 53 1800 - www.josapar.com.br

NOVOS PRODUTOS MAIS VITA

A Yoki oferece aos consumidores brasileiros sete novos ingredientes da linha Mais Vita de produtos naturais, ideais para todos que buscam qualidade de vida através de uma alimentação mais saudável, sem deixar de lado a diversidade de sabores. Os lançamentos incluem quinoa em grão 200g, linhaça dourada 200g, cevadinha em grão 500g, cevada torrada e moída 250g, farinha de soja tostada 250g, aveia em flocos 250g, e farelo de aveia 250g. Com alto poder nutritivo, a quinoa em grão é rica em ferro, proteínas e fibras. O produto pode ser utilizado para preparar pães, pudins, massas, mingaus e para biscoitos ou panquecas. Para aqueles que se preocupam com a dieta e querem saciar a fome, estimulando e regularizando o intestino, a linhaça dourada é uma excelente pedida, por ser rica em fibras. Nutritiva, fonte de proteínas e rica em fibras, a cevadinha em grão é indicada para preparar saladas, sopas e para substituir o arroz. Já a cevada torrada e moída é uma ótima sugestão para substituir o café comum, ideal para ser consumida durante o café da manhã e para diversas refeições do dia, como em mingaus, bolos, tortas, biscoitos e bebidas. E, para colaborar para o bom funcionamento intestinal, a Yoki traz a farinha de soja tostada, que é rica em proteínas, fibras e ferro e que pode substituir as farinhas comuns no preparo de tortas salgadas, biscoitos, pães, etc. Cereal rico em nutrientes, a aveia em flocos é um excelente ingrediente na hora de preparar massas e sopas. A Linha Mais Vita também traz o farelo de aveia, alimento 100% natural. Além dos novos produtos, a Yoki reformulou as embalagens de toda a linha Mais Vita de ingredientes naturais, que ficaram mais modernas e atrativas ao consumidor, facilitando a identificação do produto na gôndola através de código de cores específicos para cada ingrediente. SAC: 55 11 2188-8444 - www.yoki.com.br



ÓLEO DE MILHO

A Crista, indústria de alimentos nacional do Grupo Lins, apresenta em seu portfólio o óleo de milho. Disponível em embalagens PET 900ml e 500ml, possui sabor neutro e é indicado na preparação de alimentos para o dia a dia. O óleo de milho apresenta uma fonte balanceada de ômega 6, vitamina E e 0% de gordura *trans*. Ainda dispõe de quantidade equilibrada de gorduras mono e polissaturadas, que ajudam e beneficiam o organismo mantendo saudável o nível de colesterol ruim. Sendo consumido de maneira moderada ajuda a evitar distúrbios cardíacos. O portfólio de produtos da Crista é composto por óleos, gorduras e margarina vegetal, além de óleos de soja, girassol, milho, canola, azeite virgem e óleo composto em embalagens para o varejo. SAC: (11) 3311-1940 - www.cristamargarina.com.br



MOLHOS PARA SALADAS VOLTADOS À SAÚDE E BEM ESTAR

A Castelo Alimentos desenvolveu uma nova linha de molhos para saladas, a Leve Vita, com maior apelo à saudabilidade, com fibra, que auxilia no bom funcionamento do intestino, e 0% de gordura *trans* em sua composição. Disponíveis nos sabores (dos quais dois, únicos no mercado) iogurte com hortelã, chá verde com limão e mostarda e mel, os molhos da Linha Leve Vita trazem uma verdadeira alquimia de ingredientes, tornando-os mais saborosos, saudáveis e funcionais. O Leve Vita chá verde com limão oferece os benefícios do chá verde, como propriedades antioxidantes, energéticas, além de acelerar o metabolismo. Contém 12 calorias em uma porção. O Leve Vita iogurte com hortelã mescla o poder do iogurte de equilibrar o organismo aos benefícios da planta, que auxilia na digestão e contém vitaminas A, B e C. Contém 15 calorias em uma porção. O Leve Vita mostarda e mel combina o mel, que é fonte de antibiótico natural, ao condimento, num sabor que agrada aos mais variados paladares. Contém 14 calorias em uma porção. SAC: 0800 771 6111 www.casteloalimentos.com.br



SUCOS GREEN TEA SABOR LIMÃO

A Jandaia lança os sucos Green Tea (chá verde) sabor limão. O chá verde é considerado um aliado da saúde por ser rico em flavonóides, substâncias antioxidantes que ajudam a neutralizar os radicais livres, responsáveis pelo envelhecimento celular precoce. A linha de produtos da Jandaia inclui ainda sucos prontos para beber, tipo néctar, disponíveis em caixinhas de 200ml ou de um litro, nos sabores abacaxi, acerola, caju, goiaba, manga, maracujá e polli frutti; sucos concentrados, integrais, em seis sabores para serem misturados à água, disponíveis em garrafas de 500ml nos sabores abacaxi, acerola, caju, goiaba, manga e maracujá; e sucos com ômega 3, a mais recente inovação da marca, disponível em embalagens Tetra Pak de um litro nos sabores de laranja, uva e pêssego. SAC: 0800 275 5444 - www.sucosjandaia.com.br



BEBIDA LÁCTEA COM AVEIA



A Tirol investe na ampliação de seu mix de produtos funcionais Fibrallis com o lançamento da bebida láctea UHT com aveia, que complementa o lançamento da linha de iogurtes de mesmo nome. O aporte de fibras naturais confere propriedades especiais aos produtos Fibrallis, contribuindo para o bom funcionamento do organismo, no auxílio às funções intestinais e na redução da absorção de gordura. A adição de aveia ao leite UHT incrementa as propriedades saudáveis da bebida láctea, proporcionando a ingestão de um dos grãos mais completos da natureza. Além de rica em fibras e proteínas, a aveia é fonte de vitaminas e carboidratos e seus benefícios para a saúde incluem a redução do colesterol no sangue. Os iogurtes Fibrallis são comercializados na versão light, nos sabores morango e ameixa, com opções para beber em 850g e a versão individual de 170g. SAC: 0800 643 7001 - www.tirol.com.br

SUCRILHOS KELLOGG'S® EM NOVAS EMBALAGENS

A Kellogg's® apresenta aos consumidores as novas embalagens de Sucrilhos. Com layout moderno e colorido, as embalagens ganharam novos elementos, com destaque para a imagem do Tigre Tony®, mascote ícone da marca, e o novo formato do bowl com os flocos de milho com açúcar. O novo visual chega para reafirmar a posição da marca e se diferenciar dos demais produtos nas gôndolas. As novas embalagens já estão disponíveis em todo o país. A linha de sucrilhos Kellogg's® é ideal para quem busca manter um estilo de vida saudável, por meio de uma alimentação completa e balanceada, sem perder o sabor. Naturalmente sem colesterol, com baixo teor de gordura e fonte de vitaminas e nutrientes, os cereais são indicados para consumo em todas as fases da vida. As práticas embalagens individuais são uma excelente opção para o café da manhã. Disponíveis nos sabores original, chocolate e Power. SAC: 0800 8885 55555 - www.kelloggs.com.br



LINHA NINHO® FRUTI COM NOVA FÓRMULA, EMBALAGEM E SABOR



A Nestlé reformulou a linha Ninho® Fruti e apresenta novo sabor, embalagem e formulação dos produtos. Além da versão morango com banana, agora a linha conta com o sabor mamão com banana como forma de oferecer mais uma opção saborosa e nutritiva. Produzida com frutas naturais e sem conservantes, a bebida é fortificada com ferro e vitaminas A, C e D e agora conta com nova fórmula, que garante mais consistência às bebidas. Além disso, a linha ganhou novas embalagens: são três versões desenvolvidas para deixar o layout ainda mais lúdico e divertido. A nova aparência proporciona mais destaque à marca Ninho®, que aparece verticalmente, ocupando boa parte do layout frontal e traz no verso o clássico 'solzinho' - ícone da marca - em momentos de lazer. SAC: 0800 770 2459 - www.nestle.com.br

SUCO DE CRANBERRY EM LATA

Bem estar, qualidade de vida e saúde a qualquer momento do dia e, agora, em lata. A Juxx, referência na fabricação de sucos funcionais no Brasil, alia os principais conceitos para manter uma vida saudável na praticidade das novas embalagens (com 248ml em formato Slim) dos sucos de cranberry e cranberry com morango. Além de permitir que os consumidores levem mais 48ml da bebida pelo mesmo preço das antigas caixas de 200ml, o formato faz com que o líquido gele mais rápido. Vale ressaltar também que o suco possui baixo teor calórico (apenas 22 kcal por unidade), não contém aromatizantes, conservantes e corantes. SAC: (11) 2602-7255 - www.juxx.com.br



LEITE UHT ZERO LACTOSE

A Piracanjuba renovou seu mix de produtos e lança no mercado o leite UHT semidesnatado Piracanjuba Zero Lactose. O produto é inovador e saudável, o único Zero Lactose no mercado brasileiro. A lactose é um açúcar encontrado no leite. Sua digestão ocorre a partir da ação da enzima lactase, que é responsável pela "quebra" da lactose, garantindo sua digestão. Existem pessoas que podem ter uma perda progressiva da capacidade de digestão adequada da lactose: esse quadro pode se iniciar após os primeiros anos de vida e pode aumentar ao longo do tempo. Entretanto, é mais observado em adultos. Essa incapacidade é decorrente da progressiva diminuição da produção de lactase, podendo chegar a total impossibilidade de produzi-la, o que dificulta a digestão da lactose, resultando em desconfortos gástricos, como gases, dores abdominais, inchaço e diarreia. A prevenção dos sintomas pode ocorrer de duas maneiras: ou suspender o consumo de leite e alimentos com lactose; ou fazer uso de medicamentos que agem de forma semelhante à enzima lactase, sempre antes do consumo desses alimentos. Com o leite UHT semidesnatado Piracanjuba Zero Lactose nenhuma dessas duas medidas é necessária. Como o leite não tem lactose, não gera nenhum tipo de reação no organismo dos intolerantes a esse açúcar, que podem incluir o leite na rotina alimentar e, inclusive, utilizá-lo no preparo de bolos, doces, cremes, molhos e outras receitas que, geralmente, precisam evitar. O lançamento do leite Piracanjuba UHT Zero Lactose faz parte da estratégia da empresa em priorizar produtos nutritivos e saudáveis que valorizam a marca, tornando-a cada vez mais especializada em atender os diversos nichos de mercado. SAC: 0800 722 1718 - www.piracanjuba.com.br



CHIA EM GRÃOS



Fonte de vários nutrientes fundamentais para o organismo, a Chia, semente de origem mexicana, rica em ômega 3, antioxidantes, fibras, cálcio, ferro, fósforo e magnésio, oferece inúmeros benefícios à saúde, ao bom humor e à beleza. Tendo em vista a importância e a versatilidade deste alimento funcional, a Schraiber lança a chia em grãos. De acordo com estudos, o suplemento alimentar, aliado a dieta e atividades físicas, auxilia no processo de emagrecimento, graças à sua grande quantidade de fibras solúveis e insolúveis. A chia ajuda a promover a sensação de saciedade, no funcionamento intestinal, além de desintoxicar. A semente de chia também é um bom alimento para celíacos, pois não contém glúten, contribui para o controle do nível glicêmico no sangue, e beneficia pessoas que têm intolerância à lactose, por ser uma excelente fonte de cálcio. Pelas suas propriedades antioxidantes, a chia ajuda ainda no combate aos radicais livres, moléculas que participam do processo de envelhecimento. Por conter ômega 3, ela proporciona ação protetora para o cérebro e coração. Fácil de consumir, a chia não precisa ser triturada ou moída. Os grãos podem ser adicionados a outros cereais, ao iogurte, salada, refeições ou a uma bebida de preferência, como sucos ou leite de soja. SAC: 0800 12 4522 - www.schraiber.com.br

CAPPUCCINO MAGRO GOURMET

A Lightsweet, atuante no segmento de alimentos light, diet e zero açúcar, apresenta o Cappuccino Magro Gourmet. Requitado, sem adição de açúcares e com baixa caloria, o produto garante ao consumidor um sabor encorpado e uma consistência cremosa ao degustá-lo. Além disso, é o único produto do gênero a oferecer fonte de cálcio, que auxilia na calcificação dos ossos e no processo de cicatrização, no caso de portadores de diabetes. Disponível em embalagens de 140g, o Cappuccino Magro Gourmet foi desenvolvido para atender as necessidades de consumidores exigentes. Dessa forma, pode ser preparado com a adição de água ou leite, o que garantirá a preservação do sabor do café, sem deixar de lado uma alimentação saudável e de qualidade. SAC: (44) 3232-8182 - www.lightsweet.com.br



SUCO DE SOJA



Sufresh Soyos alia o melhor da soja ao melhor da fruta. O consumidor tem à disposição nove sabores frutais: abacaxi e limão, laranja e cenoura, maçã, mamão e acerola, manga e coco, maracujá, morango, pêssego e uva. Toda a linha é rica em vitamina C, 0% lactose, 0% colesterol e não possui conservadores; um copo de Sufresh Soyos possui apenas 65kcal em média. Além da embalagem de 1 litro, Sufresh Soyos também está disponível em embalagens de 200ml com personagens da Turma da Mônica, ideais para consumo em qualquer lugar e para tornar o lanche das crianças um hábito saudável, nutritivo e divertido. A soja é cada vez mais conhecida pelos seus benefícios. Uma ótima alternativa para quem quer ficar saudável e com o corpo em forma é incluir no cardápio o suco de soja. A soja contém isoflavona, indicada para tratamentos de menopausa. Além disso, possui atividades anti-cancerígenas e antioxidantes, e pode ser usada no tratamento de osteoporose e redução do colesterol. Rica em vitamina E, que combate o envelhecimento, saponina que previne esclerose das artérias, lecitina que ativa as células do cérebro, fibras que ajudam no funcionamento do intestino e o cálcio que fortalece os ossos, esse grão é sem dúvidas um dos alimentos mais benéficos para sua saúde. SAC: 0800 772 6566 - www.sufresh.com.br

SUCOS INFANTIS

A Globalbev acaba de lançar a sua linha de sucos infantis, Fast Fruit Naturends. O produto é comercializado em embalagem Tetra Pak de 200ml, nos sabores manga, uva, pêssego e maracujá. Fast Fruit Naturends é rico em vitamina C, não tem adição de glúten ou conservantes. Para conquistar as crianças foram criados os Naturends, personagens que ajudam na memorização e percepção da brincadeira e diversão, além de tornar a comunicação com o público alvo mais eficaz e lúdica. SAC: 0800 031 3575 - www.globalbev.com.br





E DOENÇAS NEUROLÓGICAS

A dieta desempenha um papel importante tanto na patogênese como no tratamento de muitos processos neurológicos, destacando-se entre eles a cefaléia, esclerose múltipla, demência e doença de Parkinson. Este artigo aborda cada um desses processos neurológicos e como a nutrição atua em cada um deles.

CEFALÉIA OU, SIMPLEMENTE, DOR DE CABEÇA

A dor de cabeça, ou cefaléia, é a doença que atinge com mais frequência os pacientes que se consultam com queixa de dor; representa 28% de consultas com clínico geral. Atinge 90% da população conhecida, sendo que 75% são repetitivas, ou seja, 50% mensais, 15% semanais e 5% diárias.

De modo geral, a cefaléia divide-se em primária, onde 80% são fundamentalmente enxaquecas (e suas variantes) e cefaléias relacionadas a tensão; e secundária, os 20% restantes, as quais são atribuíveis a uma causa, como drogas, substâncias alimentícias, pós-traumático, tumores, derrames, nevralgias, etc.

Existe uma clara associação entre a enxaqueca (a forma mais comum de dor de cabeça), cuja principal característica fisiopatológica é o vasoespasm, e diversos fatores dietéticos que são reconhecidos como os causadores da dor de cabeça em 38,8% dos pacientes com enxaqueca.

A enxaqueca é definida como uma

dor de cabeça crônica, primária, de caráter familiar, com ou sem sintomas neurológicos corticais ou troncoencefálicos. Ao vasoespasm correspondem os “sintomas neurológicos corticais” (também chamados de auras, das quais a mais comum é a visual), e a vasodilatação que se segue a dor de cabeça. Os diferentes desencadeamentos incluem o vasoespasm ou a posterior dilatação.

A enxaqueca afeta 10% a 17% da população, com um claro predomínio no sexo feminino (2:1). O início ocorre antes dos 30 anos em 85% dos casos, e em 70% dos casos há histórico familiar da doença.

Existem alguns fatores dietéticos associados à enxaqueca. Um deles é o jejum prolongado, que provoca crises em 16,7% dos indivíduos, os quais se beneficiariam de uma adequada regulação no horário das refeições. O jejum gera hipoglicemia, que se resolverá com o aumento na liberação dos “hormônios de estresse”; a hiperatividade simpática é o que provoca a cefaléia. Portanto, este desencadeante atua dando lugar ao vasoespasm que inicia o processo de enxaqueca. Este fenômeno é mais

frequente na infância, de modo que pode ser observado em 30% das crianças com menos de dez anos, sendo que sua frequência diminui conforme aumenta a idade.

Outro fator relacionado à enxaqueca é o álcool. O consumo de álcool desencadeia a cefaléia em 10,6% dos indivíduos. Não é somente o álcool que está envolvido na gênese da dor, outros produtos relacionados, como os taninos, também podem participar. A cefaléia ocorre nas primeiras duas horas após a ingestão de álcool. Não ocorre de forma imediata, porque a ação do álcool, em sua gênese, é indireta: a capacidade vasodilatadora do álcool provoca a redução da tensão arterial sistêmica e, para compensar esse declínio, aumenta a atividade do sistema nervoso simpático, com consequente vasoconstrição. No final da referida vasoconstrição, inicia-se a dor de cabeça.

É importante destacar que não é necessário sofrer de enxaqueca para ter cefaléia causada por alimentos. Alguns estudos citam como desencadeadores o chocolate, queijo, alimentos gordurosos, frutas (citrinos, bananas, figos, passas, mamão, abacaxi, ameixas vermelhas), tomates, cebolas, nozes, ovos, alimentos fermentados, alimentos conservados em vinagre ou marinados. Na prática clínica, essas associações entre alimento e dor de cabeça seguramente são superestimadas. A tiramina e a feniletilamina (por sua ação vasoconstritora) são as responsáveis clínicas pela consequente vasodilatação, porém

não se deve descartar um mecanismo imunoalérgico.

A cafeína, cuja ação é similar a da tiramina, pode provocar ou aliviar a cefaléia, dependendo de cada caso. O consumo habitual de café (200mg a 300mg de cafeína ao dia) pode levar a “enxaqueca de fim de semana”, se durante estes dias a ingestão do mesmo for interrompida.

A “cefaléia de cachorro-quente” é provocada pelos sais nítricos adicionados aos produtos à base de carne para melhorar a sua cor. É caracterizada por uma dor de cabeça bifrontal latejante, acompanhada, às vezes, de rubor facial. Também é associada à utilização de ácido nítrico como sais de fármacos. O mecanismo de ação na gênese da cefaléia, como potente vasodilatador que é o óxido nítrico, é similar ao do álcool.

A “síndrome da ressaca” é um complexo de sintomas em que a dor de cabeça é acompanhada por náuseas, vômitos, fotofobia e nervosismo. Aparece de 5 a 10 horas após a ingestão, quando

o álcool é metabolizado quase completamente, de modo que a causa pode ser os produtos deste metabolismo, ou seja, o lactato de acetaldeído e o piruvato. Outra possibilidade é a de que se trate de uma síndrome de privação, mas a cefaléia de abstinência é muito rara.

Da mesma forma que fatores nutricionais podem desencadear a enxaqueca, também podem preveni-la. A riboflavina (vitamina B₂), administrada em doses de 400mg/dia, parece ser eficaz na prevenção de crises de enxaqueca. Mais de 50% dos indivíduos reduziram pela metade o número de crises com esta medida preventiva.

A eficácia do magnésio em doses de 300mg/dia está sendo estudada, contudo, os dados atuais disponíveis são contraditórios.

ESCLEROSE MÚLTIPLA

A esclerose múltipla é a doença desmielinizante mais frequente. Acomete indivíduos jovens, sendo diagnosticada

entre 21 e 40 anos em 70% dos casos e, excepcionalmente, em 0,3% dos casos, em indivíduos maiores de 50 anos e menores de 10 anos. É predominante nas mulheres (1,4 a 1,9:1) e tem um componente oligogênico hereditário, segundo o qual o risco de desenvolvimento da doença é de 0,2% a 5% em indivíduos com um parente de primeiro grau afetado. As consequências clínicas são muito variadas, podendo conduzir a uma significativa invalidez. Caracteriza-se pela formação de placas de desmielinização (destruição da mielina axonal) no sistema nervoso central, com consequente alteração da condução nervosa. Geralmente está associada a crises agudas (resultado da disfunção das vias nervosas danificadas); os emissores nos estágios iniciais da doença vão deixando sequelas com o avanço da doença.

Trata-se de um processo imunológico, envolvendo linfócitos T tipo CD 4 (detectados em placas na fase aguda), linfócitos B ativos, que resultam na produção de imunoglobulinas por via



intratecal, e macrófagos.

Devido a sua peculiar distribuição de prevalências, um fator ambiental desconhecido pode desencadear o processo em indivíduos suscetíveis; entre os supostos responsáveis também estão incluídos nutrientes, mas isso ainda não foi comprovado.

Existem vários padrões dietéticos com intenção terapêutica que devem ser desmitificados e substituídos por um regime alimentar adequado.

É importante preconizar uma dieta equilibrada para manter uma adequada situação geral; regimes rigorosos são muito perigosos. Deve-se também assegurar a substituição de itens cuja carência possa promover a desmielinização ou dificultar a remielinização, ou seja, segundo alguns estudos os ácidos graxos insaturados podem ter atividade imunomoduladora, embora não esteja comprovado que atenuem a severidade das crises clínicas. A dieta do Mediterrâneo é adequada, pois não faz restrições alimentícias e baseia-se em vegetais, cereais e peixes; esta dieta pode ser complementada com ácidos graxos poliinsaturados (ácido linoléico).

Os suplementos vitamínicos são frequentemente recomendados, mas a sua utilidade é incerta. Admite-se como conveniente o aporte adicional de vitamina E nestes indivíduos.

As terapias alterantivas são utilizadas por 63% dos indivíduos com esclerose múltipla. Sua ampla difusão é explicada pelo fato de que a esclerose múltipla é uma doença recorrente, o que pode dar a falsa impressão de eficácia terapêutica. Os tratamentos empíricos utilizados, muitas vezes, deixam de ser simplesmente ineficazes para tornarem-se onerosos e, inclusive, perigosos. Alguns deles incluem aporte de bicarbonato de sódio e fosfatos sódicos; dietas livres de alérgeno; dietas livres de glúten; dieta de Evers (alimentos crus); dieta restrita a frutose e pectina; dieta Cambridge (330 kcal/dia com 22g de proteínas); dietas líquidas; dieta MacDougal (sem glúten, com pouco açúcar com baixo teor de gordura, mas abundante em poliinsaturados); terapias megavitamínicas; megaascórbicas; minerais; cerebrosídeos; suplementação da dieta com enzimas de origem vegetal,

animal ou bacteriana.

Alguns aspectos dietéticos são considerados como fatores de risco ou de proteção para o desenvolvimento da esclerose múltipla.

O risco de padecer de esclerose múltipla parece aumentar em indivíduos com baixo índice de massa corporal (o índice de massa corporal é inversamente proporcional ao risco), com um notável consumo de energia, gorduras animais e carne de porco. Estudos observaram que a estatura, em mulheres, é diretamente proporcional ao risco de desenvolver a doença.

Algumas considerações dietéticas gerais incluem a manutenção do peso ideal, pois em alguns casos, o aumento de peso é resultado da diminuição da atividade física e da depressão psíquica, o que produz a doença, contudo, em outros pacientes ocorre a diminuição do apetite e a perda do interesse em alimentos; não limitar a ingestão de líquidos, por ser uma doença comum na bexiga neurogênica causa incontinência, motivo pelo qual os indivíduos limitam a ingestão de líquidos, aumentando o risco de desidratação e de infecção do trato urinário, sendo que o conveniente é distribuir uniformemente a ingestão de líquidos ao longo do dia, e limitá-los antes de deitar-se; ingerir pão, cereais, peixes e sucos de frutas; aumentar a ingestão de fibras, o que melhora a constipação e diarreia causada pela disautonomia intestinal; utilizar nutrientes “protetores”, como vitamina C, tiamina, riboflavina, cálcio e potássio; e limitar o consumo de gorduras animais, a mesma redução de $\leq 20\text{g}$ por dia parece limitar a diminuição de longa duração, embora esta dieta deva ser iniciada precocemente.

DEMÊNCIA

Considerando-se que 15% a 30% dos adultos com mais de 65 anos de idade desenvolvem alterações cognitivas quantificáveis (mediante técnicas diagnósticas neuropsicológicas), sendo que tais limitações em 5% a 10% deles alteram seu cotidiano no trabalho ou em casa (requisito indispensável para considerar o diagnóstico de demência), e que a expectativa de vida tem aumen-

tado dramaticamente nas últimas décadas, e com ela a prevalência de doenças “idade-dependentes”, conclui-se que as demências são doenças de alta e crescente prevalência. Entre estas doenças, as duas mais frequentes são a doença de Alzheimer (50% a 60% de todos os casos) e a demência multienfarte (10%).

O risco de desenvolver a doença de Alzheimer é de 1% em pessoas com mais de 65 anos; sendo as condições de uma prevalência de 5% a 15%. O diagnóstico da demência tipo Alzheimer inclui alguns critérios, como idade superior a 40 anos; alterações na memória e, pelo menos, em uma das seguintes áreas cognitivas: praxia (capacidade de realizar atividades aprendidas), gnose (capacidade de reconhecimento de objetos, pessoas, vozes, etc.), piora progressiva, ausência de consciência alterada, e exclusão de outras doenças cerebrais (outras causas de demência). O diagnóstico requer confirmação por exame histológico de biópsia ou necropsia.

Existe uma associação bem estabelecida entre o consumo elevado de gordura total, gordura saturada e colesterol e o desenvolvimento de demência. Também parece haver relação desta doença com a tendência de ingerir doces, se bem que nos estágios iniciais da doença não é rara esta característica alimentar.

O consumo de peixe, uma importante fonte de ácidos graxos poliinsaturados, é inversamente proporcional ao risco de desenvolvimento de demência do tipo Alzheimer.

Fazem parte do quadro clínico desta doença uma tendência ao aumento da ingestão (“gula”) nas suas fases iniciais, e uma clara diminuição nas últimas fases. O aporte nutricional é insuficiente em muitos casos associados à depressão.

Os hábitos alimentares destes pacientes levam a diminuição das proteínas na dieta e níveis séricos significativamente menores das vitaminas A, C, E, B₁₂, B₆ e ácido fólico.

A perda de peso nestes pacientes é multifatorial, sendo atribuída a função neurológica, ou seja, pode esquecer como comer ou, em alguns casos de demência adicionados de distúrbios motores (demências subcorticais),

a dificuldade se origina da inabilidade para alimentar-se. Além disso, pode-se adicionar dificuldade nos componentes sensorial, como olfato, paladar, falta de salivação, etc.; função comportamental, através de atitudes de negação, oposição, desatenção e hiperatividade, o que aumenta as necessidades energéticas e promove a perda de peso; e causas locais, ou seja, alterações anatômicas locais, discinesias oromandibulares (movimentos involuntários causados por uma doença ou seu tratamento), que dificultam a alimentação.

Algumas soluções práticas para

possui ação antioxidante e tem sido demonstrado, experimentalmente, sua capacidade de agir sobre dano celular associada à deposição amilóide. A contribuição desta vitamina (uma dose de 1000 IU/12 horas por via oral) mantém por mais tempo a capacidade funcional do indivíduo em casos de doença moderada, mas não pode modificar o comprometimento cognitivo.

A ingestão de folatos é recomendada, uma vez que foi comprovado que a concentração de homocisteína sérica (também considerada como um fator independente de risco vascular) é elevada nestes indivíduos.

É uma doença comum, cuja incidência é de 20 novos casos/100.000 habitantes, sendo a prevalência de 550/100.000 na população com idade entre 65 e 74 anos de idade. Neste distúrbio neurodegenerativo, ocorre uma destruição específica, embora não exclusiva, dos neurônios dopaminérgicos. As manifestações clínicas dependem da região em que se produz a perda neuronal. Se a perda ocorrer na massa cinzenta, os sintomas incluem hipocinesia (perda de velocidade e amplitude de movimentos), tremor, rigidez, deficiência dos reflexos posturais (principais sintomas do Mal de Parkinson); se ocorrer nos gânglios



prevenir a desnutrição em indivíduos com demência, incluem assegurar a higiene bucal, dividir a ingestão de alimentos em cinco a seis vezes por dia; evitar distrações; exercícios físicos (em pacientes hiperativos); e otimização da consistência dos alimentos.

Por se tratar de um processo degenerativo, na doença de Alzheimer é razoável considerar a utilização de tratamentos antioxidantes com objetivo neuroprotetor. A vitamina E

MAL DE PARKINSON

O Mal de Parkinson é um processo degenerativo, progressivo, que afeta diversas estruturas nervosas e que leva à hipocinesia, rigidez, tremor e alteração dos reflexos posturais (consequência da lesão da massa cinzenta do mesencéfalo) como os principais dados clínicos, mas que também afeta as funções de outros órgãos (responsáveis por várias estruturas neurais).

simpáticos e no hipotálamo, os sintomas incluem distúrbios vegetativos e perda de apetite; e se ocorrer no Locus ceruleus, núcleo basal de colinérgico de Meynert, o indivíduo apresenta comprometimento cognitivo.

O cérebro fica predisposto a reações oxidativas, mas a massa cinzenta é particularmente susceptível, uma vez que recebe uma grande quantidade de oxigênio, além de conter elevadas concentrações de ferro, sofrer intensa

atividade neuronal de monoamina oxidase e aldeído desidrogenase, assim como autooxidação de dopamina e, ainda, dispor de estrutura de mecanismos antioxidantes (superóxido dismutase, catalase, glutatona peroxidase, vitaminas C e E).

A ingestão em excesso de gordura animal está relacionada com o maior risco de desenvolver o Mal de Parkinson. Esse risco se múltipla na população que ingere quantidades normais de gordura animal se a sua saturação de transferrina for elevada. Essa diferença é muito significativa, embora não disponha de justificativa, sendo atribuída a uma ação sinérgica no processo de peroxidação lipídica no Mal de Parkinson entre a gordura dietética e o déficit sistêmico de ferro. O ferro pode contribuir na etiologia da doença expondo o tecido nervoso a acumular-se no mesmo, embora por si não produza danos.

Esta doença compartilha com a demência a tendência geral dos pacientes para perder peso, de origem multifatorial, destacando-se entre as principais sintomas a salivagem anormal, perda de apetite por disfunção do hipotálamo, constipação, maior gasto energético devido aos movimentos anormais, como discinesias e tremores; disfagia, náuseas, dieta hipoprotéica, dificuldade para a manipulação dos alimentos, e depressão.

Muitos fatores podem afetar a quantidade de levodopa disponível. Assim, a velocidade de esvaziamento gástrico (que depende do tipo de alimento, quantidade, acidez gástrica e função autonômica gástrica) determina a sua absorção. O transporte de levodopa para o intestino delgado e sua passagem através da barreira hemato-encefálica requer concorrência com o sistema de transporte de aminoácidos neutros de cadeia longa. Isso justifica uma dieta hipoprotéica; no café da manhã e no almoço não deve-se ingerir mais de 7g de proteína, de modo a reduzir as flutuações motoras a que estão expostos estes indivíduos. Deve-se notar que esta estratégia terapêutica é eficaz se for rigorosa, pois dietas com 35g a 45g

de proteína antes do jantar reduzem flutuações motoras, e se excedem mais de 160g, elas aumentam. Em alguns casos, a correta aplicação da dieta reduz a dose total de levodopa.

A dieta hipoprotéica é particularmente útil em indivíduos com flutuações moderadas e que precisam de uma maior mobilidade no período da tarde. Em qualquer caso, a dieta é rigorosa e deve ser reservada para casos específicos; a maioria dos indivíduos não a requerem, embora deva ser uma regra geral.



O déficit de proteína a que se expõe o indivíduo durante o dia deve ser resolvido no jantar. Este poderá supor um agravamento das flutuações motoras pela noite, que normalmente são mais toleráveis.

Os indivíduos que optam por seguir uma dieta hipoprotéica irão assegurar-se de uma ingestão da maioria dos nutrientes acima dos requisitos recomendados. No entanto, reduções significativas têm sido relatadas na ingestão de proteínas, cálcio, fósforo, ferro, riboflavina e niacina. Para evitar esta situação, o indivíduo deve ser motivado a assegurar adequados aportes regulares.

O esvaziamento gástrico é também retardado. Esta ação é facilitada por drogas anticolinérgicas e alimentos gordurosos. Um esvaziamento gástrico lento expõe por mais tempo a levodopa

a pH baixo, o que a inativará.

Danos ao sistema nervoso autônomo é um sintoma padrão na doença de Parkinson. Mais de 60% dos indivíduos terão constipação, lesão do plexo nervoso intestinal, assim como os medicamentos anticolinérgicos (e os que aportam dopamina ativa); a absorção de levodopa será prejudicada nesses casos. Também contribuem para a prisão de ventre a ingestão inadequada por disfagia ou, simplesmente, a incapacidade de alguns indivíduos para segurar um copo ou

taça de líquidos e de fibras. O trânsito intestinal é lento em todos os níveis do cólon. É necessário aumentar a quantidade de fibras dietéticas para aliviar a prisão de ventre.

A baixa ingestão de sódio, comum a muitos idosos, se une a disautonomia para provocar hipotensão ortostática. Muitas vezes, a ingestão adequada de sódio é suficiente.

Sempre deve-se garantir que a dieta do indivíduo portador do Mal de Parkinson seja equilibrada. Se necessário, para este fim, pode ser administrado um composto multivitamínico. Como vimos acima, não é raro que o Mal de Parkinson esteja associado à perda de peso. O indivíduo deve se alimentar em estágios menos sintomáticos do dia, para evitar a asfixia e aspiração.

Bom para o

Seu

Rótulo Natural

Futuros Desenvolvimentos

Sabor de seu produto

Fácil de formular

Opção Saudável

Lucratividade



www.promitorfiber.com



A fibra é o ingrediente cada vez mais procurado pelos consumidores de todo o mundo.

Como fornecer para seus consumidores os benefícios das fibras sem comprometer o sabor e a textura dos seus produtos? Com a fibra alimentar PROMITOR™. Um ingrediente de grande tolerância e fácil formulação, a fibra alimentar PROMITOR™ pode ser aplicada em barras de cereais, sorvetes, sopas, molhos para salada, águas aromatizadas entre outros resultando em produtos saudáveis e saborosos para toda a sua família.

Escolha a fibra alimentar PROMITOR™ e forneça aos seus consumidores os benefícios nutricionais que eles tanto precisam nos produtos que eles tanto desejam.

our ingredients – your success

© 2012 Tate & Lyle • www.tateandlyle.com • vendas.brasil@tateandlyle.com

TATE & LYLE

ROUSSELOT

LANÇA NOVOS PEPTÍDEOS DE COLÁGENO PEPTAN B

Em resposta a uma demanda crescente da indústria nutracêutica de peptídeos de colágeno da mais alta qualidade, produzidos a partir de matéria bovina, a Rousselot expandiu sua produção global através do acréscimo de novas instalações de Peptan na sua planta em Amparo, SP, no Brasil. Estas instalações irão funcionar em conjunto com as operações de fabricação do Peptan F (oriundo de peixe) e do Peptan P (de origem porcina) em Angoulême, na França.

O NOVO PEPTAN B

A Rousselot já pode oferecer seu novo Peptan B produzido no Brasil ao mercado mundial. O Grupo possui a gama mais vasta de peptídeos de colágeno do mercado e a produção é 100% interna. O Peptan é um ingrediente único, natural e bioativo, com benefícios nutricionais e para a saúde cientificamente comprovados, promovendo a saúde dos ossos e das articulações, a beleza da pele e, também, a nutrição de idosos e esportistas.



A QUALIDADE E AS NORMAS DE SEGURANÇA MAIS ELEVADAS

A Rousselot investiu vários milhões de euros nas novas instalações de Amparo, SP, aplicando as mais recentes tecnologias e as mais elevadas normas de fabricação. Todos os produtos Peptan são sujeitos a um rigoroso programa de controle de qualidade. O Peptan B oriundo das novas instalações supre ou excede as normas mais elevadas de qualidade global e está certificado de acordo com as normas ISO 9001 e IFS (*International Food Standard*).

ASSEGURANDO O FORNECIMENTO FUTURO

A localização geográfica do Brasil garante proximidade das matérias-primas

da mais elevada qualidade e irá assegurar o fornecimento futuro dos peptídeos de colágeno de alta qualidade à base de clientes da Rousselot. As novas instalações proporcionam vários benefícios fundamentais, como maior capacidade de fabricação para atender às demandas futuras, fornecimento seguro e estável dos peptídeos de colágeno da mais alta qualidade, e consistência superior dos produtos, com um perfil sensorial neutro.

FÁCIL DE FORMULAR, EXCELENTE PARA TABLETES

Com seu perfil sensorial neutro, o Peptan é um ingrediente ideal para qualquer suplemento alimentício ou dietético, como bebidas em pó, bebidas funcionais, barras e produtos de laticínios. O Peptan B está disponível em várias categorias para atender todas as necessidades de formulação. O novo "Peptan B

para tabletes" apresenta propriedades superiores, como uma excelente solubilidade e compressibilidade, mesmo para tabletes com um teor em Peptan de 98%.

SOBRE A ROUSSELOT

Filial da VION Food Group (Países Baixos), a Rousselot é líder na fabricação de gelatina e de peptídeos de colágeno para as indústrias de alimentos, farmacêutica e técnica. Com um efetivo de 2.400 pessoas, o Grupo dispõe de uma rede global de vendas e produção com 13 fábricas e 10 escritórios de vendas na Europa, América do Norte, América do Sul e Ásia.

A VION é uma empresa do setor alimentício que opera a nível internacional e possui duas atividades principais: Alimentos e Ingredientes. A empresa cria gêneros alimentícios de elevada qualidade para humanos e animais. A VION apresenta um faturamento anual de € 9,5 bilhões e emprega mais de 26.500 pessoas. A sede da VION está situada em Eindhoven (Países Baixos).



Rousselot Gelatinas do Brasil Ltda.
Rua Santo Agostinho, 280
13908-080 - Amparo, SP
Tel.: (19) 3907-9090
Fax: (19) 3907-9010
www.rousselot.com

TOVANI BENZAQUEN



UMA HISTÓRIA DE SUCESSO MARCADA PELO PIONEIRISMO

A Tovani Benzaquen chega aos 20 anos de existência com uma bagagem cheia de boas histórias e realizações. Uma empresa jovem, promissora, com vocação para abrir novos mercados e que já se consolidou no Brasil como um dos mais respeitados fornecedores de soluções e ingredientes inovadores para o desenvolvimento de alimentos saudáveis.

O COMEÇO...

A Tovani Benzaquen foi fundada em 1992, mas sua história começa anos antes e de forma bastante inusitada. Para entender como surgiu a ideia de criar a empresa é preciso conhecer um pouco da carreira profissional de seu protagonista e fundador, Moses Benzaquen.

Em 1976, Moses formou-se em engenharia civil pela Faculdade Politécnica da USP, em São Paulo, e foi trabalhar na Barber Greene do Brasil, empresa americana cuja fábrica local produzia

e exportava, para a América Latina e África, equipamentos mecânicos para construção de estradas e produção de concreto. Ele começou como engenheiro de campo, foi engenheiro de obra na Usina de Itaipu e, em 1980, chegou a gerente de exportação, cargo ocupado até 1988. Nesse período, Moses viajou o mundo e conheceu muitos executivos de diversos setores. De um desses seus contatos, Jan Novack,



então vice-presidente da NutraSweet, veio o convite inusitado para Moses montar um braço dessa empresa americana, pertencente à Monsanto, no Brasil. A ideia era partir do zero: criar uma identidade e imagem para a nova

empresa, diferente da utilizada pelo grupo ao qual pertencia, e desbravar um mercado até então inexplorado no país, que foi o desafio mais importante.

A surpresa com o convite foi flagrante, já que Moses não conhecia pratica-

mente nada da área de alimentos. Era um grande risco sair da engenharia civil para o setor alimentício e, ao mesmo tempo, uma oportunidade ímpar, pois não havia nada parecido sendo feito no Brasil. Apesar dos temores, o espírito empreendedor herdado da família falou mais alto e o desafio foi aceito.

Em julho de 1988, a equipe começou a ser formada e a fábrica iniciou sua produção em 1990, em São José dos Campos, SP, nas instalações da Monsanto. Moses esteve à frente da empresa até 1991, quando foi convidado pela PTI (*Protein Technologies International*) para trabalhar no desenvolvimento do mercado brasileiro para a proteína isolada de soja. Entretanto, no mesmo ano, voltou para a NutraSweet, desta vez como representante exclusivo do aspartame, já como empresário.

Este foi o embrião da atual Tovani Benzaquen, criada graças aos investimentos da própria NutraSweet, que inicialmente arcou com todos os custos, desde o aluguel do imóvel até o salário da secretária, como conta Moses.

Para se ter uma idéia de como a Tovani Benzaquen partiu do zero, a primeira sede da empresa, situada no bairro de Santana, em São Paulo, era uma casa com três quartos, cuja garagem foi usada como local para estoque.

Durante os primeiros anos, o aspartame da NutraSweet foi o único produto representado pela Tovani Benzaquen. Mas, com o passar do tempo e o crescimento do mercado, a indústria começou a manifestar outras necessidades. Uma delas veio com a disseminação do uso de adoçantes no dia a dia da população. Como o adoçante tem menos volume do que o açúcar, uma proporção estimada em duas xícaras de açúcar para uma colher pequena de adoçante, era preciso ter uma espécie de enchimento, o chamado agente de corpo, para dar volume ao ingrediente.

Essa foi a primeira oportunidade prontamente abraçada pela Tovani Benzaquen para começar a expandir seu portfólio de produtos. Além do aspartame, a empresa começou a comercializar o agente de corpo. Outros ingredientes, como o concentrado para refrigerantes cola, vieram em seguida e, com isso, a empresa passou a expandir sua presença



no mercado nacional. Mas não foi apenas vendendo ingredientes que a empresa se sobressaiu. Os profissionais da Tovani Benzaquen logo perceberam que era também importante estimular o uso dos produtos. Por isso, buscaram recursos para oferecer um pacote de benefícios aos clientes, que muitas vezes incluía a fórmula de como fazer o produto. Foi assim que criaram um sorvete *diet* adoçado com aspartame, como um protótipo para os fabricantes de sorvete e pelas principais indústrias do setor. O mesmo ocorreu com o concentrado protéico do soro de leite, usado para substituir a gordura. O grande desafio era manter a cremosidade do sorvete sem usar gordura. Com a experiência bem sucedida, esse ingrediente passou a integrar o portfólio da Tovani Benzaquen.

Em 1997, a NutraSweet resolveu que passaria a comercializar o aspartame diretamente. Isto obrigou a Tovani Benzaquen a procurar outro ingrediente para substituir o produto que, na época, representava cerca de 60% do faturamento da empresa.

Esse talvez tenha sido o momento mais crítico para a empresa e com duplo desafio: encontrar um ingrediente à altura do aspartame e concorrer com o produto que a própria Tovani Benzaquen introduziu no mercado nacional.

Depois de intensas negociações com a Johnson & Johnson, a Tovani Benzaquen conquistou o direito de representar a sucralose SPLENDA®, a terceira e mais moderna geração de adoçantes, em todo o território nacional. Até então, o produto era comercializado somente em farmácias e em poucos supermercados, diretamente para o consumidor, portanto, havia um vasto mercado a ser explorado junto às indústrias de alimentos e bebidas.

Graças às iniciativas anteriores para agregar outros produtos ao portfólio, a empresa conseguiu superar a fase difícil e reconquistar o mercado com um novo ingrediente, mais uma vez partindo do zero.

Passados mais de 10 anos, a Tovani Benzaquen expandiu sua linha de ingredientes e atualmente trabalha com mais de 30 itens principais, com aplicações diversas no desenvolvimento de produtos *diet* e *light*, assim como alimentos funcionais.

A capacidade de superação foi um dos motivos para o sucesso da Tovani Benzaquen, cujo objetivo sempre foi ser reconhecida como empresa que busca ingredientes diferenciados, ino-



vadores, de alta tecnologia e que contribuam para a melhoria dos produtos nacionais, sejam alimentos, bebidas ou cosméticos.

A estratégia vem dando certo. Prova disso são os prêmios conquistados por dois anos consecutivos de “fornecedor Top of Mind” na categoria ingredientes funcionais, com base em pesquisa feita pela revista Indústria da Alimentação dentre 7.500 profissionais da indústria alimentícia brasileira.

FOCO NO MERCADO

Manter o foco em ingredientes funcionais, para substituição de gordura e concentrados para bebidas, e continuar crescendo no segmento de alimenta-

ção saudável, é o que tem destacado a Tovani Benzaquen entre as empresas mais respeitadas no mercado nacional. Sua marca é fornecer ingredientes diferenciados, com valor agregado, o que a coloca em posição privilegiada como fornecedora de soluções para diferentes setores.

Nessa indústria do bem estar no Brasil, com faturamento estimado em US\$ 8 bilhões, em 2009, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres (ABIAD), o segmento *diet* e *light* acumulou crescimento superior a 800% na década de 2000. Somente

o consumo de adoçantes cresceu mais de 600% no mesmo período, em parte estimulado pela sucralose, que tem sabor mais próximo ao do açúcar.

As perspectivas de o mercado continuar crescendo são bastante realistas, com expansão estimada em mais de 30% ao ano, graças a fatores como a preocupação com saúde e bem estar manifestada pela população e, também, a estabilidade econômica do país, que vem permitindo o aumento de consumo desses produtos por pessoas de classes sociais até então menos privilegiadas.

Não é à toa que a indústria de alimentos e bebidas busca cada vez mais novidades para atrair esse novo público consumidor, que vem ascendendo na escala social. A aposta é na mudança de hábitos alimentares da população, já que as pessoas passaram a manifestar preocupação não somente com dieta para manter o corpo, mas também para ganhar em qualidade de vida, consumindo produtos mais próximos ao natural e que acrescentem benefícios ao metabolismo, na digestão e na saúde como um todo, seja por meio da substituição de açúcar ou de gordura. O importante é que o alimento seja saudável e com sabor.

Um estudo encomendado pela ABIAD apontou alguns motivos para o crescimento do mercado de alimentos para fins especiais, entre eles a pressão

para consumir alimentos de maneira mais saudável, aumento do grau de conscientização sobre qualidade de vida e saúde, hábitos alimentares voltados para um padrão mais equilibrado, sem restrições e sem exageros, e desenvolvimento de novos produtos com sabor e textura cada vez mais agradáveis. Além disso, outros fatores que estimulam o mercado, como o crescimento da incidência de diabetes na população mundial, obesidade infantil (estimada em cerca de 20% das crianças no Brasil), e o fato de um em cada dois brasileiros fazer regime em algum momento de sua vida ou estar preocupado com a melhoria da qualidade de vida (Wellness).

Durante esses 20 anos, a Tovani Benzaquen vem buscando exatamente antecipar essas tendências e oferecer para as indústrias de alimentos e bebidas as soluções que o consumidor deseja, por meio dos ingredientes funcionais. Isto exige um acompanhamento constante do mercado mundial e a busca por descobertas e novidades em diversos países, seja na Europa, nas Américas ou na Ásia. A equipe da Tovani Benzaquen visita regularmente exposições nos Estados Unidos, China e Alemanha, entre outros, além de participar como expositor em exposições no Brasil.



INGREDIENTES PARA ALIMENTOS MAIS SAUDÁVEIS

Os mais diversos ingredientes para desenvolvimento de alimentos funcionais e saudáveis, como substitutos de açúcar (sucralose, estévia, maltitol, xilitol, isomalte), proteína isolada de soja e fibra de soja, colágeno hidrolisado, vitaminas e misturas de vitaminas e minerais, extratos naturais vegetais (chás, açaí e cranberry), fosfato de cálcio especial para bebidas cristalinas, L-carnitina para auxiliar na queima de gordura, queijos naturais em pó para substituição parcial de sódio, concentrados naturais para bebidas, ativos naturais (promotor de saciedade; agente para fortalecimento da imunidade; concentrado do tomate para prevenção da agregação plaquetária; proteína especial para recuperação muscular; agente natural regulador do nível de stress), entre outros fazem parte do portfólio de produtos da Tovani Benzaquen.

Para saúde óssea, a Tovani Benzaquen dispõe do fosfato de cálcio 100% solúvel para fortificação de bebidas totalmente cristalinas; cálcio lácteo, fonte de cálcio natural do leite para fortificação de alimentos diversos; vitamina D e misturas de vitaminas;

e colágeno hidrolisado, fortificação protéica para fortalecimento das articulações.

Para saúde cardiovascular, o portfólio inclui concentrado natural do tomate que previne a agregação plaquetária; proteína isolada de soja, que auxilia na redução do colesterol sanguíneo; e ômega 3, que ajuda a diminuir o risco de doenças cardiovasculares.

Na área de saúde digestiva e intestinal, estão disponíveis polidextrose, 90% fibra solúvel e com propriedades prebióticas, que auxilia o bom funcionamento do intestino; fibras insolúveis de soja e de trigo, que também ajudam a melhorar o funcionamento intestinal; e psyllium, uma fibra solúvel com excelente função reguladora do intestino.

Para o controle de peso e saciedade a Tovani Benzaquen dispõe de emulsão especial que atua como agente promotor da saciedade, funcionando como inibidor do apetite, e possibilitando a ingestão de até 30% menos calorias da refeição; proteína isolada de soja e colágeno hidrolisado, importantes fontes protéicas para elaboração de substitutos de refeição que também auxiliam na promoção da saciedade; quitosana, agente extraído de crustáceos que reduz a absorção da gordura ingerida; L-carnitina, importante aminoácido que atua como catalisador para a queima de gordura; substitutos de açúcares, como sucralose, edulcorante de alta intensidade obtido do próprio açúcar e que mantém todo o sabor do açúcar, estévia, edulcorante de alta intensidade 100% natural e sem calorias e edulcorantes naturais maltitol, isomalte e xilitol, que substituem o corpo do açúcar com menos calorias; e extratos de chás instantâneos, que podem atuar em formulações como ingredientes termogênicos.

Para auxiliar na redução de sódio, os queijos em pó 100% naturais e sem adição de sódio possibilitam não somente menor adição de sódio proveniente do queijo de uma formulação, como também reduzem parcialmente o sódio de formulações em geral; além da trehalose, um açúcar de baixo dulçor com propriedades únicas, que atua como

excelente mascarador do sabor amargo proveniente do cloreto de potássio; possui ainda o glutamato monossódico que ajuda a reduzir o sal nas formulações e os nucleotídeos (como o inosinato) que ajuda a reduzir ainda mais a quantidade de sódio da formulação. Por fim, ainda traz para o mercado Brasileiro o Nu-Tek Salt, um cloreto de potássio modificado por processo patenteado de última geração que substitui o sal nas formulações com o mesmo sabor e funcionalidade técnica. Entre os suplementos alimentares disponibilizados pela Tovani Benzaquen podem ser encontrados a proteína isolada de soja, fonte natural, segura e sem sabor residual para composição de shakes e suplementos em geral; o colágeno hidrolisado, fonte de proteína animal de rápida absorção que auxilia no fortalecimento da pele e das articulações; as fibras solúveis e insolúveis, importantes fontes de fibras para suplementos, como polidextrose (90% fibra solúvel), fibras de soja e de trigo; o glúten hidrolisado de trigo e proteína isolada de arroz, que oferece alternativas para combinação de fontes protéicas em shakes e substitutos de refeição; além de tecnologias em pó, como iogurte, mel, leite condensado e creme de leite para produtos mais naturais e com sabores únicos.

A Tovani Benzaquen inclui ainda em seu vasto portfólio, ingredientes para sustentabilidade, como a proteína isolada de soja, fonte protéica que possibilita menor impacto ambiental no seu processo produtivo por unidade de proteína, e enzimas, que oferecem alternativas e permitem processos mais limpos e com menor consumo de energia; bem como ingredientes antioxidantes e antienvhecimento, incluindo luteína, zeaxantina e carotenóides em geral, poderosos agentes antioxidantes para o combate aos radicais livres; extrato de açaí e extratos



Em 2005 e 2006, a fornecedora Cott Beverages (Royal Crown Cola International) premiou a Tovani Benzaquen pelo desenvolvimento do mercado brasileiro para seus concentrados. A Splenda®, por sua vez, destacou a atuação da Tovani Benzaquen em 2002, 2003, 2009 e 2010, em reconhecimento à sua excepcional dedicação e compromisso com o crescimento do negócio do ingrediente Splenda® sucralose na América Latina.

Para quem acompanhou de perto o surgimento e crescimento da Tovani Benzaquen, esses prêmios não foram surpresa. Indícios de uma trajetória bem sucedida já tinham sido identificados e reconhecidos no passado.

O homem que não aceita um não como resposta. Assim ficou conhecido Moses Benzaquen ao ser premiado em 1989 pela NutraSweet, juntamente com Darald Donnell.

de chás instantâneos, com alto teor de polifenóis; cranberry em pó, extrato com alto grau de proantocianidinas e alto poder antioxidante que também auxilia no tratamento de infecção urinária e prevenção do câncer de próstata.

DESAFIOS PREMIADOS

As barreiras para criar um mercado nacional de produtos *diet/light* sempre foram enfrentadas com perseverança e convicção. Além do reconhecimento de clientes e fornecedores, esta postura pioneira e inovadora da Tovani Benzaquen rendeu diversos prêmios, como os concedidos pela revista Indústria da Alimentação, na categoria Ingredientes Funcionais e Concentrados para Bebidas, em 2008, 2009 e 2010.



TOVANI BENZAQUEN
INGREDIENTES

Tovani Benzaquen Comércio,
Importação, Exportação e
Representações Ltda.

Av. Angélica, 2.220 - 9º - Edifício
Angélica Business
01228-200 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2974-7474
Fax: (11) 2976-9506
www.tovani.com.br



FIBRA DIETÉTICA

SEU PAPEL NA SAÚDE



As fibras dietéticas são nutrientes encontrados nos vegetais que não são digeridos pelas enzimas do sistema digestivo humano, não possuindo calorias. Nos últimos anos, as fibras dietéticas vêm despertando grande interesse em pesquisas científicas devido aos inúmeros benefícios que oferece à saúde.

INTRODUÇÃO

Universalmente, as mais importantes entidades de saúde recomendam uma dieta rica em fibras dietéticas para a prevenção de doenças e a promoção da saúde. Do ponto de vista epidemiológico,

uma dieta pobre em fibras dietéticas pode estar relacionada a doenças nutricionais, como apendicite, hemorróidas e câncer colorretal. A ingestão adequada para as fibras é de 38g para homens adultos e de 25g para mulheres adultas, com base nos

níveis de ingestão que protegem contra doenças cardiovasculares, separados por sexo e idade. Nas últimas décadas, as fibras dietéticas vêm despertando interesse da comunidade científica, devido ao número de efeitos que esse componente nutricional possui sobre as mais variadas patologias, entre elas, câncer, hipercolesterolemia, diabetes e hipertensão arterial. As fibras dietéticas exercem efeitos modulatórios positivos perante algumas células do sistema imunológico e nos processos metabólicos e bioquímicos associados ao exercício, influenciando na performance dos atletas, melho-

rando seu desempenho e recuperação para a realização de sessões diárias de treinamentos.

DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Muitas tentativas têm sido feitas para definir o conjunto de substâncias heterogêneas que são encontradas nos alimentos de origem vegetal, de várias propriedades físico-químicas, e que podem ser incluídas no conceito de fibras. De acordo com Burkitt, fibra é o conjunto de substâncias que constituem o esqueleto das plantas, sem a qual nenhuma planta poderia manter-se na posição vertical, pois forma as paredes de cada uma de suas células. Atualmente, reconhece-se que quando se fala de fibra dietética (FD) refere-se a um material complexo de origem vegetal resistente à digestão por enzimas no trato intestinal humano. A denominação de fibra dietética é genérica e abrange uma gama de substâncias quimicamente definidas, com propriedades físico-químicas e efeitos fisiológicos individuais peculiares.

A primeira definição de fibra dietética foi proposta em 1976, e se refere ao total dos polissacarídeos das plantas, em conjunto com a lignina e outros polifenóis, que são resistentes à hidrólise pelas enzimas digestivas do trato gastrointestinal humano.

Por esta definição também devem ser incluídas na fibra dietética substâncias como alginatos, carrageninas, pectinas, gomas xantanas, xiloglucanos, gomas de exsudação, dextranos, inulina, 1,3 β-D-glucanos e outros polissacarídeos semi sintéticos que podem ser encontrados como componentes naturais ou como aditivos alimentícios. Segundo Southgate, a fibra dietética também pode ser definida como a soma de poli-

fenóis e polissacarídeos que não contêm ligações α-glucosídicas. O fato da fibra não sofrer a ação de enzimas digestivas, não significa que não se degrade e metabolize. Na verdade, uma parte da mesma, que pode variar de 10% a 80%, sofre um processo de fermentação no cólon, o que resulta em compostos que o organismo absorve e utiliza.

A fibra dietética é formada, principalmente, por um total de sete compostos: celulose, hemicelulose, pectina, lignina, carragenanos, alginatos e gomas (veja Tabela 1).

Também estão presentes, associados à fibra dietética, outros componentes das células das plantas, normalmente em pequenas quantidades, e que podem ter importância fisiológica, como as proteínas da parede celular, os polifenóis, as cutinas, o ácido fítico, alguns ésteres do ácido acético, os minerais e o amido resistente. Alguns destes compostos possuem propriedades similares às das fibras dietéticas e, nomeadamente, os polifenóis são considerados como os que podem ser incluídos como componentes da fibra dietética. O teor de fibras de vários alimentos de origem vegetal são apresentados na Tabela 2.

A fibra dietética pode ser classificada de acordo com vários critérios: origem botânica, natureza química dos seus componentes, relação com a estrutura das paredes celulares, etc. No entanto, a classificação mais apropriada do ponto de vista nutricional é a sua solubilidade em água. A fibra dietética solúvel inclui pectinas, gomas, mucilagens e alguns tipos de hemiceluloses e polissacarídeos de reserva da planta. A fração solúvel é variável, existindo elevadas proporções da mesma com relação ao total de fibra dietética em frutas (38%), verduras e hortaliças (32%) e legumes (25%).

Grande parte da fibra dietética so-

lúvel sofre um processo de fermentação bacteriana no cólon, com produção de hidrogênio, metano, dióxido de carbono e ácidos graxos de cadeia curta, que são absorvidos e metabolizados pelo organismo, tendo uma estreita relação com os processos metabólicos do sistema digestivo, e cujos efeitos fisiológicos

TABELA 2 - TEOR DE FIBRA DIETÉTICA DE ALGUNS ALIMENTOS

Verduras, hortaliças	
Espinafre	6,3
Acelga	5,6
Ervilha	5,2
Alcachofra	4
Couve e repolho	3,7
Beterraba	3,1
Vagem	2,9
Cenoura	2,9
Nabo	2,8
Cogumelo	2,5
Couve-flor	2,1
Batata	1,2
Cebola	2
Frutas	
Nêspera	10,2
Azeitona	4,4
Banana	3,4
Figo	1,1
Pêra	2,3
Morango	2,2
Damasco	2,1
Ameixa	2,1
Maçã	2
Laranja	1,7
Tangerina	2,2
Cereais, derivados	
Pão integral	8,5
Pão branco	2,2
Flocos de milho	2,5
Farinha de trigo	3,4
Farinha de milho	3
Arroz	0,2
Legumes	
Feijão	17
Feijão seco	19
Ervilha seca	16,7
Grão de bico	15
Lentilha	11,7
Frutas secas	
Figo seco	18,5
Ameixa seca	16,1
Amêndoa	14,3
Avelã	10
Amendoim	8,1
Nozes	5,2

TABELA 1 - CLASSIFICAÇÃO DA FIBRA DIETÉTICA

Polissacarídeos amiláceos	Polissacarídeos não amiláceos solúveis	Polissacarídeos não amiláceos insolúveis	Polifenóis e outros compostos associados a parede celular
Amido resistente (tipos I e II) Amido retrogradado	Gomas Mucilagens Pectinas	Celulose Hemiceluloses	Lignina Cutina Taninos Suberina Fitatos Proteína minerais Ca2+, K+, Mg2+
Fibra dietética solúvel		Fibra dietética insolúvel	



locidade de esvaziamento gástrico. Os polissacarídeos que produzem géis e que aumentam a viscosidade do conteúdo estomacal atrasam o esvaziamento gástrico. As pectinas e a goma guar aumentam o tempo de esvaziamento gástrico. A capacidade de absorver água da fibra é uma função da sua estrutura tridimensional, bem como do pH e dos eletrólitos presentes no meio. Esta absorção depende, principalmente, do número de grupos polares livres (por exemplo -OH); se aumentam, também aumenta a hidratação. Desse modo, a capacidade

são associados, geralmente, com a diminuição do colesterol no sangue e com o controle da glicemia e do diabetes.

A fibra dietética insolúvel inclui celulose, algumas hemiceluloses, lignina e outros polifenóis, como taninos condensados. É predominante em hortaliças, verduras, alguns legumes e cereais. A fração insolúvel sofre processos fermentativos apenas no cólon e possui efeito mais pronunciado sobre a regulação intestinal, com redução do tempo do trânsito digestivo e aumento do peso das fezes.

EFEITOS FISIOLÓGICOS

A fibra dietética exerce influência sobre todo o trato gastrointestinal, desde a ingestão até a excreção. O aumento da mastigação produzido pela fibra facilita o fluxo de suco gástrico que, juntamente com o aumento da secreção de saliva e da hidratação da fibra dietética, produz aumento de volume, acelerando e mantendo a sensação de saciedade. Além disso, é um componente

da dieta de baixo conteúdo calórico, produzindo um efeito significativo de redução da ingestão energética. No entanto, os efeitos da fibra na redução da ingestão calórica não são muitos claros e indicam que o aumento do tempo de mastigação de alimentos ricos em fibras pode ser devido, principalmente, à sua textura e não ao nível que esta substância tem sobre eles.

A saciedade também influencia a ve-



de absorção de água é maior nas fibras solúveis, que absorvem a água por ação osmótica, e possuem capacidade de formar gel coloidal, com o qual retardam o processo fisiológico de esvaziamento do estômago. A alteração na resposta de diferentes hormônios do tubo digestivo e a ingestão de fibras também parece estar relacionada com o retardo do esvaziamento gástrico.

A fibra dietética favorece o trânsito do quimo através do intestino delgado, existindo uma relação direta entre o conteúdo de fibra dietética na dieta e a velocidade em que os nutrientes transitam ao longo do trato gastrointestinal. Se a dieta é rica em celulose, são produzidos quimos alimentícios que se movem pelo tubo digestivo com maior rapidez do que quando a dieta contém menor quantidade deste elemento. A fibra no jejuno dilui o conteúdo e retarda a absorção de nutrientes. No entanto, é no cólon onde a fibra dietética exerce os seus principais efeitos: diluição do conteúdo intestinal, substrato para a flora bacteriana, absorção de água e fixação de cátions.

Estudos sugerem que alguns componentes da fibra dietética promovem alterações morfológicas na mucosa, uma vez que estimulam a proliferação das células, mas a importância deste efeito varia muito, dependendo do tipo de fibra. É amplamente conhecido que

a microflora do cólon por fermentação de polissacarídeos não absorvidos desempenha um papel importante na modulação da renovação celular intestinal. Quando um carboidrato escapa da digestão intestinal, é atacado por bactérias no cólon, o que resulta, principalmente, em ácidos graxos de cadeia curta (ácido acético, propiônico e butírico) e outros gases (dióxido de carbono, hidrogênio e metano). O ácido acético é o único destes ácidos que atinge a circulação sistêmica e pode ser utilizado como fonte de energia e de lipogênese; o ácido propiônico é metabolizado no fígado, é o único gluconeogênico de todos eles e pode influenciar alguns aspectos do metabolismo hepático, como a síntese de colesterol; o ácido butírico é a melhor fonte de energia para os enterócitos do cólon. Uma dieta sem fibras mantém um padrão imaturo das vilosidades.

Com relação ao tempo que a massa fecal é armazenada no cólon, existe uma relação inversa entre seu volume e o tempo que este material é retido pelo intestino grosso. Provavelmente, isto seja devido ao fato de que a massa intraluminal provoca a estimulação da motilidade do cólon. É importante ressaltar que nem todas as frações de fibra dietética possuem efeito semelhante sobre o hábito intestinal e, inclusive, o tamanho da partícula da mesma influi no tempo de trânsito e no peso das fezes. O cólon humano contém uma grande população de bactérias, principalmente anaeróbias e sacarolíticas, pesando cerca de 170g e pertencentes a aproximadamente 400 espécies diferentes, que atuam fermentando diferentes substratos: a fibra dietética, os amidos resistentes, os oligossacarídeos não absorvidos e as mucinas. A capacidade de retenção de água das fezes está inversamente relacionada com a fermentação no cólon. Quanto menor digestibilidade e fermentabilidade, maior é a retenção de água e o volume e peso das fezes. A fração não digerível da fibra representa, em indivíduos com uma ingestão adequada de fibra dietética, a maior parte do

peso fecal, sendo que as bactérias representam apenas uma pequena parte dos sólidos nas fezes. Portanto, quanto maior fermentação da fibra, menor será o volume fecal. A fração insolúvel, cujo principal componente é a celulose, é a principal responsável pelo peso fecal; é pouco fermentável e 60% ou mais do total é consumido nas fezes. Assim, os animais que consomem dietas ricas em fibra insolúvel apresentam maior volume fecal do que aqueles alimentados com fibra solúvel.

Ao estudar diferentes plantas e sua influência sobre o aumento do peso das fezes, observa-se resultados diferentes,

matéria orgânica excretada também se deve aos detritos bacterianos. Isto, de certa forma, dificulta a interpretação exata das perdas fecais em termos de consumo dietético. No entanto, pode-se afirmar que qualquer aumento na massa bacteriana ocorre às custas do hospedeiro e, em última análise, dos materiais alimentícios que não são absorvidos.

ABSORÇÃO DE NUTRIENTES

A absorção de nitrogênio parece ser menor quando se aumenta a ingestão de fibra dietética na dieta. Alguns estudos



pois possuem diferenças na capacidade de fermentação e nos efeitos fisiológicos que desenvolvem. Assim, o efeito é maior para o farelo e muito escasso para a goma guar e a pectina. Um dos mais diretamente relacionados à ingestão de fibra dietética é o aumento do peso seco e úmido das fezes. O que é, obviamente, associado a maiores perdas fecais de energia. Alguns materiais fecais consistem de material não digerido da parede celular, o que frequentemente é acompanhado de compostos nitrogenados e de lipídios, de forma que a digestibilidade aparente de proteínas e de gorduras é reduzida. O aumento da

encontraram um ligeiro aumento no nitrogênio fecal com dietas ricas em fibras. No entanto, uma vez que nos países industrializados o consumo de proteína está acima do recomendado, e que a ação da fibra sobre a proteína é geralmente pequena, o aumento da ingestão de fibras não supõe um problema nutricional para a população adulta. Além disso, a fibra pode diminuir a utilização de nutrientes de vários minerais, particularmente, metal divalente, devido a uma interação na absorção intestinal. Os mecanismos responsáveis por esta interação incluem a aceleração do trânsito intestinal, provocando uma diminuição



tanto da absorção dos minerais da dieta como a reabsorção dos minerais endógenos; diluição do conteúdo intestinal e aumento do volume fecal; formação de quelantes não absorvíveis entre os componentes da fibra e minerais; alteração do transporte passivo e ativo de minerais através da parede intestinal; intercâmbio iônico; retenção de íons nos poros da estrutura gelatinosa de alguns tipos de fibra; e aumento da secreção endógena de minerais.

É importante ressaltar que a fibra natural dos alimentos contém fitatos, oxalatos, saponinas, taninos, etc., que podem atuar diminuindo a biodisponibilidade de minerais. Além disso, a fibra dietética contém minerais e alguns deles podem estar disponíveis.

Embora alguns tipos de fibras tenham sido identificadas como reductoras de nutrientes minerais, tal ação envolve vários fatores, como o estado nutricional do indivíduo, a quantidade e a qualidade de fibra e minerais ingeridos, a adaptação do organismo, etc., os quais determinam os efeitos reais que podem ser observados. Nos casos em que existe uma baixa ingestão de minerais juntamente com o consumo excessivo de fibras, pode ocorrer deficiências, mas estas não ocorrerão se a dieta for adequada.

FIBRA DIETÉTICA VS. COLESTEROL

A hipercolesterolemia é um dos principais fatores de risco das doenças cardiovasculares. Vários estudos tem mostrado os efeitos positivos da ingestão de uma dieta pobre em gordura e rica em fibra dietética solúvel na redução dos valores de colesterol sérico. A ingestão de legumes, farelo de aveia, goma guar e pectina reduziu o colesterol total e colesterol LDL em mais de 80% dos estudos realizados.

Em vários ensaios clínicos a fibra dietética solúvel também demonstrou seu efeito na redução dos picos das curvas de glicose produzidos por alimentos ricos em carboidratos, bem como um efeito moderado na redução da lipemia. Também foi demonstrado que a fibra dietética solúvel produz efeitos benéficos na tolerância à glicose e modifica a secreção de insulina.

São pouco conhecidos os efeitos das fibras dietéticas insolúveis que contêm diferentes misturas de pequenas quantidades de compostos com potencial atividade hipocolesterolêmica, como os polifenóis e outros produtos importantes, como celulosas, hemicelulosas, etc., de pouca ou nenhuma atividade. A celulose não afeta os níveis de colesterol

em seres humanos, de modo que é normalmente utilizada nos estudos como controle ou placebo. O farelo de trigo, que é rico em celulose, também tem sido utilizado como um placebo em estudos com seres humanos.

Um componente minoritário da fibra dietética são os compostos polifenólicos. Estes compostos têm efeitos antioxidantes significativos, utilizados na prevenção e no tratamento de diversas doenças, incluindo o câncer, e alguns deles têm efeito na redução do colesterol.

Nas diferentes fibras dietéticas dos alimentos ou suplementos alimentícios comerciais, se encontram pequenas quantidades de polifenóis, porém não suficientes para as doses necessárias em um tratamento crônico, uma vez que possuem forte efeito adstringente e antinutricional, apresentando atividade inibidora das enzimas digestivas pela formação de complexos com as proteínas.

O termo polifenol compreende um grande número de metabólitos secundários dos vegetais, os quais são estruturalmente caracterizados por possuírem anéis aromáticos com um ou mais grupos hidroxilo; seu estudo é muito complexo devido ao grande número de diferentes compostos existentes e a variedade de estruturas. Os compostos polifenólicos na planta podem se apresentar livres ou ligados a componentes da parede celular. Esta localização, juntamente com o seu peso molecular, permite diferenciar os polifenóis solúveis dos insolúveis, o que é importante para os efeitos fisiológicos relacionados com a sua solubilidade.

Os polifenóis solúveis são compostos livres de baixo ou intermediário peso molecular, extraíveis com solvente de produto vegetal, enquanto que os insolúveis ou não extraíveis são compostos de alto peso molecular ou ligados, que não se dissolvem nos solventes normalmente utilizados. Uma parte dos polifenóis solúveis (flavonóides, quercetina, etc.), são absorvidos no trato digestivo e se encontram no sangue como polifenóis ou como metabólitos glucorona e

sulfatos-conjugados, enquanto que os polifenóis insolúvel (taninos condensados, ligninas) não são digeridos no intestino, sendo quantitativamente recuperados nas fezes.

Os compostos polifenólicos insolúveis se encontram em pequena quantidade na fibra dos vegetais habitualmente consumidos e nos suplementos comerciais, geralmente em percentuais inferiores a 2g/100g de fibra alimentícia.

A fibra vegetal dos alimentos que possui uma percentagem mais elevada de compostos polifenólicos é a fibra da alfarroba, um alimento consumido por milênios pela população do Mediterrâneo, contendo aproximadamente 18g de polifenóis por 100g de polpa de alfarroba seca; estes polifenóis são taninos condensados (proantocianidinas), formadas por grupos de flavan-3-ol e seus ésteres gálicos, ácido gálico, catequina, epicatequina-galato, epigallocatequina-galato e glicosídeos de quercetina. Esta é uma fibra dietética predominantemente insolúvel e raramente fermentável. Experimentalmente, quando adequadamente tratada, esta fibra promoveu a redução dos níveis de colesterol em ratos hipercolesterolêmicos superior ao produzido por fibras solúveis, possivelmente, por romper com mais eficácia o ciclo enterohepático do colesterol. No entanto, sua utilização em seres humanos para este fim é complexa devido a elevada quantidade necessária desse tipo de fibra, em torno de 15g/dia, para produzir efeitos significativos.

EFEITO PREVENTIVO CONTRA O CÂNCER

O consumo de fibra dietética está diretamente relacionado com a redução do risco de diversos processos cancerígenos do trato gastrointestinal. O câncer de cólon está positivamente relacionado com dietas ricas em gordura e proteínas, e negativamente relacionado com dietas ricas em amido e fibra dietética. A cada

dia existem mais provas do efeito protetor contra o câncer de cólon, propondo-se diversos mecanismos, embora o efeito seja, provavelmente, devido à soma de todos eles.

A fibra absorve e dilui uma série de substâncias cancerígenas que podem estar presentes no cólon. Também fixa os ácidos biliares, mantendo-os unidos à sua estrutura e interferindo com a sua transformação pelas bactérias intestinais em ácidos biliares secundários, que são agentes cocarcinogênicos endógenos.

A fibra reduz o tempo de trânsito intestinal, para que haja menos tempo de contato dos carcinógenos com a parede do intestino.

A fibra dietética modifica a flora intestinal, produzindo populações bacterianas cujos metabólitos são menos prejudiciais para a parede do cólon; evitam, por exemplo, o crescimento de cepas bacterianas que degradam os ácidos biliares em compostos cancerígenos.

A fermentação da fibra solúvel no cólon produz ácidos graxos de cadeia curta, os quais acidificam o lúmen intestinal e reduzem a atividade da enzima α -7-hidroxilase, reduzindo a transformação de ácidos biliares primários em ácidos biliares secundários e seus metabólitos, os quais, como já mencionado, são cocarcinogênicos. Além disso, estimulam o fluxo de sangue nas paredes do cólon.

Um dos ácidos graxos de cadeia curta utilizado por células do cólon como fonte de energia em seu metabolismo é o butirato; estudos *in vitro* demonstraram

que este ácido estimula o crescimento das células do cólon e reduz a degeneração das criptas mucosas e o aparecimento de neoplasias. Além disso, o butirato está relacionada com a regulação do sistema imune do intestino.

Além destas teorias e os mecanismos propostos para explicar o efeito preventivo da fibra dietética contra o câncer, deve-se levar em consideração que este efeito é favorecido porque o consumo de dietas ricas em alimentos de origem vegetal envolve um consumo reduzido de proteínas e gorduras animais e o consumo elevado de diferentes compostos vegetais protetores contra doenças degenerativas, como os antioxidantes.

FIBRA DIETÉTICA E O DIABETES

A primeira evidência documentada sobre a relação entre a ingestão de uma dieta rica em fibras dietéticas e o diabetes foi em 1972, mudando os conceitos sobre as recomendações dietéticas e os tipos de carboidratos empregados para o tratamento do diabetes. A maioria dos estudos experimentais tem focado os efeitos da diminuição do esvaziamento gástrico, a absorção e o metabolismo pós-prandial da glicose e a diminuição da quantidade de insulina exógena.

Os mecanismos que as fibras dietéticas exercem sobre a secreção e o metabolismo da insulina ainda não estão totalmente esclarecidos, mas sabe-se que em animais o oferecimento de altas quantidades de fibras dietéticas

aumenta a expressão do gene proglucagon e a secreção dos peptídeos derivados do glucagon, incluindo o Glucagon-like peptide-1 (GLP-1). O GLP-1 tem demonstrado mecanismos capazes de diminuir as taxas de esvaziamento gástrico, inibição da secreção de glucagon e redução da utilização da glicose hepática, além de diminuir a quantidade de insulina exógena para o metabolismo da glicose.



SISTEMA IMUNOLÓGICO E RENDIMENTO ESPORTIVO

As fibras dietéticas com seu efeito bifidogênico e prebiótico tem íntima relação com a produção de AGCC, exercendo efeitos diversos sobre o sistema imunológico, em especial o polissacarídeo β -glucan (existente no cereal aveia), com propriedades imunostimulantes sinalizadas por receptores específicos em macrófagos, neutrófilos e células. Estudos verificaram que ratos alimentados com fibras solúveis e insolúveis apresentavam alteração no perfil lipídico de linfócitos e macrófagos, observando também neles aumento na concentração dos ácidos linoléico e palmítico dos lipídios neutros das membranas celulares de macrófagos e diminuição das concentrações de ácidos palmitoléico e araquidônico. Portanto, em células com alto turn over de ácidos graxos de membrana, os AGCC podem alterar o perfil lipídico e a funcionalidade celular.

Os estudos também observaram o efeito dos AGCC, isolados ou em associação, sobre a proliferação de linfócitos dos linfonodos mesentéricos de ratos e a produção de citocinas. Notou-se que o butirato inibiu a proliferação dos linfócitos e a produção de interleucina (IL)-2, ao passo que o acetato e o propionato não alteraram a proliferação, porém, aumentaram a produção de interferon (IFN)- γ .

Não só a alimentação influencia a atividade das células imunológicas, pois sabe-se que o exercício também é capaz de modular muitas funções do sistema imunológico e, dependendo de sua intensidade e volume, especialmente quando feito de forma exaustiva, pode causar imunossupressão e aumento do risco de infecções. Vários componentes nutricionais, entre eles, glutamina, zinco, antioxidantes e carboidratos, vêm sendo intensamente pesquisados quanto aos seus possíveis mecanismos

associados ao sistema imunológico e à recuperação dos atletas.

As fibras, além de acarretar efeitos modulatórios no sistema imunológico, também podem modular alguns processos metabólicos e bioquímicos ligados ao exercício, por exemplo, o aumento do conteúdo de glicogênio muscular, um dos fatores capazes de aumentar a performance de atletas engajados em esportes de longa duração. Estudos a esse respeito demonstraram que o tipo de fibra dietética pode influir no conteúdo de glicogênio muscular com base na alimentação de ratos sedentários suplementados com dois tipos de ração, uma contendo 30% de farelo de trigo, fonte preferencial de fibras insolúveis, e a outra com 30% de aveia, fonte de



fibras solúveis. Foram encontrados aumentos estatisticamente significativos no conteúdo de glicogênio do gastrônemio vermelho e na atividade da enzima glicose-6-fosfato desidrogenase dos ratos alimentados com aveia. Em contrapartida, na dieta rica em farelo de trigo houve diminuição desses parâmetros, revelando uma influência negativa das fibras insolúveis nas reservas glicogênicas. Essa informação é valiosa para o nutricionista do esporte, pois indica a melhor fonte de carboidrato a ser prescrita aos atletas antes das competições.

INGESTÃO RECOMENDADA

As recomendações sobre o consumo de fibras para se manter uma boa saúde cardiovascular para adultos (acima de 18 anos) inclui a ingestão de aproximadamente 25 a 35g/dia, com uma proporção entre fibras insolúveis e solúveis de 3:1.

Estas recomendações são consistentes com a ingestão calórica, ou seja, 14g de fibra por cada 1.000 kcal ingeridos.

Em crianças com mais de 2 anos recomendada-se a ingestão de fibras de acordo com a regra de “idade + 5 gramas/dia”, assim, por exemplo, uma criança de 3 anos deve ingerir cerca de 8g de fibra por dia. Isso corresponde a uma dose diária de 0,5g de fibra/kg de peso da criança. Não existe uma regra estabelecida sobre a necessidade de fibras para crianças menores de 2 anos.

O correto, como já mencionado, é que a ingestão recomendada de fibra dietética seja através da dieta habitual do indivíduo. O consumo de alimentos ricos em fibras também fornece carboidratos complexos, vitaminas e minerais para a dieta.

A maior percentagem de fibras é fornecida pelos cereais (43%), seguido de verduras e hortaliças (33%), frutas frescas (19%), legumes (4%) e as frutas secas (1%).

CONCLUSÃO

As fibras dietéticas têm ocupado uma posição de destaque devido aos

resultados divulgados em estudos científicos que demonstram sua ação benéfica no organismo e a relação entre o seu consumo em quantidades adequadas e a prevenção de doenças.

Além dos efeitos fisiológicos bastante importantes já mencionados, as fibras têm se destacado devido a sua capacidade na redução do colesterol em indivíduos com hipercolesterolemia, na redução de glicemia em indivíduos diabéticos, bem como seus efeitos benéficos no sistema imunológico e na prevenção do câncer de cólon.

A presença de fibras em quantidades insuficientes na alimentação, por um período longo de tempo, pode contribuir para o surgimento de doenças crônicas, doenças cardiovasculares e câncer de intestino.

Para prevenir o déficit de fibras é importante uma alimentação variada e equilibrada, que contenha farelos, aveia, frutas, nozes, verduras, legumes, grãos e pão integral.



NUTRIOSE®
soluble fibre

SO FRIENDLY
SO HEALTHY
SO EASY

Nature got it right !

SO FRIENDLY: Fibra solúvel proveniente do trigo ou milho não modificado geneticamente. Sua excelente tolerância digestiva assegura pleno conforto ao consumidor. **SO HEALTHY:** Estudos clínicos comprovam benefícios prebióticos, de saciedade & manutenção do peso. Utilizada como fonte de fibras e na redução de açúcares, gorduras & calorias. **SO EASY:** Sua alta estabilidade evita perda no nível de fibras ao longo do processo. Sabor natural & dissolução rápida, fácil de usar em qualquer aplicação!

Para mais informações, acesse
www.nutriosolublefibre.com



Agente e representante exclusivo no Brasil :
Labonathus Biotecnologia Internacional Ltda
Tel: 55.11.3961.2078 - Fax : 55.11.3961.2079
www.labonathus.com.br
labonathus@labonathus.com.br



ADITIVOS & INGREDIENTES NA INDÚSTRIA DE FIBRAS

O espectro dos aditivos e ingredientes utilizados no setor de fibras é bastante amplo. Neste Caderno Especial, é apresentada uma coletânea de *technical papers* redigidos pelo departamento competente de algumas grandes empresas atuando neste ramo específico. Alguns deles são mais técnicos, enquanto outros têm um discreto toque promocional. Aditivos & Ingredientes não interferiu no conteúdo nem na redação dos artigos, somente tentou dar uma apresentação gráfica mais amigável. O leitor poderá também observar que, fiéis aos nossos princípios, a publicação destas matérias não foi vinculada à publicação de anúncios.

REDUÇÃO DE AÇÚCARES: O QUE OS CONSUMIDORES DESEJAM

Redução na quantidade de açúcares é uma demanda real e significativa pelos consumidores atuais, com pressão adicional de órgãos de controle como associações e organizações mundiais de saúde.

Atuando como uma fibra dietética e um ingrediente, a capacidade da Nutriose® em reduzir o conteúdo de açúcares e calorias e, particularmente, sem afetar o sabor do produto, torna esse ingrediente uma fonte eficaz, segura - e sustentável - para produtos com teores reduzidos de açúcares demandados pelo mundo.

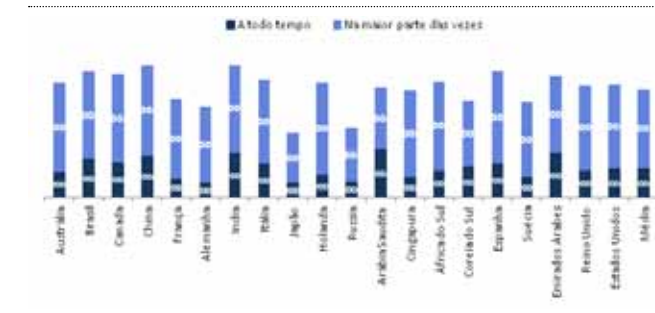
PERCEÇÕES DOS CONSUMIDORES E DO MERCADO

Estilos de vida sedentários e mudanças nos hábitos alimentares tem desencadeado um aumento na obesidade mundial. Apesar dos esforços dos consumidores em adotar estilos de vida saudáveis, o predomínio da obesidade tem aumentado drasticamente nos últimos cinco anos, com crescimento previsto ainda maior para alguns países.

Seguindo essa ideia, consumidores estão cada vez mais alertas com a importância de uma alimentação balanceada e saudável. A Figura 1 mostra que na média, 2/3 dos consumidores mundiais tem feito esforços para se alimentar de maneira saudável, pelo menos na maior parte das vezes ou a todo tempo.

Geralmente, em qual dimensão você tem buscado, de maneira consciente, se alimentar de forma saudável?

FIGURA 1 - CONSCIÊNCIA MUNDIAL DOS CONSUMIDORES EM SE ALIMENTAR DE MANEIRA SAUDÁVEL



Quando questionados de que maneira eles tem modificado a alimentação a fim de torná-la mais saudável, aproximadamente 80% dos cidadãos americanos responderam ter alterado o tipo de alimento e/ou os componentes dos alimentos ingeridos (veja Figura 2).

Esses dados ilustram a necessidade das indústrias alimentícias em formular produtos que correspondam mais vigorosamente às recomendações da OMS (Organização Mundial da Saúde):

- Ingestão balanceada de calorias: carboidratos (55% a 75%), gorduras/lipídeos (15% a 30%), proteínas (10% a 15%) e fibras (25 a 30g/d). (OMS)

Qual das seguintes mudanças você tem buscado nos últimos seis meses a fim de se alimentar de maneira mais saudável?

FIGURA 2 - MUDANÇAS REALIZADAS POR CONSUMIDORES AMERICANOS A FIM DE MELHORAR SEUS HÁBITOS ALIMENTARES



Em outro estudo realizado pelo CREDOC na França, foi evidenciado que os produtos que continham menores quantidades de açúcar em sua composição são consumidos porque

são considerados “bons para saúde” e “um meio eficiente para evitar o ganho de peso ou mesmo a perda de peso”.

Produtos alimentícios saudáveis que também possuam sabor agradável estão em crescente demanda. Muitas vezes, consumidores subestimam a quantidade de açúcares presentes nas formulações, ou mesmo, a presença ou não de açúcares nos produtos.

Portanto, não é de se surpreender que os consumidores estão começando a identificar alimentos e bebidas que contenham altas concentrações de açúcares, da mesma maneira que ocorreu a alguns anos atrás com a presença de gorduras *trans*.

De acordo com a opinião de alguns líderes franceses entrevistados em maio de 2011, em uma pesquisa desenvolvida pela empresa Roquette Freres, o mercado de alimentos tem desempenhado esforços elevados a fim de se reduzir o conteúdo de açúcares, balanceando os perfis nutricionais dos produtos, embora exista ainda muito campo para aplicação e pesquisa.

Esses entrevistados acreditam também que os consumidores terão ainda que se acostumar com a redução da doçura dos produtos resultante da redução do conteúdo de açúcares do mesmo. Assim, nesses casos, justifica-se o uso de substitutos de açúcares que não possuam poder dulçor, como as fibras dietéticas, graças a sua imagem de “produto natural” e sua habilidade em substituir açúcares e calorias.

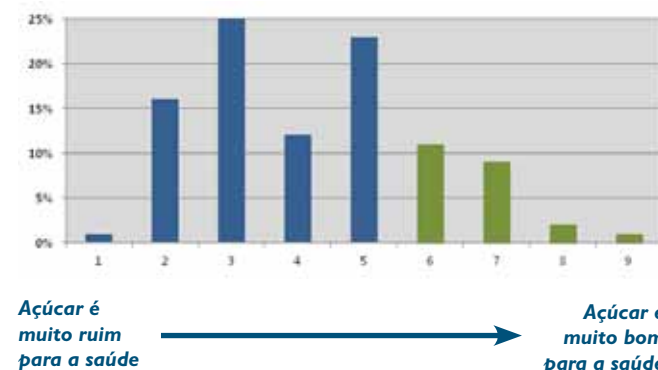
PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR COM RELAÇÃO AOS PRODUTOS DOCE

Uma pesquisa foi conduzida na França em janeiro de 2011 com 300 colaboradores com o objetivo de se verificar os hábitos de consumo e percepções dos consumidores franceses considerando produtos doces.

Os resultados mostraram que 94% dos consumidores estão conscientes que uma alimentação saudável é ou “muito importante” ou “importante”. Contudo, admitem ser “muito difícil” ou “difícil” seguir uma alimentação balanceada.

Além disso, consumidores foram questionados quanto ao impacto de açúcares na saúde, tomando por base uma escala de 1 a 9, onde 1 significava “muito ruim para saúde” e 9 “muito bom para saúde”. Como indicado na Figura 3, apenas 1/4 dos entrevistados optaram por notas maiores ou iguais a 6.

FIGURA 3 - PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE O EFEITO DO AÇÚCAR NA SAÚDE



Entre os produtos doces mais consumidos, especialidades lácteas, bebidas e biscoitos, continuam sendo a primeira opção dos consumidores. O primeiro critério do consumidor no momento de compra desse tipo de produto está relacionado com o sabor, depois com o preço, e por último com seu valor nutricional. Além disso, 70% dos entrevistados concordam que alimentos doces possuem bom paladar, enquanto 80% associam esses alimentos com uma alimentação prazerosa. Do total dos colaboradores, 2/3 não concordam que alimentos açucarados são saudáveis.

No mesmo estudo, observou-se também que produtos com baixo teor de açúcares são consumidos por 75% dos entrevistados. É interessante notar que para as categorias de alimentos com redução de açúcares, os alimentos mais consumidos são os mesmos indicados acima para a versão dos alimentos “padrões”. Além disso, a principal razão utilizada pelos consumidores para a compra de alimentos com baixo teor de açúcar é a mesma utilizada para os produtos com altos níveis de açúcares: o sabor.

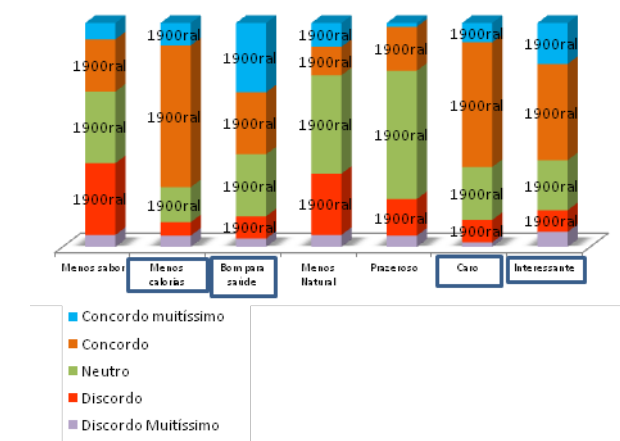
Contudo, nesse caso, o preço é identificado como sendo menos importante que o valor nutricional, o que leva a crer que os consumidores estão cada vez mais conscientes que produtos com níveis menores de açúcares possuem valor comercial maior, quando comparado com os produtos padrões, estando também dispostos a pagar por essa opção.

Por último, porém não menos importante, os consumidores parecem compreender que existe uma ligação entre o conteúdo de açúcar e as calorias de um produto.

Como pode ser observado na Figura 4, dos 300 entrevistados, 75% concordam que um produto com quantidade de açúcar reduzida é menos calórico.

Esse resultado está de acordo com uma pesquisa conduzida pela “The Sugar Association” nos Estados Unidos da América. Essa pesquisa mostrou que aproximadamente metade dos consumidores acreditam que produtos com baixa quantidade de açúcares possuem menos calorias; e aproximadamente metade de todos os consumidores acreditam que “redução de açúcar” significa “redução calórica”.

FIGURA 4 - PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE PRODUTOS COM REDUÇÃO DE AÇÚCAR



NUTRIOSE®: UMA FERRAMENTA SUSTENTÁVEL PARA BALANCEAR DIARIAMENTE O CONTEÚDO DE AÇÚCARES NOS ALIMENTOS



Os dados de mercado, bem como os resultados das pesquisas aos consumidores concluem que consumidores estão cada vez mais buscando por produtos doces que sejam saborosos e que possuam características nutricionais balanceadas com baixa quantidade de açúcares e calorias.

Reduções em açúcares e calorias através da utilização de um ingrediente é sempre bem vinda. De acordo com a pesquisa ao consumidor apresentada neste artigo, a demanda por tais produtos engloba principalmente aplicações lácteas, bebidas,

biscoitos e confeitos, onde o consumo é indicativo do potencial de vendas.

A fibra dietética da Roquette Freres, Nutriose®, apresenta excelentes soluções aos novos desafios dos mercados mundiais.

Em um contexto onde os consumidores estão buscando uma redução na quantidade de açúcares sem o comprometimento do sabor e da qualidade do produto, a Nutriose® apresenta não somente a possibilidade de manter o sabor original do produto, mas também o poder de aperfeiçoar o perfil nutricional dos produtos, reduzindo suas quantidades de açúcares e, assim, suas calorias; a Nutriose® possui uma energia de 2kcal/g fibra, enquanto os açúcares apresentam energia de 4kcal/g.

Além disso, a Nutriose® é um ingrediente fabricado a partir de trigo ou milho não geneticamente modificados - permitindo, assim, a elaboração de um alimento com um apelo ainda maior. Todos esses fatores juntos possibilitam de maneira simples a formulação de produtos com baixa quantidade de açúcares, podendo assim, oferecer, uma clara e direta resposta às demandas dos consumidores.

EXEMPLO DE APLICAÇÃO

Tomando como base a aplicação em balas de gelatina, pode-se observar que quando adicionada, a Nutriose® possibilita uma redução de 30% na quantidade de açúcares. As calorias são também reduzidas em 15%, enquanto o sabor do produto permanece inalterado.

Ingredientes	Formulação Controle (%)	Formulação com redução de açúcares (%)
Xarope de glicose	43,1	30,0
Sacarose	28,4	19,4
Nutriose® - fibra solúvel	-	21,5
Solução de gelatina	7,5	7,9
Ácido cítrico	1,0	1,2
Saborizante	q.s.	q.s.
Corante	q.s.	q.s.
Umidade esidual	20,0	20,0
TOTAL	100	100

A receita acima é apenas uma das muitas possibilidades oferecidas pela fibra solúvel Nutriose® na criação de produtos saborosos com quantidades de açúcares e calorias reduzidas.

Em resumo, a Nutriose® apresenta um potencial elevado para aplicação, permitindo, aos produtores de alimentos, a possibilidade da utilização de apelos como “quantidade de açúcares reduzidos” ou simplesmente, a possibilidade de uma melhora no perfil nutricional do produto.



Referências

- Fonte: Datamonitor International
- CREDOC-CCAF inquiry, France, based on sugar content contribution in consumption and not on frequency of intake.
- Survey commissioned by Roquette (unpublished, available upon request)
- Fonte : <http://www.sugar.org/sugar-basics/sugar-free-less-sugar.html>



Roquette Freres

Nutrition Business Unit

Tel.: (+33) 3 2163-3600

www.nutriose.com

www.roquette-food.com



Agente e representante exclusivo no Brasil
Labonathus Biotecnologia Internacional Ltda.

Rua Jaguarê, 120

02515-010 - São Paulo, SP

Tel.: (11) 3961-2078

Fax: (11) 3961-2079

www.labonathus.com.br

FIBRAS FUNCIONAIS

A fibra, um dos componentes dos alimentos vegetais que nos seres humanos não pode ser digerida pelas secreções gastrointestinais, até pouco tempo era praticamente ignorada pelos pesquisadores da área de nutrição e alimentos. Por ser indigerível e de valor nutricional negligenciável, ela ficava de lado até mesmo na formulação de dietas saudáveis. Contudo, nos últimos anos este nutriente ganhou importância especial através de observações epidemiológicas e clínicas que relacionaram a ocorrência de certas enfermidades (doença cardiovascular, câncer de cólon, diabetes) a dietas pobres em fibras. Além disso, os mecanismos de ação pelos quais as fibras normalizam a função gastrointestinal já foram definidos pelos pesquisadores.

Além de fornecer nutrientes, as fibras servem como matéria-prima para fermentação de bactérias da flora intestinal, que produzem vitaminas essenciais para o bom funcionamento do organismo e podem evitar doenças do coração, câncer, diabetes e prisão de ventre. Outra função importante das fibras, é que elas regulam o hábito intestinal por meio do aumento do bolo fecal, graças à sua capacidade de reter água associada à fermentação pela flora bacteriana. As fibras possuem baixa caloria e beneficiam os processos de emagrecimento, pois fibras fazem com que o estômago demore mais tempo para se esvaziar entre as refeições, causando uma sensação de saciedade precoce, diminuindo o apetite. Também no intestino, as fibras ligam-se aos sais biliares e, dessa maneira, reduzem a absorção de gorduras.

As fibras alimentares devem ser consumidas diariamente, a OMS - Organização Mundial de Saúde - recomenda que a ingestão de fibras por uma pessoa adulta seja de 25 a 30 gramas/dia, no entanto é observado consumo inferior ao recomendado nos países ocidentais. O baixo consumo de fibras vem desde o início dos anos 70, e alimentos adicionados de fibras têm sido desenvolvidos antes mesmo de ser criado o termo “alimentos funcionais”. Mais do que um conceito de marketing, o desenvolvimento de produtos com fibras vai ao encontro das necessidades das autoridades de saúde, da indústria e do consumidor.

O CONCEITO DE FIBRA DIETÉTICA

Fibra dietética é um termo genérico que engloba uma ampla variedade de substâncias que não são digeridas pela parte superior do trato digestivo humano. Pela definição da Associação dos Químicos Analistas Oficiais - AOAC, uma fibra dietética consiste de: “Restos de células vegetais resistentes à hidrólise pelas enzimas alimentares do homem. Ela é composta de celulose, hemicelulose, oligossacarídeos, pectinas, gomas, ceras e lignina.”

A passagem das fibras dietéticas pelo trato digestivo resulta em diversos efeitos fisiológicos importantes para a saúde

do homem. No entanto, nem todas as fibras atuam da mesma forma, uma primeira divisão pode ser feita entre fibras que são solúveis em água e as que são insolúveis.

As fibras insolúveis, representadas por farelo de cereais, e resíduos de paredes celulares, atuam principalmente com uma ação mecânica no tempo de trânsito digestivo, e afetam a digestão de lipídeos pela absorção de sais biliares, utilizados para emulsionar os glóbulos de gordura. Devido à sua hidrofobicidade, as fibras insolúveis também absorvem carcinogênicos hidrofóbicos, prevenindo o câncer de cólon.



Devido à sua insolubilidade, elas quase não são fermentadas pela flora intestinal e, portanto, quase não são metabolizadas.

Por outro lado, as fibras solúveis são caracterizadas pelo fato de serem degradadas pelas bactérias presentes no intestino grosso, resultando em diversas modificações metabólicas: pH do trato intestinal, estimulação da flora endogênica, produção de ácidos graxos de cadeia curta (SCFA). A extensão de cada efeito depende da natureza química da fibra considerada.

As fontes de fibras solúveis são divididas em fibras de alta e baixa viscosidade. O primeiro tipo, afeta o trânsito, além da digestão de nutrientes, devido ao efeito de sua viscosidade no conteúdo intestinal. O último tipo atua principalmente na fisiologia humana, através da flora e da produção de ácidos graxos de cadeia curta.

FIBREGUM - A FIBRA SOLÚVEL VERSÁTIL

A goma acácia é definida pela farmacopéia como: “Exudado gomoso, que escorre naturalmente, obtido pela incisão de troncos e galhos da Acácia Senegal e outras espécies de acácia de origem africana”.

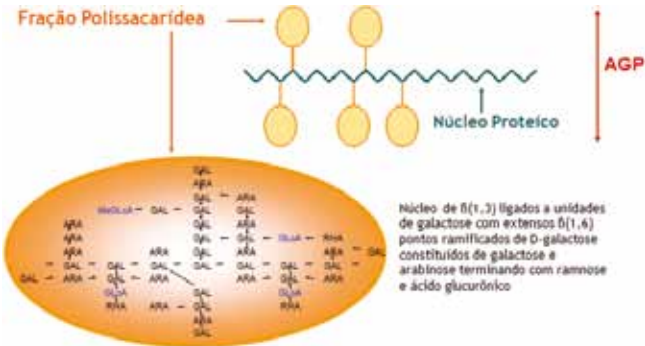


Do ponto de vista químico, a goma acácia é composta de uma cadeia principal de galactose com grandes ramificações secundárias compostas de galactoses e arabinoses. A composição química total pode variar ligeiramente entre os tipos de Acácia, dependendo de sua origem geográfica.

Imagem da goma acácia bruta em árvores de acácia em regiões sub-desérticas da África.

PRINCIPAIS FONTES DE FIBRAS DIETÉTICAS			
Fontes de fibras dietéticas	% Fibras dietéticas totais	% Fibras solúveis	Teor de aplicação máximo (%) **
Farelo de cevada	65	10	2
Farelo de milho	80	2	2
Farelo de trigo	45	10-15	2
Farelo de aveia	75	12	2
Fibra de maçã	75	25	2
Fibra de soja	80-85	15	2
Fibra de cacau	67	35	2
Fibra de ervilha	85-88	11	2
Agar	85	100	1
Carragena	80-90	100	1,5
Goma guar	85-90	98	1,5
LBG	80-95	98	1,5
Pectina	80-95	100	2
Goma xantana	80-95	100	1
CMC	95-100	100	1
Inulina	95*	100	15
Oligossacarídeos	55-95*	100	50
FIBREGUM - goma acácia ou arábica	85	100	50

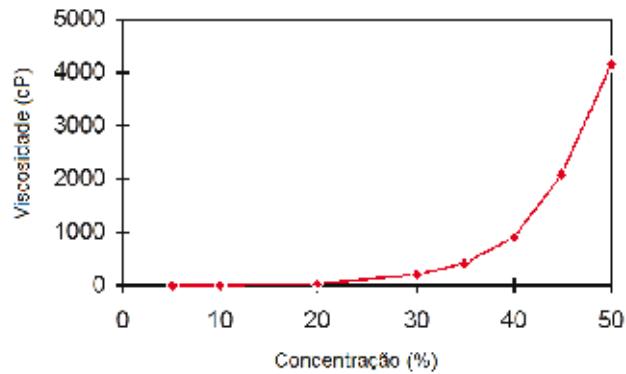
*Não dosado pelo método AOAC ou Englyst
**Devido à limitações texturais (alta viscosidade, textura arenosa, etc...)



Representação esquemática de uma molécula de fibra de acácia.

Enquanto outros tipos de fibras apresentam diversas limitações de textura, ou mesmo podem provocar alguns inconvenientes digestivos, como a formação de gases e desconfortos intestinais, a goma acácia é conhecida há muitos anos pela comunidade científica como uma fonte de fibras dietéticas sem efeitos colaterais, graças à sua estrutura polimérica complexa.

Devido à sua estrutura altamente ramificada, a goma acácia ocupa um espaço hidrodinâmico muito pequeno e por isso desenvolve uma viscosidade muito baixa.



Influência da concentração na viscosidade de Fibregum a 25°C

Ao contrário de outros tipos de fibras de baixa viscosidade, como oligossacarídeos, a goma acácia não possui nenhum efeito colateral laxativo. De fato, grandes quantidades de moléculas não digeridas com baixo peso molecular, aumentam a pressão osmótica intraluminal, estimulando a migração de água do corpo para o conteúdo intestinal e, consequentemente, provocam diarreia pelo excesso de água. Graças ao seu alto peso molecular, a goma acácia não prejudica a pressão osmótica, não apresentando efeito colateral laxativo.

Do ponto de vista legislativo, a goma acácia é reconhecida na Europa como um aditivo pela junta FAO/WHO/JECFA e pela Comunidade Européia, sem IDA (índice de ingestão diária aceitável) especificado. Nos

Estados Unidos, o FDA reconhece a goma acácia como GRAS e é registrada no “US FCC”. No Brasil, a Goma Acácia é considerada fibra solúvel e um aditivo funcional espessante e estabilizante, é considerada BPF, sem limite estabelecido de uso.

FIBREGUM - PROPRIEDADES NUTRITIVAS

Fibregum é um ingrediente 100% natural, não possui nenhuma modificação química, enzimática ou genética, podendo inclusive possuir certificado de origem orgânica.

Efeito Prebiótico: Fibras dietéticas representam uma importante fonte de carbono e o enriquecimento da dieta com fibras dietéticas proporciona um aumento nas células bacterianas vivas, aumentando o volume fecal e facilitando a expulsão das fezes. Entre as centenas de espécies de bactérias intestinais presentes, aquelas pertencentes aos gêneros Bifidobactéria e Lactobacilo são particularmente estimuladas pela ingestão de Fibregum.

Acidificação do cólon: A Fermentação cólica da goma acácia conduz a produção de metabólitos intermediários, que permitem a diminuição do pH local, efeito geralmente julgado como benéfico para a saúde do organismo. Ele permite notadamente a inibição de certas enzimas implicadas na conversão pro-carcinogênicas em carcinogênicas.

Produção de Ácidos Graxos de Cadeia Curta (SCFA): Os SCFA são rapidamente metabolizados pelas células do epitélio intestinal que os utilizam como uma fonte importante de energia, além de apresentarem propriedades fisiológicas de estimulação da absorção de água e sódio no cólon, prevenção de certas inflamações intes-

tinais e do câncer de cólon e estimulação da motricidade intestinal. Com o Fibregum, a produção de butirato e propionato, conhecidos pelos seus efeitos positivos sobre a mucosa intestinal e sobre o metabolismo hepático em particular, são favorecidos em detrimento do acetato sob certas condições de pH.

Produção de Gás: A produção de gás é retardada e distribuída ao longo de todo o intestino grosso, sem provocar a sensação de inchaço. Estudos em humanos demonstraram uma ótima tolerância do Fibregum em doses de até 50g/dia, dose esta que ultrapassa enormemente as requisitadas para se obter um efeito positivo.

FIBREGUM - APLICAÇÃO COMO FIBRA DIETÉTICA EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Devido à sua baixa viscosidade, e à ausência de sabor ou odor, o Fibregum pode ser adicionado em grandes quantidades sem interferir as propriedades organolépticas do alimento ao qual é incorporada.

Fibregum contém mais de 90% de fibras (em base seca) quando analisada pelo método AOAC, sendo este método o mais usado pela maioria das regulamentações.

Pela legislação brasileira, para que um alimento possa ser rotulado com informações nutricionais relativas ao teor de fibras ele deve estar enquadrado conforme as tabelas abaixo extraídas da portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998:

As possibilidades de incorporação do Fibregum em produtos alimentícios são ilimitadas, seguem algumas das aplicações como fonte de fibra:

- Produtos lácteos: iogurtes, bebidas lácteas, queijos processados e sobremesas lácteas.
- Produtos à base de frutas: compotas, geléias, preparados de frutas, recheios.
- Panificação: pães, biscoitos, barras de cereais.
- Bebidas: refrescos, sucos e néctares.
- Sorvetes e frosens

CONTEÚDO ABSOLUTO	
FIBRAS ALIMENTARES	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES no produto pronto para consumo
FONTE	Mínimo de 3 g fibras / 100g (sólidos) Mínimo de 1,5g fibras / 100 ml (líquidos)
ALTO TEOR	Mínimo de 6 g fibras / 100 g (sólidos) Mínimo de 3 g fibras / 100 ml (líquidos)
CONTEÚDO COMPARATIVO	
FIBRAS	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES no produto pronto para consumo
AUMENTADO	Aumento mínimo de 25% do teor de fibras alimentares e diferença maior que 3 g fibras / 100g (sólidos) 1,5g fibras / 100 ml (líquidos)

- Produtos cárneos: embutidos.
- Produtos para dietas especiais: substitutos de refeição, cereais matinais, complementos nutritivos, shakes e bebidas para dietas.
- Margarina.
- Sopas.
- Balas e confeitos.
- Alimentação enteral.
- Extrusão de cereais.
- Rações animais especiais.
- Qualquer outro alimento ao qual se queira adicionar fibras, sem que estas prejudiquem as características organolépticas finais.

Exemplos das aplicações de produtos que podem ser fortificados com fibras



Nexira Brasil Comercial Ltda.
Rua Monte Alegre, 212 - Conj. 12 - Perdizes
05014-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3862-2028
Fax: (11) 3862-2028
www.nexira.com

FIBRAS

FIBRAS - COMO DEFINIR?

A definição de fibra dietética é polêmica e motivo de controvérsia. As definições e termos com relação às fibras alimentares são diferentes em diversas partes do mundo.

Em 1953, foi divulgado o primeiro conceito de fibra alimentar: “Constituintes não digeríveis que compõem a parede celular de plantas.”

Existem várias definições para o termo “fibras alimentares”, onde no caso de Burkitt e Trowell definiram fibras como: “Componentes contidos nas paredes das células dos vegetais e que não são digeríveis pelo intestino delgado do ser humano, portanto não fornecem energia (caloria).

Há também a definição de fibra alimentar como: “Polissacarídeo armazenado na célula da planta (grupo dos carboidratos).

De acordo com a AOAC (*Association of Official Analytical Chemists International*), fibras alimentares são: “Compostos de origem vegetal, correspondentes às partes comestíveis de plantas ou carboidratos análogos que, quando ingeridos, são resistentes à hidrólise, digestão e absorção no intestino delgado sofrem fermentação completa ou parcial no intestino grosso de humanos.”

Não há uma metodologia única aplicável a todos os tipos de fibras.

Definição ANVISA*:

Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

*Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

Definição Codex:

Fibra dietética: “Carboidratos com grau de polimerização maior ou igual a 3, não digeríveis ou absorvidos no intestino delgado.”

O grau de polimerização superior a 3 exclui os mono e dissacarídeos.

Estes carboidratos poliméricos (fibra dietética) podem ser obtidos de fontes distintas:

- Carboidratos comestíveis que ocorrem naturalmente nos alimentos que consumimos.
- Carboidratos poliméricos que são extraídos de ingredientes alimentícios através de métodos físicos, químicos ou enzimáticos.
- Carboidratos poliméricos sintéticos.

Segundo o Codex, as fibras dietéticas apresentam potencialmente as propriedades:

- Diminuição do tempo de trânsito intestinal e aumento do volume das fezes.
- Redução dos níveis de colesterol total e/ou LDL.
- Redução dos níveis de glicose sanguínea pós prandial e/ou insulina.

Métodos para determinação do conteúdo de Fibra AOAC

Fibra	Método AOAC	Determinação
Fibra dietética total	AOAC 991.43 (985.29)	Fibras de aveia, gomas, amido resistente
Polidextrose	AOAC 2000.11	Apenas polidextrose
Inulina	AOAC 997.08	Frutooligossacarídeos
Betaglucanos	AOAC 995.16	Apenas betaglucanos
Fibras solúveis	AOAC 2001.03	Maltodextrinas resistentes, fibra solúvel de milho

PROPRIEDADES FÍSICAS ASSOCIADAS AS FIBRAS

- Solubilidade
- Fermentabilidade
- Viscosidade

Solubilidade

Os dietistas classificam as fibras dietéticas de acordo com a sua capacidade para se dissolverem em água. As pectinas, gomas, mucilagens, e algumas hemiceluloses dissolvem-se em água e por isso são denominadas de **fibras solúveis**.

A celulose, algumas hemiceluloses e a lignina não se dissolvem em água e por isso são consideradas **fibras insolúveis**.

Fibras de alto peso molecular tendem a ser insolúveis ao passo que Fibras de baixo peso molecular tendem a ser solúveis. No entanto, é importante ressaltar que isto não é uma regra.

Exemplos de fibras solúveis e insolúveis

Fibra Insolúvel	Fibra Solúvel
Amido resistente*	Polidextrose
Maltodextrinas resistentes*	Fibra solúvel de milho
Celulose	Maltodextrinas resistentes*
Hemicelulose	Dextrinas resistentes*
Dextrinas resistentes	Inulina
Quitina	Betaglucana
Lignina	Psyllium
	Oligassacarídeos (FOS, Inulina)
	Hemicelulose
	Goma Acácia
	Gomas

*Podem ser solúveis ou insolúveis

Fermentabilidade

As ligações e a estrutura da molécula são importantes para determinar sua fermentabilidade. Fibras de estrutura molecular complexa, em geral não são fermentáveis.

- Fibras Fermentáveis
 - A fibra é fermentada pelas bactérias do cólon. Metabólitos produzidos, como os ácidos graxos de cadeia curta, são desejáveis para a saúde intestinal.

Fibras que promovem o crescimento de bactérias benéficas são consideradas prebióticas.

- Fibras pouco fermentáveis
 - A fibra passa através do cólon com pouca ou nenhuma fermentação pelas bactérias.

Exemplos de fibras fermentáveis e pouco fermentáveis

Fibra Fermentável	Fibra Menos Fermentável
Fibra Solúvel de Milho	Celulose
Polidextrose	Psyllium
Amido resistente	Goma xantana
Pectinas	
Oligossacarídeos (Inulina, FOS)	
Gomas	
Betaglucano	
Goma acácia	

BENEFÍCIOS FISIOLÓGICOS DAS FIBRAS

- Resposta Glicêmica - As fibras não são digeridas e nem absorvidas pelo nosso organismo, desta maneira têm resposta glicêmica baixa. A utilização de fibras em formulações contendo carboidratos de alta resposta glicêmica reduzem a resposta glicêmica do produto.
- Níveis de Colesterol - A redução dos níveis de colesterol está associado a fibras de alta viscosidade que inibem a absorção do colesterol e que reduzem os ácidos biliares (envolvidos no metabolismo de produção de colesterol).
- Trânsito intestinal - Fibras aumentam o volume do bolo fecal e regulam a velocidade de trânsito.
- Efeito Prebiótico - Estimula o crescimento e/ou a atividade de microorganismos benéficos à saúde. Tipicamente associado com Fibras Fermentáveis, são produtos da fermentação ácidos graxos de cadeia curta. Estes metabólitos têm a propriedade de baixar o pH do cólon conduzindo, por exemplo, a uma melhor absorção de minerais, dentre os quais o cálcio, magnésio e ferro. O ácido graxo butirato está associado a redução do risco de câncer do cólon.
- Sensação de saciedade - Fibras viscosas estariam associadas o aumento da saciedade. O aumento da ingestão de fibras estaria relacionado, portanto, com a redução de ingestão de energia.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CLAIMS

A ANVISA, portaria nº27 de 13 de janeiro de 1998, estabelece regras para que os alimentos utilizem apelos (claims) para identificar o conteúdo de fibras nos alimentos. As condições são apresentadas no quadro abaixo.

FIBRAS ALIMENTARES	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES no produto pronto para consumo
	Mínimo de 3 g fibras / 100g (sólidos)
Fonte	Mínimo de 1,5 g fibras / 100 mL (líquidos)
Alto Teor	Mínimo de 6 g fibras / 100 g (sólidos)
	Mínimo de 3 g fibras / 100 mL (líquidos)

Fibras são reconhecidas pela ANVISA como alimentos que podem apresentar “Alegação de Propriedade Funcional”, segundo:

“As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

Para uso da alegação, o produto deve ser registrado na categoria de “Alimentos com Alegação de Propriedade Funcional e ou de Saúde” e deve apresentar comprovação de eficácia, considerando a formulação e as características do alimento.

Esta alegação pode ser utilizada desde que a porção do produto pronto para consumo forneça no mínimo 3g de fibras se o alimento for sólido ou 1,5g de fibras se o alimento for líquido.

Na tabela de informação nutricional deve ser declarada a quantidade de fibras alimentares.

FIBRA SOLÚVEL DE MILHO: UMA ALTERNATIVA VERSÁTIL PARA ADICIONAR FIBRAS EM ALIMENTOS

A preocupação com uma alimentação saudável e o interesse por alimentos ricos em fibras tem aumentado pelos já reconhecidos benefícios que proporcionam a saúde: saúde digestiva, controle de peso, melhora do sistema imune, redução de colesterol.

Segundo a ANVISA, a ingestão diária recomendada de fibras para um adulto é de 25 gramas/dia. Esta quantidade é difícil de ser atingida devido ao excesso de oferta de alimentos refinados e a recusa do consumidor em trocar estes alimentos por alimentos enriquecidos com fibras. Em geral, aspectos sensoriais (alteração de sabor, viscosidade, textura, cor), são motivos da recusa do consumidor em fazer uma troca inteligente.

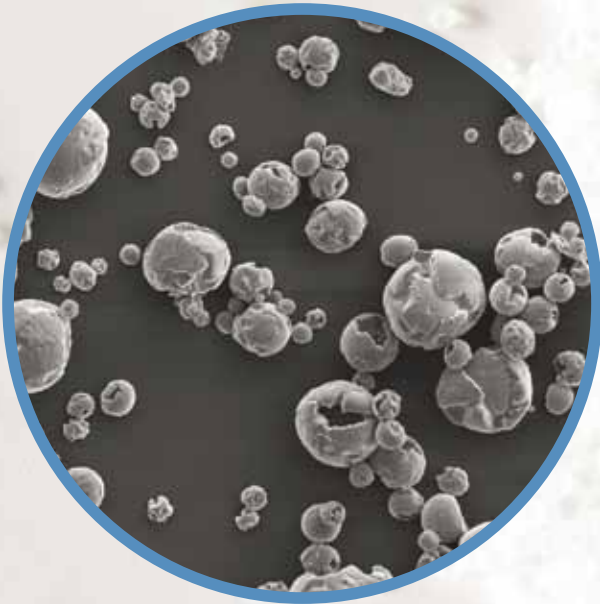
A **Fibra solúvel de milho Promitor** é uma fibra natural altamente solúvel proveniente do milho. Apresenta excelente estabilidade ao calor e em meios ácidos. De alta solubilidade, permite a aplicação em uma gama variada de produtos sem alteração da textura, viscosidade, sabor e aparência. **Promitor** é uma “FIBRA INVISÍVEL”, uma inovação com todas as vantagens das fibras sem alteração das características sensoriais.



Vogler Ingredientes Ltda.
Estrada Particular Fukutaro Yida, 1.173
09852-060 - São Bernardo do Campo, SP
Tel.: (11) 4393-4400
Fax: (11) 4392-6600
www.vogler.com.br

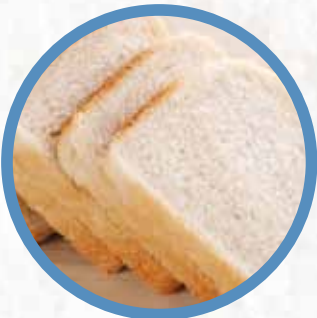


Estamos revolucionando a sua maneira de pensar sobre a redução de sal.



Micrografia eletrônica real de SODA-LO™ Sal Microesferas

Introduzindo um novo mundo de paladar salgado. SODA-LO™ Sal microesferas com sabores, rótulos e funções similares ao sal, porque é sal! Uma tecnologia exclusiva gera microesferas cristalina oca salgada com um escoamento livre, que proporcionam o mesmo sabor salgado com uma redução da ingestão de sal entre 25% a 50%!



Experimente e você verá!
Faça o nosso teste de degustação lado a lado de SODA-LO™ e veja se você pode sentir a diferença entre o sabor salgado do sal e do SODA-LO! Contacte a Tate & Lyle hoje ou um representante através do e-mail sodalo.latam@tateandlyle.com.

Tate & Lyle é uma provedora líder global de alta qualidade edulcorantes, texturizantes, ingredientes de bem-estar e soluções inovadoras para a indústria de alimentos e bebidas.

our ingredients – your success

TATE & LYLE



CRANBERRY

A PEQUENA NOTÁVEL

A Cranberry é uma pequena fruta ainda desconhecida no Brasil, mas que é bastante procurada e consumida pelos mercados americano e europeu devido aos inúmeros benefícios que proporciona à saúde.

ORIGEM

Uma das três frutas nativas cultivadas na América do Norte, a cranberry (conhecida por oxicoco no Brasil) é um grande sucesso mundial, já que os consumidores adoram a sua cor vermelho vivo e o seu sabor agridoce.

A cranberry é uma fruta diferente de qualquer outra do mundo. Nos Estados Unidos, tem um importante papel nos tradicionais feriados e como símbolo

de uma vida saudável. Sua história data de centenas de anos, por volta de 1620, quando americanos misturavam carne de alce com uma pasta, elaborada com a fruta, para conservar o alimento por um longo período. Além disso, também usavam o suco vermelho como tinta natural na coloração de tapetes, cobertores e roupas e, ainda, acreditavam em suas propriedades antissépticas, pois utilizavam a cranberry em ferimentos causados por flechas venenosas.

Conta à lenda que os peregrinos serviram cranberries no primeiro dia de Ação de Graças em Plymouth, juntamente com peru selvagem e “succotash”. Durante a 2ª Guerra Mundial, tropas americanas solicitavam em torno de um milhão de quilos de cranberries desidratadas, por ano, como forma de alimentação saudável para os soldados.

Há alguns anos, pesquisadores e médicos em todo o mundo estudam a cranberry. Os resultados mostram que o consumo regular desta fruta traz inúmeros benefícios à saúde.

Rica em fibras (pectina), ácidos (acético, ascórbico, cáprico, málico, valeriânico, cítrico), antioxidante (flavonóides) e sais minerais (magnésio, ferro, cálcio e selênio). Combate infecções urinárias e arteriosclerose.

OXICOCO OU CRANBERRY

O oxicoco é uma planta sempre verde pertencente ao gênero *Vaccinium*, subgênero *Oxycoccus*, encontrado em áreas pantanosas e ácidas do Hemisfério Norte. O fruto é uma falsa baga, maior que as próprias folhas; inicialmente branco, passa a ser vermelho forte quando maduro. É comestível, com gosto ácido pronunciado.

As principais espécies são a *Vaccinium oxycoccus* ou *Oxycoccus palustris* (Common Cranberry or Northern Cranberry), amplamente difundido em clima frio temperado do Hemisfério Norte (Norte da Europa, da Ásia e América do Norte); a *Vaccinium microcarpum* ou *Oxycoccus*

microcarpum (Small Cranberry), encontrado no Norte da Europa e da Ásia, tendo folhas mais triangulares; e a *Vaccinium macrocarpon* ou *Oxycoccus macrocarpum* (American Cranberry, Bearberry), nativa do Noroeste da América do Norte (Leste do Canadá e dos Estados Unidos), difere do *V. oxycoccus* pelas suas folhas maiores, com 10mm a 20mm de comprimento e sabor ligeiramente assemelhado ao da maçã.

Segundo o *Economic Research Service do United States Department of Agriculture*, o Estado do Wisconsin é o maior produtor de cranberries, com cerca da metade da produção total dos Estados Unidos; o Estado do Massachusetts vem em segundo lugar, com cerca de 1/3 da produção doméstica total. Existe uma pequena produção de oxicoco no Sul do Chile, nos países bálticos e no Leste Europeu.

O nome inglês cranberry deriva de crane berry, nome dado pelos colonizadores europeus que observaram que, na época da floração, a flor lembrava o formato da cabeça, pescoço e bico do

pássaro chamado, em inglês, de crane. É um tipo de grou, ou garga, uma ave da ordem dos gruiformes. O nome português oxicoco vem do latim *oxycoccus*, nome científico dessa variedade de planta.

Cerca de 95% da produção de cranberry é processada em suco,

molho e bagas adoçadas e secas. Os 5% restantes são vendidos *in natura*. A maior utilização é na forma de suco adoçado, para reduzir seu acentuado amargor.

A cranberry possui níveis moderados de vitamina C, fibra dietética e manganês. Apresenta uma ORAC de 9.584 unidades por 100g, o que a coloca perto do topo da lista dos 277 alimentos comumente usados nos Estados Unidos.

As cranberries são ricas em polifenóis, antioxidantes e fitoquímicos, e estão sob intensas pesquisas por seus possíveis benefícios para o sistema cardiovascular, sistema imunitário e como agentes anticancerígenos.

O suco de cranberries contém um componente químico, material de alto peso molecular não-dialisável (NDM), capaz de inibir e, até mesmo, de reverter a formação de placas por bactérias

Streptococcus mutans. Esta bactéria é vulgar na boca do homem e é o principal fator do desenvolvimento de cáries, devido a sua capacidade acidogênica e acidúrica. O suco de cranberry mostra alguma eficiência contra a formação de pedras renais.

As cranberries, bem como o seu suco, são fontes abundantes de antocianidinas, especificamente cianidina e peonidina, e são também ricos em

petunidina (42mg por 100g de frutas frescas). Embora apresentem grandes efeitos contra células cancerosas humanas *in vitro*, quando ingerida por humanos esse efeito não é comprovado, apresentando pobre absorção pelas células humanas e rápida eliminação na corrente sanguínea. Mesmo assim, desde 2002, existe um número cada vez maior de pesquisas sobre o papel dos componentes polifenólicos da cranberry na prevenção de vários tipos de cânceres. Os taninos das cranberries possuem propriedades anticoagulantes e podem reduzir as infecções do trato urinário e, como já mencionado, a quantidade de placas dentárias, tendo assim ação profilática contra gengivite.

BENEFÍCIOS À SAÚDE

O papel da cranberry na melhoria da saúde do trato urinário é bem conhecido pelos consumidores. Pesquisa revela que as proantocianidinas do Tipo A (PACs) únicas encontradas na cranberry podem ajudar a impedir que determinadas bactérias nocivas se proliferem no organismo. A cranberry possui uma das mais altas concentrações de PACs totais por grama, chegando a 418,8mg/100g, significativamente mais do que os seus “rivals” mais próximos: a ameixa (215,9), o mirtilo cultivado (179,8) e o morango (145).

Recentemente, um estudo revelou pela primeira vez que esses polifenóis únicos da cranberry foram encontrados na urina humana após o consumo de suco de cranberry. Em estudos de laboratório, foi revelado que as PACs do Tipo A impedem que determinadas bactérias nocivas se prendam às células, um mecanismo que pode ser a base da associação entre o consumo de cranberry e o risco reduzido de determinados tipos de infecção. O estudo da Tufts University (Boston, MA) oferece uma visão decisiva sobre a biodisponibilidade e o metabolismo de bioativos de cranberry.

Pesquisa publicada no ano passado provou que o suco de cranberry pode ajudar a reduzir recorrências de infecções do trato urinário (UTIs) em crianças. O estudo foi realizado



por um grupo de pesquisadores finlandeses e revelou que, comparado ao placebo, a ingestão regular de suco de cranberry limitava o número de recorrências de UTI em 43% e reduzia a necessidade de antibióticos em 34% - o equivalente a seis dias por paciente por ano.

Os benefícios da cranberry à saúde vão além de amenizar os sintomas das infecções do trato urinário e há bastante pesquisa científica que demonstra como a fruta ajuda a saúde do corpo. Estudos demonstraram como a cranberry pode ter um efeito positivo na prevenção de infecções e na manutenção de determinados sistemas corporais.

As pessoas vêm se revelando mais cientes dos benefícios obtidos pelo alto teor de polifenóis da cranberry, que pode ajudar a conferir propriedades anti-inflamatórias. Um estudo publicado na revista *Agricultural Food Chemistry* revelou que a cranberry possui um dos mais altos teores fenólicos totais, comparada com outras frutas comuns.

Um estudo publicado na revista *American Journal of Clinical Nutrition* em 2011 destacou o papel da cranberry na ajuda à saúde cardiovascular e revelou que os participantes que haviam consumido um coquetel reforçado de suco de cranberry sentiram uma "redução significativa" na rigidez arterial, um indicador de risco de doença cardiovascular. Esses resultados são consistentes com pesquisa anterior revelando que alimentos contendo polifenóis, como a cranberry, podem ajudar a saúde vascular. A rigidez arterial foi medida com velocidade de onda de pulso carotídeo-femoral, uma técnica que surgiu como medida importante do funcionamento vascular e um forte indicador de risco de AVC.

Repleta de nutrientes saudáveis, a cranberry não é fruto de um truque só! É um aliado da saúde de todo o corpo. Cada vez mais cientes da sua saúde e do efeito que a dieta pode ter sobre o seu bem estar, as pessoas vêm reconhecendo na cranberry uma frutinha que proporciona benefícios potenciais à saúde. A sua contribuição positiva para a saúde



do trato urinário é embasada por mais de três décadas de pesquisa. Do ponto de vista prático, a cranberry oferece vantagens para o processamento e o seu tom vermelho vivo e sabor agridoce apelam ao consumidor.

VARIEDADE DE INGREDIENTES E APLICAÇÕES



A Ocean Spray é uma das principais empresas que atua no mercado de cranberry. Trata-se de uma cooperativa agrícola da qual fazem parte mais de 700 produtores de cranberry em Massachusetts, Wisconsin, Nova Jersey, Oregon, Washington, Colúmbia Britânica e outras partes do Canadá, além de mais de 50 produtores de cítricos da Flórida. A Ocean Spray foi criada há mais de 80 anos por três produtores de cranberry de Massachusetts e Nova Jersey. Os produtores de cítricos da Flórida juntaram-se à Cooperativa em 1976. A Ocean Spray é a principal produtora de sucos enlatados e engarrafados e de bebidas à base de suco da América do Norte, sendo também a marca que mais vende no setor de suco enlatado e engarrafado desde 1981. A Cooperativa registrou uma receita total superior a 2 bilhões de dólares no ano fiscal de 2011.

O Ingredient Technology Group (ITG) da Ocean Spray vende concentrado de cranberry para todo o mundo e oferece uma vasta carteira de outros ingredientes de frutas, tais como cranberries doces desidratadas, frutas Berry-Fusions®, pós e purês de cranberry -

com vendas anuais totais de aproximadamente 157,8 milhões de dólares.

A variedade de ingredientes à base de cranberry exibida pela Ocean Spray inclui cranberries doces desidratadas, a linha de frutas Berry-Fusions® de cranberries doces desidratadas com sabores variados, purê de cranberry e concentrado de cranberry.

Os ingredientes à base de cranberry da Ocean Spray lideram o mercado, oferecem

benefícios de processamento para os fabricantes e estão disponíveis em vários conteúdos de umidade e tamanhos apropriados a praticamente qualquer aplicação. A Ocean Spray apresentará uma sessão informativa durante o evento sobre a super fruta nativa da América do Norte, explorando o sucesso global da cranberry e as tendências do mercado. Esta apresentação terá lugar a 19 de setembro às 14.00 na área de exposições.

As cranberries adoçadas e desidratadas (SDCs) podem ser empregadas para conferir sabor e acompanhar toda uma variedade de produtos. As SDCs comem-se bem puras, como um lanche saudável, ou como parte de cereais matinais junto com outras variedades de frutas secas e castanhas. São uma adição colorida e saborosa a uma série de produtos de panificação e lanches à base de cereais, tais como barras de cereais, *muffins* e produtos de pastelaria. Além disso, as cranberries são ideais para aplicações com laticínios, conferindo uma cor atraente e muito sabor a sorvetes ou iogurtes.

Do ponto de vista do processamento, a cranberry se destaca por sua versatilidade e capacidade de resistir ao processo de fabricação sem se desintegrar ou comprometer as suas qualidades sensoriais. O seu alto teor ácido realça o sabor de outras frutas, combinando bem com sabores como os de laranja ou morango. Ingredientes à base de cranberry também permitem que os fabricantes beneficiem das vantagens de processamento da fruta, incorporem os sabores de frutas de que outra forma se desfariam durante a fabricação.

Aditivos Ingredientes

ESPECIAL CHINA


REPÚBLICA POPULAR DA CHINA



Simplesmente indescritível

Atualmente, quando se fala da China, lembra-se de uma grande extensão territorial ocupada por uma população gigantesca. Contudo, essa compreensão esquece dos milhares de anos que integram a sua história. Os mais antigos documentos que falam deste povo possuem mais de quatro mil anos de idade, atestando a condição de uma das mais antigas civilizações de todo o mundo.

Os indícios mais remotos do povo chinês comprovam a sua formação múltipla traçada pela influência de vários povoados que habitaram pioneiramente o território. Entre as povoações que delineiam a origem dos chineses pode-se destacar a cultura Daxi, a

cultura Majiapang, a cultura Hemudu e a cultura Yangshou, estabelecida nas proximidades do rio Amarelo.

De acordo com as lendas originárias do povo chinês, as populações que ocupavam a porção Norte do rio Amarelo se unificaram. Com o passar do tempo, houve a formação de uma nação expansionista liderada por dois bravos

imperadores conhecidos como Amarelo e Impetuoso. Sob o seu comando, forças militares foram organizadas com o intuito de conquistar a parcela Sul dos domínios próximos ao rio Amarelo.

Sob essa nova configuração, os chineses formaram uma sociedade patriarcal sustentada pelo desenvolvimento da economia agrícola. O desenvolvimento material dessa época é reconhecido nas técnicas de fabricação da seda, no invento de instrumentos que facilitavam a agricultura e o domínio de metais que aprimoraram os armamentos empregados pelos exércitos.

O mais extenso período da história chinesa compreende os séculos



V ao XIX, quando observa-se um imenso império centralizado organizando a vida desta grande civilização. Até o século XV, os chineses ocuparam posição destacada na produção intelectual e tecnológica. Eles foram os inventores da pólvora, do compasso, das primeiras prensas e da medicina.

Na Idade Contemporânea, a supremacia do Império Chinês foi abalada pelo contato com as nações europeias envolvidas no processo de expansão da

com o Laos, com o Myanmar, com a Índia, com o Butão e com o Nepal, e a Oeste com o Paquistão, o Afeganistão e o Tadjiquistão.

Com uma população de mais de 1,32 bilhão de habitantes (a maior do planeta), a China ocupa uma superfície de 9.640.821 km² (ou 9.676.801 km², se incluído o território de Taiwan, que a República Popular da China reivindica). Sua capital é, em Português, Pequim ou, Beijing para os Chineses!



economia industrial. Durante o século XIX, a ação imperialista acabou estabelecendo uma série de conflitos que contribuíram para um novo período da história chinesa. Os chineses modernizaram suas instituições e, hoje, ocupam a condição de potência mundial.

A República Popular da China é o terceiro maior país do mundo em área (ou o quarto, dependendo de como se contabilizam algumas áreas disputadas com outros países) e o mais populoso do planeta, ocupando uma parte considerável da Ásia Oriental. Suas fronteiras ao Norte são com o Quirguistão, com o Cazaquistão, com a Mongólia e com a Rússia, a Leste com a Coreia do Norte, com o mar Amarelo (do outro lado do qual se encontra a Coreia do Sul), com o mar da China Oriental e com o estreito de Taiwan, que a separa de Taiwan (país que reivindica), a Sul com o mar da China Meridional, com o Vietname,

A CIDADE PROIBIDA

Hoje conhecida como uma das principais atrações turísticas da China, a Cidade Proibida é considerada uma das mais interessantes obras arquitetônicas dessa antiga civilização. Sua construção foi elaborada durante o governo do imperador Yung Lo, o terceiro monarca da dinastia Ming. Além de compor o centro decisório do império chinês, a cidade assinalava a distinção entre a realeza e os súditos.

A sua construção demorou quatorze anos para ser concluída. A demora na construção faz jus à área de 720 mil metros quadrados ocupada por toda a família do imperador, um grande número de serviçais, concubinas, herdeiros e eunucos. O nome "Cidade Proibida" foi dado por conta do rígido sistema de segurança que controlava a saída e entrada de pessoas no local. A grande



maioria dos funcionários que viviam na cidade poderia viver sem nunca colocar os pés para fora daquela suntuosa obra.

O portão meridional era uma das principais vias de acesso à Cidade Proibida. Somente alguns conselheiros reais, membros da classe militar e o próprio imperador tinham liberdade para entrar e sair por aqueles portões. Segurança era o que não faltava naquela enorme construção. Uma grande muralha com 3,4 quilômetros de extensão e dez metros de altura protegia toda a cidade. Além disso, um grande fosso com seis metros de profundidade evitava qualquer eventual invasão.

Nem tudo na cidade se resumia à segurança e imponência. O belo Jardim Imperial ocupava uma extensa área onde a família imperial poderia passar horas meditando, jogando xadrez ou bebendo um bom chá. Na porção central do jardim havia o Salão da Paz Imperial, uma espécie de templo religioso construído em homenagem à deusa Xuan Wu,

a divindade das águas.

A especial devoção prestada à Xuan Wu era consequência de um constante problema vivido com os incêndios que aconteciam na cidade. O risco de incêndios era constante, tendo em vista que a grande maioria das construções era

feita em madeira. Além dos acidentes e fenômenos naturais que propagavam esses incêndios, muitos construtores reais provocavam incêndios criminosos com o objetivo de lucrar com a contratação de sua mão de obra.

Toda a decoração da Cidade Proibida



era inspirada pela arte milenar do feng shui, um método de decoração que promete atrair bons fluidos com a disposição correta das construções e objetos. A superstição era bastante grande na decoração de todas as construções ali encontradas. A grande maioria dos telhados da cidade era pintada de amarelo, coloração associada ao poder imperial e à prosperidade. Além disso, o uso de figuras de animais distinguia a importância entre as construções arquitetônicas.

Ao longo de cinco séculos, a Cidade Proibida era o símbolo maior da supremacia e da instabilidade política de um regime controlado por um único soberano. Até 1911, vinte e quatro imperadores controlaram o vasto terri-

tório chinês na clausura desta suntuosa criação arquitetônica. Depois disso, uma revolta de inspiração republicana fez com que o imperador Puyi fosse o seu "último habitante real".

Em 1925, a cidade foi transformada em Museu do Palácio e, pela primeira vez em sua história, aberta à visitação pública.

DIVERSIDADE CULTURAL

A China é berço de uma das civilizações mais antigas no mundo com uma história de mais de cinco mil anos. Durante esse período, criaram-se diferentes costumes, arte, culinária, crenças e celebrações que ao longo do tempo foram se mesclando e desenvolvendo por toda vasta região que abriga as terras da China existentes hoje.



As diferentes províncias e as 56 etnias diferentes, cada qual com suas tradições e manifestações, formam um variado, sofisticado e rico mosaico cultural. A mescla de culturas regionais resulta no que se conhece em termos gerais como “cultura chinesa” manifestada em diversas formas.

A arquitetura é um dos pontos altos da civilização chinesa. Seus estilos respondem às características e necessidades regionais, modos de produção econômica, estrutura política e religiosa, hábitos cotidianos e padrões comportamentais.

Houve três períodos de grande destaque na história da antiga arquitetura chinesa: dinastias Qin e Han; Sui e Tang e Ming e Qing. Os caixilhos de madeira, as grandes coberturas e os pátios quadrangulares (Siheyuan), por exemplo, tornaram-se referências internacionais.

No Norte do país, os chineses empregam uma estrutura de madeira e terra para resistir ao frio e ao vento; no Sul da China, predomina o bambu e o junco, além da madeira e do barro. Em outras regiões, a estrutura é de estacas para evitar a umidade e facilitar a circulação de ar. As pedras, por outro lado, são a principal matéria-prima nas montanhas.

Com o desenvolvimento da China, as construções de aeroportos, estádios, arranha céus, teatros, residências e monumentos romperam gradualmente as concepções tradicionalistas e apareceram novas formas combinando estilos orientais e ocidentais.

Nas principais metrópoles surgiram construções inovadoras mesclando estilos, desenvolvidos tanto por arquitetos locais como estrangeiros. Prédios como Jin Mao e IFC, em Shanghai, e CCTV e ninho do pássaro, em Beijing, e Guangzhou TV tower, em Guangzhou, simbolizam a grandiosidade e arrojo das edificações modernas da China.



Grandes nomes da arquitetura contemporânea incluem I.M. Pei e Wang Shu.

A milenar arte chinesa é marcada pela beleza e delicadeza de seus traços e perfeccionismo presente nos suaves detalhes. Atravessando longos períodos durante as dinastias, a arte chinesa desenvolveu estilos elaborados e cuidadosamente praticados. Foram produzidas obras fantásticas, algumas sobrevivem até hoje. Muitas peças, inclusive, seriam incorporadas no dia a dia, principalmente da nobreza e da corte imperial.

Pinturas, vasos, jóias, esculturas e, inclusive, utensílios domésticos foram

criados através dos mais variados materiais através de refinadas técnicas em jade, porcelana, madeira, papel, metais e até seda. Os temas também são alguns exemplos da diversidade das coleções. Pintores destacam, em suas telas, as belezas naturais como paisagens, animais e aspectos mitológicos e divinos. Outros retratam a história e a glória militar, como os famosos guerreiros de terracota em Xian.

Com o tempo e as sucessivas guerras, invasões e revoluções, muitos desses tesouros se perderam, destruídos e roubados. Hoje, há um esforço dedicado a recuperar e reunir muito do que foi danificado e dispersado, de volta aos acervos dos grandes museus que a China possui hoje em dia, como o Shanghai Museum, em Shanghai. Entretanto, há também uma forte produção contemporânea. Depois de muito tempo restrita devido a censura e dificuldade econômica, o mercado de arte na China vem ocupando um

espaço cada vez maior, crescendo mais até que a economia. Com isso, diversos artistas emergiram no cenário chinês nas últimas décadas, e hoje em dia suas obras são reconhecidas mundialmente e vendidas por milhões de dólares.

A antiga fábrica “798” que produzia eletrônicos nos arredores de Beijing, se tornou um espaço moderno que abriga atividades de alto nível cultural, artístico e comercial em Dashanzi Art District, centro de Beijing. Reúne arte contemporânea, arquitetura e um estilo de vida urbano. A partir de 2002, artistas e organizações culturais começaram a dividir, alugar,



e retomar os espaços da fábrica, transformando-os em galerias, centros de arte, estúdios de artistas, empresas de design, restaurantes e bares.

A SEGUNDA MAIOR ECONOMIA MUNDIAL

A China possui atualmente uma das economias que mais crescem no mundo. A média de crescimento econô-



mico desse país nos últimos anos é de quase 10%. Uma taxa superior a das maiores economias mundiais. O Produto Interno Bruto

(PIB) da China atingiu US\$ 7,46 trilhões ou 47,15 trilhões de iuanes em 2011 (com crescimento de 9,2%), fazendo deste país a segunda maior economia do mundo (fica apenas atrás dos Estados Unidos). Estas cifras apontam que a economia chinesa representa atualmente cerca de 15% da economia mundial.

A 2ª maior economia mundial passa por um processo de transformação que vem surpreendendo e redefinindo o

planeta. Com um vigoroso crescimento econômico, ano após ano, e investimentos cada vez maiores, a China torna-se imprescindível para a estratégia de qualquer empresa.

Hoje, suas fábricas oferecem qualidade, preço, tecnologia e escala, o que torna seus produtos altamente competitivos, atendendo os mais sofisticados níveis de exigência e fornecendo para diversos países no mundo inteiro. Além disso, a China detém o maior mercado consumidor do planeta, que conta com mais de 500 milhões de clientes potenciais que comprem de tudo nos mais diversos setores. Com isso, alcançou o posto de principal parceiro comercial para vários países, inclusive para o Brasil.

As projeções apontam que a China será a maior economia mundial até 2030, tendo como base o acelerado e sustentado crescimento econômico, alto nível de investimentos estrangeiros e dinamismo de suas empresas.

FIC 2013 O MAIOR EVENTO DA ÁSIA EM ADITIVOS E INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS

A Food Ingredients China, co-organizada pela China Food Additives & Ingredients Association e CCPIT Sub-Council of Light Industry, é um evento de renome internacional na área de aditivos e ingredientes alimentícios, ultrapassando as fronteiras do continente asiático. Focada na indústria, a FIC é a maior plataforma de negócios e comunicação da indústria de aditivos e ingredientes alimentícios da China.

A FIC 2013 será realizada nos dias 26 a 28 de março, no Shanghai World Expo Exhibition and Convention Center, tendo uma área total de exposição de 70 mil metros quadrados. A grande reputação do evento está atraindo um número cada vez maior de empresas nacionais e internacionais para expor seus produtos na edição 2013, bem como nos pavilhões especiais dos Estados Unidos, Japão, Coreia e Taiwan. Todos os estandes já foram ocupados, chegando a 1.100 expositores, incluindo mais de 200 empresas internacionais; mais de 100 empresas não poderão participar do evento devido a escassez de espaço!

A FIC 2013 abrange todas as áreas do setor de aditivos e ingredientes alimentícios e destaca os melhores produtos e as principais empresas do setor. A edição 2013 promete ser superior as anteriores e bater seus próprios recordes em relação a área de exposição e número de expositores. A FIC 2013 será, como as edições anteriores, composta por pavilhões nacionais e internacionais. No pavilhão internacional, empresas de renome apresentarão seus produtos e tecnologias avançadas, oferecendo aos visitantes a oportunidade de se atualizarem sobre as últimas novidades da indústria de alimentos. O pavilhão nacional contará com mais de 800 fabricantes e exportadores chineses, os quais mostrarão a força da indústria chinesa de aditivos e ingredientes alimentícios. Muitas empresas aproveitarão a FIC 2013 como uma grande oportunidade para promover um novo produto ou uma nova tecnologia. Para atender o mercado crescente, alguns expositores da FIC 2013 estarão voltados ao mercado de alimentos

funcionais, alimentação, saúde, materiais naturais e extratos. A FIC é um evento comprometido com a indústria de aditivos e ingredientes alimentícios, motivo pelo qual se destaca dos demais. Considerado o maior evento profissional do setor na Ásia, a FIC reúne empresas internacionais de renome e empresas chinesas líderes de mercado, abrangendo 23 categorias de ingredientes alimentícios e 35 categorias de aditivos alimentícios, além de assessoria no processamento de alimentos e materiais relacionados, equipamentos, instrumentos e tecnologia. A FIC se configura como uma plataforma de negócios e comunicação tanto para os fornecedores como para os compradores. Na FIC, as empresas de alimentos podem estabelecer negócios em um curto espaço de tempo. Paralelamente a exposição, uma série de conferências acadêmicas, seminários técnicos e outras atividades profissionais são realizadas anualmente, permitindo aos participantes compartilhar as últimas informações sobre inovação e marketing de produtos. Os organizadores do evento estimam que o número de visitantes da FIC 2013 seja superior a 30 mil.

funcionais, alimentação, saúde, materiais naturais e extratos.

A FIC é um evento comprometido com a indústria de aditivos e ingredientes alimentícios, motivo pelo qual se destaca dos demais. Considerado o maior evento profissional do setor na Ásia, a FIC reúne empresas internacionais de renome e empresas chinesas líderes de mercado, abrangendo 23 categorias de ingredientes alimentícios e 35 categorias de aditivos alimentícios, além de assessoria no processamento de alimentos e materiais relacionados, equipamentos, instrumentos e tecnologia. A FIC se configura como uma plataforma de negócios e comunicação tanto para os fornecedores como para os compradores. Na FIC, as empresas de alimentos podem estabelecer negócios em um curto espaço de tempo. Paralelamente a exposição, uma série de conferências acadêmicas, seminários técnicos e outras atividades profissionais são realizadas anualmente, permitindo aos participantes compartilhar as últimas informações sobre inovação e marketing de produtos. Os organizadores do evento estimam que o número de visitantes da FIC 2013 seja superior a 30 mil.

A FIC se configura como uma plataforma de negócios e comunicação tanto para os fornecedores como para os compradores. Na FIC, as empresas de alimentos podem estabelecer negócios em um curto espaço de tempo. Paralelamente a exposição, uma série de conferências acadêmicas, seminários técnicos e outras atividades profissionais são realizadas anualmente, permitindo aos participantes compartilhar as últimas informações sobre inovação e marketing de produtos. Os organizadores do evento estimam que o número de visitantes da FIC 2013 seja superior a 30 mil.

Paralelamente a exposição, uma série de conferências acadêmicas, seminários técnicos e outras atividades profissionais são realizadas anualmente, permitindo aos participantes compartilhar as últimas informações sobre inovação e marketing de produtos. Os organizadores do evento estimam que o número de visitantes da FIC 2013 seja superior a 30 mil.

Os organizadores do evento estimam que o número de visitantes da FIC 2013 seja superior a 30 mil.



Informações sobre a FIC 2013 podem ser obtidas através do site http://chinafoodadditives.com/d_e.htm

A INDÚSTRIA CHINESA DE ADITIVOS ALIMENTÍCIOS NO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2012 VISÃO GERAL DO DESENVOLVIMENTO

De acordo com a análise dos resultados de janeiro a maio de 2012 das principais empresas, a produção total das principais variedades de produtos do setor no primeiro semestre de 2012 deve ter atingido 3,57 milhões de toneladas, um aumento de 8,2%, com relação a igual período do ano anterior; as vendas chegaram a 37,2 bilhões de yuans, um aumento de 9%; as exportações atingiram aproximadamente US \$ 1,65 bilhão. Se incluídas 370.000 toneladas de corante caramelo na estatística das principais variedades da indústria no primeiro semestre de 2012, a produção total chega a 3,94 milhões de toneladas. O comportamento de alguns dos subsetores da indústria é apresentado a seguir.

A produção total da indústria de corantes no primeiro semestre de 2012, foi de 559.000 toneladas, um aumento de 200%. A produção de corante caramelo atingiu 547.500 toneladas, um crescimento anual de 242%; já a produção de corante sintético alcançou somente 1.800 toneladas, apresentando queda de 2%, e a de pigmento natural foi de 9.786 toneladas, um decréscimo anual de 9%.

Os principais produtos nas áreas de espessantes, emulsificantes e melhoradores registraram produção de cerca de 315.000 toneladas, representando um aumento de 5% sobre o ano passado. Os emulsificantes e espessantes apresentaram algum crescimento, reflexo dos fabricantes e comerciantes que trabalham com estoques de alimentos, a demanda diminuiu; a produção e comercialização de fermento em pó se manteve estável com relação ao mesmo período do ano anterior.

A produção total de edulcorantes intensos foi de cerca de 55.000 toneladas, apresentou assim um ligeiro decréscimo. Na primeira metade de 2012, a sacarina passou por uma situação grave de produção e de gestão, por um lado, as exportações caíram acentuadamente, e o preço foi mantido em nível de custo. As empresas sofreram perdas diversas; as empresas operando nesse setor de forma ilegal interferiram seriamente na produção dos negócios legítimos. A produção e comercialização de acessulfame diminuiu ligeiramente de 2011 para 2012, e a situação futura para as exportações não é otimista. Já a produção e comercialização de aspartame apresentou

crescimento anual de cerca de 19%, com alguma contração nos mercados de exportação. A produção e comercialização de estévia se manteve estável, com um ligeiro aumento anual.

A produção e comercialização de polióis (xilitol, xilose e maltitol) apresentou um substancial aumento em relação ao ano passado. Durante o primeiro semestre de 2012, a produção de xilose e xilitol foi de 28.000 toneladas e 20.000 toneladas, respectivamente, um aumento de aproximadamente 20%. As exportações permaneceram estáveis para o Japão, a Coreia e o Sudeste Asiático; em contrapartida, houve queda nas exportações para a Europa e Estados Unidos.

No primeiro semestre deste ano, a produção total de conservantes e antioxidantes foi de cerca de 129.600 toneladas, um aumento de 7%. O ácido benzóico e o benzoato de sódio tiveram aumento na produção de mais de 17%, mas a taxa de crescimento das vendas foi menor, devido as dificuldades de mexer com os preços de venda. A produção de conservantes biológicos, como a nisina e a natamicina, apresentou um bom crescimento e as exportações se mantiveram constantes. A produção de vitaminas e de vitamina E apresentou crescimento de vendas e estabilidade de preços; a produção de ascorbato de sódio direcionada para exportação caiu 10%. O TBHQ, cuja produção foi de 159 toneladas, sofreu declínio de produção e de vendas, devido ao maior impacto dos produtos indianos, custos de produção, aumento dos preços de matérias-primas e diminuição das margens de lucro.

A produção total da indústria de flavorizantes chegou a 57 mil toneladas, um aumento de 2%. A produção de saborizantes aumentou de forma constante, já a produção de especiarias apresentou um ligeiro declínio, principalmente devido a redução das exportações para a Europa e os Estados Unidos.





**Shandong
Guangtongbao
Pharmaceuticals**



Um dos principais fabricantes mundiais de produtos à base de clorofila e vitamina K₁



Série Clorofila

- Clorofila de cobre
- Clorofila ferrosa
- Clorofila de zinco
- Clorofilina de sódio cobre
- Clorofilina de sódio magnésio
- Clorofilina de sódio zinco
- Clorofilina ferrosa de sódio

Série vitamina K₁

- Vitamina K₁ óleo
- Vitamina K₁ pó
- Vitamina K₁ óxido

Outros produtos

- Vitamina D₃ pó grau alimentício
- Vitamina K₂ pó
- Fitól natural
- 2,6 difenilfenol

**Shandong Guangtongbao
Pharmaceuticals Co., Ltd.**

Nº 1775 West Fangongting Road, Qingzhou City
262500 - Shandong, P.R. China
Tel.: (+86) 536 3223585 - Fax: (+86) 536 3235805
www.gtb-pharm.cn - gtbpharm@163.com

CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS DA INDÚSTRIA NO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2012

Nos últimos 30 anos, a economia chinesa apresentou um constante e elevado crescimento. Pela primeira vez, no primeiro semestre deste ano, a economia sofreu uma queda da sua taxa de crescimento, a qual, afinal, pode ser considerada como uma regressão normal diante da alta velocidade que vinha desempenhando. Após a crise econômica, especialmente depois da crise europeia, a demanda global enfraqueceu, o que prejudicou seriamente o andamento da recuperação nos países desenvolvidos. Isso, obviamente, teve um certo impacto sobre as exportações chinesas. O encolhimento da demanda externa, o excesso de capacidade de produção e as pressões de custo, levaram a economia a enfrentar atualmente um novo e grande problema. Considerado um importante pilar da economia nacional, o desenvolvimento da indústria de alimentos no primeiro semestre deste ano apresentou um fraco crescimento, com reflexos imediatos na área de aditivos e ingredientes alimentícios e na demanda de matérias-primas.

O duplo impacto da taxa de câmbio (RMB, ou renminbi/yuan vs. dólar) e a crise nos mercados dos Estados Unidos e Europa, gerou uma desaceleração do crescimento das exportações de aditivos e ingredientes alimentícios, diminuindo as exportações em algumas variedades de produtos, em comparação ao mesmo período do ano passado.

Além disso, as empresas enfrentam custos trabalhistas crescentes, aumento dos preços das matérias-primas, crise energética e outros fatores negativos; os preços de comercialização de alguns produtos, frente a acirrada concorrência no mercado internacional, torna difícil melhorar as margens de lucro dos produtos, as quais estão ficando cada vez menores.

A economia de energia, o controle da emissão de poluentes, e o processamento e utilização da reação de subprodutos nos processos de produção dos aditivos alimentícios, são alguns dos problemas enfrentados pelas empresas. Nesse sentido, as empresas de grande porte vem investindo nos últimos anos, entre outras coisas, em poupar energia, alcançando bons resultados. No entanto, para a maioria das pequenas e médias empresas do setor de aditivos e ingredientes alimentícios, a modificação de processos, a atualização dos equipamentos, a reciclagem de resíduos, a redução dos custos de produção, e a melhoria na eficácia e no nível de gestão empresarial, ainda representam muitos obstáculos de um longo caminho a percorrer.



GREMOUNT LIDERANÇA NO MERCADO DE ADITIVOS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS QUÍMICOS ESPECIAIS

A Gremount é uma empresa global de negócios criada em 1999. Ao longo desses treze anos, passou por um período de crescimento contínuo e tornou-se líder de mercado nas áreas de aditivos alimentícios e de produtos químicos especiais. Focada em produtos especiais para fabricantes, a Gremount se esforça constantemente para fornecer os melhores materiais com base nas especificações do cliente.

Contando com experientes profissionais dedicados à indústria química, a Gremount trabalha sob os princípios básicos "Confiança, Qualidade, Serviço e Especialidades".

Seu objetivo é tornar-se o melhor e mais procurado fornecedor de produtos químicos no mundo e um parceiro de negócios inovador para seus clientes. Para alcançar esse objetivo, a empresa trabalha sempre tendo em vista o seu cliente como sendo a sua principal prioridade.

Da sua sede em Pequim, China, a Gremount conduz seus negócios em

todo o mundo, atendendo Europa, Estados Unidos, Japão, América do Sul e Austrália.

Desenvolvendo continuamente novas formas de utilizar o que a natureza oferece, a Gremount se esforça para desenvolver novos produtos, funcionalidades e aplicações para os seus clientes. A gelatina, por exemplo, seu mais novo produto, é amplamente utilizada como estabilizador, espessante e texturizante em alimentos, sendo ideal para uso em compotas, iogurte, queijo e margarina; a proteína da gelatina compreende 18 aminoácidos, incluindo todos os essenciais, exceto o triptofano.

A satisfação do cliente é primordial para a Gremount. Não importa quais sejam suas especificações ou exigências, pois, com certeza, a Gremount fornecerá uma qualidade inigualável e um serviço técnico personalizado para cada uma das aplicações.

A Gremount é especializada no fornecimento de produtos químicos

utilizados em aditivos alimentícios, farmacêuticos e suplementos nutricionais, e outras várias indústrias químicas. A China, onde a empresa estabeleceu contratos de longo prazo de distribuição com os principais fabricantes de produtos químicos, é apenas um dos muitos exemplos de sucesso da Gremount. No futuro, a Gremount continuará a fornecer produtos da mais alta qualidade nos mercados doméstico e internacional.

O principais produtos da Gremount são gelatina, sucralose, proteína de soja e fosfatos.



A Gremount é uma empresa global de negócios fundada em 1999.
Nesses 13 anos, a empresa passou por um período de crescimento e tornou-se líder de mercado na área de aditivos alimentícios e produtos químicos especiais.



A Gremount trabalha com a filosofia:
"Confiança, Qualidade, Serviço e Especialidades".

Seus principais produtos são:
gelatina, sucralose, proteína de soja e fosfatos.

Room 409, Building 2, Jinhai International Plaza, N°21 - Guangqu Road Chaoyang District, Beijing China
Tel: (86) 10 5969-3741/42/43/44 - Fax: (86) 10 5969-3740 - www.gremount.com.cn - info@gremount.com.cn



CROWN SOYA PROTEIN & COLLAGEN CASING

UM DOS PRINCIPAIS PRODUTORES DE PROTEÍNA DE SOJA NA CHINA



O Grupo Crown Soya Protein é um dos mais importantes produtor e exportador chinês de proteína de soja. Possui três fábricas de proteína de soja com capacidade de produção anual de 25.000 toneladas.

A empresa é pioneira na venda de proteína de soja chinesa no mercado mundial, onde atua há 13 anos. Hoje, exporta para mais de 40 países e regiões, incluindo entre o seu portfólio de produtos as proteínas isoladas de soja, as proteínas concentradas de soja, e fibras dietéticas de soja.

Suas instalações fabris são registradas na FDA, dos Estados Unidos, e possuem certificação HACCP ISO9000, Kosher e Halal. Sua linha de produtos é amplamente utilizada nas indústrias da carne, alimentação, nutrição, produtos lácteos, etc.

A Crown Collagen Casing Co., Ltd.



foi fundada em 2010, utilizando máquinas importadas da Alemanha e da Polônia. Atualmente, a empresa produz dois tipos de tripas de colágeno: Crown-F e Crown-CS. A Crown-F é indicada para o preenchimento de salsichas secas e semi-secas, salsichas para churrasco, para pet, etc. Já a Crown-CS é adequada para o enchimento de salsichas cozidas e defumadas, salsichas para hot dog, linguiças e salsichas tipo Viena, bem

como outros tipos de salsichas feitas com massa de carne emulsificadas.

Atualmente, a capacidade de produção de tripas de colágeno é de aproximadamente 400 milhões de metros por ano. A empresa exporta para a Tailândia, Filipinas, Coreia do Sul, Rússia, Ucrânia, Brasil, Argentina, Argélia, Nigéria, etc.

A empresa convida seus clientes e clientes potenciais, tanto domésticos quanto internacionais, a visitar suas instalações fabris.



www.crownprotein.com

GUIA DAS PRINCIPAIS EMPRESAS CHINESAS DE ADITIVOS & INGREDIENTES

A

ALAND (JIANGSU) NUTRAC EUTICAL CO., LTD.

61 Jiangshan Road, Jingjiang
214500 - Jiangsu, China
Produtos: vitamina C.
www.aland.com.cn

ANGEL YEAST CO., LTD.

168 Chengdong Avenue, Yichang,
443003 - Hubei, China
Produtos: leveduras, fermentos e ingredientes.
www.angelyeast.com

ANHUI - ANHUI GREAT NATION ESSENTIAL OILS CO., LTD.

1688 Si Chuan Bei Road
Shanghai, China
Produtos: mentol cristal, óleos de pimenta, tonalide.
www.chinamenthol.com

ANHUI JINHE INDUSTRIAL CO., LTD.

127 Cheng E. St. Laian County
239200 - Chuzhou Anhui, China
Produtos: acessulfame-k, etil maltol, MCP.
www.lajingda.com

ANHUI JOYFOOD IMPORT & EXPORT CO., LTD.

Building 19, Huposhanzhuang
230061 - Hefei Anhui, China
Produtos: ácido cítrico, D-isoscórbato de sódio, cafeína.
www.joyfood.cn

B

BE-LONG INT'L GROUP

P.O.Box. 139 Gulou Post Office
210008 - Nanjing, China
Produtos: Cloreto de colina, pó de enxofre, menadiona (vitamina K3).
www.be-longgroup.com

BIONATURE COMPAN LIMITED

Room 1011, Xue Yuan International Tower,
Nº. 1 Zhi Chun Road, Hai Dian District
100083 - Beijing, China
Produtos: corantes naturais, extratos naturais, antocianina.
www.bionature.com.cn

C

CBH QINGDAO CO., LTD.

A2/11F1, Cyber Port Bldg., 40 Hongkong Middle Road
266071 - Qingdao, China
Produtos: DHA, 5'-nucleotídeo, bloqueador de amido.
www.cbhcn.com

CHANGSHA ORGANIC HERB INC.

A301 International Enterprise Center,
No.188, Huanbao Middle Road
Yuhua Changsha City, Hunan Province, China
Produtos: extrato de feverfew partenolídeo 8%, extrato de Tribulus Terrestris protodioscina 40%, extrato de pele de uva resveratrol 98%.
www.organic-herb.com

CHINA CHEM SOURCE (HK) CO., LTD.

Room 1818, The Bank of East Asia, Mansion, Dalian
116001 - Liaoning, China
Produtos: acessulfame-K, aspartame, sucralose, frutose, cálcio, propionato, ácido cítrico, ácido dl-málico, goma xantana, CMC, vitamina E, acetato.
www.chinachemsourcehk.com
www.chinachemsource.cn
www.chinachemsource.net

CHINA MEHECO CORPORATION

Nº.18 Guangming Zhong Jie, Chongwen District
Beijing, China
Produtos: ervas, temperos, extrato de plantas.
www.meheco.cn

CHIYUEN INTERNATIONAL TRADING LIMITED

Room 515, Building Fu Chun Dong Fang
Nº. 7006, Shen Nan Road
Shenzhen, China
Produtos: glicina, mono-SGC hidantoina.
www.chiyuenintl.com

COTION LIMITED

16th floor No.165, Huayi Building, Caoxi Road
Shanghai, China
Produtos: CMC, goma konjac, aromas.
www.cotion.com

CROWN SOYA PROTEIN GROUP COMPAN

No 15, 3A, Inter Royal Mansion, Donghai West Road
Qingdao, China
Produtos: proteína isolada de soja, tripas de colágeno.
www.crownprotein.com
www.collagencasing.cn

CSPC WEISHENG PHARMA (SHIJIAZHUAN G) CO., LTD.

Room 308 Excellence Tower, 98 Fuhua No.1 Road, Central Futian
Shenzhen City, China
Produtos: vitamina C ativa em pó, magnésio fosfato ascorbil, ascorbil palmitato.
www.e-wsps.com

D

DALIAN PLATINUM CHEMICALS CO., LTD.

RM 201, Jian Shan Street 217-10, Hei Shi Jiao Shahekou District
116023 - Dalian City, China
Produtos: acessulfame-k, bicarbonato de amônio, aspartame.
www.platinumchem.com

DEOSEN CORPORATION LTD.

33 Yongliu West Road
Linzi, China
Produtos: goma xantana.
www.deosen.com

DINGXI LONGHAI DAIRY CO., LTD.

Jinlong Rd. Nanchuan Dev. Zone, Anding Area Gansu Dingxi
743000 - Gansu, China
Produtos: inulina em pó, xarope de inulina.
www.longhai.com.cn

E

EASTSIGN BIO-TECH LTD.

RM1818, 18F, Shatin Galleria, 18-24 Shan Mei Str
Fotan, China
Produtos: chá verde em pó instantâneo, chá preto em pó instantâneo, ice lemon.,
www.eastsignbio.cn

F

FENCHEM ENTERPRISES LTD.

1911 Fortune Building, No.359, Hongwu Road
210002 - Nanjing, China
Produtos: extrato de alecrim, betacaroteno, S-adenosil-metionina (SAM-e).
www.fenchem.com



FUFENG GROUP

Building 3, No 29, Jinghai 2nd Rd, Beijing Economic-Technological Development Area
101111 - Beijing, China
Fone: (+86) 10 6789-2679 - 8115
Fax: (+86) 10 6789-2056
Produtos: goma xantana.
rebeca@sd-fufeng.com
eric@fufeng-group.com
www.fufeng-group.com

FUTASTE CO., LTD.

Room 1001, Lubang Plaza, Nº.177 Shandong Road
Qingdao, China
Produtos: eritritol, xilitol, maltitol.
www.futaste.com

G

GALLOCHEM CO., LTD.

Zhonghua Road
550001 - Guiyang, China
Produtos: antioxidante, propil galato, ácido tânico.
www.gallochem.cn

GUANGZHOU MEIYI FLAVOURS & FRAGRANCES CO., LTD.

Nº.10 Hongming Road East Zone Economic & Technological Development
510760 - District Guangzhou, Guangdong, China
Produtos: aromas, fragrâncias.
www.china-meiyi.com


GREMOUNT INTERNATIONAL CO., LTD.

Room 409, Building 2, Jinhai International Plaza, No.21 Guangqu Road Chaoyang District - Beijing, China
Tel.: (+86) 10 5969-3741/42/43/44
Fax: (+86) 10 5969-3740
Produtos: sucralose, vitaminas.
info@gremount.com.cn
www.gremount.com.cn

GUSHEN BIOLOGICAL TECHNOLOGY GROUP CO., LTD.

The Middle of Caiyuan Road, Ling County Economic Development Zone, Dezhou Shandong, China
Produtos: proteína de soja, fibra de soja, polissacarídeo de soja.
www.gsjt.com

H
HAINAN ZHONGXIN CHEMICAL CO., LTD.

Produtos: carragena, colágeno, metabisulfito de sódio.
www.zxchem.com.cn


HANGZHOU ONICON CHEMICAL CO., LIMITED

Bldg 18, Wenshayayuan/Jiangshan, Fenghua N° 198, Yanjiang RD, YiChang City HuBei, China
Tel.: (+86) 717 630 7507
Fax: (+86) 717 630 7582
cjw9999@163.com / cjw99999@msn.com
Produtos: alfa-arbutina, astaxantina, beta-sitosterol, clorofilina ferro/sódio, condroitina sulfato, melatonina, peptídeos, resveratrol, vanilina, vitamina E, zeaxantina.
www.pharma-chemical.com

HANGZHOU RUIJIANG CHEMICAL CO., LTD.

Foor 12, No.99, Huaxing Road Hangzhou, China
Produtos: silicone antiespuma, metil silicone, fluido de hidrogênio.
<http://lruisilicone.com>

HEBEIYUXING BIO-ENGINEERING CO., LTD.

Ningjin Higher and New Technology Developing Area Xingtai 055550 - Hebei, China
Produtos : vitaminas do grupo B12, mecobalamina.
www.hebyufeng.com

HILL PHARMAC EUTICAL CO., LTD.

Fenghuang Yuan E.D.Z., Yongzhou 425000 - Hunan, China
Produtos: extrato de momordica grosvenori, extrato de folha de amoreira, extrato de feno-grego.
www.hill-pharm.com

HOWENIA ENTERPRISE CO., LTD.

3f-3, No.15, Lane 360, Neiuh Road Section 1, Neiuh, Taipei Taiwan, China
Produtos : vegetais, frutas e cogumelos.
www.howeniafoods.com

HUGESTONE ENTERPRISE CO., LTD.

5098/A, Nuoya Business Mansion, 224 Zhogshan Nanlu 210005 - Nanjing, China
Produtos: aspartame, acessulfame-k, ácido ascórbico, sorbato de potássio, eritorbato de sódio, benzoato de sódio.
www.hugestone-china.com

HYLEN CO., LTD.

B-12C Jinfu Mansion, No.22 Shandong Road Shandong, China
Produtos: xilitol, maltitol, Manitol.
www.hylen.cn

J
JBICHEM

Unit 808A, Rong'guang Mansion, 11 Chang'shun Road 200051 - Shanghai, China
Produtos: glucosamina, condroitina, hialuronato.
www.jbichem.com

JIANGXI COSEN BIOCHEMICAL CO., LTD.

No.33, JiaoTong Road, YingTan City JiangXi Province, China
Produtos: colágeno em pó, colágeno hidrolisado.
www.chinacollagen.com

JIAOZUO ZHONGKE VEGETABLE PROTEIN CO., LTD.

Chengbei Industrial Areas of Wenxian, Henan 454850 - Zhengzhou Henan, China
Produtos: polidextrose, proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja.
www.jzzhongke.com

JK SUCRALOSE INC.

No 118, Renming East Road, Sheyang County 224300 - Jiangsu, China
Produtos: sucralose
www.jksucralose.com

JORYHERB LTD.

Room A0508, Huajing Business Building, No.20 Fenghui South Road High-tech development Zone Xi'an, China
Produtos: extrato em pó de cogumelo reishi, extrato em pó de cogumelo shiitake.
www.joryherb.com

JOYVO NEW MATERIAL CO., LTD.

No 28 Qifeng Road, Xinji Town, Yizheng, Yangzhou 211403 - Jiangsu, China
Produtos: ácido hialurônico, colágeno hidrolisado.
www.joyvofci.com

L
LIAONING JIASHI NUTRITIONAL PLANT OIL DEVELOPMENT CO., LTD.

No. 354 of Nuijiang North St., Shenyang Liaoning, China
Produtos: óleo de primula, óleo de linho, óleo de semente de abóbora.
www.lnjiasihi.com

LONGCOM ENTERPRISE LIMITED

No. 11 Tianzhu Road, High Tech Zone, Hefei Anhui, China
Produtos: acessulfame-k, ácido alfa lipóico, vitamina C.
www.elongcom.com

M
MASSON GROUP COMPANY LIMITED

No.48, Shamian Nan Street, Liwan District Guangdong, China
Produtos: monoglicérides destilados, emulsificante para bolo, caseína fosfopeptídeos.
www.masson.com.cn

MENGZHOU TAILIJIE CO., LTD.

Xiangzi Road, Industrial Park, Mengzhou City 454750 - Henan Province, China
Produtos: polidextrose (fibra dietética solúvel), non-dairy creamer (creme não lácteo).
www.tailijie.com.cn

MEITEK TECHNOLOGY (QINGDAO) CO., LTD.

On East of Langyatai Road, North of 204, National Highway, Qingdao 266400 - Shandong, China
Produtos: sulfato de condroitina, colágeno tipo II, DHA & AA.
www.meitek-inc.com

MINGFENG (HK) FOODS LTD.

21 Lam Hing Street Hong Kong, China
Produtos: pasta de cacau, manteiga de cacau.
www.xgcocoa.com

N
NANJING KOKHAI BIOTECHNICAL CO., LTD.

Hongshan Precision Chemicals Park Luhe District Nanjing, China
Produtos: ácido DL-málico.
www.kokhai.com

NEW FRANCISCO (YUNFU CITY) BIOTECHNOLOGY CORPORATION

Swan-Kan-Chiauiind.Dist., KaoFong Village Yunfu City, Guangdong province, Zhaoqing 527343 - Guangdong, China
Produtos: galacto-oligossacarídeos, isomaltoligossacarídeos, maltodextrina.
www.nfbc.com.cn

NORBRIGHT INDUSTRY CO., LTD.

E7602+03 Binhai Finance Zone 20, Guangchangdong Road Teda 300457 - Tianjin, China
Produtos: acessulfame-k, carvão ativado, hidróxido de alumínio.
www.norbright.com

S

SHANDONG GUANGTONGBAO PHARMACEUTICALS CO., LTD.

No.1775 West Fangongting Road Qingzhou City Shandong, China
Tel: (+86) 536 322 3585
Fax: (+86) 536 323 5805
gtbpharm@163.com
Produtos: clorofila, fitol natural, vitamina D₃, vitamina K₁.
www.gtb-pharm.cn

SHANDONG LONGLIVE BIOTECHNOLOGY CO., LTD.

Tongan, Qingdao Shandong, China
Produtos: xilooligossacarídeos, xilitol, maltodextrina.
www.longlivegroup.com

SHANDONG REIPU CHEMICALS CO., LTD.

C33a Guanhai Garden No.32 Donghaixi Road, Qingdao Shandong, China
Produtos: sorbato de potássio, BHT.
www.rpchem.com

SHANDONG YUWANG INDUSTRIAL CO., LTD.

No. 2731, Tongqu road, Yucheng City, Dezhou Shandong, China
Produtos: isolado protéico de soja, concentrado protéico de soja, soja em flocos.
www.yuwangcn.com

SHANDONG WONDERFUL INDUSTRIAL GROUP

No. 187 Lihe Road, Kenli 257500 - Dongying Shandong, China
Produtos: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja, proteína texturizada de soja.
www.chinaprotein.com.cn

SHANGHAI GUPENG INTERNATIONAL TRADING CO., LTD.

Room 24-B3, No. 668(W), East Beijing Road Shanghai, China
Produtos: vitamina B12, vitamina E, ácido fólico.
www.wanhegroup.com

SHANGHAI PECENP INTERNATIONAL CO., LTD.

Shangcheng Road, Shanghai Shanghai, China
Produtos: pimenta em pó, pimenta vermelha chinesa.
<http://pecenp.com>

SHANGHAI RICHFIELD INTERNATIONAL CO., LTD.

8A Jiafa Mansion A, 1 of lane 129 Shanghai, China
Produtos: vegetais e frutas desidratadas, vegetais e frutas liofilizadas.
www.richfield-food.com

SHANGHAI SHIHAO FLAVOR & FRAGRANCE CO., LTD.

Room 301, No.13, Lane 655, Hutai Road 200070 - Shanghai, China
Produtos: aromas lácteos, aromas frutais, aromas cárneos.
www.sh-sh.com.cn

SHANGHAI SUNSHINE INTERNATIONAL TDG, CO., LTD.

8F, No 228, Hai Fang Road, Jin An Shanghai, China
Produtos: óleo de alho, óleo de alho encapsulado, alho em pó.
www.garlicoil.com

SHANGHAI TRUSTIN CHEMICAL CO., LTD.

Room 2001, No 58, Changliu Road, Pudong New Area 200135 - Shanghai, China
Produtos: sais de fosfato, sais lácteos, eritorbato de sódio, bicarbonato de sódio, sucralose, goma xantana, polidextrose, citrato de sódio.
www.etrustin.com

SHENZHEN NII NATURAL FOOD INGREDIENTS CO., LTD.

Room 21C, Building B, Jin Mao Plaza Zhen Xing Road, Futian District 518031 - Shenzhen, China
Produtos: derivados de estêvia
www.sinostevia.com

SINGSINO GROUP LIMITED

1902, Building A, Guohua Classics, No.2 Minjiang Road Qing, China
Produtos: dextrose, sorbitol, manitol.
www.singsino.com

Empresa listada na Bolsa de Valores de Hong Kong (HK.0546)
ISO9001, ISO22000(HACCP), ISO 14001, OHSAS18001, GMP, IP Control, BRC, produtos certificados Halal e Kosher

O MAIOR PRODUTOR MUNDIAL DE GOMA XANTANA

Espressantes, estabilizantes, emulsificantes e realçadores de sabor para fins profissionais

Fufeng Group Limited

Address: Building 3, No. 29, Jinghai 2nd Rd, Beijing Economic-Technological Development Area, Beijing 101111, China.
Tel: (+86) 10 6789-2679 ext. 8115 - Fax: (+86) 10 6789-2056
www.fufeng-group.com
E-mail: rebeca@fufeng-group.com - trade@fufeng-group.com



SINOCHEM QINGDAO CO., LTD.

The North Building, Golden Plaza, 20
Xianggang Zhong Road, Qingdao
Shandong, China
Produtos: ácido cítrico, goma xantana.
www.sinochemqingdao.com

wSINOMEGA BIOTECH

Dagan, Putuo Zhoushan Zhejiang
316101 - China
Produtos: óleo de peixe, ômega-3, TG 18/12,
TG e EE.
www.sinomega-biotech.com

SIRIO PHARMA CO, LTD

No.11 Zhuhe St(S), Huangshan Rd
Shantou, China
Produtos: terceirização de suplementos
dietéticos em softgel, gomas e tabletes.
www.sirio.cn

T

**TAOSIGN CORPORATION
(CHEMASTER INTERNATIONAL
INC.)**

Room 1402, No 5, Doublesar Golden
Seacoast 7, Guizhou Road
266001 - Qingdao, China
Produtos: ácido ascórbico, eritorbato
de sódio, benzoato de sódio, sorbato de
potássio, natamcina, nisina, manitol, inositol,
tripolifosfato de sódio (STPP), sódio alquil
benzeno sulfonato (LAS).
www.chemmaster.com.cn

THOMSON BIOTECH PTE LTD.

No.10 Xinyuan South Road , Xinyang Street
Haicang Xiamen, Fujian Province
361012 - Xiamen Fujian, China
Produtos: xilitol, L-arabinose, L-ribose.
www.thomsonbiotech.com

U

**UNISON CHEMICAL INDUSTRIAL
CO., LTD.**

No. 12, Nanhai Road, Teda
Tianjin, China
Produtos: isolado protéico de soja, fibra de
soja, STPP.
www.chinasoyprotein.com

W

WANGLONG GROUP CO., LTD.

Ningbo, China
Produtos: sorbato de potássio, ácido sórbico.
www.wanglonggroup.com

**WEALTHY CHEMICAL INDUSTRY
(SUZHOU) CO., LTD.**

85 Baonan Road, Suzhou
215128 - Jiangsu, China
Produtos: carboximetil celulose de sódio, CMC.
www.weijichem.com

**WENZHOU KAIPU BIOCHEMISTRY
CO., LTD.**

Room 2002, No.140, Xincheng Avenue
325000 - Wenzhou, China
Produtos: acessulfame-k, aspartame, levedura
seca instantânea, sacarina, ciclamato de sódio,
sacarina sódica, estêvia, sucralose, levedura.
www.wz-kp.cn
www.wz-kp.en.alibaba.com

X

**XI'AN HUA RUI BIO-ENGINEERING
CO., LTD.**

12th Floor, Yuntian Mansion, Fengcheng 2nd
Road, Economic & Technological
Development Zone
Xi'an, China
Produtos: luteína, extrato de momordica
grosveneri.
www.huaruibio.com

XINFA PHARMAC EUTICAL CO., LTD.

Silver Lake Intersection Luohu District,
Shenzhen
Guangdong Province, China
Produtos: D-pantotenato de cálcio,
pantotenato de cálcio (VB5), ácido fólico (VB9)
www.sdxinfa.cn

Y

**YANCHENG CITY CHUNZHU
AROMA CO., LTD.**

Qianqiu Town Sheyang County, Yancheng
Jiangsu, China
Produtos: etil 2-metil butirato, delta
decalactona, acetato de isoamila.
www.chunzhuaroma.com

**YANCUI IMPORT & EXPORT
CORPORATION LIMITED**

906, NO 6, Lane 3611, Zhangyang Road Pudong
200136 - Shanghai, China
Produtos: ácido fosfórico 85%, ácido láctico
80% e 85%, acessulfame-k, aspartame,
dióxido de silício, ciclamato de sódio, ácido
cítrico mono/anidro, vitamina C, triacetina,
vanilina e etilvanilina.
www.yancui.com

**YIXING QIANCHENG
BIOENGINEERING CO., LTD.**

22 Xinfeng North Road, Xinjian Town, Yixing
214253 - Jiangsu, China
Produtos: ácido aspártico, ácido fumárico,
alanina.
www.jch.com.cn

Z

**ZHEJIANG DEYER CHEMICALS
CO., LTD.**

128Jinqu Road, Jinhua
Zhejiang, China
Produtos: ésteres de ácidos graxos de
sacarose, estearoil lactilato de sódio, ésteres
de poliglicerol de ácidos graxos.
www.deyerchem.com

**ZHEJIANG HUA KANG
PHARMACEUTICAL CO., LTD.**

188 Kazimen, Nanjing, Jiangsu, Nanjing
Jiangsu, China
Produtos: xilitol, maltitol, xilose.
www.huachem.com

**ZHEJIANG MEDICINES & HEALTH
PRODUCTS IMPORT & EXPORT
CO., LTD.**

ZMC Building, 101-2
Zhongshan Road, Hangzhou
310003 - Hangzhou Zhejiang, China
Produtos: SAPP/STPP/SHMP/TSPP,
vitamina C.
www.zmcchina.com

Este Caderno Especial foi realizado pela Wenzhou Jincheng Business Media Co., Ltd., empresa representante da Editora Insumos Ltda. na República Popular da China.



**Wenzhou Jincheng
Business Media Co., Ltd.**
Fone/Fax: (+86) 577 8841-9856
Cel.: (+86) 13 9066-59434

Mabel Woo's

温州锦辰商务咨询有限公司

南美食品添加剂市场专业的媒体宣传服务商

联系人: 吴迪宏

电话/传真: 0086-577-88419856

地址: 中国浙江省温州市西山西路279号卧云西苑4幢406室

Hangzhou Onicon Chemical

Líder em tecnologia de ingredientes alimentícios.

- Acetato de Argireline
- Alfa arbutina
- Astaxantina
- Beta sitosterol
- Clorofilina ferro, sódio
- Hialuronato de sódio
- Melatonina
- Peptídeo de colágeno
- Resveratrol
- Sulfato de condroitina
- Vanilina
- Vitamina E
- Zeaxantina



Hangzhou Onicon Chemical Co., Limited
Bldg 18, Wenshayayuan/Jiangshan Fenghua N° 198,
Yanjiang RD, YiChang City, HuBei PR, China
Tel: (+86) 717 630 7507
Fax: (+86) 717 630 7582
www.pharma-chemical.com
cjw9999@163.com
cjw9999@msn.com

Funcionais Nutracêuticos

GUIA DO COMPRADOR 2013

71 Ingredientes
alimentícios
95 Endereços



5-HTTP (5-HIDROXITRIPTOFANO)

Alphataste
Anidro
Domondo
EBL
EcoTag
Gama
Gamma
Grupo Centroflora
HP Ingredients
Mapric
Sanrisil
Shaanxi Jiahe
Tournay Biotechnologies
Via Farma
Yerbalatina Phytoactives

AÇAÍ (PÓ)

Aceléron
Döhler (19) 2114-6000
Duas Rodas
Liotécnica
Nexira (11) 3803-7373
Polpa Brasil
Proaroma
Tovani Benzaquen
Univar (11) 3602-7222
Vogler (11) 4393-4400

ACEROLA (PÓ)

Duas Rodas
Liotécnica
Nexira (11) 3803-7373
Univar (11) 3602-7222
Vogler (11) 4393-4400

ÁCIDO ALFA LIPÓLICO

Chongqing Imperial
EcoTag
Embrafarma
Gerbrás
Pacific Rainbow
Pharma Nostra
Shenzen Sed
Sunrise Chemical
Via Farma
Wild
Zhejiang Medicines

ÁCIDO ARAQUIDÔNICO

DSM Nutritional Products (11) 3760-6300

ÁCIDO DOCOSAHEXAENÓICO (DHA)

BASF
Döhler (19) 2114-6000
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Funcional Mikron
Vogler (11) 4393-4400

ÁCIDO FÓLICO

Abrequim
Adtec
Bandeirante Brazmo
Brazmo
CAS
Deg Importação
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
DVA Química
EcoTag
Embrafarma
Funcional Mikron
Galena
Gerbrás
Henrifarma
M. Cassab (11) 2162-7788
Mapric

Prozyn (11) 3732-0000

Sunset
Vitaquima

ÁCIDO GAMA LINOLÉICO (GLA)

Dalian Innobioactives
Galena
Loders Croklaan
Sanmark
ÁCIDO GRAXO ÔMEGA 3
Aarhus Karlshamn
Aboissa
BASF
Chemport
Cognis
Coralcare

Döhler (19) 2114-6000
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Dynadis
Epax

Funcional Mikron
Galena
Genkor
Hormel
Lipid Nutrition
Loders Croklaan
Mapric
Marine Nutraceutical
Martek Biosciences
Mastersense
Merck
Natural Products
Nexira (11) 3803-7373
Novartis Consumer Health
O3C Nutraceuticals
Ocean Nutrition
Pharmline
Pic Química
Polaris
Probio Nutraceuticals
Prozyn (11) 3732-0000
Sanmark
Tovani Benzaquen
Valensa
Vitaquima
Vogler (11) 4393-4400
W RoBless
Wild

ÁCIDO GRAXO ÔMEGA 6

Bunge
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Funcional Mikron
Galena
Genkor
Lipid Nutrition
Mapric
Natural Products
Nutrassim
Prozyn (11) 3732-0000
Sanmark
Vogler (11) 4393-4400

ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS

DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Galena
Prozyn (11) 3732-0000

ÁCIDO HIALURÔNICO

Alcan International Network

Collagen Nutraceuticals
Galena
Gerbrás
Kyowa
Mapric
Pharma Especial
Via Farma
Zhejiang Medicines

ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO (CLA)

Activos Magisttrais
Bioriginal
BASF
Chongqing Imperial
Cognis
Dalian Innobioactives
EcoTag
Galena
Gama
Lipid Nutrition
Loders Croklaan
Richin Health
Sanmark
Saporiti
Shenzen Sed
Sunset
Tanhoy
Wild

ÁCIDO R-LIPÓICO

PHD Innovation Expertise

ADOÇANTES

Beneo
Domondo

AGAR AGAR

Deg Importora
Embrafarma
Galena
Henrifarma
Mix
Quimer
Santosflora
Sunset
Takara Bio
Tripocel
Vogler (11) 4393-4400
Waiser

ALANINA (L-ALANINA)

Galena

ALFA ARBUTINA

Hangzhou Onicon (+86) 717 630 7507

ALGAS, MICROALGAS E DERIVADOS

A&M
Acadian Seaplants
Cyanotech
FMC Química
Galena
Gamma
Hora
Nexira (11) 3803-7373
Ondas Biomar
Parry Nutraceuticals
Quimer
Setalg

ALOE VERA E DERIVADOS

Aloecorp
Bio Tae
Cognis
Concentrated Aloe Corp.
Döhler (19) 2114-6000
Domondo
EBL
First Aloe Costa Rica
Frutarom
Galena
General Ingredients
Improve USA
Indukern
Pic Química
Quimer
Ricsel
Sanrisil
Santosflora
Terry Laboratories
Vogler (11) 4393-4400

AMIDO MODIFICADO

Agrícola Horizonte
Amitec
Activos Magisttrais
Avebe
Cape Food Ingredients
Cargill
Cassava
Cia. Lorenz
Clariant
Ingredion

Doce Aroma
DVA Química
Gemacom Tech
Indukern
Inpal
Inquil
Labonathus (11) 3961-2078
LC Bolonha
M. Cassab (11) 2162-7788
Matrix Ingredientes
Metachem
Nascente Alimentos
National Starch
Pic Química
Plury Química
Tate & Lyle (11) 5090-3952
Tradal Brazil
Vivare
Vogler (11) 4393-4400
Yamakawa

AMIDOS DE ARROZ

Beneo
Domondo

AMINOÁCIDOS

A.S.I. International
AIDP
Ajinomoto
Albitech
BI Nutraceuticals
Bioibérica
Blue Califórnia
Compound Solutions
Creative Compounds
Deg Importação
Doremus
Evanik Degussa
Frulat
Funcional Mikron
Galena
Gallard-Schlesinger
Gama
Great Foods
Ideactifs
Importadora Brastókio
Kyowa
Mapric

Monteloeder
Novartis
PAT Vitamins
PHD Innovation Expertise
Pic Química
Shangai Freeman
Shenzen Sed
Sunrise Chemical
Sunset
Trigotec
Via Farma
Vogler (11) 4393-4400
ANTIOXIDANTES
Atias Mihael
Atrium
BASF
Bremil
Doremus
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Duas Rodas
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
Frutarom
Galena
Kemin
M. Cassab (11) 2162-7788
Nexira (11) 3803-7373
Probiótica (11) 4785-3322
Prozyn (11) 3732-0000
Sacco
Sweetmix
Univar (11) 3602-7222
Vogler (11) 4393-4400
ANTOCIANINAS
Greentech
APOCAROTENAL
Divi's Laboratories
ARGININA (L-ARGININA)
Ajinomoto
Galena
Probiótica (11) 4785-3322
AROMAS (PÓS, LÍQUIDOS, MICROENCAPSULADOS, ETC.)
Tecnomilk
ASPARTAME
Hugestone

ASTAXANTINA
Alga Technologies
Cyanotech
Divi's Laboratories
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
EcoTag
Fuji Chemical
Fuji Health Science
Hangzhou Onicon (+86) 717 630 7507
Parry Nutraceuticals
Shanghai Jbichem
Valensa
AZODICARBONAMIDA - ADAPQ
Stern (11) 3728-4760
BABOSA
(veja ALOE VERA & DERIVADOS)
BCAA
Ajinomoto
BETACAROTENOS
ABL Biotechnologies
Allimentus
Attivos Magisttrais
Bandeirante Brazmo
Bandeirante Química
BASF
Brazmo
CAS
Colorcon
Deg Importação
Divi's Laboratories
Döhler (19) 2114-6000
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Galena
Gerbrás
Granotec (41) 3027-7722
M. Cassab (11) 2162-7788
Makeni Chemicals
Natural Products
Pantec
Pecos
Pharma Especial
Pharma Nostra
PharmaSpecial
Pic Química
Prozyn (11) 3732-0000
Quiesper
Sunset

Tebracc
The Product Makers
Via Farma
Vitatene
Vogler (11) 4393-4400
W. RoBless
BETA-GLUCANAS
Biorigin
Biothera
General Ingredients
Glucan
Lallemand Human Nutrition
Merck
Ricsel
Tovani Benzaquen
BETA SITOSTEROL
Hangzhou Onicon (+86) 717 630 7507
BIFIDOBACTERIUM
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
Sacco
BORRAGEM (ÓLEO/PÓ)
EcoTag
Gerbrás
Pic Química
Quimer
Statfold Seed Oil
BROMELAINA
Prozyn (11) 3732-0000
CÁLCIO (VEGETAL OU NÃO)
Alibra
Aquatika
Calcitech
Cassava
Ingredion
Dr. Paul Lohmann
Eskisa
Frulat
Funcional Mikron
Galena
Global Calcium
Granotec (41) 3027-7722
GTC Nutrition
Huber Engineered Materials
M. Cassab (11) 2162-7788
Nutramax
Omya
Prozyn (11) 3732-0000

Purac
Specialty Minerals
Suplan
Tate & Lyle (11) 5090-3952
Tovani Benzaquen
CÁLCIO LÁCTEO
Alibra
Armor Protéines
Carberry Foods
DMV International
Erie Foods
Fermentech
Friesland Foods
Galena
General Ingredients
Glanbia
Probiótica (11) 4785-3322
Prozyn (11) 3732-0000
CÁLCIO MARINO
Algaecal
Coral
Coralcare
Erie Foods
Frutarom
Marigot
Marine Bio
Quantiq
Quimer
Waitaki Biosciences
CANTAXANTINA
Divi's Laboratories
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
PHD Innovation Expertise
Vitaquima
CÁPSULAS GELATINOSAS (SOFTGEL)
Accucaps
Banner
Capsugel
Cardinal Health
Catalent
Colbras
Galena
Gelipharma
Gerbrás
Hasco-Lek
Hongyangshen Ocean Biotechnology
Laboratoires Galéniques Vernin

Laboratories Lambo
Laboratórios Pfizer - Div. Capsugel
Pharma Nostra
Pic Química
Procaps
Relthy Laboratórios
Robinson Pharma
Sino Pharma
Soft Gel Technologies
Strapharm
Swiss Caps
Teor Nobre Análises
Via Farma
CARNITINA (L-CARNITINA)
Attivos Magisttrais
Deg Importação
Doremus
DVA Química
Embrafarma
Galena
Gerbrás
Henrifarma
Lonza
Pharma Nostra
Probiótica (11) 4785-3322
Richin Health
Shenyang Dongyu
Sigma-Thau Healthscience
Sunrise Chemical
Sunset
Sweetmix
Tovani Benzaquen
Via Farma
CAROTENÓIDES
Aquapharm
BASF
Chr. Hansen
Chrysantis
Cognis
Dalian Innobioactives
Döhler (19) 2114-6000
Domondo
Doremus
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Dynadis
FPCA Alimentos
Gama



O alimento é a extensão da vida.

FAZER A DIFERENÇA ESTÁ NA ESSÊNCIA DA GRANOTEC.

O que acontece no mundo, chega antes aqui – a Granotec é sua parceira com acesso às tendências do mercado, em produtos e inovações em biotecnologia, nutrição e saudabilidade.



QUER UMA CISTEÍNA
DE ALTA QUALIDADE
PARA APLICAÇÕES
EM ALIMENTOS?

Quer uma cisteína de fonte puramente vegetal para suas aplicações em alimentos? Converse conosco. Nós temos a solução. Oferecemos ao mercado a única cisteína de fonte vegetal existente, derivada de matérias-primas de base puramente vegetal e fabricada através de processo de fermentação patenteado pela Wacker Chemie, que obedece a rigorosos padrões HACCP. Nossa cisteína oferece pureza máxima e satisfaz todos os padrões alimentares e farmacêuticos importantes como, por exemplo, o FCC e o EP. Também é certificada para alimentos vegetarianos, kosher e halal. É utilizada, por exemplo, na produção de aromatizantes e como suplemento na fabricação de produtos de panificação. Não corra riscos e informe-se sobre a cisteína da próxima geração: www.wacker.com/cysteine

Wacker Química do Brasil Ltda.,
Tel. +55 11 4789-8300
info.biosolutions@wacker.com

General Ingredients		Sunset	
Granotec	(41) 3027-7722	Tovani Benzaquen	
Lycored		USDEC	
M. Cassab	(11) 2162-7788	Vogler	(11) 4393-4400
Parry Nutraceuticals		Waiser	
Pigmentos Vegetales del Centro		CASEINATOS	
Prozyn	(11) 3732-0000	Alibra	
RJR Nutrientes		American Casein	
Supervitamins		Arla Foods	
Tebracc		Armor Protéines	
Tovani Benzaquen		DMV International	
Vitaquima		Doremus	
Vogler	(11) 4393-4400	EPI Ingredientes	
CARRAGENAS		Erie Foods	
Dupont Nutrição & Saúde	(11) 4613-3800	Genkor	
Gemacom Tech		Hora	
Ondas Biomar		Probiótica	(11) 4785-3322
Vogler	(11) 4393-4400	USDEC	
CARTILAGEM DETUBARÃO		Vogler	(11) 4393-4400
Aroma New Zealand		Waiser	
Attivos Magisttrais		CELULOSE	
Chemco Industries		Blanver farmoquímica	
Embrafarma		CERAMIDAS	
Gerbrás		Galena	
Henrifarma		CHÁS E INFUSÕES COMO MATÉRIA-PRIMA	
Nexira	(11) 3803-7373	A. Holiday	
Pharma Especial		Acelétron	
PharmaSpecial		Döhler	(19) 2114-6000
Quimer		Domondo	
Santosflora		Finlay Tea	
Via Farma		Frutarom	
Waitaki Biosciences		Galena	
CASEÍNAS		Herboflora	
Alibra		Macçã Desidratados	
American Casein		Martin Bauer	
Base Química		Quimer	
Doremus		Sanrisil	
DSM Nutritional Products	(11) 3760-6300	Santosflora	
EcoTag		Tovani Benzaquen	
Epi Ingredientes		Triarco Industries	
Erie Foods		Vogler	(11) 4393-4400
Fonterra		CISTINA (L-CISTINA)	
Genkor		Fortinbras	
Henrifarma		Wacker Química	(11) 4789-8300
Merck		CITRULINA (L-CITRULINA)	
Quiesper		PHD Innovation Expertise	
Química Anastácio			

CLORELA		Suplan	
Attivos Magisttrais		Tovani Benzaquen	
Embrafarma		Via Farma	
Nexira	(11) 3803-7373	Vogler	(11) 4393-4400
Pic Química		Waitaki Biosciences	
Santosflora		Zhejiang Medicines	
Suplan		COLOSTRO	
Via Farma		Comvita New Zealand	
CLOROFILA		EcoTag	
Chr. Hansen		Erie Foods	
Corantec		Ingredia	
Shandong Guangtongbao	(+86) 536 322 3585	Manuka Health	
Tebracc		Nexira	(11) 3803-7373
Vogler	(11) 4393-4400	Sterling Technology	
CLOROFILINA FERRO, SÓDIO		CONCENTRADO DE ARROZ	
Hangzhou Onicon	(+86) 717 630 7507	Beneo	
COENZIMA Q10		Domondo	
Döhler	(19) 2114-6000	CONCENTRADO PARA ISOTÔNICOS	
DSM Nutritional Products	(11) 3760-6300	Döhler	(19) 2114-6000
Galena		Duas Rodas	
COLÁGENO		Frulat	
Biocell Technology		Genkor	
Collagen Nutraceuticals		Proaroma	
Crown Soya Protein		Probiótica	(11) 4785-3322
Deg Importação		Teor Nobre Análises	
Embrafarma		Tovani Benzaquen	
Frutarom		Vogler	(11) 4393-4400
Funcional Mikron		CONDROITINA	
Galena		Alcan International Network	
Gelita		Chongqing Imperial	
Gerbrás		Deg Importação	
Metachem		EcoTag	
NovaProm		Embrafarma	
PB Leiner		Gerbrás	
Pic Química		Hangzhou Onicon	(+86) 717 630 7507
Rousselot		Nexira	(11) 3803-7373

Pacific Rainbow	
Pharma Nostra	
Sanxin Group	
Shanghai Freeman	
Shanghai Jbichem	
Shenzen Sed	
Sunrise Chemical	
Sunset	
Tovani Benzaquen	
TSI Health Sciences	
Waitaki Biosciences	
Zhejiang Medicines	
CREATINA	
Attivos Magisttrais	
Deg Importação	
Embrafarma	
Pharma Nostra	
Probiótica	(11) 4785-3322
Sunrise Chemical	
Sunset	
Sweetmix	
Tovani Benzaquen	
TSI Health Sciences	
Via Farma	
Vogler	(11) 4393-4400
CURCUMINA	
Corantec	
Döhler	(19) 2114-6000
PHD Innovation Expertise	
Tebracc	
D-MANOSE	
Nutramax	
ENZIMAS	
Allimentus	
Amicogen	
Ayush Herbs	



Hangzhou Onicon Chemical Co., Limited
Bldg 18, Wenshayayuan/Jiangshan Fenghua Nº 198,
Yanjiang RD, YiChang City, HuBei PR, China
Tel: (+86) 717 630 7507
Fax: (+86) 717 630 7582
www.pharma-chemical.com
cjw9999@163.com
cjw99999@msn.com

Hangzhou Onicon Chemical

Líder em tecnologia de ingredientes alimentícios.

- Acetato de Argireline
- Alfa arbutina
- Astaxantina
- Beta sitosterol
- Clorofilina ferro, sódio
- Hialuronato de sódio
- Melatonina
- Peptídeo de colágeno
- Resveratrol
- Sulfato de condroitina
- Vanilina
- Vitamina E
- Zeaxantina

BASF
Biocon
Biofer
Candon (45) 3284-1700
Chr. Hansen
Chongqing Imperial
Cognis
Deerland Enzymes
Doremus
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
Enzyme Development
National Enzymes
Prozyn (11) 3732-0000
Sacco
Specialty Enzymes
Stern (11) 3728-4760
Sternemzym
Tovani Benzaquen
Triarco Industries
Valley Research
Vivare
Vogler (11) 4393-4400
ERITRITOL
Nutramax
ESTABILIZANTES
Fufeng (+86) 10 6789-2679
Tecnomilk
ÉSTERES DE LUTEÍNA
BASF
EXTRATO DE CHÁ VERDE
Anidro
Attivos Magistrais
Bio Tae
Chemco Industries
Cognis
Deg Importação
Domondo
Duas Rodas
EcoTag
Embrafarma
Frutarom
Galena
Gama
Grupo Centroflora
Henrifarma
Hora

Indfrag
Kemin
Manuka Health
Martin Bauer
Mastersense
Nexira (11) 3803-7373
Parry Nutraceuticals
Pharma Especial
PharmaSpecial
Pic Química
Plantextract
Proaroma
Quimer
Ricsel
Sanleon Ingredientes
Sanrisil
Santosflora
Shaanxi Scidoor
Tovani Benzaquen
Via Farma
Vogler (11) 4393-4400
EXTRATO DE LEVEDURA
Biorigin
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Duas Rodas
Globalfood
Kerry
PHD Innovation Expertise
Pic Química
Vogler (11) 4393-4400
EXTRATO DE SAW PALMETTO
Gamma
Quimer
Santosflora
Valensa
EXTRATO DE SEMENTE DE UVA
Anidro
Burgundy
Cyvex Nutrition
Döhler (19) 2114-6000
Domondo
Dry Creek Nutrition
EcoTag
Embrafarma
Frutarom
Gamma
Henrifarma

Macçã Desidratados
Nexira (11) 3803-7373
New Zealand Extracts
Olvebra
Omega Biotech
Pharmline
Polyphenolics
Quimer
Sanrisil
Sunset
Tianjin Jianteng
Via Farma
Vogler (11) 4393-4400
Wild
FARELO DE ARROZ
Beneo
Domondo
FARINHA DE ARROZ
Beneo
Domondo
FIBRAS FUNCIONAIS
Anaconda
Beneo
Blanver Farmoquímica
Clariant
Ingredion
Domondo
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
Fermentech
FPCA Alimentos
Frutarom
Galena
General Ingredients
International Fiber Corporation
J. Rettenmaier
Labonathus (11) 3961-2078
Lonza
Macçã Desidratados
Matsutani Chemical
Metachem
National Starch
Nexira (11) 3803-7373
Nutramax
Nutrassim
Prozyn (11) 3732-0000
Ricsel
Siba

Tate & Lyle (11) 5090-3952
The Fibred Group
Tovani Benzaquen
Vogler (11) 4393-4400
Watson
FITOL NATURAL
Shandong Guangtongbao (+86) 536 322 3585
FITONUTRIENTES
Chr. Hansen
Domondo
Gama
Gamma
Naturex
Sanrisil
FITOESTERÓIS
Aarhus Karlshamn
ADM do Brasil
Arboris
BASF
Clariant
Cognis
Cyvex Nutrition
DRT Nutraceutics
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
Embrafarma
Epax
Frutarom
Funcional Mikron
General Ingredients
Magnachem
Merck
Natural Products
Phytosource
Sanrisil
Saporiti
Sunset
Vitae Caps
Wild
FLAVONÓIDES
Galena
FLAVORIZANTES
Allflavors
Allimentus
Alphataste
AMC do Brasil
Aromax

Carlos Cramer
Cital
Citratrus-Iberchem
Citroflavor
Citromax
Doce Aroma
Döhler (19) 2114-6000
Duas Rodas
Embrafarma
Fermentech
Flavor Tec
Gemacom Tech
Georges Broemmé
Givaudan
Globalfood
Grasse
IFF (11) 4622-6014
Kerry
LC Bolonha
Mane do Brasil
Markbran
Master Aromas
Mix
Mylner
Naturex
Nicrom
Norscent Fragrâncias
Ottens Flavors
Proaroma
RAI Ingredients
Robertet
Saborama
Samarole
Saporiti
Symrise
Takasago
Tasty
Tecnosyn
Tecnessenze
The Product Makers
TKC
Tovani Benzaquen
Tripocel
Uniflavors
Univar (11) 3602-7222
Ventos do Brasil
Via Farma



Shandong Guangtongbao Pharmaceuticals



Um dos principais fabricantes mundiais de produtos à base de clorofila e vitamina K₁



Série Clorofila

- Clorofila de cobre
- Clorofila ferrosa
- Clorofila de zinco
- Clorofilina de sódio cobre
- Clorofilina de sódio magnésio
- Clorofilina de sódio zinco
- Clorofilina ferrosa de sódio

Série vitamina K₁

- Vitamina K₁ óleo
- Vitamina K₁ pó
- Vitamina K₁ óxido

Outros produtos

- Vitamina D₃ pó grau alimentício
- Vitamina K₂ pó
- Fitol natural
- 2,6 difenilfenol

Shandong Guangtongbao Pharmaceuticals Co., Ltd.

Nº 1775 West Fangongting Road, Qingzhou City
262500 - Shandong, P.R. China
Tel.: (+86) 536 3223585 - Fax: (+86) 536 3235805
www.gtb-pharm.cn - gtbpharm@163.com



80.000
clientes no mundo
e ainda vibramos com
cada nova conquista

Entrar em um novo mercado é sempre um desafio. Ter as expectativas superadas em tão pouco tempo é motivo de muito orgulho para todo o grupo Univar.

Agradecemos aos brasileiros a confiança em nosso trabalho, e esperamos que este seja somente o início de uma longa parceria.

EXPERIÊNCIA. CRISTALIZADA.



Vittaflavor	Frutarom	Sunset	FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS (FOS)	Vivare
Wild	Fytosan	Synthite	Clariant	Vogler (11) 4393-4400
FOSFATIDILCOLINA	Gehrlicher	Tanhoy	Ingredion	GELÉIA REAL
Chemi	Gencor Pacific	The Product Makers	Embrafarma	Apiário Polenectar
Embrafarma	General Ingredients	Triarco	Galena	Apiários Isis
Epax	Gerbrás	Umalaxmi	Gama	Beehive Botanicals
Pharma Nostra	Grassroots Group	Uniflavors	Beghin-Meiji - Syral	Comvita New Zealand
FOSFATIDILSERINA	Greentech	Valensa	GTC Nutrition	Manuka Health
Chemi	Grupo Centroflora	Via Farma	Sensus	Pic Química
Embrafarma	Haldin Pacific Semesta	Vidya Herbs	Via Farma	Uniflora Apicultores
Epax	Herboflora	Vogler (11) 4393-4400	FRUTOSE	GENISTEÍNA
Pharma Nostra	Hervaquímica	Zanaceutica	Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800	DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
FOSFOLIPASE	HP Ingredients	FRUTAS/VEGETAIS (ÓLEOS/PÓS)	Galam	Shaanxi Scidoor
Candon (45) 3284-1700	Huisong Pharmaceuticals	Alphataste	Hora	GLICOSAMINA
Prozyn (11) 3732-0000	Idealfarma	Anidro	Metachem	Nexira (11) 3803-7373
FRUTAS/VEGETAIS (EXTRATOS/FIBRAS)	Idefarn Herbs	Attivos Magisttrais	Nutramax	GLUCONATOS MINERAIS
A. M. Todd	Indena	Beraca	Química Anastácio	Base Química
Acelétron	Indfrag	Döhler (19) 2114-6000	Sweetmix	Deg Importação
Afriplex	K. Patel	Domondo	Tate & Lyle (11) 5090-3952	Embrafarma
Alchem International	Labonathus (11) 3961-2078	Duas Rodas	Vogler (11) 4393-4400	Eskisa
Amax Nutrasource	Linnea	EBL	FUCOXANTINA	Gerbrás
Amazon Hern	Macçã Desidratados	EcoTag	PHD Innovation Expertise	M. Cassab (11) 2162-7788
Anidro	Markbran	Embrafarma	GALACTOOLIGOSSACARÍDEO	Manchester Chemical
Avoca Farms	Möller Pharma	Flora Frutas	Ingredion	Novartis Consumer Health
Ayalla Marketing	Monteloeder	FPCA Alimentos	GELATINAS	Pharma Nostra
Ayush Herbs	Napik	Fuchs	Acelétron	Prozyn (11) 3732-0000
Bayir Chemicals	National Bioscience	General Ingredients	AMC do Brasil	Purac
Bioactive Resources	Natural Amazon	Grupo Centroflora	Deg Importação	GLUCORONOLACTONA
Bio-Botânica	Nexira (11) 3803-7373	Henrifarma	Doremus	Doremus
Blue California	Nutrafur	IBL Liofilização	DVA Química	M. Cassab (11) 2162-7788
Burgundy	Nutrimental	Labonathus (11) 3961-2078	Gelita	Probiótica (11) 4785-3322
Creative Compounds	Pic Química	Macçã Desidratados	Gelnex	Sweetmix
Deg Importação	Plantex	Mylner	Genkor	GLUCOSAMINA
Diana Naturals	Plantextract	Nexira (11) 3803-7373	Gerbrás	Alcan International Network
Döhler (19) 2114-6000	Polpa Brasil	Nicrom	Junc	Amicogen
Domondo	Quantix Trading	Nutrimental	Matrix Ingredientes	Attivos Magisttrais
Draco Natural	Quiesper	Polpa Brasil	Mix	Bayir Chemicals
Duas Rodas	Quimer	Quantix Trading	PB Leiner	Cargill
EcoTag	Química Anastácio	Quimer	Rebière Ingredientes	EcoTag
Ecuadorian Rainforest	Química Bpar	Química Bpar	Rousselot	Embrafarma
Embrafarma	Renaissance Herbs	Sabores e Aromas	Saporiti	Gerbrás
EPO	Ricsel	Sanrisil	Sterling Gelatin	Nexira (11) 3803-7373
Euromed	Sanat Products	Santosflora	Sunset	Nutraceutix
Evear	Sanrisil	Tradal Brazil	Tovani Benzaquen	Pacific Rainbow
FDF Brasil	Santosflora	Univar (11) 3602-7222	Tradal Brazil	Pharma Nostra
Finzelberg	Saporiti	Via Farma	Uniflavors	Sanxin Group
Flora Frutas	Shaanxi Scidoor	Vogler (11) 4393-4400	Via Farma	

Shaanxi Scidoor		GOMA GUAR		Doce Aroma		Herboflora		HIDROXIAPATTA MICROCRISTALINA (HAMC)		Dr. Paul Lohmann
Shenzen Sed		Doremus		Genkor		Huperniza		Blanver Farmoquímica		DVA Química
Sunrise Chemical		Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800		Hora		Indukern				Eskisa
Sunset		N&B Ingredientes (11) 3378-0222		Metachem		Napik		INGREDIENTES MICROENCAPSULADOS		Galena
TSI Health Sciences		Probiótica (11) 4785-3322		Nexira (11) 3803-7373		Nexira (11) 3803-7373		BASF		Metachem
Zhejiang Medicines		Univar (11) 3602-7222		Química Anastácio		Pharma Nostra		Candon (45) 3284-1700		Novartis Consumer Health
		Vogler (11) 4393-4400		Sweetmix		PharmaSpecial		Eastman		Sensus
GLUTAMINA		GOMA XANTANA		Tate & Lyle (11) 5090-3952		Pic Química		Embrafarma		ISOFLAVONAS
Ajinomoto		Doremus		Tecnomilk		Proaroma		Funcional Mikron		ADM do Brasil
Attivos Magisttrais		Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800		Tovani Benzaquen		Quimer		Galena		Attivos Magisttrais
Deg Importação		Fufeng (+86) 10 6789-2679		Vogler (11) 4393-4400		Sanrisil		General Ingredients		Burgundy
Frulat		M. Cassab (11) 2162-7788		GUARANÁ		Santosflora		Markbran		Deg Importação
Galena		Mastersense		Acelétron		Shaanxi Jiahe		Mastersense		EcoTag
Probiótica (11) 4785-3322		N&B Ingredientes (11) 3378-0222		Attivos Magisttrais		Tovani Benzaquen		Univar (11) 3602-7222		Ecuadorian Rainforest
Sweetmix		Nutramax		Deg Importação		Univar (11) 3602-7222		Vogler (11) 4393-4400		Embrafarma
GLUTATIONA		Probiótica (11) 4785-3322		Döhler (19) 2114-6000		Via Farma		INOSITOL		Pharma Especial
Kaneka Pharma Europe		Shanghai Trustin		Domondo		Vogler (11) 4393-4400		M. Cassab (11) 2162-7788		Frutarom
GOMA ACÁCIA		Univar (11) 3602-7222		Duas Rodas		HESPERIDINA		Taosing		Future Ceuticals
Galena		Vogler (11) 4393-4400		Embrafarma		M. Cassab (11) 2162-7788		INULINA		Galena
Metachem		GOMAS FUNCIONAIS		Gamma		HEXAFOSFATO DE INOSITOL		Beneo		General Ingredients
Nexira (11) 3803-7373		Blanver Farmoquímica		Georges Broemmé		PHD Innovation Expertise		Clariant		Greentech
Vogler (11) 4393-4400		CP Kelco (19) 3404-4640		Gerbrás		Probiótica (11) 4785-3322		Domondo		Kikkoman
										Merck

A próxima era de ingredientes para as indústrias de alimentos e de saúde



Especialista em ingredientes naturais para aplicações alimentícias, líder mundial em goma acácia

- Fortificação com fibras
- Emulsificantes
- Texturizantes
- Encapsulantes
- Agentes de drageamento

Fibregum™, Equacia™, Eficacia™, Encapcia™, Instantgum™



Extratos botânicos ativos com múltiplos benefícios para a saúde

- Gerenciamento de peso
- Saúde cardiovascular e anti-idade
- Saúde das articulações
- Anti-stress
- Nutrição esportiva

NeOpuntia®, Cacti-Nea™, Oli-Ola™, Serenzo™, ViNitrox™



O MAIOR PRODUTOR MUNDIAL DE GOMA XANTANA

Empresa listada na Bolsa de Valores de Hong Kong (HK.0546)
ISO9001, ISO22000(HACCP), ISO 14001, OHSAS18001, GMP,
IP Control, BRC, produtos certificados Halal e Kosher



Espessantes, estabilizantes, emulsificantes e realçadores de sabor para fins profissionais

Fufeng Group Limited

Address: Building 3, No. 29, Jinghai 2nd Rd, Beijing Economic-Technological Development Area, Beijing 101111, China.
Tel: (+86) 10 6789-2679 ext. 8115 - Fax: (+86) 10 6789-2056
www.fufeng-group.com
E-mail: rebeca@fufeng-group.com - trade@fufeng-group.com

Nexira (11) 3803-7373
Pharma Nostra
PharmaSpecial
Pic Química
Solbar Industries
Sunset
Tournay Biotechnologies
Via Farma
Vitae Caps
ISOLEUCINA
Ajinomoto
Probiótica (11) 4785-3322
Sweetmix
ISOMALTE
Beneo
Domondo
Nutramax
Vogler (11) 4393-4400
ISOMALTULOSE
Beneo
Domondo
LACTOBACILLUS (ACIDOPHILUS, BULGARICUS, ETC.)
Chr. Hansen
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
EcoTag
Fermentech
Gerbrás
LC Bolonha
Nebraska Cultures
Pharma Nostra
Sacco

LACTOFERRINA
Armor Protéines
Erie Foods
Friesland Foods
Ingredia
LACTOSE
Abrequim
Alibra
Arla Foods
Armor Protéines
Davisco Foods
Doce Aroma
Doremus
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
Friesland Foods
Funcional Mikron
Galena
Genkor
Glanbia
Hilmar
Hora
M. Cassab (11) 2162-7788
Nexira (11) 3803-7373
Probiótica (11) 4785-3322
Quantiq
USDEC
Waiser
LECITINA
Aboissa
AMC do Brasil
American Lecithin

Attivos Magisttrais
Bandeirante Brazmo
Bandeirante Química
Base Química
Brazmo
Candon (45) 3284-1700
Cargill
Denova
Doce Aroma
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
Embrafarma
Galena
Gerbrás
Henrifarma
Indukern
Lipoid
Markbran
Pantec
Pic Química
Plury Química
Probiótica (11) 4785-3322
Química Anastácio
Saporiti
Solae
Tradal Brazil
Via Farma
Vogler (11) 4393-4400
W. RoBless
LEUCINA
Ajinomoto

LICOPENO
ABL Biotechnologies
Attivos Magisttrais
Ayalla Marketing
BASF
CAS
Conesa
Deg Importação
Divi's Laboratories
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Gamma
General Ingredients
Gerbrás
Lycored
M. Cassab (11) 2162-7788
Makeni Chemicals
Merck
Nexira (11) 3803-7373
PHD Innovation Expertise
Pharma Especial
PharmaSpecial
Prozyn (11) 3732-0000

Sunset
Tovani Benzaquen
Via Farma
Vitaten
Vogler (11) 4393-4400
Wild
LISINA (L-LISINA)
Fortinbras
LUTEÍNA
ABL Biotechnologies
Ayalla
BASF
Chrysantis
Cognis
Divi's Laboratories
Döhler (19) 2114-6000
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Galena
Kemin
Lycored
Merck
Parry Nutraceuticals

Pharmline
Pigmentos Vegetales del Centro
Richin Health
RJR Nutrientes
Shaanxi Scidoor
Sunset
Tovani Benzaquen
Vogler (11) 4393-4400
Wild
MELATONINA
Essentially Pure Ingredients
Hangzhou Onicon (+86) 717 630 7507
MALTITOL
Ingredion
Labonathus (11) 3961-2078
Nutramax
Vogler (11) 4393-4400
MANITOL
Ingredion
Labonathus (11) 3961-2078
Nutramax
Taosing
Vogler (11) 4393-4400

Chegou a melhor solução de
Emulsificante em Pó para Bolos

BIO soft 390

ALTA
solubilidade



BIOSOFT 390 é um agente aerante versátil e rápido em forma de pó, especialmente desenvolvido para ser aplicado em misturas de bolo.

Sua formulação não contém gorduras trans e é baseada em ésteres de poliglicerol.

A funcionalidade do BIOSOFT somada a sua conveniência oferece a possibilidade de adicionar todos os ingredientes ao mesmo tempo.

- ✓ Aumenta a maciez dos produtos;
- ✓ Alto potencial de aeração;
- ✓ Baixa densidade da massa;
- ✓ Textura mais suave;
- ✓ Alta solubilidade;
- ✓ Fácil estocagem reduzindo desperdícios;
- ✓ Zero Gorduras trans;



www.candon.com.br (45) 3284-1700



Av. das Nações Unidas, 20.882
São Paulo - SP - Brasil
CEP 04795-00 - +55 11 2162-7769
nutrihumana@mcassab.com.br
www.mcassab.com.br

A solução ideal para fortificar o seu negócio

A divisão de Nutrição e Ingredientes da M.Cassab tem uma linha completa de mixes de vitaminas e minerais e diversos aditivos funcionais que são essenciais para sua qualidade de vida. Um grupo sólido, dotado da mais alta tecnologia e com uma equipe técnica altamente qualificada são parte da fórmula de sucesso que a M.Cassab faz questão de fortalecer no dia a dia.

Nossa especialidade é garantir sua qualidade de vida.

Conheça nossa linha de Vitaminas e Minerais

- Vitaminas A, D, C, E, B1, B2, PP, B5, B6, Ácido Fólico, B12, Biotina (Vitamina H), K e Colina;
- Minerais: Cálcio, Ferro, Magnésio, Zinco, Iodo, Fósforo, Flúor, Cobre, Selênio, Molibdênio, Cromo, Manganês, Potássio, Sódio, Cloreto.



MINERAIS

Abrequim
 Albion
 Albitech
 Alcan International Network
 Ayush Herbs
 BI Nutraceuticals
 Bioibérica
 Dr. Paul Lohmann
 Eskisa
 Evanik Degussa
Fortitech (19) 3765-8900
 Funcional Mikron
 Global Calcium
 Kelatron
 Kyowa
 Lallemand Human Nutrition
M. Cassab (11) 2162-7788
 Monarch Nutritional
 Natural Products
 Nutramax
 Probio Nutraceuticals

Purac
Prozyn (11) 3732-0000
 Ricstel
Stern (11) 3728-4760
 Tovani Benzaquen
 Triarco Industries
Vogler (11) 4393-4400
MINERAIS QUELATOS
 Albion
 Albitech
 Cognis
 Galena
Granotec (41) 3027-7722
M. Cassab (11) 2162-7788
 Natural Products
 Nutramax
Prozyn (11) 3732-0000
 RJR Nutrientes
 Via Farma
Vogler (11) 4393-4400
MIRISTOLEATO DE CETILO (CMO)
Granotec (41) 3027-7722

MISTURA DE VITAMINAS E MINERAIS

Abrequim
Döhler (19) 2114-6000
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
 Galena
M. Cassab (11) 2162-7788
Prozyn (11) 3732-0000
 RJR Nutrientes
 Tovani Benzaquen
 Vitaquima
Vogler (11) 4393-4400
NONI
 Embrafarma
ÓLEOS (DE LINHAÇA, DE GÉRMEN DE TRIGO, DE BACALHAU, DE FÍGADO, DE KRILL, DE PALMA, ETC.)
 Coralcare
Döhler (19) 2114-6000
 Epax
 Funcional Mikron
 Galena
 Mastersense

Natunola Health
 Neptune Technologies
 Omega Nutrition Canada
 Pizze's Milling
 SGS Grupo
Vogler (11) 4393-4400
OLIGOFRUTOSE
 Beno
 Domondo
 Galena
OLIGOSSACARÍDEOS
 (Veja OLIGOFRUTOSE e INULINA)
ORNITINA (L-ORNITINA)
 Galena
PAPAINA
 Galena
Prozyn (11) 3732-0000
PECTINAS
 Macçã Desidratados
 Mastersense
PEPTÍDEOS
Hangzhou Onicon (+86) 717 630 7507
PIRUVIRATO
 Embrafarma
 Via Farma
PÓLEN DE ABELHA
 Apiário Polenectar
 Apiários Isis
 Beehive Botanicals
 Comvita New Zealand

Manuka Health
 Policosanol
 Tournay Biotechnologies
 Via Farma
POLIFENÓIS
 Breko Bremer
 Cyvex Nutrition
 Domondo
 DRT Nutraceutics
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
 Frutarom
 Galena
M. Cassab (11) 2162-7788
Nexira (11) 3803-7373
 Pic Química
 Sanrisil
 Taiyo International
Vogler (11) 4393-4400
POLPAS (PÓ)
 Tecnomilk
PREBIÓTICOS
 Beneo
 Clariant
 Ingredion
 Domondo
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
 Fermentech
 Frutarom
 Gama
 Genkor
 GTC Nutrition

Mastersense
 Metachem
Nexira (11) 3803-7373
Tate & Lyle (11) 5090-3952
 Tovani Benzaquen
Vogler (11) 4393-4400
PREMIXES VITAMÍNICOS
 Abrequim
Döhler (19) 2114-6000
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Fortitech (19) 3765-8900
M. Cassab (11) 2162-7788
 Makeni Chemicals
Prozyn (11) 3732-0000
 Tovani Benzaquen
 Vitaquima
Vogler (11) 4393-4400
PROBIÓTICOS
 Chr. Hansen
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
 Fermentech
 Frutarom
 Funcional Mikron
 Future Ceuticals
 Galena
 Gama
 Geníbio
 Genkor
 Globalfood
 Greentech
 Mastersense

Ingredientes para alimentos mais saudáveis



www.vogler.com.br

55 11 4393 4400



Pão sempre fresquinho,
 leite e queijos de melhor qualidade,
 carne macia, cerveja mais gostosa,
 doce de leite mais cremoso, e muito mais.

Esses são alguns resultados da Prozyn. Referência na formulação e aplicação de enzimas e ingredientes, atua na otimização de processos, redução de custos e aumento da qualidade dos produtos de seus clientes e da saúde das pessoas.

55 (11) 3732-0000 | info@prozyn.com | www.prozyn.com



Merck
Pharmed Medicare
Probiótica (11) 4785-3322
Sacco
Suplan
Tovani Benzaquen
UAS Laboratories
Vivare
Winclove Bio Industries
PROLINA
Ajinomoto
PRÓPOLIS
Apiário Polenectar
Apiários Isis
Apícola Almar
Attivos Magisttrais
Beehive Botanicals
Bio Tae
Comvita New Zealand
Manuka Health
Sanrisil
Santosflora
Tovani Benzaquen
Uniflora Apicultores
PROTEÍNAS DE ARROZ
Beneo
Domondo
PROTEÍNAS DE SOJA (CONCENTRADAS, ISOLADAS, TEXTURIZADAS, ETC.)
Adtec
Bremil
Crown Soya Protein
Doce Aroma
Domondo
Doremus
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800

DVA Química
EcoTag
Frulat
Hora
Ibrac
Marsul Proteínas
Olvebra
Pic Química
Probiótica (11) 4785-3322
Sanleon Ingredientes
Solae
Solbar Industries
Tovani Benzaquen
Via Farma
Vogler (11) 4393-4400
PROTEÍNAS DE SORO DE LEITE
Alibra
Gemacom Tech
Probiótica (11) 4785-3322
Vogler (11) 4393-4400
PROTEÍNAS ISOLADAS DO SORO DE LEITE
Doremus
Probiótica (11) 4785-3322
Vogler (11) 4393-4400
PROTEÍNAS LÁCTEAS (CONCENTRADAS, ISOLADAS, ETC.)
Alibra
American Casein
Arla Foods
Armor Protéines
Centurry Foods
CP Kelco (19) 3404-4640
Davisco Foods
DMV International
Doremus
EPI Ingredientes
Erie Foods

Eskisa
Fonterra
Friesland Foods
Frulat
Gemacom Tech
Genkor
Glanbia
Granotec (41) 3027-7722
Hilmar
Hora
Ingredia
Kerry
Kraki
Lacti-Lab
Probiótica (11) 4785-3322
Quantiq
Tovani Benzaquen
USDEC
Via Farma
Volactive
Vogler (11) 4393-4400
QUERATINA
Galena
Vogler (11) 4393-4400
QUERCETINA
Merck
QUITOSANA
Amicogen
Attivos Magisttrais
Chongqing Imperial
Cognis
EcoTag
Embrafarma
Funcional Mikron
Gerbrás
Nexira (11) 3803-7373

Pharma Nostra
PharmaSpecial
Primex
Quimer
Santosflora
Shanghai Jbichem
Shenzen Sed
Sunset
Tovani Benzaquen
REBAUDIOSÍDEO A
Ingredion
M. Cassab (11) 2162-7788
Nutramax
Vogler (11) 4393-4400
RESVERATROL
Attivos Magisttrais
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Embrafarma
Galena
Gama
Gamma
Gerbrás

Hangzhou Onicon (+86) 717 630 7507
Nexira (11) 3803-7373
PHD Innovation Expertise
Pharma Nostra
Shaanxi Jiahe
Shaanxi Scidoor
RIBOSE
Bioenergy Life Science
Gamma
Gerbrás
PHD Innovation Expertise
Probiótica (11) 4785-3322
RUTINA
Acelétron
Henrifarma
Merck
Sanrisil
S-ADENOSILMETIONINA
PHD Innovation Expertise
SAL
Norsal (11) 3767-3810

SAIS MINERAIS
Jost Chemical
SAW PALMETO
Santosflora
SPIRULINA
Attivos Magisttrais
Cyanotech
Deg Importação
EcoTag
Embrafarma
Gerbrás
Henrifarma
Mertens
Nexira (11) 3803-7373
Parry Nutraceuticals
Pharma Especial
PharmaSpecial
Pic Química
Quimer
Santosflora
Via Farma



PROBIÓTICA
#1 QUALITY INGREDIENTS

NOSSA FÓRMULA É O SEU SUCESSO

- Ácidos
- Aminoácidos
- Albumina
- Cacao Natural
- Citratos
- Conservantes
- Corantes
- Cloreto de Potássio
- Dextroses
- Derivados do Leite (Whey Protein – Proteínas Concentradas do Soro do Leite)
- Dióxidos
- Edulcorantes
- Eritorbato de Sódio
- Espessantes
- Fosfatos
- Funcionais Nutracêuticos
- Glicina
- Lecitina de Soja
- Malto Dextrinas
- Óleos Encapsulados
- Proteína Isolada de Soja

PROBIÓTICA
#1 QUALITY INGREDIENTS
Av. João Paulo I, 1795 - Embu das Artes - São Paulo - Cep. 06887-000
Fone: 155 11 4785-3322 E-mail: eduardobrito@probiotica.com.br
Fax: 155 11 4785-3330 E-mail: ivan@probiotica.com.br
www.probioticaingredients.com.br

Patrocinador Oficial

ARNOLD, OLYMPIA, FIBO, JAPAN SPORTS, EUROPEAN CUP, FDA, Natural Products Association, GATORADE, VALEANT

CPKelco

A HUBER COMPANY

A linha de hidrocolóides de origem natural CP Kelco oferece uma ampla variedade de soluções em reologia que conferem superior suspensão, estabilização, formação de filme e atributos sensoriais diferenciados a inúmeros produtos alimentícios e bebidas, incluindo food service. Venha conhecer nossas novidades.

www.cpkelco.com

Bebidas Lácteas ou Alternativas

Para aplicação em:

- Lácteos, soja ou alternativas ao leite
- Sucos e bebidas proteicas
- Bebidas nutricionais
- Condições especiais de pH



Sucos

Para aplicação em:

- Sucos de frutas com e sem açúcar
- Enriquecidos com vitaminas
- Águas saborizadas
- Néctar
- Carbonatados



Lácteos

Para aplicação em:

- Iogurtes
- Cremes
- Sobremesas
- Queijos



SUBSTITUTOS DE AÇÚCAR

Beneo
Domondo
SUCRALOSE
Gremount (+86) 10 5969-3741
Shanghai Trustin

SULFATO DE CONDROITINA
(Veja CONDROITINA)

SULFATO DE GLICOSAMINA

Nexira (11) 3803-7373

TAURINA (L-TAURINA)

Ajinomoto
Galena
M. Cassab (11) 2162-7788
Metachem
Probiótica (11) 4785-3322
Vogler (11) 4393-4400

TOCOTRIENÓIS

Carotech
Davos Life Science
Eastman
Fuji Chemical
Fuji Health Science
Golden Hope Biorganic
PHD Innovation Expertise
Supervitamins

TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA (TCM)

BASF
Dupont Nutrição & Saúde (11) 4613-3800
Fortinbras

UBIQUINOL

PHD Innovation Expertise

UBIQUINONA

(veja COENZIMA Q10)

VALINA (L-VALINA)

Ajinomoto
Galena
Probiótica (11) 4785-3322
Sweetmix

VITAMINA A

Bandeirante Química
CAS
Deg Importação
Embrafarma
Gerbrás
Indukern
Pharma Nostra
Via Farma

VITAMINA B₁

Attivos Magisttrais
Bandeirante Química
CAS
Deg Importação
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300

Embrafarma

Gerbrás
Henrifarma
Hora
M. Cassab (11) 2162-7788
Pharma Nostra
Pic Química

Prozyn

(11) 3732-0000
Sunset
Tovani Benzaquen
Via Farma
Vitaquima

VITAMINA B₂

Attivos Magisttrais
Bandeirante Química
BASF

CAS

Deg Importação
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300

Gerbrás

Henrifarma
M. Cassab (11) 2162-7788

Makeni Chemicals
Pharma Nostra
Pic Química

Prozyn (11) 3732-0000

Sunset
Tovani Benzaquen
Via Farma
Vitaquima

VITAMINA B₃

Attivos Magisttrais
CAS
Deg Importação
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300

Embrafarma

Gerbrás
Henrifarma
M. Cassab (11) 2162-7788
Pic Química
Prozyn (11) 3732-0000
Tovani Benzaquen
Vitaquima

VITAMINA B₅

Attivos Magisttrais
Bandeirante Química
BASF
CAS
Deg Importação
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300

Embrafarma

Great Foods
Indukern

M. Cassab (11) 2162-7788
Makeni Chemicals
Pic Química

Prozyn (11) 3732-0000
Tovani Benzaquen
Vitaquima

VITAMINA B₆

Attivos Magisttrais
Bandeirante Química
Deg Importação
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300

Embrafarma

Gerbrás
Hora
M. Cassab (11) 2162-7788
Pharma Nostra
Pic Química

Prozyn (11) 3732-0000

Sunset
Tovani Benzaquen
Via Farma
Vitaquima

VITAMINA B₁₂

Bandeirante Química
Deg Importação
Embrafarma
Gerbrás
Pic Química
Sunset
Via Farma

VITAMINA C

Alcan International Network
Allimentus
AMC do Brasil
Attivos Magisttrais
Bandeirante Brazmo
Base Química
Brazmo
CAS
Cape Food Ingredients
Deg Importação
Doce Aroma
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
DVA Química

Embrafarma

Eskisa
Gerbrás
Hebei Welcome
Henrifarma
Hervaquímica
Hora
Importadora Brastókio
Indukern
JSPC
Kraki
M. Cassab (11) 2162-7788
Manchester Chemical
Mastersense
Metachem
N&B Ingredientes (11) 3378-0222
Nicom
Nutramax
Nutri.Com
Pantec
Pecos
Pharma Especial



A N&B ingredientes, que oferece ingredientes e aditivos para as indústrias de alimentos e bebidas do Brasil, assegura insumos confiáveis, qualificados e que são cuidadosamente selecionados através de um processo estruturado de desenvolvimento de fornecedores.

Linha de Produtos

- Acessulfame de Potássio
- Ácido Ascórbico
- Ácido Cítrico
- Ácido Fólico
- Aspartame
- Benzoato de Sódio
- Cacau em Pó
- Ciclamato de Sódio
- Citrato de Sódio
- Emulsificantes
- Fosfato Monocálcico
- Fosfato Tricálcico
- Glúten de Trigo
- Goma Guar
- Goma Xantana
- Gordura Fracionada CBS
- Mix de Ferro e Ácido Fólico
- Pirofosfato Ácido de Sódio
- Propionato de Cálcio
- Sacarina Sódica
- Sorbato de Potássio
- Sucralose
- Taurina

A Gremount é uma empresa global de negócios fundada em 1999.
Nesses 13 anos, a empresa passou por um período de crescimento e tornou-se líder de mercado na área de aditivos alimentícios e produtos químicos especiais.



A Gremount trabalha com a filosofia:
"Confiança, Qualidade, Serviço e Especialidades".

Seus principais produtos são:
gelatina, sucralose, proteína de soja e fosfatos.

Room 409, Building 2, Jinhai International Plaza, N°21 - Guangqu Road Chaoyang District, Beijing China
Tel: (86) 10 5969-3741/42/43/44 - Fax: (86) 10 5969-3740 - www.gremount.com.cn - info@gremount.com.cn



+55 11 3378-0222 • www.nbingredientes.com.br

Pharma Nostra	M. Cassab	(11) 2162-7788	CAS
PharmaSpecial	N&B Ingredientes	(11) 3378-0222	Carotech
Pic Química	Prozyn	(11) 3732-0000	Cognis
Plury Química	Sunset		Deg Importação
Probiótica	Tovani Benzaquen		DSM Nutritional Products (11) 3760-6300
Produtos Macalé	VITAMINA D₃		Eastman
Prozyn	Bandeirante Química		Embrafarma
Quiesper	BASF		Fortinbras
Química Anastácio	CAS		Gerbrás
Química Bpar	Deg Importação		Golden Hope Biorganic
Romanus	DSM Nutritional Products (11) 3760-6300		Great Foods
Selectchemie	Gerbrás		Hangzhou Onicon (+86) 717 630 7507
Stern	M. Cassab	(11) 2162-7788	M. Cassab
Sunset	Prozyn	(11) 3732-0000	(11) 2162-7788
Tecnomilk	Shandong Guangtongbao (+86) 536 322 3585		Makeni Chemicals
Tovani Benzaquen	Tovani Benzaquen		Pharma Nostra
Tradal Brazil	Vitaquima		Pic Química
Tripocel	VITAMINA E (NATURAL OU NÃO)		Prozyn
Via Farma	ADM do Brasil		Sunset
Vitaquima	Ativos Magistrais		Tovani Benzaquen
VITAMINA D	Bandeirante Química		Via Farma
DSM Nutritional Products (11) 3760-6300	BASF		Vitae Caps
			Vitaquima

Localizada na província salineira de Areia Branca, no Rio Grande do Norte, numa das maiores áreas salineiras da América do Sul, na Salina Miramar, a Norsal desde 1976 se dedica à produção do sal marinho e à comercialização das suas mais variadas formas, em todo o mercado brasileiro.



LINHA DE PRODUTOS INDÚSTRIA
Norsal - refinado, granulado, micronizado.
Miramar - moído, extra-fino, triturado e grosso



Norte Salineira S.A. Ind. e Com. Norsal www.norsal.com.br Tel: (84) 3332-2426 – Areia Branca/RN / (11) 3767-3810 – São Paulo/SP

Fi FOOD INGREDIENTS
ISTANBUL



2013. THE YEAR THE SEMEA FOOD INDUSTRY GETS CONNECTED

Food ingredients Istanbul 2013
7 - 9 May Istanbul, Turkey
www.Fi-Istanbul.com

Food ingredients Istanbul 2013 is a brand new event that creates a marketplace for companies from Turkey, North Africa, Middle East, Southern Europe and CIS countries. With a focus on natural, semi-commodities and technical food ingredients and processing technology, visitors will be local food processing companies, regional distributors and international companies looking for sourcing opportunities.

- High quality leads - Brought to you by UBM Live - a renowned international provider of business to business solutions - the event will use its database of 150,000 contacts to make sure you receive an exceptional ROI.
- Be the first - As an early adopter of this unique event, you will be seen as an industry leader in your field of business.
- Captive audience - The Fi portfolio of events attract, on average, 80% of visitors that are senior managers with the power to purchase your ingredients.

Visit our website
for more information



Stern Ingredients
do Brasil: o seu
parceiro competente
para ingredientes
alimentícios no
mercado brasileiro

Em nosso portfólio, você encon-
trará os seguintes produtos:



Mühlentchemie
makes good flours even better

Melhoria das condições
de farinhas



deutscheback
better baking

Ingredientes de panificação
e confeitaria



SternEnzym
The Enzyme Designer

Sistemas enzimáticos



STERNVITAMIN
Fortification for a Healthy Life

Pré-misturas de vitaminas
e minerais



hydrosol
THE STABILISER PEOPLE

Sistemas estabilizantes



SternIngredients
Brasil

A member of the Stern-Wywiol Gruppe

Stern Ingredients do Brasil Ltda.
Alameda dos Maracatins, 1435
Edifício Imaginaire – Conj 1110
04089-015 São Paulo, SP/Brasil
Tel.: +55 / 11 37 28-47 60
info@sterningredients.com.br
www.sterningredients.com.br

Wild		Orcas International	
VITAMINA H		Pat Vitamins	
Deg Importação		PHD Innovation Expertise	
DSM Nutritional Products	(11) 3760-6300	Probio Nutraceuticals	
M. Cassab	(11) 2162-7788	Quantiq	
Nutri.Com		RJR Nutrientes	
Prozyn	(11) 3732-0000	Shangai Freeman	
Tovani Benzaquen		Stern	(11) 3728-4760
VITAMINA K		Suplan	
Vitaquima		Sweetmix	
VITAMINA K₁		Tovani Benzaquen	
BASF		Via Farma	
Deg Importação		Vitaquima	
DSM Nutritional Products	(11) 3760-6300	XAROPE DE ARROZ	
Embrafarma		Beneo	
Gerbrás		Domondo	
Nutri.Com		XILITOL	
Prozyn	(11) 3732-0000	Ingredion	
Shandong Guangtongbao	(+86) 536 322 3585	Dupont Nutrição & Saúde	(11) 4613-3800
Tovani Benzaquen		Fermentech	
VITAMINA K₂		Labonathus	(11) 3961-2078
Dupont Nutrição & Saúde	(11) 4613-3800	Nutramax	
M. Cassab	(11) 2162-7788	Nutri.Com	
Nattopharma		Roquette	
Nutri.Com		Tovani Benzaquen	
Prozyn	(11) 3732-0000	Via Farma	
Shandong Guangtongbao	(+86) 536 322 3585	ZEAXANTINA	
Tovani Benzaquen		Ayalla Marketing	
VITAMINAS EM GERAL (NÃO ESPECIFICADO)		Chrysantis	
A.S.I. International		Cognis	
Aceto Corporation		Divi's Laboratories	
Alcan International Network		DSM Nutritional Products	(11) 3760-6300
Ayush Herbs		EBL	
BI Nutraceuticals		Gama	
Compound Solutions		Gamma	
Creative Compounds		Hangzhou Onicon	(+86) 717 630 7507
Döhler	(19) 2114-6000	Lycored	
DSM Nutritional Products	(11) 3760-6300	Merck	
Funcional Mikron		PHD Innovation Expertise	
Galena		Pharmline	
Great Earth Chemicals		Pigmentos Vegetales del Centro	
Gremount	(+86) 10 5069-3741	Richin Health	
Hora		RJR Nutrientes	
M. Cassab	(11) 2162-7788	Tovani Benzaquen	
Natural Products		Vogler	(11) 4393-4400
Nutri.Com			

ENDEREÇOS

A

A&M - ALGUES ET MER
95, Rue Saint Dominique
F-75007 - Paris - França
Tel.: (+33) 1 4555-1015
Fax: (+33) 1 4555-1012
www.algues-et-mer.com
anita.potier@algues-et-mer.com

A.S.I. INTERNATIONAL, INC.
10 Shawnee Drive, Suites B4/B5
07069 - Watchung, NJ
Estados Unidos
Tel.: (+1) 908 753-4448
Fax: (+1) 908 753-1917
www.info-asi.net
joseph@info-asi.net

AARHUS KARLSHAMN AB
Skeppsgatan 19
SE-21119 - Malmo - Suécia
Tel.: (+46) 40 627-8300
Fax: (+46) 40 627-8311
www.aak.com
ian.mcintosh@aak.com

ABL BIOTECHNOLOGIES LTD.
55 Third East Street, Kamaraj - Nagar
600 041 - Tiruvanmiyur, Chennai
Índia
Tel.: (+91) 44 5202-0501
Fax: (+91) 44 5202-0957
www.ablbiotechnologies.com
cherian@ablbiotechnologies.com

ABOISSA REPRESENTAÇÕES S/C LTDA.
Rua Largo do Arouche, 396 - 2º
01219-010 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3353-3000
Fax: (11) 3353-3033
www.aboissa.com.br
alexandre@aboissa.com.br

ABREQUIM QUÍMICA LTDA.
Rua Visconde de Parnaíba, 3356
Belém
03045-002 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2693-9925
Fax: (11) 2694-0440
www.abrequim.com.br
abrequim@abrequim.com.br

ACADIAN SEAPLANTS LIMITED
30 Brown Avenue
B3B IX8 - Dartmouth, NS
Canadá
Tel.: (+1) 902 468-2840
Fax: (+1) 902 468-3474
www.acadianseaplants.com

ACCUCAPS INDUSTRIES LIMITED
2125 Ambassador Drive
N9C 3R5 - Windsor, ON
Canadá
Tel.: (+1) 519 969-5404
Fax: (+1) 519 250-3321
www.accucaps.com

ACELÉTRICA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.
Av. Brasil, 19.001 - Pav. 200 - Ceasa
21530-900 - Rio de Janeiro, RJ
Tel.: (21) 3512-4000
Fax: (21) 3512-4002
www.aceletron.com.br
sara.prado@aceletron.com.br

ACELÉTRON IRRADIAÇÃO
(veja ACELÉTRICA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.)

ACETO CORPORATION
One Hollow Lane
Lake Success, NY
Estados Unidos
Tel.: (+1) 516 627-6000
Fax: (+1) 516 627-6093
www.aceto.com
dbercher@aceto.com

AÇUCAREIRA QUATÁ S.A.
Rua Quinze de Novembro, 865
18680-900 - Lençóis Paulista, SP
Tel.: (14) 3269-9200
Fax: (14) 3269-9210
www.biorigin.net
biorigin@biorigin.net

ADM - ARCHER DANIELS MIDLAND COMPANY
4666 Faries Parkway
62526 - Decatur, IL
Estados Unidos
Tel.: (+1) 217 424-5200
Fax: (+1) 217 45 1-7026
www.admworld.com
info@admworld.com

ADM DO BRASIL LTDA.
Av. Roque Petroni Jr., 999 - 4º
Jardim das Acácias
04455-310 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5185-3665
Fax: (11) 5181-6686
www.adm.com
lg.ribeiro@adm.com

ADTEC INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Rua Ailton Alves, 151 - Lote 7/8
Centro Empresarial de Tatui
18270-000 - Tatui, SP
Tel.: (15) 3305-1510
Fax: (15) 3305-2603
www.adtec-tecnologia.com.br
comercial@adtec-tecnologia.com.br

AFRIPLEX (PTY) LTD.
10 de Vreugde Crescent, Dal Josaphat
7646 - Paarl - Western Cape
África do Sul
Tel.: (+27) 21 872-4976
Fax: (+27) 21 872-4930
www.afriplex.co.za
riaan@afriplex.co.za

AGRÍCOLA HORIZONTE LTDA.
Av. Iríio Jacob Vvlp, 600
85960-000 - Marechal Cândido Rondon, PR
Tel.: (45) 3284-8500
Fax: (45) 3284-8500
www.agricolahorizonte.com.br
horizonte@agricolahorizonte.com.br

AGROGENÉTICA - LABORATÓRIO DE ANÁLISES GENÉTICAS LTDA.
Av. Olívia de Castro Almeida, 273
36570-000 - Viçosa - MG
Tel.: (31) 3891-0817
Fax: (31) 3891-6497
www.agrogenetica.com.br
agrogenetica@agrogenetica.com.br

AIDP, INC.
17920 East Ajax Circle
91748-1133 - City of Industry, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 626 964-6910
Fax: (+1) 626 964-6739
www.aidp.com
sales@aidp

AJINOMOTO DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.
Rua Joaquim Távora, 541 - Vila Mariana
04015-901 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5080-6801
Fax: (11) 5080-6789
www.ajinomoto.com.br
vendas@br.ajinomoto.com

ALBION ADVANCED NUTRITION HUMAN NUTRITION
100 Maple Park Blvd., Suite 110
48081 - Saint Clair Shores, MI
Estados Unidos
Tel.: (+1) 586 774-9055
Fax: (+1) 586 774-8838
www.albion-an.com
mmotyka@albion-an.com

ALBITECH NUTRITIONALS LTDA.
Av. Guapira, 722
02265-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 6951-4433
Fax: (11) 6951-4433
www.albitech.com.br
albitech@albitech.com.br

ALCAN INTERNATIONAL NETWORK BRASIL LTDA.
Av. Paulista, 2202 - 16º - Conj. 161
01310-300 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3262-2299
Fax: (11) 3262-3030
www.alcan-network.com
alexander.barros@alcan.com

ALCHEM INTERNATIONAL LTD.
201, Mehrauli-Gurgaon Road
110 030 - Sultanpur - Nova Deli
Índia
Tel.: (+91) 11 268-08420
Fax: (+91) 11 268-02102
www.alchemininternational.com
contact@alchemininternational.com

ALGA TECHNOLOGIES LTD.
MP Eilot Corridor
88840 - Kibbutz Ketura
Israel
Tel.: (+972) 8 635-6425
Fax: (+972) 8 635-6562
www.algatech.com
sales@algatech.com

ALGAECAL INTERNATIONAL
4080 Paradise Rd, 15 - PMB 2273
89109 - Las Vegas, NV
Estados Unidos
Tel.: (+1) 604 877-2226
Fax: (+1) 604 602-9015
www.algaecal.com
info@algaecal.com

ALIBRA INGREDIENTES LTDA.
Rua Pedro Stancato, 320
13082-050 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3716-8888
Fax: (19) 3246-1800
www.alibra.com.br
comercial@alibra.com.br

ALLIMENTUS ENGENHARIA E TECNOLOGIA LTDA.
Rodovia SC 480, km 2,3 - Rodeio Chato
89801-973 - Chapecó, SC
Tel.: (49) 3311-3377
Fax: (49) 3311-3361
www.allimentus.com.br
allimentus@allimentus.com.br

ALOE CORP., INC.
2660 Willamette Dr. NE
98516 - Lacey, WA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 360 486-7400
Fax: (+1) 360 413-5036
www.aloecorp.com
info@aloecorp.com

ALPHATASTE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE AROMATIZANTES LTDA.
Rua Eli Walter César, 62 - Jardim Alvorada
06612-130 - Jandira, SP
Tel.: (11) 4789-7133
Fax: (11) 4789-1555
www.alphataste.com.br
alphataste@alphataste.com.br

AMAX NUTRASOURCE, INC.
1770 Prairie Road
97402 - Eugene, OR
Estados Unidos
Tel.: (+1) 541 688-4944
Fax: (+1) 541 688-4866
www.amaxnutrasource.com
lm@amaxnutrasource.com

AMC DO BRASIL LTDA.
Rua Anézio Ruivo, 95 - Jardim Bonsucesso
07260-294 - Guarulhos, SP
Tel.: (11) 6499-3988
Fax: (11) 6499-3988
www.amcdobrasil.com.br
alexandre@amcdobrasil.com.br

AMERICAN BOTANICAL COUNCIL
6200 Manor Rd
78723 - Austin, TX
Estados Unidos
Tel.: (+1) 512 926-4900
Fax: (+1) 512 926-2345
www.herbalgram.org
abc@herbalgram.org

AMERICAN CASEIN CO. - AMCO
109 Eblow Lane
08016-4123 - Burlington, NJ
Estados Unidos
Tel.: (+1) 609 387-3130
Fax: (+1) 609 387-7204
www.americancasein.com
langc@109elbow.com

AMERICAN HERBAL PRODUCTS ASSOCIATION
8484 Georgia Ave, Suite 370
20910 - Silver Spring, MD
Estados Unidos
Tel.: (+1) 301 588-1171
Fax: (+1) 301 588-1174
www.dhpa.org
krobin@dhpa.org

AMERICAN LECITHIN COMPANY
115 Hurley Road, Unit 2B
06478 - Oxford, CT
Estados Unidos
Tel.: (+1) 203 262-7100
Fax: (+1) 203 262-7101
www.americanlecithin.com
information@AmericanLecithin.com

AMICOGEN, INC.
694 Sangchon
660-852 - Jinsung - Jinju
Coréia
Tel.: (+82) 2 759-6161
Fax: (+82) 2 759-6094
www.amicogen.com
joyce@amicogen.com

AMITEC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE AMIDOS LTDA.
Rua Espírito Santos, s/nº
87360-000 - Goioerê, PR
Tel.: (44) 3522-2829
Fax: (44) 3522-2829
www.amitec.com.br
amitec@amitec.com.br

ANACONDA INDUSTRIAL E AGRÍCOLA DE CEREAIS S.A.
Av. Venceslau de Queirós, 45 Jaguaré
05323-010 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3769-1222
Fax: (11) 3769-1222
www.anaconda.com.br
marketing@anaconda.com.br

ANIDRO DO BRASIL EXTRAÇÕES LTDA.
Rodovia Eduardo Zuccari, km 21,5
Zona Industrial
18603-970 - Botucatu, SP
Tel.: (14) 3811-3520
Fax: (14) 3811-3506
www.centroflora.com.br
comercial@centroflora.com.br

APIÁRIOS ISIS COMÉRCIO DE MEL E CERA DE ABELHA LTDA.
Estrada de Santa Rita, km 49,6
06900-000 - Embu Guaçu, SP
Tel.: (11) 4661-3006
Fax: (11) 4661-6130
www.isis.com.br
isis@isis.com.br

APIÁRIO POLENECTAR LTDA.
Rua Alto Belo, 550 - Vila Antonieta
03478-040 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 6724-52588
Fax: (11) 6726-0246
www.polenectar.com.br
polenectar@polenectar.com.br

APÍCOLA ALMAR LTDA.
Rodovia AI 101 Sul, km 12,5
57000-000 - Marechal Deodoro, AL
Tel.: (82) 8899-8922
Fax: (82) 3221-9457
redpropolis@hotmail.com

AQUAPHARM BIO-DISCOVERY LTD.
European Centre for Marine
Biotechnology - Dunbeg, Oban
PA37 1 QA - Argyll - Escócia
Reino Unido
Tel.: (+44) 1631 559-390
Fax: (+44) 1631 559-006
www.aquapharm.co.uk
enriques@aquapharm.co.uk

AQUATIKA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ESPECIAIS LTDA.
Rodovia SC 433, km 11,7 - Pinheira
88130-000 - Palhoça, SC
Tel.: (48) 3283-2431
Fax: (48) 3283-2431
www.aquatika.com.br
contato@aquatika.com.br

ARBORIS, LLC.
PO Box 2008
31415 - Savannah, GA
Estados Unidos
www.arboris-us.com
peter.acton@arboris-us.com



ARINOS QUÍMICA LTDA.
Rua Arinos, 15 - Parque Industrial
Água Vermelha
06276-032 - Osasco, SP
Tel.: (11) 3602-7222
Fax: (11) 3602-7222
www.univarbrasil.com.br
univar@univarbrasil.com.br

ARLA FOODS INGREDIENTS - AMBA
Skanderborgvej 277
DK-8260 - Viby J - Dinamarca
Tel.: (+45) 89 3815-00
Fax: (+45) 86 2818-38
www.arlafoodsingredients.com
ingredients@arlafoods.com

ARMOR PROTÉINES
F-35460- Saint Brice em Cogles
França
Tel.: (+33) 2 9918-5252
Fax: (+33) 2 9997-7991
www.armor-proteines.com
benoit.laplaize@armor-proteines.fr

ARLA FOODS INGREDIENTS COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
Rua Lord Cockrane, 616 - Conj. 1303
Ipiranga
04213-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3211-6233
Fax: (11) 3211-6231
www.arlafoodsingredients.com
anmou@arlafoods.com

AROMA NEW ZEALAND LIMITED
12 Senior Place
8140 - Christchurch
Nova Zelândia
Tel.: (+64) 3 389-9005
Fax: (+64) 3 389-9095
www.aromanz.com
aroma@aromanz.com

AROMAX INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Av. Célio Tadashi Kobayashi, 711
Distrito Industrial Dutra
12412-790 - Pindamonhangaba, SP
Tel.: (12) 3644-4100
Fax: (12) 3644-4100
www.aromax.com.br
vendas@aromax.com.br

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS DIETÉTICOS - ABIAD
Av. Irai, 79 - Conj. 114 B - Moema
04082-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5535-6725
Fax: (11) 5535-6725
www.abiad.org.br
abiad@uol.com.br



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE INGREDIENTES E ADITIVOS PARA ALIMENTOS - ABIAM
Rua Hungria, 664 - 5º - Conj. 51
Jardim Europa
01455-904 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3816-2928
Fax: (11) 3916-2928
www.abiam.com.br
abiam@abiam.com.br

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO - ASBRAN
SCS - Q. 01 - Bloco L - Edifício Márcia
Sala 305
70300-500 - Brasília, DF
Tel.: (61) 3225-4259
Fax: (61) 3225-4259
www.asbran.org.br

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS ENGENHEIROS DE ALIMENTOS - ABEA
Rua Frei Caneca, 91 - 4º - Sala 02
Consolação
01307-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2171-1500
Fax: (11) 2171-1524
www.abea.com.br
abea@abea.com.br

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA - ABRAN
Rua Belo Horizonte, 885 - Centro
15801-150 - Catanduva, SP
Tel.: (17) 3523-9732
Fax: (17) 3523-3645
www.abran.org.br
abran@abran.org.br

ATIAS MIAHEL LTDA.
Rua da Consolação, 293 - Consolação
01301-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3122-3222
Fax: (11) 3257-2007
www.atias.com.br
atias@atias.com.br

ATRIUM INDÚSTRIA COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
Av. Ricardo B. Cezare, 1741
Jardim das Bandeiras
13050-080 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3512-9501
Fax: (19) 3512-9501
www.atrium.ind.br
jd@atrium.ind.br

ATTIVOS MAGISTRAIS - GRUPO PHARMACOPÉIA
Rua Renato Menezes Cabral, 17 - Tamboré
06463-285 - Barueri, SP
Tel.: (11) 2148-7606
Fax: (11) 2148-7643
www.attivosmagistrais.com.br
geral@attm.com.br

AVEBE DO BRASIL LTDA.
Rodovia Guairá Oliveira
Castro, Km 4 - s/nº - Vila Rural
85980-000 - Guairá, PR
Tel.: (44) 3642-9880
Fax: (44) 3642-9887
www.avebe.com
avebe@avebe.com.br

AVOCA FARMS, INC
841 Avoca Farm Road- PO Box 129
27957 - Merry Hill, NC
Estados Unidos
Tel.: (+1) 252 482-2133
Fax: (+1) 252 482-8622
www.avocainc.com
sales@avocainc.com

AYALLA MARKETING E REPRESENTAÇÕES LTDA.
Av. Barão de Vallim, 142 - Campo Belo
04613-030 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2108-5666
Fax: (11) 2108-5675
www.ayalla.com.br
sandra@ayalla.com.br

AYUSH HERBS, INC.
2239 15 2nd Ave. NE
98052 - Redmond, WA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 425 637-1400
Fax: (+1) 425 451-2670
www.ayush.com
ayurveda@ayush.com

B

BANDEIRANTE BRAZMO QUÍMICA LTDA.
Rua Dr. Moisés Kahan, 140 - Barra Funda
01139-040 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2179-5600
Fax: (11) 2179-5650
www.bbquimica.com.br
giancarlo.marinho@bbquimica.com.br

BANDEIRANTE QUÍMICA LTDA.
Av. Alberto Soares Sampaio, 1240
Capuava
09380-000 - Mauá, SP
Tel.: (11) 4547-9999
Fax: (11) 4547-9980
www.bandeirantequimica.com.br
bandquim@bandeirantequimica.com.br

BANNER
4100 Mendenhall Oaks Pkwy, Suite 301
27265 - High Point, NC
Estados Unidos
Tel.: (+1) 336 812-3442
Fax: (+1) 336 812-7030
www.banpharm.com
SCSensoli@banpharm.com

BASE QUÍMICA PRODUTOS QUÍMICOS LTDA.
Rua Uruguai, 1493 - Parque Industrial
14075-330 - Ribeirão Preto, SP
Tel.: (16) 2101-1200
Fax: (16) 2101-1200
www.basequimica.com.br
basequimica@basequimica.com.br

BASF S.A.
Av. das Nações Unidas, 14.171
Torre Crystal - 10° - Vila Gertrudes
04794-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2039-2218
Fax: (11) 2039-2344
www.newtrition.basf.com
human-nutrition-south-america@basf.com

BAYIR CHEMICALS
10, Doddanna Industrial Estate
Penya II stage
560 091 - Bangalore - Karnataka
Índia
Tel.: (+91) 80 679-1028
Fax: (+91) 80 669-5612
www.bayirextracts.com
bayir@satyam.ne.in

BEEHIVE BOTANICALS, INC.
16297 West Nursery Road
54843-7138 - Hayward, WI
Estados Unidos
Tel.: (+1) 715 634-4274
Fax: (+1) 715 634-3523
www.beehivebotanicals.com
info@beehivebotanicals.net

BEGHIN-MEIJ - SYRAL
Z.I. et Portuaire BP 32
F-67390 - Marckolsheim
França
Tel.: (+33) 3 8858-6060
Fax: (+33) 3 8858-6061
www.beghin-meiji.com

BENEO GMBH
Gottlieb-Daimler-Strasse 12
68165 - Mannheim
Alemanha
Tel.: (+49) 621 421-150
Fax: (+49) 621 421-160
www.beneo.com
contact@beneo.com

BI NUTRACEUTICALS (WEST)
2550 El Presidio Sreet
90810-1193 - Long Beach, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 310 669-2100
Fax: (+1) 310 637-3644
www.botanicals.com
mphillips@botanicals.com

BIOACTIVE RESOURCES, LLC
138 Sylvania Place
07080 - South Plainfield, NJ
Estados Unidos
Tel.: (+1) 908 561-3114
Fax: (+1) 908 561-3115
www.bioactiveresources.com
info@bioactiveresources.com

BIO-BOTÂNICA, INC
75 Commerce Drive
11788 - Hauppauge, NY
Estados Unidos
Tel.: (+1) 631 231-5522
Fax: (+1) 631 231-7332
www.bio-botanica.com
mysysler@bio-botanica.com

BIOCELL TECHNOLOGY, LLC
4695 MacArthur Court, II th
92660 - Newport Beach, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 714 632-1231
Fax: (+1) 714 632-5866
www.biocelltechnology.com
suhail@biocelltechnology.com

BIOCON LTD.
Biocon Building 23
Showabashi-dori 3-chome
454-0852 - Nakamura, KU
Japão
Tel.: (+81) 52 661-8105
Fax: (+81) 52 659-0888
www.biocon.co.jp
info@biocon.co.jp

BIOENERGY LIFE SCIENCE, INC.
13840 Johnson Street NE
55304-6922 - Ham Lake, MN
Estados Unidos
Tel.: (+1) 763 757-0032
Fax: (+1) 763 757-0588
www.bioenergy.com
info@bioenergy.com

BIOFER SPA
Via E. Barbieri 3/5
I-41036 - Medalla, MO
Itália
Tel.: (+39) 0 535-52214
Fax: (+39) 0 535-51323
www.bioferspa.com
info@bioferspa.com

BIORIGIN
(Veja AÇUCAREIRA QUATÁ S.A.)

BIORIGINAL EUROPE/ASIA B.V.
Bosland 40
3258 AC - Den Bommel
Holanda
Tel.: (+31) 187 618-020
Fax: (+31) 187 618-040
www.bioriginal.nl
info@bioriginal.nl

BIOHERA
3388 Mike Collins Drive
55121 - Eagan, MN
Estados Unidos
Tel.: (+1) 651 675-0300
Fax: (+1) 651 675-0400
www.biotherapharma.com
aporter@biotherapharma.com

BLANVER FARMOQUÍMICA LTDA.
Rua Joaquim Faustino de Camargo, 201
Jardim São Paulo
06767-385 - Taboão da Serra, SP
Tel.: (11) 4138-8200
Fax: (11) 4138-8200
www.blanver.com.br
assistencia@blanver.com.br

BLUE CALIFORNIA COMPANY
30111 Tomas
92688 - Rancho Santa Margarita, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 949 635-1991
Fax: (+1) 949 635-1988
www.bluecal-ingredients.com
cecilia@bluecal-ingredients.com

BLUE CALIFORNIA COMPANY
30111 Tomas
92688 - Rancho Santa Margarita, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 949 635-1991
Fax: (+1) 949 635-1988
www.bluecal-ingredients.com
cecilia@bluecal-ingredients.com

BREMIL INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
Rodovia RS 130, km 77 - n° 1770
Medianeira
95940-000 - Arroio do Meio, RS
Tel.: (51) 3716-9500
Fax: (51) 3716-9500
www.bremil.com.br
comercial@bremil.com.br

BUNGE BRASIL LTDA.
Rodovia Jorge Lacerda, km 20
Poço Grande
89110-000 - Gaspar, SC
Tel.: (47) 3331-2113
Fax: (47) 3331-2113
www.bungealimentos.com.br
steven.rumsey@bunge.com

BUNGE BRASIL LTDA.
Rodovia Jorge Lacerda, km 20
Poço Grande
89110-000 - Gaspar, SC
Tel.: (47) 3331-2113
Fax: (47) 3331-2113
www.bungealimentos.com.br
steven.rumsey@bunge.com

C.A.S. IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.

Rua Cidade de Bagdá, 942
Vila Santa Catarina
04377-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5677-9696
Fax: (11) 5677-9797
www.casimp.com.br
ricardo@casimp.com.br

CALCITECH LTD.
10 Route De L'aeroport- PO Box 261
CH-1215 - Geneva
Suíça
Tel.: (+41) 22 710-4020
Fax: (+41) 22 788-3092
www.calcitech.com
MarcL@Calcitech.com



CANDON ADITIVOS PARA ALIMENTOS LTDA.
Av. Irio Jacob Welp, 810 - Centro
85960-000 - Marechal Cândido Rondon, PR
Tel.: (45) 3284-1700
Fax: (45) 3284-1700
www.candon.com.br
comercial@candon.com.br

CAPE FOOD INGREDIENTS BRASIL LTDA.
Av. José Ariano Rodrigues, 527 - 2°
Jardim Ariano
16400-400 - Lins, SP
Tel.: (14) 3523-5005
Fax: (14) 3523-7887
www.capefood.com.br
info@novaprom.com.br

CAPSUGEL
535 North Emerald Road
29646 - Greenwood, SC
Estados Unidos
Tel.: (+1) 888 783-6361
Fax: (+1) 888 783-6360
www.capsugel.com
glenda.oliver-smith@pfizer.com

CARDINAL HEALTH
14 Schoolhouse Road
08873 - Somerset, NJ
Estados Unidos
Tel.: (+1) 732 537-6200
Fax: (+1) 732 537-5949
www.cardinal.com/pts
pts@cardinal.com

CARGILL AGRÍCOLA S.A.
Av. Morumbi, 8234 - Brooklin Paulista
04703-002 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5099-3311
Fax: (11) 5099-3311
www.cargill.com.br
adriano_ciazdar@cargill.com

CARLOS CRAMER PRODUTOS AROMÁTICOS DO BRASIL LTDA.
Rua Alcides Sotino, 196
Distrito Industrial III
13602-105 - Araras, SP
Tel.: (19) 3544-8337
Fax: (19) 3544-8337
www.cramerbrasil.com.br
contato@cramerbrasil.com.br

CAROTECH BHD
Lot 56442, 7 1/2 Mile
Jalan Ipoh/Chemor
31200 - Chemor - Perak
Malásia
Tel.: (+60) 5 201 419-2
Fax: (+60) 5 201 421-3
www.carotech.net
info@carotech.net

CAROTECH INC.
21, Balmoral Court Talmadge Village
08817 - Edison, NJ
Estados Unidos
Tel.: (+1) 732 906-1901
Fax: (+1) 732 906-1902
www.carotech.net
carot3@aol.com

CASSAVA
(veja INDÚSTRIA AGRO
COMERCIAL CASSAVA S/A)

CATALENT BRASIL LTDA.
Av. Jerome Case, 1277 - Éden
18087-220 - Sorocaba, SP
Tel.: (15) 3235-3501
Fax: (15) 3225-2306
www.catalent.com
sac@catalent.com

CHEMCO INDUSTRIES, INC.
6984 Bandini Blvd
90040 - Los Angeles, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 323 721-8300
Fax: (+1) 323 721-9600
www.optipure.com
sales@OptiPure.com

CHEMI SPA
Via dei Lavoratori, 54
I-20092 - Cinisello Balsamo, MI
Itália
Tel.: (+39) 02 612-8431
Fax: (+39) 02 612-8960
www.chemi.com
chemi@chemi.com

CHEMPORT, INC.
JBCB 15-I, Dongsu-dong, Naju-si
520-330 - Jeollanam, Do
Coréia
Tel.: (+82) 61 330-9700
Fax: (+82) 61 330-9710
www.chemport.co.kr
blue@chemport.co.kr

CHONGQUING IMPERIAL
19-7 CITIC Bank Building, 5
Yanghe Sancun, Jiangbei District
400020 - Chongqing
República Popular da China
Tel.: (+86) 236 763-5126
Fax: (+86) 236 763-5112
www.canimperial.com
richard08072002@yahoo.com

CHR. HANSEN INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Rodovia Visconde de Porto
Seguro, 2860 - Santa Escolástica
13278-327 - Valinhos, SP
Tel.: (19) 3881-8300
Fax: (19) 3881-8377
www.chr-hansen.com.br
br_chr-hansen@chr-hansen.com

CHRYSAntIS, INC.
622 Town Road
60185 - West Chicago, IL
Estados Unidos
Tel.: (+1) 630 588-3474
Fax: (+1) 630 562-7858
www.chrysantis.com
info@chrysantis.com

CIA. LORENZ
Rua Dr. Blumenau, 35 A - Encanto
89130-000 - Indaial, SC
Tel.: (47) 3333-2381
Fax: (47) 3333-2333
www.lorenz.com.br
vendas@lorenz.com.br

CITRATUS IBERCHEM DO BRASIL S.A.
Rua Antônio Pinhata, 125/155
Jardim Nova Era
13280-000 - Vinhedo, SP
Tel.: (19) 3826-8100
Fax: (19) 3826-8109
www.citratius.com.br
vendas.fragrancias@citratius.com.br

CITROFLAVOR ÓLEOS ESSENCIAIS LTDA.
Rua Cardoso, 471 - Vila Soto
15810-205 - Catanduva, SP
Tel.: (17) 3525-3232
Fax: (17) 3522-2208
www.citroflavor.com.br
vendas@citroflavor.com.br

CITROMAX ESSÊNCIAS LTDA.
Rua da Lagoa, 156 - Cumbica
07232-152 - Guarulhos, SP
Tel.: (11) 6412-9559
Fax: (11) 6412-9559
www.citromax.com.br
citrom@citromax.com.br

CLARIANT S.A.
Av. das Nações Unidas, 18.001
Santo Amaro
04795-900 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5683-7884
Fax: (11) 5683-7623
www.ics.clariant.com

COGNIS BRASIL LTDA.
Av. das Nações Unidas, 10.989
04578-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2133-2500
Fax: (11) 2133-2513
www.cognis.com
luiz.gonzatti@cognis.com

COLBRAS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Estrada dos Estudantes, 349 - Rio Cotia
06707-050 - Cotia, SP
Tel.: (11) 3405-5858
Fax: (11) 3405-5859
www.colbras.com.br
sac@softcaps.com.br

COLLAGEN NUTRACEUTICALS
22600-D Lambert St., Suite 1004
92630 - Lake Forest, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 949 660-1673
Fax: (+1) 949 724-8976
www.kolla2.com
c2n@kolla2.com

COLORCON DO BRASIL LTDA.
Rua Ely, 76 - Parque São George
06708-180 - Cotia, SP
Tel.: (11) 4612-4262
Fax: (11) 4612-3307
www.colorcon.com
colorcon@colorcon.com

COLORCON, INC.
420 Moyer Blvd
19486 - West Point, PA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 215 699-7733
Fax: (+1) 215 661-2605
www.colorcon.com
infous@colorcon.com

COMPOUND SOLUTIONS, INC.
2215 Vineyard Avenue
92029 - Escondido, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 760 739-9881
Fax: (+1) 760 739-9886
www.compoundsolutions.com
sales@compoundsolutions.com

COMVITA NEW ZELAND LTD.
Private Bag 1 - Te Puke
Nova Zelândia
Tel.: (+64) 7 533-1426
Fax: (+64) 7 533-1118
www.convita.com
info@convita.com

CONCENTRATED ALOE CORPORATION
123 Orchard St., Building 4A
32174 - Ormond Beach, FL
Estados Unidos
Tel.: (+1) 386 673-4247
Fax: (+1) 386 673-4410
www.conaloe.com
barbara@conaloe.com

CONESA CONSERVAS VEGETAIS
Crta. Villafranco Balboa, km 1,5
E-06195 - Villafranco - Del Guadiana
Espanha
Tel.: (+34) 924 448-020
Fax: (+34) 924 448-101
www.e-conesa.com

CORAL, LLC
924 Incline Way, Suite L
89451 - Incline Village, NV
Estados Unidos
Tel.: (+1) 775 831-9318
Fax: (+1) 775 831-9318
www.CoralCalcium.com
info@coralcacium.com

CORALCARE GMBH
Schlupgrund 26
CH-6343 - Rotkreuz
Suíça
Tel.: (+41) 790 88-00
Fax: (+41) 790 88-04
www.coralcare.ch
bw@coralcare.ch

CORANTEC CORANTES NATURAIS LTDA.
Rua Javaés, 166 - Bom Retiro
01130-010 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3224-0078
Fax: (11) 3224-0078
www.corantec.com.br
iderlandio@corantec.com.br

CORN PRODUCTS BRASIL INGREDIENTES INDUSTRIAIS LTDA.
Av. do Café, 277 - Torre B - 2° - Jabaquara
04311-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5070-7835
Fax: (11) 5070-7835
www.cornproducts.com.br
sac@cornproducts.com.br



A HUBER COMPANY

CP KELCO BRASIL S/A
Rua Teixeira Marques, 845
Caixa Posta 21 - Chácara São José
13485-127 - Limeira, SP
Tel.: (19) 3404-4640
Fax: (19) 3404-4639
www.cpkelco.com
jaoa.c.golfi@cpkelco.com

CREATIVE COMPOUNDS
PO Box 4011
63780 - Scott City, MO
Estados Unidos
Tel.: (+1) 877 203-6010
Fax: (+1) 573 264-1444
www.creativecompounds.com
sales@creativecompounds.com

CROWN SOYA PROTEIN GROUP COMPANY
N° 15, 3A, Inter Royal Mansion,
Donghai West Road, Qingdao
Tel.: (+86) 532 8575-0214 / 8576-1324
Fax: (+86) 532 8575-6947
www.crownprotein.com/
www.collagencasing.cn
[qdcrown@hotmail.com/](mailto:qdcrown@hotmail.com)
qd.crown@163.com

CYANOTECH CORPORATION
73-4460 Queen Kaahamano
96740 - Kailua-Kona, HI
Estados Unidos
Tel.: (+1) 808 326-1353
Fax: (+1) 808 329-3597
www.cyanotech.com
info@cyanotech.com

CYVEX NUTRITION, INC.
1851 Kaiser Avenue
92614 - Irving, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 949 622-9030
Fax: (+1) 949 622-9030
www.cyvex.com
charlene@cyvex.com

D

DALIAN INNOBIOACTIVES CO., LTD.
18, North-East Street 7
116 600 - Dalian
República Popular da China
Tel.: (+86) 411 8217-3968
Fax: (+86) 411 8217-3918
www.innobio.cn
sales@innobio.cn



DANISCO BRASIL LTDA.
Rodovia Raposo Tavares, km 27,2
Moinho Velho
06707-000 - Cotia, SP
Tel.: (11) 4613-3800
Fax: (11) 4613-3800
www.food.dupont.com
centralsam@danisco.com

DAVISCO FOODS INTERNATIONAL INC. - LATIN AMERICA
Av. Insurgentes Sur 1809-605
01020 - Mexico City
México
Tel.: (+52) 55 5 661-9901
Fax: (+52) 55 5 662-5847
www.daviscofoods.com
diego.pineda@daviscofoods.com

DAVISCO FOODS INTERNATIONAL, INC.
11000 - 78th Street, Suite 210 West
55344 - Eden Prairie, MN
Estados Unidos
Tel.: (+1) 952 914-0400
Fax: (+1) 952 914-0887
www.daviscofoods.com
pauline.olson@daviscofoods.com

DAVOS LIFE SCIENCE PTE. LTD.
11 Biopolis Way
138667 - Singapore
Cingapura
Tel.: (+65) 6773-9021
Fax: (+65) 6478-9474
www.davoslife.com
evelyn.lim@davoslife.com

DEERLAND ENZYMES
3800 Cobb International Blvd.
30152 - Kennesaw, GA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 770 919-8907
Fax: (+1) 770 919-1194
www.deerland-enzymes.com
info@deerland-enzymes.com

DEG IMPORTAÇÃO
Rua Jurupari, 775/779/803
Jardim Oriental
04348-070 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5033-3700
Fax: (11) 5033-3711
www.deg.com.br
deg@deg.com.br

DEGUSSA BRASIL LTDA.
(Veja EVANIK DEGUSSA BRASIL LTDA.)

DENOVA A/S
Oraveien 2
Nº-1630 - Gamle Fredrikstad
Noruega
Tel.: (+47) 6939-5000
Fax: (+47) 6939-5006
www.denofa.no
per.olav.vollen@denofa.no

DIANA NATURALS
F-35560 - Antrain
França
Tel.: (+33) 2 9998-4077
Fax: (+33) 2 9998-4539
www.diana-naturals.com
plegendre@diana-naturals.com

DIVI'S LABORATORIES LIMITED
Divi Towers, 7-1-77/E/1/303
Dharam Karan Road, Ameerpet
500 016 - Hyderabad
Índia
Tel.: (+91) 40 2373-1318
Fax: (+91) 40 2373-3242
www.divislaboratories.com
marketing@divislaboratories.com

DMV INTERNATIONAL B.V. SOUTH AMERICA
Av. Federico Lacroze, 2201 - Piso 18
C 1426CPH - Buenos Aires - Argentina
Tel.: (+54) 11 4774-3782
Fax: (+54) 11 4776-4408
www.dmy-international.com
bajjens@dmvsamerica.com.ar

DMV INTERNATIONAL B.V.
NCB-laan 80
NL-5462 GE - Veghel
Holanda
Tel.: (+31) 413 372-222
Fax: (+31) 413 343-695
www.dmv-international.com
service@dmv-international.com

DOCE AROMA COMERCIAL LTDA.
Rua Soldado Antônio Aparecido, 54
Parque Novo Mundo
02187-020 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2633-3000
Fax: (11) 2633-3000
www.docearoma.com.br
docearoma@docearoma.com.br



DÖHLER AMÉRICA LATINA LTDA.
Rua Miguel Guidotti, 905
Chácara Baiana
13485-342 - Limeira, SP
Tel.: (19) 2114-6000
Fax: (19) 2114-6001
www.doehler.com.br
mailbox.br@doehler.com

OMONDO COMERCIAL LTDA.
Alameda Rio Negro, 1084 - 7º - Sala 77
Alphaville
06454-000 - Barueri, SP
Tel.: (11) 4193-4099
Fax: (11) 4193-8906
www.domondo.com.br
vendas@domondo.com.br

DOREMUS ALIMENTOS LTDA.
Rua Santa Maria do Pará, 32
Bonsucesso
07175-400 - Guarulhos, SP
Tel.: (11) 2436-3333
Fax: (11) 2436-3333
www.doremus.com.br
vendas@doremus.com.br

DR. PAUL LOHMANN GMBH KG
Hauptstrasse 2 - PO Box 12 20
D-31860 - Emmerthal
Alemanha
Tel.: (+49) 51 55 63-0
Fax: (+49) 51 55 63-318
www.lohmann4minerals.com
P.Moya@lohmann4minerals.com

DRACO NATURAL PRODUCTS, INC.
539 Parrott Street
95112 - San Jose, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 408 287-7871
Fax: (+1) 408 287-8838
www.dracoherbs.com
info@dracoherbs.com

DRT NUTRACEUTICS
30 rue Gambetta
F-40105 - Dax Cedex
França
Tel.: (+33) 5 5856-6200
Fax: (+33) 5 5856-6222
www.drtnutraceutics.com
drtnutraceutics@drt.fr

DRY CREEK NUTRITION INCORPORATED
5631 E. Olive Avenue
93727 - Fresno, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 800 557-0220
Fax: (+1) 559 458-2564
www.activin.com
phil.castro@sjvconc.com



DSM PRODUTOS NUTRICIONAIS BRASIL LTDA.
Av. Engenheiro Billings, 1729
Predio 31 - Jaguaré
05321-010 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3760-6300
Fax: (11) 3760-6495
www.dsm.com/human-nutrition
america-latina.dnp@dsm.com

DUAS RODAS INDUSTRIAL LTDA.
Rua Rodolfo Hufenüsler, 755 - Centro
89251-901 - Jaraguá do Sul, SC
Tel.: (47) 3372-9000
Fax: (47) 3372-9020
www.duasrodas.com
dac@duasrodas.com

DUPONT NUTRIÇÃO & SAÚDE
(Veja DANISCO BRASIL LTDA.)

DVA QUÍMICA DO BRASIL LTDA.
Av. Selma Parada, 201 - 5º - Conj. 452
Palmeiras
13091-901 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3206-0022
Fax: (19) 3206-0276
www.dva-group.com
andreia-morelli@dva-group.com

E

EASTMAN DO BRASIL LTDA.
Rua Alexandre Dumas, 1711
Chácara Santo Antônio
04717-004 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 4506-1000
Fax: (11) 4506-1002
www.eastman.com
eastmanbr@eastman.com

ECOTAG COMERCIAL LTDA.
Rua Sacramento, 126 - Conj. 161 - Centro
13010-210 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3236-4444
Fax: (19) 3234-1878
www.ecotag.com.br
info@ecotag.com.br

ECUADORIAN RAINFOREST, LLC.
25 Main St., Building 6
07109 - Belleville, NJ
Estados Unidos
Tel.: (+1) 973 759-2002
Fax: (+1) 973 759-3002
www.intotherainforest.com
steve@intotherainforest.com

EMBRAFARMA PRODUTOS QUÍMICOS E FARMACÊUTICOS LTDA.
Rua Carlo Carra, 66 - Vila Santa Catarina
04367-000 - São Paulo, SP
Tel.: 0800 704-8303
Fax: (11) 2165-8965
www.embrafarma.com.br
vendas@embrafarma.com.br

EMPRESA BRASILEIRA DE LIOFILIZAÇÃO LTDA.
Rodovia BA 488, km 01, s/nº
Zona Industrial
46880-000 - Itaberaba, BA
Tel.: (75) 3251-3722
Fax: (75) 3251-3722
www.eblsa.com.br
vendas@eblsa.com.br

ENZYME DEVELOPMENT CORPORATION
21 Penn Plaza, 360 - West 31St.
10001 - New Cork, NY
Estados Unidos
Tel.: (+1) 212 736-1580
Fax: (+1) 212 279-0056
www.enzymedevelopment.com
info@enzymedevelopment.com

ERIE FOODS INTERNATIONAL, INC.
401 Seventh Avenue - PO Box 648
61250 - Erie, IL
Estados Unidos
Tel.: (+1) 309 659-2233
Fax: (+1) 309 659-7270
www.eriefoods.com
gmoetsinger@eriefoods.com

ESKISA S.A.
Rua Gabriele D'Annunzio, 274
Campo Belo
04619-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5536-0533
Fax: (11) 5536-4152
www.eskisa.com.br
eskisa@uol.com.br

ESSENTIALLY PURE INGREDIENTS
21411 Prairie Street
91311 - Chatsworth, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 818 739-6046
Fax: (+1) 818 739-6001
www.essentiallypure.com
jmorishita@essentiallypure.com

EUROMED S.A.
Rec de Dalt, 21-23
Pol Gono Can Magarola
E-08100 - Mollet del Vallés
Barcelona - Espanha
Tel.: (+34) 935 440-110
Fax: (+34) 935 440-111
www.euromed.es
xroig@euromed.es

EVANIK DEGUSSA BRASIL LTDA.
Alameda Campinas, 579 - Jardim Paulista
01404-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3146-4137
Fax: (11) 3146-4199
www.evanik.com.br
evanik.pharma@evanik.com

EVEREY EXTRACTION
Féline - F-49320 - Coutures
França
Tel.: (+33) 2 4157-6881
Fax: (+33) 2 4157-6881
www.evear-extraction.com

FDF BRASIL LTDA.
Rua Padre Anchieta, 2.285 - Conj. 1006
80730-000 - Curitiba, PR
Tel.: (41) 3077-8707
Fax: (41) 3077-8767
www.fdfila.com
jcferreira@fdfila.com

FERMENTECH COMÉRCIO DE INSUMOS PARA ALIMENTOS LTDA.
Rua Tuiuti, 1431 - Tatuapé
03081-012 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2093-4900
Fax: (11) 2093-4900
www.fermentech.com.br
fermentech@fermentech.com.br

FINZELBERG GMBH & CO., KG
Koblenzer Strae 48 - 56
D- 56626 - Andernach
Alemanha
Tel.: (+49) 2632 924-00
Fax: (+49) 2632 924-040
www.finzelberg.com
geschaefsfuehrung@finzelberg.de

FLAVORTEC - AROMAS DE FRUTAS LTDA.
Av. Bela Vista, 971
Parque Industrial
15830-000 - Pindorama, SP
Tel.: (17) 3572-1000
Fax: (17) 3521-1450
www.flavortec.com.br
flavortec@flavortec.com.br

FLORA FRUTAS LTDA.
Rua Arthur Costa e Silva, 585 - Centro
89570-000 - Pinheiro Preto, SC
Tel.: (19) 3294-8836 (Comercial)
Fax: (19) 3294-8836
www.100natural.com.br
contato@florafutas.com.br

FMC QUÍMICA DO BRASIL LTDA.
Av. Dr. José Bonifácio Coutinho
Nogueira, 150
Jardim Madalena
13091-611 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3735-4465
Fax: (19) 3735-4480
www.fmcbiopolymer.com
daniele.santos@fmc.com

FONTERRA LTDA.
Av. das Nações Unidas, 11.541
Conj. 142
04578-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5504-3225
Fax: (11) 5505-5005
www.fonnera.com
nzmp.brazil@nzmp.com

FORTINBRÁS COMERCIAL E INDUSTRIAL LTDA.
Rua Valdomiro Rovaron, 43 - Capotuna
13820-000 - Jaguariúna, SP
Tel.: (19) 3867-4050
Fax: (19) 3867-4050
www.fortinbras.com.br
fortinbras@fortinbras.com.br



FORTITECH SOUTH AMERICA INDUSTRIAL E COMERCIAL LTDA.
Rodovia Santos Dumont - SP 075
km 68 - s/nº - Pista Norte - Viracopos
13053-050 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3765-8900
Fax: (19) 3265-1022
www.fortitech.com

FOSBRASII S.A.
Rua Flórida, 1.703 - 12º
04565-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2187-0777
Fax: (11) 2187-0703
www.fos.com
vendas@fos.com.br

FPCA ALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
BR 101, km 306 - Estreito
88790-000 - Laguna, SC
Tel.: (48) 3644-6902
Fax: (48) 3644-6902
www.fpca.com.br
fpca@fpca.com.br

FRIESLAND FOODS DOMO
Hanzeplein 25
NL-8017 JD - Zwolle
Holanda
Tel.: (+31) 38 4677-444
Fax: (+31) 38 4677-577
www.domo.nl/nutrition

FRIESLAND FOODS KIEVIT
Oliemolenweg 4A
NL-7944 HX - Meppel
Holanda
Tel.: (+31) 522 238-138
Fax: (+31) 522 238-100
www.kievit.com
info@kievit.com

FRUTAROM DO BRASIL LTDA.
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1713
4º - Conj. 44
Jardim Paulista
01451-910 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3459-8788
Fax: (11) 3816-3887
www.frutarom.com
jvieira@br.frutarom.com

FRUTAROM LTD.
HaShaish Street
26110 - Haifa
Israel
Tel.: (+972) 4 846-2462
Fax: (+972) 4 872-2517
www.frutarom.com
info@frutarom.com

FUCHS GEWURZE DO BRASIL LTDA.
Rua Sargento Gabriel Pedro de
Oliveira, 111 - Santa Júlia
13295-000 - Itupeva, SP
Tel.: (11) 4591-8200
Fax: (11) 4591-1764
www.fuchs.com.br
fuchs@fuchs.com.br



FUFENG GROUP
Building 3, Nº 29, Jinghai 2nd Rd,
Beijing Economic-Technological
Development Area
101111 - Beijing, República Popular da China
Tel.: (+86) 10 6789-2679 - Ramal 8115
Fax: (+86) 10 6789-2056
www.fufeng-group.com
rebeca@sd-fufeng.com
eric@fufeng-group.com

FUJI CHEMICAL INDUSTRY CO., LTD.
55 Yokohoonji, Kamiichi-machi
Nakaniiikawa-gun - Toyama
Japão
Tel.: (+81) 76 472-2323
Fax: (+81) 76 472-2330
www.fujichemical.co.jp

FUJI HEALTH SCIENCE, INC.
18000 Horizon Way, Suite 800
08054 - Mount Laurel, NJ
Estados Unidos
Tel.: (+1) 856 234-3636
Fax: (+1) 856 778-2297
www.Fujihealthscience.com
contact@Fujihealthscience.com

FUNCIONAL MIKRON
(veja ULTRAPAN INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.)

FUTURE CEUTICALS, INC.
819 N. Dixie Hwy.
60954 - Momence, IL
Estados Unidos
Tel.: (+1) 815 472-6853
Fax: (+1) 815 472-3529
www.jobling.co.uk/ingredients/fcvdf@sbb.co.yu

FYTOSAN
ZA de Cocause
F-26150 - Die
França
Tel.: (+33) 4 7521-0909
Fax: (+33) 4 7522-1870
www.fytosan.com
info@fytosan.com

G

GALAM LTD.
M.P Menashe
37855 - Kibbutz Maanit
Israel
Tel.: (+972) 4 637-5161
Fax: (+972) 4 637-0444
www.galamgroup.com
mamanj@galam.co.il

GALENA QUÍMICA E FARMACÊUTICA LTDA.
Rua Pedro Stancato, 860
Campo dos Amarais
13082-050 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3746-7700
Fax: (19) 3746-7756
www.galena.com.br
vendas@galena.com.br

GALLARD-SCHLESINGER INDUSTRIES, INC.
245 Newtown Road - Suite 305
11803 - Plainview, NY
Estados Unidos
Tel.: (+1) 516 683-6900
Fax: (+1) 516 683-6990
www.gallard-schlesinger.com
dlim@gallard.com

GAMA S/A
Rua Dr. César, 530 - Conj. 808 - Santana
02013-002 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 6971-8858
Fax: (11) 6971-8858
www.gama.com.br
comercial@gama.com.br

GAMMA COMÉRCIO IMPORTAÇÃO EXPORTAÇÃO LTDA.
Av. Santa Catarina, 66 - Vila Santa Catarina
04635-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5031-6060
Fax: (11) 5031-4000
www.gamma.com.br
roberto@gamma.com.br

GEHRLICHER GMBH
Robert-Koch -Str. 5
D-82547 - Eurasburg
Alemanha
Tel.: (+49) 8179-8015
Fax: (+49) 8179-7788
www.gehrlicher.de
export@gehrlicher.de

GELIPHARMA INTERNATIONAL S.R.L.
Via Emilia 99
I-26900 - Lodi
Itália
Tel.: (+39) 0371 61-71
Fax: (+39) 0371 61 72-44
www.gelfipharma.it
dir.commerciale@gelfipharma.it

GELITA DO BRASIL LTDA.
Rua Phillip Leiner, 200
Rio Cotia
06714-285 - Cotia, SP
Tel.: (11) 2163-8039
Fax: (11) 2845-2280
www.gelita.com
service.sa@gelita.com

GELNEX INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Rodovia SC 283, km 25 - Linha Rio Engano
89760-000 - Itá, SC
Tel.: (49) 3458-3500
Fax: (49) 3458-3501
www.gelnex.com.br
gelnex@gelnex.com.br

GEMACOMTECH INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Rua Bruno Simili, 380 - Distrito Industrial
36092-050 - Juiz de Fora, MG
Tel.: (32) 3249-7600
Fax: (32) 3249-7610
www.gemacomtech.com.br
vendas@gemacomtech.com.br

GENCOR PACIFIC GROUP
21-E, Elegance Court
Hillgrove Village, Discovery Bay
Hong Kong
Tel.: (+852) 2987-6894
Fax: (+852) 2987-6869
www.gencorpacific.com
mike@gencorpacific.com

GENKOR INGREDIENTES LTDA.
Av. Prefeito José Carlos, 2155 - Amarais
13295-000 - Itupeva, SP
Tel.: (19) 3246-3186
Fax: (19) 3246-3286
www.genkor.com.br
comercial@genkor.com.br

GEORGES BROEMMÉ AROMAS E FRAGRÂNCIAS LTDA.
Fazenda Boa Esperança, s/nº - Zona Rural
35547-000 - Carmo da Mata, MG
Tel.: (37) 3383-1313
Fax: (37) 3383-1313
www.georgesbroemme.com.br
atendimento@georgesbroemme.com.br

GERBRÁS QUÍMICA E FARMACÊUTICA LTDA.
Rua Álvares Cabral, 1431 - Serraria
09980-160 - Diadema, SP
Tel.: (11) 4055-6400
Fax: (11) 4055-6400
www.gerbras.com.br
sac@gerbras.com.br

GIVAUDAN DO BRASIL LTDA.
Av. Engenheiro Billings, 2185 - Jaguaré
05321-010 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3760-8000
Fax: (11) 3368-5149
www.givaudan.com.br
mariana.bacchi@givaudan.com

GLANBIA NUTRITIONALS
523 6th Street
53566 - Monroe, WI
Estados Unidos
Tel.: (+1) 608 329-2800
Fax: (+1) 608 329-2828
www.glanbianutritionals.com
nutrition@glanbiausa.com

GLANBIA NUTRITIONALS DO BRASIL LTDA.
Av. Cândido de Abreu, 660 - Conj. 1.008
Centro Cívico
80530-000 - Curitiba, PR
Tel.: (41) 3018-2111
Fax: (41) 3018-2111
www.glanbianutritionals.com
gnavarro@glanbiausa.com

GLOBAL CALCIUM PRIVATE LIMITED
1 Hundred Feet Road, 5th Block
560 095 - Koramangala - Bangalore
Índia
Tel.: (+91) 80 2553-0831
Fax: (+91) 80 2553-0807
www.globalcalcium.com
info@globalcalciumpharma.com

GLOBALFOOD ADVANCED FOOD TECHNOLOGY
Rua Alberto Sampaio, 45
Vila Santa Catarina
04373-030 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5564-1100
Fax: (11) 5564-1101
www.globalfood.com.br
monica.hasserodt@globalfood.com.br

GLUCAN CO., LTD.
Marine Bio Center 218
617-736 - Busan
Coréia
Tel.: (+82) 51 999-5886
Fax: (+82) 51 999-5887
www.glucan.co.kr
munsoo@glucan.co.kr

GOLDEN HOPE BIOGANIC SDN. BHD.
Panglima Garang Industrial Estate
Batu 9 Jalan Banting-Klang
42500 - Kuala Langat
Malásia
Tel.: (+60) 3122-6301
Fax: (+60) 3122-6688
www.goldtrie.com
zalina@goldenhope.com

GRANOTEC DO BRASIL S.A.
Rua João Bettega, 5800 - CIC
81350-000 - Curitiba, PR
Tel.: (41) 3027-7722
Fax: (41) 3027-7722
www.granotec.com.br
marketing@granotec.com.br

GRASSE AROMAS E INGREDIENTES LTDA.
Rua Luiz Lawrie Reid, 295 - Campanário
09930-760 - Diadema, SP
Tel.: (11) 4092-7080
Fax: (11) 4092-7080
www.grasse.com.br
grasse@grasse.com.br

GRASSROOTS GROUP (PTY) LTD.
Groenvlei Farm 682
Gouda, Western Cape
Índia
Tel.: (+27) 23 232-0506
Fax: (+27) 23 232-0429
www.grassrootsgroup.co.za
sales@grassroots.co.za

GREAT EARTH CHEMICAL, LLC
7204 SW Durham Road, Suite 800
97224 - Portland, OR
Estados Unidos
Tel.: (+1) 503 620-7130
Fax: (+1) 503 670-1737
www.greatearthchemical.com
ruthy@nawpi.com

GREAT FOODS BRASIL LTDA.
Av. Angélica, 2118 - Conj. 42 - Consolação
01228-200 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3258-0563
Fax: (11) 3255-1897
www.greatfoodsbrazil.com
info@greatfoodsbrazil.com

GREMOUNT INTERNATIONAL CO., LTD.
Room 409, Building 2, Jinhai
International Plaza, No.21 Guangqu
Road Chaoyang District
Beijing, China
Tel.: (+86) 10 5969-3741/42/43/44
Fax: (+86) 10 5969-3740
www.gremount.com.cn
info@gremount.com.cn

GREENTECH S.A.
Biopôle Clermont-Limagne
F-63360 - Saint-Beauzire
França
Tel.: (+33) 4 7333-9900
Fax: (+33) 4 7333-9132
www.greentech.fr

GRUPO CENTROFLORA LTDA.
Rodovia Eduardo Zuccari, km 21,5
18603-970 - Botucatu, SP
Tel.: (14) 3811-3520
Fax: (14) 3811-3506
www.centroflora.com.br
comercial@centroflora.com.br

GTC NUTRITION
600 Corporate Circle, Suite H
80401 - Golden, CO
Estados Unidos
Tel.: (+1) 303 216-2489
Fax: (+1) 303 216-2477
www.gtcnutrition.com
tobrien@gtcnutrition.com

H

HALDIN PACIFIC SEMESTA
Sentra Mulia Building 10th Floor
Jl. HR. Rasuna Said Kav. X6, 8
12940 - Jakarta
Indonésia
Tel.: (+62) 21 521-3560
Fax: (+62) 21 521-3561
www.haldin-natural.com
source@haldin-natural.com

HANGZHOU ONICON CHEMICAL CO., LIMITED
Bldg 18, Wenshayayuan/Jiangshan
Fenghua N° 198
Yanjiang RD, YiChang City
HuBei, República Popular da China
Tel.: (+86) 717 630 7507
Fax: (+86) 717 630 7582
www.pharma-chemical.com
cjw9999@163.com / cjw99999@msn.com

HASCO-LEK
Zmigrodzka 242E
51-131 - Wrocław
Polónia
Tel.: (+48) 71 352-9522
Fax: (+48) 71 352-7636
www.hascolek.com
export@hasco-lek.pl

HEBEI WELCOME PHARMACEUTICAL CO., LTD.
11 Zhaiying North Street
Shijiazhuang - Hebei Province
República Popular da China
Tel.: (+86) 311 8568-1188
Fax: (+86) 311 8506-1173
www.ncpcwelcome.com
service@mail.ncpcwelcome.com

HENRIFARMA PRODUTOS QUÍMICOS E FARMACÊUTICOS LTDA.
Rua Freire da Silva, 209/217 - Cambuci
01523-020 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3385-2007
Fax: (11) 3399-2001
www.henrifarma.com.br
sac@henrifarma.com.br

HERB RESEARCH FOUNDATION
4140 15th Street
80304 - Boulder, CO
Estados Unidos
Tel.: (+1) 303 449-2265
Fax: (+1) 303 449-7849
www.herbs.org
rmccaleb@herbs.org

HERBOFLORA PRODUTOS NATURAIS LTDA.
Av. Angélica, 2.632 - Conj. 74
Higienópolis
01228-200 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3256-3933
Fax: (11) 3255-2769
www.herboflora.com.br
herboflora@herboflora.com.br

HERVAQUÍMICA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Av. Vereador José Diniz, 3135 - Moema
04603-002 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5097-2948
Fax: (11) 5097-2921
www.hervaquimica.com.br
comercial@hervaquimica.com.br

HILMAR INGREDIENTS
9001 North Lander Avenue
95324 - Hilmar, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 209 667-6076
Fax: (+1) 209 656-2557
www.hilmarcheese.com
gbargetzi@hilmaringredients.com

HONGYANGSHEN OCEAN BIOTECHNOLOGY INDUSTRIAL CO., LTD.
Longxudao Economy Development Zone
264321 - Rongcheng City - Shandong
República Popular da China
Tel.: (+86) 631 783-1139
Fax: (+86) 631 783-5469
health.hys.com.cn/sdfbanksun@yahoo.com.cn

HORA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.
Rua Estados Unidos da Venezuela, 37
Conj. 12 - Ponta da Praia
11030-270 - Santos, SP
Tel.: (13) 3261-6084
Fax: (13) 3261-3726
www.horarepresentacoes.com.br
hora@horarepresentacoes.com.br

HORMEL SPECIALTY PRODUCTS
One Hormel Place
55912-3680 - Austin, MN
Estados Unidos
Tel.: (+1) 507 437-5345
Fax: (+1) 507 437-5345
www.hormel.com
jhcraven@hormel.com

HP INGREDIENTS
707 24th Avenue West
34205 - Bradenton, FL
Estados Unidos
Tel.: (+1) 826 330-4372
Fax: (+1) 826 278-2874
www.hpingredients.com
gshafer@hpingredients.com

HUBER ENGINEERED MATERIALS
1000 Parkwood Circle, Ste. 1.000
30339 - Atlanta, GA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 678 247-7300
Fax: (+1) 678 247-2797
www.hubermaterials.com
hubermaterials@huber.com

HUGESTONE ENTERPRISE CO., LTD.
5098/A, Nuoya Business Mansion, 224
Zhogshan Nanlu, 210005, Nanjing
Tel.: (+86) 25 8420-4331 / 8421-8228
Fax: (+86) 25 8420-4061
www.hugestone-china.com
sales@hugestone-china.com / wsjnp@hotmail.com

HUISONG PHARMACEUTICALS
236 N. Jianguo Road F
310003 - Hangzhou Zhejiang
República Popular da China
Tel.: (+86) 571 8729-3789
Fax: (+86) 571 8729-2077
www.huisongpharm.com
ffr@mail.hz.zj.cn

IFF INTERNACIONAL FLAVORS & FRAGRANCES LTDA.
Av. Honório Álvares Penteado, 604
Polo Empresarial Tamboré
06543-320 - Santana de Parnaíba, SP
Tel.: (11) 4622-6014
Fax: (11) 4622-6014
www.iff.com
neide.castro@iff.com

IBL LIOFILIZAÇÃO LTDA.
Av. do Contorno, 390 - Jussara
88830-000 - Morro da Fumaça, SC
Tel.: (48) 3434-5315
Fax: (48) 3434-5315
www.iblilio.com.br
ibl@iblilio.com.br

IBRAC - INDÚSTRIA BRASILEIRA DE ADITIVOS E CONDIMENTOS LTDA.
Rua Visconde do Rio Claro, 1551
13500-580 - Rio Claro, SP
Tel.: (19) 3522-8808
Fax: (19) 3522-8801
www.ibrac.com.br
vendas@ibrac.com.br

IDEACTIFS
18, Rue Robert Lindet
F-75015 - Paris
França
Tel.: (+33) 8 7371-0398
Fax: (+33) 1 7270-4661
www.ideactifs.com
contact@ideactifs.com

IDEALFARMA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS FARMACÊUTICOS LTDA.
Rua VI, LI - Quadra 14 - Módulo 1
DAIA Distrito Agroindustrial de Anápolis
75133-600 - Anápolis, GO
Tel.: (62) 3316-3530
Fax: (62) 3316-3581
www.idealharma.com.br
machado@idealharma.com.br

IMPORTADORA BRASTÓKIO LTDA.
Rua dos Alpes, 440/464 - Cambuci
015 20-030 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3208-2888
Fax: (11) 3208-1896
www.brastokio.com.br
vendas@brastokio.com.br

IMPROVE USA, INC.
215 Dalton Drive, Suite D
75115 - DeSoto, TX
Estados Unidos
Tel.: (+1) 972 230-9155
Fax: (+1) 972 230-8824
www.aloewholesale.com
improveusa@aloewholesale.com

INDENA SPA
Viale Ortles, 12
I-20139 - Milan
Itália
Tel.: (+39) 02 57 4961
Fax: (+39) 02 57 4961
www.indena.com/www.mirtoselect.com

INDFRAG
1320, 12th Cross, Indira Nagar 2 Stage
560 038 - Bangalore
Índia
Tel.: (+91) 80 2528-5365
Fax: (+91) 80 2528-4636
www.indfrag.com
info@indfrag.com

INDUKERN DO BRASIL QUÍMICA LTDA.
Rua Vicente Rodrigues da Silva, 757
06230-096 - Osasco, SP
Tel.: (11) 3689-7666
Fax: (11) 3689-7666
www.indukern.com.br
indukern@indukern.com.br

INDÚSTRIA AGRO COMERCIAL
CASSAVA S/A

Rua Oswaldo Cruz, 164
89160-000 - Rio do Sul, SC
Tel.: (47) 3531-1900
Fax: (47) 3531-1920
www.cassava.com.br
comercial@cassava.com.br

INDÚSTRIA QUÍMICA ANASTÁCIO S/A

Av. Engenheiro Roberto Zuccolo, 215
Vila Leopoldina
05307-190 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2133-6600
Fax: (11) 2133-6699
www.quimicanastacio.com.br
alessandra.guerra@quimicanastacio.com.br

INGREDIA S.A

51-53, Avenue Fernand Lobbedez
F-62033 - Arras Cedex
França
Tel.: (+33) 3 2123-8000
Fax: (+33) 3 2123-8001
www.ingredia.fr
j.bedu@ingredia.com

INGREDION

(veja CORN PRODUCTS BRASIL
INGREDIENTES INDUSTRIAIS LTDA.)

INPAL S/A INDÚSTRIAS QUÍMICAS

Rodovia PR 082, km 14 - s/n°
Gleba dos Sútis
87220-000 - São Tomé, PR
Tel.: (44) 3607-1122
Fax: (44) 3607-1122
www.inpal.com.br
inpal@inpal.com.br

INQUIL INDÚSTRIA DE AMÍDOS
ESPECIAIS LTDA.

Rodovia SC 441, km 6 - São Gabriel
88710-000 - Treze de Maio, SC
Tel.: (48) 3625-0161
Fax: (48) 3625-0188
www.inquil.com.br
inq@inquil.com.br

INTERNATIONAL FIBER
CORPORATION

50 Bridge Street
14120 - North Tonawanda, NY
Estados Unidos
Tel.: (+1) 716 693-4040
Fax: (+1) 716 693-3528
www.ifcfiber.com
bfinn@ifcfiber.com

IQ SOLUÇÕES E QUÍMICA S.A.

Av. Angélica, 2346 - Consolação
01228-200 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2195-9189
Fax: (11) 2195-9172
www.quantiq.com.br
nutri@quantiq.com.br

ITAL - INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS

Av. Brasil, 2890
13070-178 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3743-1700
Fax: (19) 3743-1700
www.ital.sp.gov.br

J. RETTENMAIER LATINO
AMERICANA LTDA.

Av. Deputado Oswaldo Moraes
e Silva, 55 - Vila Conceição
09991-190 - Diadema, SP
Tel.: (11) 4051-3234
Fax: (11) 4051-3234
www.jrs.de
luizfernando.carvalho@jrsla.com.br

JOST CHEMICAL CO.

8150 Lackland
63114 - St. Louis, MO
Estados Unidos
Tel.: (+1) 314 428-4300
Fax: (+1) 314 428-4366
www.jostchemical.com
jeff.lenger@jostchemical.com

KANEKA PHARMA EUROPE N.V.

B-1160 - Bruxelas
Bélgica
Tel.: (+32) 2663-0340
Fax: (+32) 2663-0361
www.kanekaQ10.info
Q10@kaneka.be

KELATRON CORPORATION

1675 West 2750 South
84401 - Orden, Utah
Estados Unidos
Tel.: (+1) 801 627-3050
Fax: (+1) 801 394-4559
www.kelatroncorp.com
djohnson@kelatroncorp.com

KEMIN DO BRASIL LTDA.

Rua Ettore Soliani, 471
Distrito Industrial Nova Era
13347-394 - Indaiatuba, SP
Tel.: (19) 2107-8000
Fax: (19) 2107-8001
www.kemin.com
alan.navarro@kemin.com

KEMIN INDUSTRIES, INC.

2100 Maury Street
50306-0070 - Des Moines, IA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 515 559-5100
Fax: (+1) 515 559-5232
www.kemin.com
customer.contacts@kemin.com

KERRY BIO-SCIENCE AMERICAS

5115 Sedge Boulevard
60192 - Hoffman Estates, IL
Estados Unidos
Tel.: (+1) 847 645 -7340
Fax: (+1) 847 645 -7341

KERRY DO BRASIL LTDA.

Av. Mercedes Benz, 460
Distrito Industrial
13054-750 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3765-5000
Fax: (19) 3255-5899
www.kerry.com.br
kerry@kerrybrasil.com.br

KIENAST & KRATSCHMER LTDA.

Av. Industrial, 3331 - Campestre
09080-511 - Santo André, SP
Tel.: (11) 4428-7111
Fax: (11) 4428-7112
www.kraki.com.br
vendas@kraki.com.br

KIKKOMAN CORPORATION
BIOCHEMICALS DIVISION

2-1-1, Nishi-Shinbashi, Minato-ku
105-8428 - Tóquio
Japão
Tel.: (+81) 3 5521-5490
Fax: (+81) 3 5521-5498
www.kikkoman.co.jp
Biochem@mail.kikkoman.co.jp

KRAKI

(veja KIENAST & KRATSCHMER LTDA.)

KYOWA HAKKO KOGYO CO., LTD.

1-6-1 Otemachi, Chiyoda-ku
100-8185 - Tóquio
Japão
Tel.: (+81) 3 3282-0007
Fax: (+81) 3 3284-1968

L



**LABONATHUS BIOTECNOLOGIA
INTERNACIONAL LTDA.**
Rua Jaguaretê, 126 - Casa Verde
02515-010 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3961-2078
Fax: (11) 3961-2079
www.labonathus.com.br
labonathus@labonathus.com.br

LABORATOIRES GALÉNIQUES VERNIN

20 rue Louis-Charles Vernin
F-77190 - Dammarie-Les-Lys
França
Tel.: (+33) 1 6487-6100
Fax: (+33) 1 6437-4614
www.lgvfrance.com
olivier.guth@galeniques-vernin.fr

LABORATÓRIOS PFIZER LTDA.
DIVISÃO CAPSUGEL

Av. das Américas, 8445 - Salas 1202/1207
22793-081 - Rio de Janeiro, RJ
Tel.: (21) 2432-5266
Fax: (21) 2432-5270
www.capsugel.com
lucas.fabres@pfizer.com

LACTI-LAB DO BRASIL LTDA.

Rua XV de Outubro, 365
83323-040 - Pinhais, PR
Tel.: (41) 3667-4903
Fax: (41) 3667-4903
www.lactilab.com.br
lactilab@lactilab.com.br

LALLEMAND HUMAN NUTRITION A/S

Toftebakken 9B
DK-3460 - Birkerød
Dinamarca
Tel.: (+45) 4595-0850
Fax: (+45) 4583-9988
www.lallemandhi.com
info@lallemand.dk

LC BOLONHA INGREDIENTES

ALIMENTÍCIOS LTDA.
Rua Gustavo Nass, 302 - Jardim Contorno
83402-710 - Colombo, PR
Tel.: (41) 3621-4455
Fax: (41) 3621-4455
www.lcbolonha.com.br
patybol@lcbolonha.com.br

LINNEA S.A.

Via Cantonale
CH-6595 - Riazzi
Suíça
Tel.: (+41) 91 850-5050
Fax: (+41) 91 850-5070
www.linnea-worldwide.com
reward@linnea-worldwide.com

LIOTÉCNICA TECNOLOGIA EM
ALIMENTOS LTDA.

Av. João Paulo I, 1098
Morro do Camargo
06817-000 - Embu, SP
Tel.: (11) 4785-2300
Fax: (11) 4704-6317
www.liotecnica.com.br
faleconosco@liotecnica.com.br

LIPID NUTRITION B.V.

Hogeweg 1
NL-1521 AZ - Wormerveer, NH
Holanda
Tel.: (+31) 75 629-2911
Fax: (+31) 75 629-2817
www.lipidnutrition.com
info@lipidnutrition.com

LIPOID GMBH

Frigenstr. 4
D-67065 - Ludwigshafen
Alemanha
Tel.: (+49) 621-53819
Fax: (+49) 621-553559
www.lipoid.de
zirkel@lipoid.de

LODERS CROKLAAN LATIN AMERICA
INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Av. Dr. Guilherme Dumont
Villares, 1715 - Conj. 3C
Jardim Londrina
05640-003 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3746-5439
Fax: (11) 3507-1182
www.croklaan.com
fats.lc@croklaan.com

LONGA DO BRASIL ESPECIALIDADES
QUÍMICAS LTDA.

Rua Dom Lucas Obes, 348 - Ipiranga
04212-020 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 6169-8800
Fax: (11) 5641-5806
www.lonza.com
contact.br@lonza.com

LONGA GROUP LTD.

Muenchensteinerstrasse 38
CH-4002 - Basel
Suíça
Tel.: (+41) 61 316-8111
Fax: (+41) 61 316-9111
www.lonza.com
info@lonza.com

LYCORED LTD.

PO Box 320
84102 - Beer Sheva
Israel
Tel.: (+972) 8 629-6994
Fax: (+972) 8 629-6310
www.lycored.com
info@lycored.com

M



M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA.
Av. das Nações Unidas, 20.882
Vila Almeida
04795-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2162-7788
Fax: (11) 2162-7788
www.mcassab.com.br
nutrihumana@mcassab.com.br

MACÇÁ INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE
DESIDRATADOS LTDA.

Rua Alípio Jung, 90 - Centro
89580-000 - Fraiburgo, SC
Tel.: (49) 3246-2633
Fax: (49) 3246-0451
www.macca.com.br
comercial@macca.com.br

MAGNACHEM LTDA.

Av. Marechal Câmara, 160 - Conj. 1630
20020-080 - Rio de Janeiro, RJ
Tel.: (21) 2215-7156
Fax: (21) 2215 -7364
www.magnachem.com.br
comercial@magnachem.com

MAKENI CHEMICALS COMÉRCIO
E INDÚSTRIA DE PRODUTOS
QUÍMICOS LTDA.

Av. Presidente Juscelino, 570
Piraporinha
09950-370 - Diadema, SP
Tel.: (11) 4360-6400
Fax: (11) 4071-0694
www.makeni.com.br
makeni@makeni.com.br

MANCHESTER CHEMICAL PRODUTOS
QUÍMICOS LTDA.

Rua Amadeu, 645 - Vila Guilherme
02064-050 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 6905-1522
Fax: (11) 6905-1588
www.manchesterchemical.com.br
manchester@manchesterchemical.com.br

MANE DO BRASIL INDÚSTRIA E
COMÉRCIO LTDA.

Av. Indianópolis, 1460 - Planalto Paulista
04062-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5581-7500
Fax: (11) 5581-9447
www.mane.com
erika.suda@manedobrasil.com.br

MANUKA HEALTH NEW

ZEALAND LIMITED
Corner Highway 3 & Carlton Street
Te Awamutu
Nova Zelândia
Tel.: (+64) 7 870-6555
Fax: (+64) 7 870-6556
www.manukahealth.co.nz
kerry@manukahealth.co.nz

MAPRIC PRODUTOS
FARMACOCOSMÉTICOS LTDA.

Av. Dr. Gentil de Moura, 194 - Ipiranga
04278-080 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5061-5282
Fax: (11) 5061-5282
www.mapric.com.br
vendas@mapric.com.br

MARIGOT GROUP

Strand Farm, Currabinny
Carrigaline Co. Cork
Irlanda
Tel.: (+353) 21 437-8727
Fax: (+353) 21 437-8588
www.marigot.ie
info@marigot.ie

MARINE BIO CO., LTD.

7F, Ikeda Building, I
Kita-Norimono-cho Kanda, Chiyoda-ku
101-0036 - Tóquio
Japão
Tel.: (+81) 3 3252-6351
Fax: (+81) 3 3252-6355
www.marine-bio.co.jp
MARSUL PROTEÍNAS LTDA.
Rua Campos Neto, 1595
Santa Rita
95780-000 - Montenegro, RS
Tel.: (51) 3632-4266
Fax: (51) 3632-4266
daniela@marsul.com.br

MARTEK BIOSCIENCES
CORPORATION

6480 Dobbin Road
21045 - Columbia, MD
Estados Unidos
Tel.: (+1) 410 740-0081
Fax: (+1) 410 740-2985
www.martek.com
supplementinfo@martek.com

MARTIN BAUER GMBH & CO., KG

Bahnhofstrasse 2 - Alveslohe
Alemanha
Tel.: (+49) 4193 902-0
Fax: (+49) 4193 920-345
www.martin-bauer.com
oliver.scheller@martin-bauer.de

MASTERSENSE INGREDIENTES
ALIMENTÍCIOS LTDA.

Rodovia Anhanguera km 62, s/n°
Galpão 15 - Distrito Industrial
13212-000 - Jundiá, SP
Tel.: (11) 4497-1010
Fax: (11) 4497-1010
www.mastersense.com
marketing@mastersense.com

MATRIX INGREDIENTES COMÉRCIO E
REPRESENTAÇÕES LTDA.

Av. Gupê, 10.767 - Galpão 19 - Sítio Gupê
06422-120 - Barueri, SP
Tel.: (11) 4789-9099
Fax: (11) 4789-9099
www.matrixingredientes.com.br

MATSUTANI CHEMICAL
INDUSTRY CO., LTD.

5-3, Kitaitami, Itami City
664-8508 - Hyogo
Japão
Tel.: (+81) 72 771-2010
Fax: (+81) 72 771-7447
www.matsutani.com
ymiyamoto@matsutani.co.jp

MERCK S/A

Av. das Nações Unidas, 12.995
Brooklin Novo
04578-000 - São Paulo, SP
Tel.: 0800 727 7292
Fax: (11) 3346-8616
www.merck.com.br
quimica@merck.com.br

METACHEM INDUSTRIAL E
COMERCIAL LTDA.

Av. Angélica, 1814 - Higienópolis
01228-200 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3823-8770
Fax: (11) 3823-8790
www.metachem.com.br

MIX INDÚSTRIA DE PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS LTDA.

Rua China, 259
09672-100 - São Bernardo do Campo, SP
Tel.: (11) 2169-1900
Fax: (11) 2169-1900
www.mix.ind.br
marketing@mix.ind.br

MÖLLER PHARMA GMBH & CO., KG

Forststrabe 7
D-45659 - Recklinghausen
Alemanha
Tel.: (+49) 23 61 93 72 68 - 0
Fax: (+49) 23 61 93 72 68 -40
www.moeller-pharma.de
info@moeller-pharma.de

MONARCH NUTRITIONAL
LABORATORIES

933 Wall Avenue
84404 - Orgen, UT
Estados Unidos
Tel.: (+1) 801 334-3911
Fax: (+1) 801 334-3912
www.monarchminerals.com
sales@monarchminerals.com

MYLNER INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Alameda Subtenente Francisco
Hierro, 202
Parque Novo Mundo
02187-040 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2177-0600
Fax: (11) 6631-0096
www.mylner.com.br
crpuschiavo@mylner.com.br

N



**N&B COMERCIAL DE
INGREDIENTES LTDA.**
Av. Luiz José Sereno, 1.160 - Eloy Chaves
13212-210 - Jundiá, SP
Tel.: (11) 3378-0222
Fax: (11) 3378-0222
www.nbingredientes.com.br
atendimento@nbingredientes.com.br

NASCENTE ALIMENTOS LTDA.

Rua Marquês de Abrantes, 219 - Flamengo
22230-060 - Rio de Janeiro, RJ
Tel.: (21) 2553-8922
Fax: (21) 2553-8922
contato@lapurafrutta.com.br

NATIONAL BIOSCIENCE CORPORATION

193 Black Meadow Road
10918 - Chester, NY
Estados Unidos
Tel.: (+1) 845 469-6143
Fax: (+1) 845 469-1983
www.rhodiolarosea.org
medicine@frontiernet.net

NATIONAL ENZYME COMPANY

15366 US Highway 160
65563 - Forsyth, MO
Estados Unidos
Tel.: (+1) 417 546-4796
Fax: (+1) 417 546-6433
www.nationalenzyme.com
ecambar@nzimes.com

NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION

Av. José Alves de Oliveira, 1000
Distrito Industrial Faz Gran
13213-105 - Jundiá, SP
Tel.: (11) 3378-1900
Fax: (11) 3378-1900
www.foodinnovation.com
sac.brasil@nstarch.com

NATTOPHARMA ASA

Henrik Ibsen - Gate 100
NO-0230 - Oslo
Noruega
Tel.: (+47) 2255-3630
Fax: (+47) 2255-3631
www.nattopharma.com
kathe.bleken@nattopharma.com

NATUNOLA HEALTH

661 St. Lawrence Street
K0C 2K0 - Winchester, ON
Canadá
Tel.: (+1) 613 774-9998
Fax: (+1) 613 774-2226
www.natunola.com
chathurap@natunola.com

NATURAL AMAZON HERBS PRODUTOS DE EXTRATOS LTDA.

Rodovia Romildo Prado, 3334
13290-000 - Louveira, SP
Tel.: (19) 3878-3545
Fax: (19) 3878-7062
www.naturalamazonherbs.com
naturalamazon@naturalamazon.com.br

NATURAL PRODUCTS & TECHNOLOGIES

Rua Carmelindo Rosatto, 335
Distrito Industrial
13370-000 - Rafard, SP
Tel.: (19) 3496-2779
Fax: (19) 3496-2779
www.naturalpro.com.br
contato@naturalpro.com.br

NEBRASKA CULTURES

1911 Trenton Court
94596 - Walnut Creek, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 925 935-0922
Fax: (+1) 925 935-0962
www.nebraskacultures.com
leona@nebraskacultures.com

NEPTUNETECHNOLOGIES & BIORESSOURCES INC.

2740 Pierre-Péladeau
Avenue, Suite H 200
H7T 3B3 - Rosemère - Québec
Canadá
Tel.: (+1) 450 687-2262
Fax: (+1) 450 687-2272
www.neptunebiotech.com
info@neptunebiotech.com

NEW PRODUCTS COM.AGRIC. EVET. LTDA.

Rua Rinópolis, 106 - Jardim do Trevo
13030-125 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3272-4004
Fax: (19) 3272-4014
www.tecnessenze.com.br
tecnessenze@tecnessenze.com.br

NEW ZEALAND EXTRACTS LIMITED

16 Liverpool St.
7301 - Blenheim
Nova Zelândia
Tel.: (+64) 3 579-3399
Fax: (+64) 3 579-3398
www.nzextracts.co.nz
office@nzextracts.co.nz



NEXIRA BRASIL COMERCIAL LTDA.
Rua Monte Alegre, 212 - Conj. 12 - Perdizes
05014-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3803-7373
Fax: (11) 3803-7373
www.nexira.com
info-brasil@nexira.com

NICROM QUÍMICA LTDA.

Alameda África, 166 - Pólo Empresarial
Tamboré
06543-306 - Santana de Parnaíba, SP
Tel.: (11) 4152-0444
Fax: (11) 4152-0445
www.nicromquimica.com.br
nicrom@nicromquimica.com.br

NORSAL

(veja NORTE SALINEIRA S/A)

NORSCENT FRAGRÂNCIAS E AROMAS LTDA.

Rua Crisópolis, 40 - Afogados
50750-100 - Recife, PE
Tel.: (81) 4009-2900
Fax: (81) 4009-2929
www.norscent.com.br
norscent@norscent.com.br



NORTE SALINEIRA S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO
Av. Presidente Altino, 2.568 Jaguaré
05323-002 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3767-3810
Fax: (11) 3714-6990
www.norsal.com.br
vendas@norsal.com.br

NOVAPROM FOOD INGREDIENTS LTDA.

Av. José Ariano Rodrigues, 527
Jardim Adriano
16400-400 - Lins, SP
Tel.: (14) 3523-5005
Fax: (14) 3523-7887
www.novaprom.com.br
info@novaprom.com.br

NOVARTIS CONSUMER HEALTH LTDA.

Av. Prof. Vicente Rao, 90
Brooklin Paulista
04706-900 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5532-7122
Fax: (11) 5532-7122
www.novartis.com
sic.novartis@novartis.com

NUTRACEUTIX, INC.

960915 3rd Avenue NE
98052 - Redmond, WA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 425 883-9518
Fax: (+1) 425 869-1020
www.nutraceutix.net

NUTRAFUR

Cno.Viejo de Pliego
E-30820 - Alcantarilla
Espanha
Tel.: (+34) 968 892-855
Fax: (+34) 968 806-512
www.nutrafur.com
nutrafur@nutrafur.com

NUTRAMAX COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.

Av. Bertho Giovanni Sargi, 291
Nova Tarraf
15804-235 - Catanduva, SP
Tel.: (17) 3522-1968
Fax: (17) 3525-0830
www.nutramax.com.br
nutramax@nutramax.com.br

NUTRASSIM INDÚSTRIA COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.

Av. Leôncio de Magalhães, 1004
Santana
0242-011 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3729-6474
Fax: (11) 3729-6476
www.nutrassim.com.br
contato@nutrassim.com.br

NUTRI.COM TECNOLOGIA LTDA.

Rua João de Almeida, 192-Vila Ida
09920-140 - Diadema, SP
Tel.: (11) 4057-4053
Fax: (11) 4057-4035
www.nutri.com.br
comercial@nutri.com.br

NUTRIMENTAL S/A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Rua Marcelino Nogueira, 1182 - Centro
83005-370 - São José dos Pinhais, PR
Tel.: (41) 2107-1050
Fax: (41) 3283-2640
www.nutritional.com.br
jbrenner@nutritional.com.br

O

O3C NUTRACEUTICALS A/S

Strandgata 84
NO-6512 - Kristiansund
Noruega
Tel.: (+47) 7156-5777
Fax: (+47) 7156-5788
www.o3c.no
o3c@o3c.no

OCEAN NUTRITION CANADA LIMITED

101 Research Drive
B2Y 4T6 - Dartmouth
Canadá
Tel.: (+1) 888 980-8889
Fax: (+1) 902 480-3199
www.onc.ca
ilucas@ocean-nutrition.com

OLVEBRA INDUSTRIAL S.A.

Estrada Federal BR 116, km 287 - Vila Itaí
92990-000 - Eldorado do Sul, RS
Tel.: (51) 3499-9145
Fax: (51) 3499-9098
www.olvebra.com.br
marketing@olvebra.com.br

OMEGA BIOTECH CORPORATION

Suite 3 - 4476 Markham St.
V8Z 7X8 - Victoria
Canadá
Tel.: (+1) 250 881-8126
Fax: (+1) 250 881-8136
www.omegabitech.com
jenny@omegabitech.com

OMEGA NUTRITION CANADA

1695 Franklin St.
V5L 1P5 - Vancouver
Canadá
Tel.: (+1) 604 253-4677
Fax: (+1) 604 253-4228
www.omeganutrition.com
info@omeganutrition.com

OMYA AG

Baslerstrasse 42
CH-4665 - Oftringen
Suíça
Tel.: (+41) 62 789-2929
Fax: (+41) 62 789-2077
www.omya.com

ONDAS BIOMAR CULTIVO DE ALGAS MARINHAS LTDA.

Av. Coletora - Distrito Industrial
23812-035 - Itaguaí, RJ
Tel.: (21) 3781-0454
Fax: (21) 2687-8539
www.ondasbiomar.com.br
ondas@ondasbiomar.com.br

ORCAS INTERNATIONAL INC.

230 Route 206 - Building 4, Suite 3
07836 - Flanders, NJ
Estados Unidos
Tel.: (+1) 973 252-7100
Fax: (+1) 973 252-7104
www.orcas-intl.com
rconlon@orcas-intl.com

OTTENS FLAVORS DO BRASIL LTDA.

Rua Passadena, 169
Parque Industrial São José
06715-864 - Cotia, SP
Tel.: (11) 3078-9333
Fax: (11) 3078-4055
www.ottens.com.br
sbraga@ottens.com

P

PACIFIC RAINBOW INTERNATIONAL, INC.

19905 Harrison Avenue
91789 - City of Industry, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 888 821-8336
Fax: (+1) 909 468-4628
www.prinutrition.com
billfleet@prinutrition.com

PANTECTECNOLOGIA PARA ALIMENTOS LTDA.

Rua Diamante Preto, 292 - Tatuapé
03405-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2296-1777
Fax: (11) 2296-1777
www.pantec.com.br
pantec@pantec.com.br

PARRY NUTRACEUTICALS

Parry House 43 Moore Street
600 001 - Chennai - Tamil Nadu
Índia
Tel.: (+91) 44 2530-6819
Fax: (+91) 44 2535-8114
www.parrynutraceuticals.com
parrynutraceuticals@pai.murugappa.com

PATVITAMINS INC.

20803 East Valley Blvd. 112
91789 - Walnut, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 909 598-4880
Fax: (+1) 909 598-6601
www.patvitamins.com
ken@patvitamins.com

PB LEINER INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE GELATINAS LTDA.

Estrada Vicinal acorizal-aldeia, km 03
Zona Urbana
78480-000 - Acorizal, MT
Tel.: (65) 2128-2228
Fax: (65) 2128-2228
www.pbleiner.com

PECOS IMPORTADORA E EXPORTADORA LTDA.

Estrada da Fazendinha, 1600
Jardim Ana Esa
06351-040 - Carapicuíba, SP
Tel.: (11) 4189-8633
Fax: (11) 4169-8766
www.pecosbrasil.com.br
augusto@pecosbrasil.com.br

PHD COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.

Rua Estevão Baião, 748 - Campo Belo
04624-002 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5542-4000
Fax: (11) 5542-9000
www.phdimport.com.br
roberto@phdimport.com.br

PHARMA ESPECIAL S.A.

Rua dos Estados, 183 B - Pólo
Industrial - Engenho Novo
06516-310 - Santana de Parnaíba, SP
Tel.: (11) 4151-2355
Fax: (11) 4151-4019
www.pharmaspecial.com.br
anapaula@pharmaspecial.com.br

PHARMA NOSTRA S.A.

Rua Aquidabé, 1144 - Méier
20720-293 - Rio de Janeiro, RJ
Tel.: (21) 2141-1555
Fax: (21) 2101-4000
www.pharmanostra.com.br
pauloleal@pharmanostra.com.br

PHARMED MEDICARE

Pharmed Gardens, Whitefield Road
560 048 - Bangalore - Karnataka
Índia
Tel.: (+91) 80 2841-0158
Fax: (+91) 80 2841-0177
www.pharmedmedicare.com
sunjeev@pharmed.in

PHARMLINE INC.

41 Bridge Street
10921 - Flórida, NY
Estados Unidos
Tel.: (+1) 845 651-4443
Fax: (+1) 845 651-6900
www.pharmlineinc.com
dfelczak@pharmlineinc.com

PHYTOSOURCE, L.P.

12502 Bay Area Blvd.
77507 - Pasadena, TX
Estados Unidos
Tel.: (+1) 281 291-7990
Fax: (+1) 281 291-9997
www.phytosource.com
tom.stegmann@phytosource.com

PIC QUÍMICA E FARMACÊUTICA LTDA.

Av. Portugal, 263 (Antiga Estrada da
Capela Velha)
Jardim Nova Itapevi
06690-280 - Itapevi, SP
Tel.: (11) 4142-2343
Fax: (11) 4205-2342
www.pic-web.com.br
jalmorais@pic-web.com.br

PIGMENTOS VEGETALES DEL CENTRO, S.A. de C.V.

Camino a San José de Guanajuato, s/n°
Ex-Hacienda de Estrada - Celaya
México
Tel.: (+52) 4 615-1800
Fax: (+52) 4 615-4388
www.carotenoid.com
piveg@piveg.com

PIZZEY'S MILLING

Main Street South
R0J 0A0 - Angusville, MB
Canadá
Tel.: (+1) 204 773-2575
Fax: (+1) 204 773-2317
www.pizzeys.com
mary@pizzeys.com

PLANTEX SAS

25 Rue du Petit Fief - ZAC de la Croix
Blanche
F-91700 - Sainte Geneviève des Bois
França
Tel.: (+33) 1 6016-6925
Fax: (+33) 1 6016-6925
www.plantex.fr
contact@plantex.fr

PLANTEXTRACT GMBH & CO., KG

Dutendorfer Strasse 5-7
D-91487 - Vestenbergsgreuth
Alemanha
Tel.: (+49) 9163 88 45-0
Fax: (+49) 9163 88 45-5
www.plantextrakt.com
claus.swatosch@plantextrakt.de

PLURY QUÍMICA LTDA.

Rua Serra de Borborema, 262/270
09930-580 - Diadema, SP
Tel.: (11) 4093-5353
Fax: (11) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br
vendas@pluryquimica.com.br

POLARIS

Moulin du Pont
F-29170 - Pleuven
França
Tel.: (+33) 2 9854-8420
Fax: (+33) 2 9854-8451
www.polaris.fr
contact@polaris.fr

POLPA BRASIL DESIDRATADOS LTDA.

Rodovia Ayrton Senna da Silva, km 1
São Miguel
89580-000 - Fraiburgo, SC
Tel.: (49) 3246-9200
Fax: (49) 3246-9201
www.polpabrasil.com.br
rodrigo@polpabrasil.com.br

POLYPHENOLICS

12667 Road 24
93639 - Madera, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 559 661-5556
Fax: (+1) 559 661-5630
www.polyphenolics.com
ron.martin@cwine.com

PROAROMA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Av. Casa Grande, 969 - Piraporinha
09961-350 - Diadema, SP
Tel.: (11) 4061-4000
Fax: (11) 4066-7599
www.proaroma.com.br
vendas@proaroma.com.br

PROBIO NUTRACEUTICALS A/S
Troms Science Park
N-9294 - Tromsø
Noruega
Tel.: (+47) 7775-9907
Fax: (+47) 7775-9901
www.probio.no
sales@probio.no



PROBIÓTICA LABORATÓRIOS LTDA.
Av. João Paulo I, 1795
Jardim Santa Bárbara
06817-000 - Embu das Artes, SP
Tel.: (11) 4785-3322
Fax: (11) 4785-3330
www.probioticaingredients.com.br
eduardobrito@probiotica.com.br

PROBIOTICAL S.R.L.

Via Mattei 3
I-28100 - Novara
Itália
Tel.: (+39) 0 321 465-933
Fax: (+39) 0 321 492-693
www.mofinalce.it
sarah@mofinalce.it

PROCAPS S.A.

Calle 80, n° 78B - 201
Barranquilla
Colômbia
Tel.: (+57) 5 371-9900
Fax: (+57) 5 371-9900
www.procapslaboratorios.com
coarojas@procaps.com.co

PRODUTOS MACALÉ LTDA.

Rua Humberto de Campos, 42
Santa Terezinha
36045 -450 - Juiz de Fora, MG
Tel.: (32) 3224-3035
Fax: (32) 3224-3903
luciana.bontempo@macale.com



prozyn
bio solutions for life

PROZYN INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Rua Dr. Paulo Leite de Oliveira, 199
Butantã
05551-020 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3732-0000
Fax: (11) 3732-0021
www.prozyn.com.br
info@prozyn.com.br

PURAC SÍNTESES INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Av. Dr. Chucri Zaidan, 80 - 11º
Brooklin Novo
04583-909 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5509-3070
Fax: (11) 5102-4041
www.purac.com
c.costa@purac.com



QUANTIQ
(veja IQ SOLUÇÕES LTDA.)

QUANTIX TRADING LTDA.
Rua Martinho de Campos, 359
05093-050 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3836-2004
Fax: (11) 3836-2004
www.quantixtrading.com.br
isilda@quantixtrading.com.br

QUIESPER COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA.
Rua Arthur Bliss, 385 - Vila das Belezas
05842-020 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5513-3980
Fax: (11) 5511-2540
www.quiesper.com.br
vendas@quiesper.com.br

QUIMER ERVAS E ESPECIARIAS LTDA.
Rua Andaraí, 799 - Vila Maria
02117-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2955-8800
Fax: (11) 2955-8800
www.quimer.com.br
quimer@quimer.com.br

QUÍMICA BPAR LTDA.
Alameda dos Maracatins, 992 - Conj. 81
Bloco A - Moema
04089-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5094-2050
Fax: (11) 5543-5826
www.bpar.com.br
bpar@bpar.com.br



RAI INGREDIENTS COMERCIAL LTDA.
Av. Fagundes Filho, 145 - Conj. 133/134
Vila Monte Alegre
04304-010 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3245-9500
Fax: (11) 3245-9500
www.raingredients.com.br
rai@raingredients.com.br

REBIÉRE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA.
Rua Santo Agostinho, s/nº - Arcadas
13908-900 - Amparo, SP
Tel.: (19) 3907-9000
Fax: (19) 3907-9010
www.rebiere.com.br
gismara.costa@rebiere.com.br

RENAISSANCE HERBS, INC.
9588 Topanga Canyon Blvd.
91311 - Chatsworth, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 818 709-2411
Fax: (+1) 818 709-2411
www.renaissanceherbs.com
thomas@renaissanceherbs.com

RICHIN HEALTH LIMITED
54 Zhangzhou Er Road, B -1012
266071 - Qindao
República Popular da China
Tel.: (+86) 532 8606-9091
Fax: (+86) 532 8606-9159
www.richinsources.com
sales@richinsources.com

RICSEL COMERCIAL LTDA.
Av. Getúlio Vargas, 1594 - Sala 409
Menino Deus
90150-004 - Porto Alegre, RS
Tel.: (51) 3209-2001
Fax: (51) 3231-7311
www.ricssel.com
ricssel@ricssel.com

RIMINI FIERA
Via Emilia, 155
47900 Rimini
Itália
Tel.: (+39) 0541 744 111
Fax: (+39) 0541 744 200
www.sigep.it
fierarimini@fierarimini.it

RJR NUTRIENTES E FARMOQUÍMICOS LTDA.
Av. Oswaldo Collino, 472
Presidente Altino
06210-005 - Osasco, SP
Tel.: (11) 3685-0360
Fax: (11) 3685-0360
www.rjr.com.br
rjr@rjr.com.br

ROBERTET DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Alameda Amazonas, 628 - Alphaville
06454-070 - Barueri, SP
Tel.: (11) 4133-7100
Fax: (11) 4133-7109
www.robertet.com
fabiana@robertet.com.br

ROBINSON PHARMA, INC.
3330 South Harbor Blvd.
92704 - Santa Ana, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 714 241-0235
Fax: (+1) 714 751-6066
www.robinsonpharma.com
sales@robinsonpharma.com

ROMANUS SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS LTDA.
Rua Marechal Floriano Peixoto, 155 F
83606-290 - Campo Largo, PR
Tel.: (41) 3032-1910
Fax: (41) 3292-8830
www.romanusingredientes.com.br
romanus@romanusingredientes.com.br

ROQUETTE FRÈRES
F-62080 - Lestrem Cedex
França
Tel.: (+33) 3 2163-3600
Fax: (+33) 3 2163-3850
www.roquette.com
emily.lauwaert@roquette.com

ROUSSELOT GELATINAS DO BRASIL S.A.
Rua Santo Agostinho, 280
Distrito de Arcadas
13908-080 - Amparo, SP
Tel.: (19) 3907-9090
Fax: (19) 3907-9010
www.rousselot.com
rousselot.brasil@rousselot.com

ROUSSELOT S.A.
10 avenue de l'Arche
F-92419 - Courbevoie Cedex
França
Tel.: (+33) 1 4667-8720
Fax: (+33) 1 4667-8721
www.rousselot.com



SABINSA CORPORATION
70 Ethel Road West, Suite 6
08854 - Piscataway, NJ
Estados Unidos
Tel.: (+1) 732 777-1111
Fax: (+1) 732 777-1443
www.sabinsa.com
tasneen@sabinsa.com

SABORAMA - SABORES E CONCENTRADOS LTDA.
Rua Constantino Dias Lopes, 171
Jardim Salete
06787-420 - Taboão da Serra, SP
Tel.: (11) 4137-0500
Fax: (11) 4137-0500
www.saborama.com.br
magdalena@saborama.com.br

SABORES E AROMAS ALIMENTOS LTDA.
Rodovia Washington Luiz, 13.607
Jardim Primavera
25230-005 - Duque de Caxias, RJ
Tel.: (21) 2677-7426
Fax: (21) 2677-7406
www.saboresaromas.com.br
vendas@saboresaromas.com.br

SACCO COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA.
Rua Uruguaiana, 1379 - Bosque
13026-002 - Campinas, SP
Tel.: (19) 3253-5333
Fax: (19) 3253-5333
www.saccobrasil.com.br
vendas@saccobrasil.com.br

SANAT PRODUCTS LTD.
3rd - Segar Plaza, Main Vikas Marg
110092 - Deli
Índia
Tel.: (+91) 11 225 18794-96
Fax: (+91) 11 225-18792
www.sanatproducts.com
smchandani@sanatproducts.com

SANLEON COMÉRCIO DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS E QUÍMICOS LTDA.
Rodovia Estadual SP 107, km 3,5
Duas Pontes
13908-010 - Amparo, SP
Tel.: (19) 3907-9847
Fax: (19) 3907-9847
www.sanleon.com.br
comercial@sanleon.com.br

SANMARK LTD.
1 Kehai Street, High-Tech Zone
116023 - Dalian
Liaoning Province
República Popular da China
Tel.: (+86) 411 8479-3333
Fax: (+86) 411 8479-6600
www.sanmarkltd.com
markb@sanmarkltd.com

SANRISIL S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO
Estrada do Bonsucesso, 1973
Rio Baixo
08579-000 - Itaquaquecetuba, SP
Tel.: (11) 5097-2922
Fax: (11) 5091-2927
www.sanrisil.com.br
itomaz@sanrisil.com.br

SANTOSFLORA COMÉRCIO DE ERVAS LTDA.
Rua Tuiuti, 718/720
03081-015 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2091-8787
Fax: (11) 2091-6387
www.santosflora.com.br
santosflora@santosflora.com.br

SANXIN GROUP
24 Changning Road
Tangshan City - Hebei Province
República Popular da China
Tel.: (+86) 532 8502-6920
Fax: (+86) 532 8502-6593
www.sanxingroup.cn
shijie@sanxingroup.cn

SAPORITI DO BRASIL LTDA.
Rua Ibaitá, 203
Portal da Serra
83320-000 - Pinhais, PR
Tel.: (41) 3668-3542
Fax: (41) 3668-3542
www.saporiti.com.br
vendas@saporiti.com.br

SELECTCHEMIE IMPORTAÇÃO, EXPORTAÇÃO E REPRESENTAÇÕES LTDA.
Rua Professor Aprígio Gonzaga, 675
Vila São Pedro
04310-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5591-2300
Fax: (11) 5581-9780
www.selectchemie.com.br
ana@selectchemie.com.br

SEMCO EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA.
Rua Verbo Divino, 1547, 4º - Chácara
Santo Antonio
04719-002 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3576-2000
Fax: (11) 5522-9952
www.semcoequipamentos.com.br
semcoequipamentos@semco.com.br

SENSUS
Borchwerf 3
NL-4704 RG - Roosendaal
Holanda
Tel.: (+31) 165 582-500
Fax: (+31) 165 567-796
www.sensus.nl

SETALG - SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION ET DE TRANSFORMATION DES ALGUES
Presqu'île de Pen Lan
F-22610 - Pleubian
França
Tel.: (+33) 2 9622-8639
Fax: (+33) 2 9622-9632
www.setalg.com
setalg@setalg.com

SGS AGRICULTURA E INDUSTRIA LTDA.
Rua Ana Scremin, 939
Distrito Industrial
84043-460 - Ponta Grossa, PR
Tel.: (42) 3219-2700
Fax: (42) 3219-2700
www.sgsgrupo.com/site/ricardo@sgsgrupo.com

SHAANXI JIAHE PHYTCHEM CO., LTD.
Room B2705, Seastar City Plaza, 37
Keji Road
710075 - Xi'na
República Popular da China
Tel.: (+86) 29 8832-5519
Fax: (+86) 29 8832-5519
www.jiaherb.com
henry06@vip.sina.com

SHAANXI SCIDOO HI-TECH BIOLOGY CO., LTD.
8 Jinshui Road, Youyidong Road
710054 - Xi'na
República Popular da China
Tel.: (+86) 29 6296-0306
Fax: (+86) 29 883-8690
en.scidoor.com
sales@scidoor.com

SHANGAI FREEMEN LIFESCIENCE CO., LTD.
Shanghai Industrial Investment Building, 18
Caoyi Road, Suite 22F,
200030 - Shanghai
República Popular da China
Tel.: (+86) 21 6438-6638
Fax: (+86) 21 6427-9623
www.sflifescience.com
mailto:sfls@freemen.sh.cn/sfls@freemen.sh.cn



SHANDONG GUANGTONGBAO PHARMACEUTICALS CO., LTD.
No.1775 West Fangongting Road
Qingzhou City
Shandong , República Popular Chinaa
Tel: (+86) 536 322 3585
Fax: (+86) 536 323 5805
www.gtb-pharm.com
gtbpharm@163.com

SHANGHAI JBICHEM INT'L TRADING CO., LTD.
Unit 306, 78 Feng'qi Road
310003 - Hangzhou
República Popular da China
Tel.: (+86) 571 8713-1361
Fax: (+86) 571 8702-8539
www.jbichem.com
parton@mail.hz.zj.cn

SHANGHAI TRUSTIN CHEMICAL CO., LTD.
Room 2001, N° 58, Changliu Road
Pudong New Area
200135, Shanghai
Tel.: (+86) 21 5090-4436 / 6108-6350 / 6108-6351 / 6108-6352
Fax: (+86) 21 5090-4419
www.etrustin.com
sales@etrustin.com / liu@etrustin.com

SHENYANG DONGYU FINE CHEMICALS CO., LTD.
Xiabai Village Wangjia
Town Dongling District
110172 - Shenyang
República Popular da China
Tel.: (+86) 24 2471-2338
Fax: (+86) 24 2471-2838
www.sydyfc.com
manager@sydyfc.com

SIBA INGREDIENTES INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Rua Viçosa do Ceará, 91
Vila Santa Catarina
04363-090 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5564-8360
Fax: (11) 5563-2378
www.siba-ingredientes.com.br
jricardo@siba-ingredientes.com.br

SINO PHARMA CO., LTD.
Nanshan Industrial District
Taishan Road
515041 - Shantou
República Popular da China
Tel.: (+86) 754 8924-666
Fax: (+86) 754 8810-328
www.sirio.com.cn
sales@sirio.cn

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - SBAN
Rua Pamplona, 1119 - Conj. 51
Jardim Paulista
01405-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3266-3399
Fax: (11) 3266-3399
www.sban.com.br
sban@sban.com.br

SOLAE DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.
Alameda Itapecurus, 506 - Alphaville
06454-080 - Barueri, SP
Tel.: (11) 4166-8149
Fax: (11) 4166-8940
www.solae.com
slucchet@solae.com

SOLBAR INDUSTRIES LTD.
2, Hahadarim St.
77121 - Ashdod
Israel
Tel.: (+972) 8 863-2111
Fax: (+972) 8 856-1455
www.solbar.com
info@solbar.com

SPECIALTY ENZYMES AND BIOCHEMICALS CO.
13591 Yorba Avenue
91710 - Chino, CA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 909 613-1660
Fax: (+1) 909 613-1663
www.specialtyenzymes.com
vic@specialtyenzymes.com

SPECIALTY MINERALS, INC.
35 Highland Avenue
18017-9482 - Bethlehem, PA
Estados Unidos
Tel.: (+1) 610 997-8394
Fax: (+1) 610 882-1570
www.specialtyminerals.com
melanie.snyder@specialtyminerals.com

STATFOLD SEED OIL DEVELOPMENTS LIMITED
The Grain Store Statfold Barn Farm,
Ashby Road
B79 0BU - Tamworth - Staffordshire
Reino Unido
Tel.: (+44) 182 783-0871
Fax: (+44) 182 783-0875
www.statfold-oils.co.uk
sales@statfold-oils.co.uk



STERN INGREDIENTS DO BRASIL LTDA.
Alameda dos Maracatins, 1.435
Edifício imaginaire - Conj. 1.110
Moema
04089-015 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3728-4760
Fax: (11) 3728-4760
www.sterningredients.com.br
info@sterningredients.com.br

STERLING GELATIN
Sandesara Estate, Padra Road
390 012 - Atladra - Vadodara
Índia
Tel.: (+91) 265 268-0730
Fax: (+91) 265 268-0257
www.sterlinggelatin.com
jitendra_sharma@stergel.com

STERLING TECHNOLOGY, INC.
133 32nd avenue South
57006 - Brookings, SD
Estados Unidos
Tel.: (+1) 605 692-5552
Fax: (+1) 605 692-9080
www.bestcolostrum.com
info@bestcolostrum.com

STRAPHARM
ZI Les Landes de Roussais
F-85600 - Saint Hilaire de Loulay
França
Tel.: (+33) 2 5146-3278
Fax: (+33) 2 5146-3465
www.strapharm.fr
strapharm@wanadoo.fr

SUNRISE CHEMICAL CO., LTD.
18A Century Building, Chang'an Road
215600 - Zhangjiagang City - Jiangsu
República Popular da China
Tel.: (+86) 512 5815-2566
Fax: (+86) 512 5815-2511
www.sunrise-chemical.com
uusunxr@pub l i c l .sz.js.cn

SUNSET IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.
Estrada dos Fernandes, 1250 - Mirante
07400-000 - Arujá, SP
Tel.: (11) 4655-4678
Fax: (11) 4651-1076
www.sunset-foodingredients.com.br
sunset_imp@uol.com.br

SUPERVITAMINS SDN. BHD.
PO Box 1
81757 - Masai - Johor
Malásia
Tel.: (+60) 7256-3319
Fax: (+60) 251-2518
www.supervitamins.com.my
info@supervitamins.com.my

SUPLAN - LABORATÓRIO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES LTDA.
Rodovia RS 344, km 97 - Haller
98804-750 - Santo Ângelo, RS
Tel.: (55) 3313-2820
Fax: (55) 3313-2820
www.suplan.com.br
gil@suplan.com.br

SWEETMIX INDÚSTRIA, COMÉRCIO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.
Alameda Caçapava, 60 - Jardim Saira
18085-250 - Sorocaba, SP
Tel.: (15) 4009-8944
Fax: (15) 4006-8919
www.sweetmix.com.br
lilian.oliveira@sweetmix.com.br

SWISS CAPS AG
Husenstrasse 35
CH-9533 - Kirchberg
Suiça
Tel.: (+41) 71 932-6262
Fax: (+41) 71 931-4191
www.swisscaps.com
info@ch.swisscaps.com

SYMRISE AROMAS E FRAGRÂNCIAS LTDA.
Rua Alexandre de Gusmão, 568
Socorro
04760-020 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5694-6000
Fax: (11) 5523-4933
www.symrise.com
marcos.baraldi@symrise.com

SYNTHITE INDUSTRIAL CHEMICALS LTDA.
Ajay Vihar, M.G. Road
682 016 - Cochin - Kerala
Índia
Tel.: (+91) 484 301-2222
Fax: (+91) 484 237-8801
www.synthite.com
viju@synthite.com

T

TAIYO INTERNATIONAL, INC.
5960 Golden Hills Drive
55416 - Minneapolis, MN
Estados Unidos
Tel.: (+1) 763 398-3003
Fax: (+1) 763 398-3007
www.taiyointernational.com
billd@taiyoint.com

TAKARA BIO, INC.
Seta 3-4-I
520-2193 - Otsu - Shiga
Japão
Tel.: (+81) 77 543-7208
Fax: (+81) 77 543-9254
www.takara-bio.com
asa@takara-bio.com

TAKASAGO FRAGRÂNCIAS E AROMAS LTDA.
Rua Dona Maria Fidélis, 195 - Vila São José
09950-350 - Diadema, SP
Tel.: (11) 4072-7775
Fax: (11) 4072-7770
www.takasago.com.br
miltonferreira@takasago.com.br

TANHÖY LTD.
96 Xingfa Road
Lushun Economic Development Zone
116041 - Dalian
República Popular da China
Tel.: (+86) 411 8620-1999
Fax: (+86) 411 8620-1000
www.tanhoy.com
zhaoming@tanhoy.com

TAOSIGN CORPORATION (CHEMASTER INTERNATIONAL INC.)
Room 1402, N° 5, Doublesar Golden
Seacoast 7, Guizhou Road,
266001, Qingdao,
República popular da China
Tel.: (+86) 532 8576-0913
Fax : (+86) 532 8576-1013
www.chemaster.com.cn
info@chemaster.cn

TASTY AROMAS E SABORES LTDA.
Rua Octacílio Roxo, 150
26030-800 - Nova Iguaçu, RJ
Tel.: (21) 2669-2778
Fax: (21) 2669-2778
www.tastyplus.com.br
sergio@tastyplus.com.br

TATE & LYLE

TATE & LYLE BRASIL S.A.
Av. Irai, 438 - 11º - Indianópolis
04082-001 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5090-3952
Fax: (11) 5090-3952
www.tateandlyle.com
vendas.brasil@tateandlyle.com

TEBRACC TECNOLOGIA BRASILEIRA DE CORANTES E CONDIMENTOS LTDA.
Av. Industrial, 1405 - Corredor
08586-150 - Itaquaquecetuba, SP
Tel.: (11) 4648-6637
Fax: (11) 4648-6637
www.tebracc.com.br
tebracc@tebracc.com.br

TECNESENZE
(veja NEW PRODUCTS COM.AGRIC.
EVET. LTDA.)

TECNOMILK AROMAS E INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA.
Av. Barão Homem de Melo, 567
Jardim América
30460-090 - Belo Horizonte, MG
Tel.: (31) 3371-2649
Fax: (31) 3371-2649
www.tecnomilk.com.br
ingredientes@tecnomilk.com.br

TECNOSYN TECNOLOGIA EM SÍNTESES LTDA.
Rua Pedro Celestino Leite Penteado,
231 - Jordanésia
07760-000 - Cajamar, SP
Tel.: (11) 4447-2322
Fax: (11) 4447-2322
www.tecnosyn.com
dejair.soria@tecnosyn.com

TEOR NOBRE ANÁLISES LTDA.
Rua João Batista Alves da Silva, 33
Vila Guilherme
02067-050 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2909-1005
Fax: (11) 2909-1005
www.tweornobre.com.br
teornobre@teornobre.com.br

TERRY LABORATORIES
390 North Wickham Road, Suite F
32935-8647 - Melbourne, FL
Estados Unidos
Tel.: (+1) 321 259-1630
Fax: (+1) 321 242-0625
www.terrylabs.com
aloe@terrylabs.com

THE FIBRED GROUP
543 National Highway
21504-3349 - La Vale, MD
Estados Unidos
Tel.: (+1) 301 724-6050
Fax: (+1) 301 722-7131
www.fibred.com
hurl@fibred.com

THE PRODUCT MAKERS LTDA.
Rodovia SP 107, km 4
Duas Pontes
13908-000 - Amparo, SP
Tel.: (19) 3907-9711
Fax: (19) 3907-9711
www.theproductmakers.com
info@tpmb.com.br

TIANJIN JIANTENG NATURAL PRODUCT CO., LTD.
12th Avenue Teda
300457 - Tianjin
República Popular da China
Tel.: (+86) 22 6623-7098
Fax: (+86) 22 6623-7093
www.jf-natural.com
josephine_ray22@yahoo.com.cn

TKC INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Rua Frei Luiz de Souza, 878
Alto dos Pinheiros
30531-310 - Belo Horizonte, MG
Tel.: (31) 3376-2072
Fax: (31) 3376-2072
www.tkccomercio.com.br
tkc@tkccomercio.com.br

TOURNAY BIOTECHNOLOGIES
ZAE Le Noyer Briqu
F-24230 - Lamothe Montravel
França
Tel.: (+33) 5 5363 -4920
Fax: (+33) 5 5363 38-47
www.tournay.com
tournaybio@tournay.com

TOVANI BENZAQUEN REPRESENTAÇÕES LTDA.
Av.Ângélica, 2220 - 9º - Edifício Angélica
Business - Consolação
01228-200 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2974-7474
Fax: (11) 2976-9506
www.tovani.com.br
tovani@tovani.com.br

TRADAL BRAZIL COMÉRCIO IMPORTAÇÃO EXPORTAÇÃO LTDA.
Av. Cardeal Santiago Luiz Copello, 201
Vila Leopoldina
05308-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3648-4848
Fax: (11) 3648-4849
www.tradalbrazil.com.br
tradal@tradalbrazil.com.br

TRIARCO INDUSTRIES
400 Hamburg Turnpike
07470 - Wayne, NJ
Estados Unidos
Tel.: (+1) 973 942-5100
Fax: (+1) 973 942-8873
www.triarco.com
rodger.rohde@triarco.com

TRIGOTEC - TECNOLOGIA EM TRIGO LTDA.
Estrada do Cerne - PR 090 - km 13,5
83535-000 - Campo Magro, PR
Tel.: (41) 3677-5093
Fax: (41) 3674-1400
www.trigotec.com.br

TRIPOCEL LTDA.
Rua Goitacazes, 647 - Conj. 68
30190-922 - Belo Horizonte, MG
Tel.: (31) 3274-0333
Fax: (31) 3274-9780
www.tripocel.com.br
tripocel@tripocel.com.br

TSI HEALTH SCIENCES, INC.
7168 Express way
59808-8587 - Missoula, MT
Estados Unidos
Tel.: (+1) 406 549-9123
Fax: (+1) 406 549-6139
www.tsiinc.com
lkolb@tsiinc.com

U

ULTRAPAN INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Alameda Itajubá, 1564 - Joapiranga II
13278-530 - Valinhos, SP
Tel.: (19) 3849-8899
Fax: (19) 3849-8877
www.funcionalmikron.com.br
contato@funcionalmikron.com.br

USDEC - U.S. DAIRY EXPORT COUNCIL
Av. Lins de Vasconcelos, 3283
Vila Mariana
14112-010 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5084-0820
Fax: (11) 5084-0820
www.usdec.org
usdec@contactsintl.com

UAS LABORATORIES
9953 Valley View Road
55344 - Eden Prairie, MN
Estados Unidos
Tel.: (+1) 952 935-1707
Fax: (+1) 952 935-1650
www.uaslabs.com
dash@uaslabs.com

UMALAXMI INTERNATIONAL
701-702, Siddhartha Complex
Alkapuri, Baroda
390 007 - Gujarat
Índia
Tel.: (+91) 265 232-6019
Fax: (+91) 265 233-6684
www.umalaxmi.com
uma@umalaxmi.com

UNIFLAVORS INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA.
Rua Américo Caetano, 120
Distrito Industrial Álvaro Brito
15400-000 - Olímpia, SP
Tel.: (17) 3281-8970
Fax: (17) 3281-8969
www.uniflavors.com.br
uniflavors@uniflavors.com.br

UNIFLORA APICULTORES ASSOCIADOS LTDA.
Rua Bela Vista, 1117
Recanto Bela Vista
15400-000 - Olímpia, SP
Tel.: (17) 3281-6900
Fax: (17) 3281-6901
www.uniflora.ind.br
president@uniflora.us

UNIVAR
(veja ARINOS QUÍMICA LTDA.)

V

VALENSA INTERNATIONAL
2751 Nutra Lane
32726 - Eustis, FL
Estados Unidos
Tel.: (+1) 352 357-2004
Fax: (+1) 352 483-2095
www.valensa.com
sales@valensa.com

VALLEY RESEARCH
3502 North Olive Road
46628 - South Bend, IN
Estados Unidos
Tel.: (+1) 574 232-5000
Fax: (+1) 574 232-2468
www.valleyenzymes.com
info@valleyenzymes.com

VENTOS DO BRASIL LTDA.
Rua Alexandra, 50
Residencial Parque Alexandra
06709-970 - Cotia, SP
Tel.: (11) 4617-5190
Fax: (11) 4617-3514
www.ventos.com
infobrasil@ventos.com

VIA FARMA IMPORTADORA LTDA.
Rua Labatut, 403 - Ipiranga
04214-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 6167-5727
Fax: (11) 6167-5725
www.viafarmanet.com.br
industrias@viafarmanet.com.br

VIDYA HERBS PVT. LTD.
30, 33rd Main, 16th Cross
J P Nagar, 6th Phase
560 078 - Bangalore
Índia
Tel.: (+91) 80 2654-5385
Fax: (+91) 80 2663-3247
www.vidyaherbs.com
chandrasekhar@vidyaherbs.com

VITAE CAPS S.A.
Gutemberg Parc. 356
Polígono I. Torrehierro
E-45600 - Talavera de la Reina
Espanha
Tel.: (+34) 925 851-013
Fax: (+34) 925 851-021
www.vitaecaps.com
juanms@vitaecaps.com

VITAQUIMA COMERCIAL E REPRESENTAÇÕES LTDA.
Rua Clotilde Gaseli, 74 - Vila Osasco
06083-090 - Osasco, SP
Tel.: (11) 3684-1712
Fax: (11) 3682-3595
www.vitaquima.com.br
vitaquima@vitaquima.com.br

VITATENE
Strada Rivoltana Km 6/7
I-20090 - Rodano
Itália
Tel.: (+39) 0 2-95231
Fax: (+39) 0 2 9523-5381
www.vitatene.com
lvolpati@vitatene.com

VITTAFLAVOR INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE AROMAS LTDA.
Alameda Arapoema, 480
Distrito Industrial de Tamboré
06480-080 - Barueri, SP
Tel.: (11) 4191-3319
Fax: (11) 4191-3319
www.vittaflavor.com.br
vittaflavor@vittaflavor.com.br

VIVARE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Rua Orestes Fabiano Alves, 196 A
São Pedro
36037-120 - Juiz de Fora, MG
Tel.: (32) 3236-1127
Fax: (32) 3236-1349
www.vivare.com.br
vivare@vivare.com.br

VOGLER INGREDIENTS LTDA.
Estrada Particular Fukutaro Yida, 1173
Cooperativa
09852-060 - São Bernardo do Campo, SP
Tel.: (11) 4393-4400
Fax: (11) 4392-6600
www.vogler.com.br
vendas@vogler.com.br

VOLACTIVE FUNCTIONAL FOOD PRODUCTS
SG8 5QX - Royston - Hertfordshire
Reino Unido
Tel.: (+44) 1223 206-818
Fax: (+44) 1223 206-866
www.volactive.com
volactive@volac.com

Y

YAMAKAWA LTDA. AGROINDUSTRIAL E COMERCIAL
Rodovia Amaporã/Planaltina, km 4,5
87850-000 - Amaporã, PR
Tel.: (44) 3437-8000
Fax: (44) 3437-8000
www.amidosyamakawa.com.br
vendas@amidosyamakawa.com.br

YERBALATINA LTDA.
Rodovia da Uva, km 6,5
Arruda
83401-520 - Colombo, PR
Tel.: (41) 3663-4722
Fax: (41) 3663-3825
www.yerbalatina.com
industrial@yerbalatina.com

W

W. ROBLESS INTERNACIONAL S/C. LTDA.
Rua Pastor José Nogueira, 159
14048-170 - Sorocaba, SP
Tel.: (15) 3325-1631
Fax: (15) 3325-2686
www.wrobless.com.br
wrobless@wrobless.com.br

WACKER

WACKER QUÍMICA DO BRASIL LTDA.
Rua Municipal, 325 - Jardim Alvorada
06612-060 - Jandira, SP
Tel.: (11) 4789-8300
Fax: (11) 4789-8345
www.wacker.com
info.biosolutions@wacker.com

WASER CIENTÍFICA LTDA.
Rua Cumai, 355 - Penha
03649-040 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2958-0700
Fax: (11) 2958-0707
www.waiser.com.br
vendas@waiser.com.br

WAITAKI BIOSCIENCES INTERNATIONAL LTD.
Unit 5, 13 Desi Place
PO Box 19-727 - Christchurch
Nova Zelândia
Tel.: (+64) 3 337-6096
Fax: (+64) 3 332-8850
www.waitakibio.com
s.caulton@waitakibio.co.nz

WATSON, INC.
301 Heffernan Drive
06516 - West Haven, CT
Estados Unidos
Tel.: (+1) 203 932-3000
Fax: (+1) 203 932-8266
www.watson-inc.com
mary.watson@watson-inc.com

WILD FLAVORS, INC.
1261 Pacific Avenue
41018 - Erlanger, KY
Estados Unidos
Tel.: (+1) 859 342-3600
Fax: (+1) 859 342-3610
www.wildflavors.com
marketing@wildflavors.com

WINCLOVE BIO INDUSTRIES BV
Papaverweg 36b
NL-1032 KJ - Amsterdã
Holanda
Tel.: (+31) 20 435-0235
Fax: (+31) 20 435-0236
www.winclove.nl
winclove@winclove.nl

Z

ZANACEUTICA E.I.R.L.
Marcos Farfan, 3181
Independência Lima
Peru
Tel.: (+51) 1 9818-3632
Fax: (+51) 1 9818-3632
www.zana.com.pe
info@zana.com.pe

ZHEJIANG MEDICINES & HEALTH PRODUCTS CO., LTD.
ZMC Building 101-2
N. Zhongshan Road
310003 - Hangzhou City - Zhejiang
República Popular da China
Tel.: (+86) 571 2893-5811
Fax: (+86) 571 8701-9641
www.zmc-nutrition.com.cn
info@zmclub.com



EVENTO PARALELO
CPhI south america
where intelligence gathers

Nutraceuticals EXPO



O EVENTO LIDER PARA
DESENVOLVIMENTO DE
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

**AGORA MAIS COMPLETO
DO QUE NUNCA!**

Em sua 17ª edição, o evento número 1 sobre soluções e tecnologia para a indústria alimentícia se realizará em novo formato, juntamente com a HiSA - Health Ingredients South America, evento sobre soluções nutricionais em funcionais e nutracêuticos, e em paralelo a CPhI South America, o principal evento de ingredientes para a indústria farmacêutica, formando assim o principal encontro sobre tecnologia e soluções em Life Science da América Latina.

De 06 a 08 de Agosto 2013
Expo Center Norte - São Paulo - Brasil

Saiba mais!
www.fi-events.com.br

- 15.000 potenciais visitantes das indústrias Food, Nutraceuticals e Pharma
- Evento mais completo e abrangente
- Maior retorno de investimento
- Conteúdo e Networking - Fi Conferences, Seminar Sessions e Fi Excellence Awards

Participe e tenha acesso a potenciais compradores dos mercados Food, Nutraceuticals e Pharma, ampliando a sua rede de relacionamento e aumentando o retorno do investimento!

Para informações sobre como patrocinar e expor:
Tel.: +55 (11) 4689-1935
fisa@ubmbrazil.com.br

Apoio Exclusivo



Market Research
Partner



Mídia Oficial



Apoios



Mídias Parceiras



Organização



Informativo

nº 94

Conheça melhor a ABIAM

Missão

Ser o órgão de máxima representatividade do setor de ingredientes junto à sociedade, promovendo e defendendo os interesses dos seus associados, além de promover o desenvolvimento tecnológico do setor.

Objetivos da Associação

* Aproximar as Indústrias de Ingredientes, buscando maior representatividade junto ao setor de alimentos e bebidas.

* Representar o setor de ingredientes junto aos órgãos públicos e associações congêneres.

* Prestar serviços aos seus associados, bem como a sociedade, fornecendo dados técnicos e econômicos do setor.

Objetivos e Finalidades

Constituída em Associação Civil, de caráter Nacional, sem fins lucrativos, a ABIAM tem seus principais objetivos e finalidades:

* Congregar as empresas estabelecidas em todo o Brasil, que se dediquem à Indústrias de Ingredientes para Alimentos, quaisquer que sejam suas modalidades e ainda as indústrias conexas ou diretamente ligadas.

* Incentivar a melhoria técnica, o fortalecimento econômico, financeiro e o progresso geral das INDÚSTRIAS DE INGREDIENTES e, conseqüentemente, todos os usuários no Brasil, observando o interesse público e o desenvolvimento Nacional.

* Colocar à disposição dos poderes Públicos (União, Estados, Municípios) autarquias, associações de classe, empresas privadas

em geral, os conhecimentos especializados e a experiência de seus associados, em proveito do estudo e solução dos problemas relacionados com Ingredientes para Alimentos.

* Promover o esclarecimento da opinião Pública, sobre assuntos que afetam a classe, através da Imprensa.

* Manter um serviço de informação e de assistência, para uso dos associados sobre assuntos que digam respeito ou interessam às Indústrias de Ingredientes para Alimentos.

* Manter intercâmbio com entidades congêneres.

* Desenvolver em seus associados, bem como a todas as Indústrias de Ingredientes do país, o espírito associativo, a leal concorrência e a franca e efetiva cooperação.

ASSOCIE-SE

Sua empresa estará contribuindo de forma mais ativa nas discussões do segmento. Além disso, estará recebendo e participando das atualizações da legislação do setor de Ingredientes e Aditivos para Alimentos.

ABIAM - Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos
Rua Hungria, 664 - 5º and. - Conj. 51 - 01455-000 - São Paulo - SP - Tel/Fax: 3034-3541, 3816-2928 - abiam@abiam.com.br - www.abiam.com.br

ABIAM	97, 113	(11) 3816-2928
Candon	84, 98	(45) 3284-1700
CP Kelco	88,99	(19) 3404-4640
Danisco/DuPont	Capa, 100	(11) 4613-3800
Döhler	100	(19) 2114-6000
DSM Nutritional Products	3, 100	(11) 3760-6300
FI Istambul	93	(+31) 20 4099 544
FIC 2013	3ª Capa	(+86) 10 5979 5833
FiSA 2013	112	(11) 4689-1935
Fortitech	101, 4ª Capa	(19) 3765-8900
Fufeng	67, 69, 83, 101	(+86) 10 6789-2679
Granotec	75, 102	(41) 3027-7722
Gremount	65, 68, 90, 102	(+86) 10 5969-3741
Hagzhou Onicon	70, 77, 68, 103	(+86) 717 630 7507
IFF	17, 103	(11) 4622-6014
Labonathus	41, 104	(11) 3961-2078
M. Cassab	85, 105	(11) 2162-7788
N&B Ingredientes	91, 105	(11) 3378-0222
Nexira	82, 106	(11) 3803-7373
Norsal	92, 106	(11) 3767-3810
Probiótica	89, 107	(11) 4785-3322
Prozyn	87, 108	(11) 3732-0000
Shandong Guangtongbao	64, 68, 79, 109	(+86) 536 322 3585
Stern	94, 109	(11) 3728-4760
Tate & Lyle	2ª Capa, 27, 51, 110	(11) 5090-3952
Univar	80, 97	(11) 3602-7222
Vogler	86, 111	(11) 4393-4400
Wacker	76, 111	(11) 4789-8300

行业组织



亚洲盛大的食品添加剂和配料展览会
Your Gateway to the Great Show on Food Additives and Ingredients

第十七届中国国际食品添加剂和配料展览会

Food Ingredients China 2013

March 26-28, 2013
Shanghai World Expo Exhibition & Convention Center
(No. 850 Bocheng Rd., Shanghai)

FIC 2013
Focus on Food Industry
Larger and More Exciting

For more information, please visit
www.ChinaFoodAdditives.com/d_e.htm

Organized by:



China Food Additives & Ingredients Association

China Food Additives Journal

Rm. 1402, Tower 3, Vantone, N° 6A, Chaoyangmenwai St., Beijing 100020, China

Tel.: +86-10-5979 5833 Fax: +86-10-5907 1335, 5907 1336

E-mail: cfaa1990@yahoo.com.cn

CCPIT Sub-Council of Light Industry

22B, Fuwai Dajie, Beijing 100833, China

Tel.: +86-10-6839 6330, 6839 6468

Fax: +86-10-6839 6422

E-mail: ccpitsli@public3.bta.net.cn

Welcome to FIC 2013!



FORTIFIQUE PARA CONTROLAR

**A FORTITECH FOCA
O DIABETES ATRAVÉS
DA NUTRIÇÃO**

Empresas estão buscando na Fortitech ajuda para atender às demandas dos consumidores com diabetes e condições de saúde relacionadas. Desenvolva produtos inovadores voltados para essa condição de saúde usando pré-misturas personalizadas de nutrientes da Fortitech. Qualquer nutriente. Qualquer aplicação. Em qualquer lugar do mundo.

**OBTENHA O INFORMATIVO TÉCNICO GRATUITO
"NUTRIÇÃO ESTRATÉGICA PARA O DIABETES."**

➤ **fortitech.com/freepaper**

Certificada Globalmente FS 22000
Instalações Globais: fortitech.com/contact

Siga-Nos



©2012 Fortitech, Inc. Todos os Direitos Reservados.