Mercado, Empresas & Cia.

PIRACANJUBA É A 12ª MARCA MAIS PRESENTE NOS LARES BRASILEIROS

A Piracanjuba é a 12ª marca mais presente na casa dos consumidores brasileiros. Os dados são da 4ª edição do *ranking* Brand Footprint, da Kantar Worldpanel, agência especializada em monitoramento de mercado, que listou as 50 marcas mais consumidas em todo o país. O desempenho, a penetração e a frequência de compra do produto compõem o coeficiente usado nos resultados. O levantamento apontou também que, das 50 marcas mais compradas no Brasil, 27 são nacionais e 23 são globais. Dentre as empresas locais do *ranking*, 48% cresceram em penetração e 11% cresceram em frequência de compra. Entre as marcas globais, os números são mais modestos: 30% obtiveram aumento em penetração e a frequência permaneceu estável.

A marca Piracanjuba, pertencente ao Laticínios Bela Vista, completou 60 anos em 2015 e é nacionalmente reconhecida pelas inúmeras inovações no segmento lácteo, proporcionando mais qualidade e praticidade aos seus consumidores. Está entre as 20 marcas mais presentes nos lares de todo o país e é pioneira no mercado por lançar produtos nutritivos, como bebida láctea com cereais, produtos lácteos para pessoas com intolerância à lactose e queijos em porções individuais.

UNILEVER ANUNCIA VENDA DE ADES PARA COCA COLA

A Unilever anunciou que fechou acordo para vender o negócio de bebidas de soja AdeS na América Latina para a Coca-Cola Company e a engarrafadora mexicana Femsa pelo valor total de US$ 575 milhões. Segundo a Unilever, esta venda é um passo no alinhamento do seu portfólio na América Latina para entregar crescimento sustentável e alinhar globalmente o seu portfólio de produtos e categorias. Atualmente, a marca AdeS é comercializada no Brasil, México, Uruguai, Paraguai, Bolívia, Chile e Colômbia. A transação aguarda a aprovação dos órgãos reguladores. A Unilever informou que continuará a distribuir as bebidas da marca AdeS até seis meses depois que o acordo for fechado. Além disso, continuará a fabricar os produtos AdeS por três anos no Brasil, dois anos na Argentina e um ano no México, começando imediatamente assim que receber todas as aprovações regulatórias e que o acordo for concluído. Em 2015, a AdeS vendeu 56,2 milhões de unidades de seus produtos e registrou receita líquida de US$ 284 milhões. Além de AdeS, a Coca-Cola informou que está comprando no Brasil a Laticínios Verde Campo, de Minas Gerais, dentro da sua estratégia de diversificação e reforço do portfólio de bebidas não gasosas. Ainda não há prazo para a conclusão do negócio.

CAFÉ EM CÁPSULA TERÁ SELO ABIC

O crescimento do mercado de café em cápsulas no país levou a Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), por meio do Programa de Qualidade do Café (PQC), a lançar uma certificação que garante a qualidade do produto. Coube ao Instituto Totum o gerenciamento do selo ABIC para café em cápsula que deve começar a ser estampado nas embalagens dos produtos em breve. Como a bebida em cápsulas tem características diferentes da do café em grão torrado e moído, foi preciso desenvolver uma nova metodologia de avaliação para monodoses. Esse trabalho foi realizado pelo Grupo de Avaliação do Café (GAC), do Sindicafé - São Paulo, em parceria com o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) e o Laboratório Carvalhaes. O objetivo da certificação para café em cápsulas é oferecer à indústria uma avaliação global do seu produto, avaliando as características da crema (cor, brilho, persistência, consistência), os atributos da bebida, como amargor, adstringência, corpo e sabor, e a intensidade valorada da bebida, que é o grau de persistência do aftertaste (retrogosto), medida em uma escala de 1 a 10. Assim, cafés que beiram os 10 pontos são marcantes, têm gosto mais pronunciado. Já cafés com intensidades mais baixas, são mais suaves, equilibrados. O Selo ABIC será concedido às indústrias que demonstrarem que produzem café em cápsula com a qualidade mínima exigida, que o café em cápsula mantém o padrão ao longo do tempo e que o processo produtivo tem condições de manter a qualidade de forma consistente. O segmento de monodoses, sobretudo o de cápsulas, é novo no Brasil. Começou a se desenvolver há dez anos, com a abertura em 2006 da primeira butique da Nespresso no país, em São Paulo. Depois, surgiram Dolce Gusto, o sistema Três, da 3Corações e chegaram as cápsulas e máquinas da italiana Illy, entre outras. Mas o mercado só mostrou mesmo seu potencial a partir de 2015, quando empresas que encapsulam café passaram a atender a demanda principalmente de pequenas e médias empresas, que têm neste nicho um grande potencial de negócio. Se em 2014 existiam pouco mais de 8 torrefadoras trabalhando com cápsulas, hoje já são mais de 90. Em 2015, o mercado de café em cápsulas cresceu 50%, com uma base pequena de indústrias participantes. Para 2019, de acordo com pesquisa da Euromonitor feita para a ABIC, estima-se crescimento de 21%, com uma base bem maior e robusta. Em valor, é um segmento que saltará de R$ 1 bilhão, em 2015, para R$ 2,9 bilhões, em 2019. Entretanto, para essas estimativas se concretizarem, as torrefações precisam saber trabalhar adequadamente com esse novo produto. A busca pelo selo é voluntária.

Inovação na Sooro é hábito.

Concentrado Proteico de Soro
Whey Protein

WPC 35 | WPCi 80 | WPC 60

Nossos Produtos:

- ***WPCi 80*** - Concentrado Proteico de Soro.
- ***WPC 60*** - Concentrado Proteico de Soro.
- ***WPC 35*** - Concentrado Proteico de Soro.
- ***Soro de Leite em Pó*** Parcialmente Desmineralizado.
- ***Permeado*** de Soro de Leite em Pó.
- ***Sooromix 600*** - Mistura Láctea.
- ***Manteiga*** Extra e Comum.
- ***Creme ATG*** com Alto Teor de Gordura.

Proteína de 1ª Soro do Brasil

A Sooro é pioneira na produção de Concentrado Proteico (WPC - Whey Protein) no Brasil, desde 2011.

SOORO
Soluções em Ingredientes Confiáveis

comercial@sooro.com.br Fone: +55 (45) 3284-5300 www.sooro.com.br

EMULZINT LANÇA LINHA ORQUESTRA DE CONFEITARIA FINA

A Emulzint, tradicional indústria holandesa fornecedora de ingredientes para panificação e confeitaria no Brasil, acaba de incrementar o seu portfólio ao lançar a Linha Orquestra, que reúne produtos para confeitaria fina de empresas de renome nacional e internacional, como a colombiana CasaLuker, a holandesa Dobla, a belga Aldia e a brasileira Cromus. Criada com o propósito de atender às necessidades dos chocolatiers, chefs, e patissiers, a Linha Orquestra reúne produtos de qualidade, permitindo que o profissional evidencie suas habilidades técnicas e sua capacidade criativa para surpreender os mais exigentes paladares. Assim como uma orquestra, a confeitaria fina precisa de instrumentos afinados nas mãos dos melhores músicos, para uma execução perfeita da obra. Através da linha Orquestra, a Emulzint pretende oferecer ao mercado brasileiro excelentes matérias-primas fornecidas por parceiros certificados e reconhecidos nacional e internacionalmente. A comercialização dos itens Aldia e Cromus será em todo o Brasil. Já as linhas Dobla e Casa Luker serão comercializadas nas cidades de São Paulo, Campinas e região. A linha Orquestra possui nove tipos de chocolates da tradicional marca colombiana CasaLuker, quatro deles com denominação de origem. Os chocolates CasaLuker são feitos com cacau fino de aroma, que se diferenciam pelos aromas frutais, florais e pelas nuances de malte. São produtos feitos com os melhores cacaus do mundo, criollos e trinitários, sendo soluções ideais para os profissionais que querem inovar e oferecer um sabor de chocolate incomparável, que ressalte a originalidade das suas criações. A Colômbia, mundialmente conhecida por produzir os melhores cafés do mundo, produz também os melhores cacaus do mundo. Toda essa qualidade é fruto da paixão e cuidado que é depositado no processo de plantio e colheita das melhores variedades do cacau e na produção dos chocolates finos. A CasaLuker tem um compromisso com os produtores de cacau, instruindo-os quanto às melhores práticas de cultivo, colheita e processamento das amêndoas e garantindo a compra direta de sua produção. Os itens de decoração em chocolate Dobla para pâtisserie que integram a linha Orquestra são: Palito Misto, Pluma ao Leite, Pluma Branca, Leque Misto, Placa Mista, Retângulo Misto, Mini Leque Misto, Mini Leque Rosa, Roseta Mista, Turitella, Pérola, Trufa Oca Branca, Trufa Oca ao Leite, Trufa Oca Dark, Kit de Palitos Sortidos e Kit de Leques e Palitos Sortidos. A linha Orquestra tem os recheios *premium* de framboesa, blueberry e cereja aldia, reconhecida pelos altos padrões de qualidade e tecnologia. Apresentam alto teor de frutas, deixando o visual mais atrativo e imprimindo ainda mais sabor ao produto. Os recheios podem ser usados para criar incríveis combinações com creme confeiteiro, chantilly, creme légère, ganaches ou chocolate, ou seja, permitem inúmeras criações e formas de aplicação. São ideais para tortas geladas, torteletas, mono porções, folhados e para o recheio de produtos levados ao forno. As bases laminadas para acabamento fino da linha Orquestra são da marca brasileira Cromus, considerada uma das maiores fornecedoras de embalagens e bases laminadas para confeitaria do país.

Fundada no Brasil em 1977, a Emulzint pertence ao grupo holandês Zeelandia International Holding B.V., que está presente em mais de 60 países. Conhecida no mercado pela inovação, postura ética e ações com foco no cliente, possui mais de 100 produtos nas linhas de panificação, confeitaria e indústria. Sua missão é oferecer soluções em produtos e serviços ao mercado com qualidade, de forma inovadora e buscando a excelência.

Emulzint
Grupo Zeelandia

GRAMKOW APRESENTA VEG FIBER FLAKES®

gramkow
Alimentos

Especialista em ingredientes saudáveis, a Gramkow lança no mercado o produto Veg Fiber Flakes®, que impulsiona o desenvolvimento de produtos com apelo de fibras, como granolas, cereais matinais, *snacks* de frutas e cereais, entre outros. O segmento que vem crescendo exponencialmente anseia por novidades práticas e saudáveis. A Gramkow tem a solução mais inovadora em flakes saudáveis como ingrediente para diversas formulações de alimentos, ao menor custo e com o maior alcance de apelos *clean label* existentes no mercado.

NOVAS NORMAS DA ANVISA OBRIGAM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA A MUDAR SISTEMA DE ROTULAGEM

Entra em vigor no dia 3 de julho a resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que apresenta as novas regras para rotulagem de alimentos industrializados. A partir dessa data, as empresas devem alertar os consumidores sobre os ingredientes alergênicos presentes, direta ou indiretamente, em seus produtos. Ficam dispensados da nova regra os produtos embalados e comercializados no próprio estabelecimento, os embalados a pedido do consumidor e alimentos comercializados sem embalagem. A iniciativa deve melhorar as condições de vida de uma parcela significativa da população. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), de 6% a 8% das crianças com menos de seis anos de idade sofrem com algum tipo de alergia alimentar. Entre os adultos, o número cai para cerca de 3%. A resolução em questão surgiu a partir de uma consulta pública, realizada em 2014 (nº 29 de 5/6/2014), e uma audiência pública, realizada em 2015 (nº 17 de 4/2015). Quem descumprir a resolução incorre em infração administrativa e está sujeito à aplicação das penas dispostas na Lei 6.437/1977.

SGS MICROINGREDIENTS
CreamLine FOODINGREDIENTS
▸ MICRO INGREDIENTES
▸ EMULSIFICANTES
▸ ESTABILIZANTES
▸ SISTEMAS
Player global, produção local.
Mono 90 e Mono 95 Monoglicerídeo Destilado
Mono e Di 40, 52,60,72 Mono e Diglicerídeos
Mono Hidrato Mono e Diglicerídeos Hidratados
PGA e PGE Ésteres de Poliglicerol
PGPR Polirricinoleato de Poliglicerol
PGMS 90 e 70 Ésteres de Propilenoglicol
SMS e STS Mono e Triestearato de Sorbitana
SSL e CSL Estearoil-2-lactil Lactato de Sódio e Cálcio
DATEM Ésteres de Ácido Diacetil-Tartárico
ACETEM Ésteres de Ácido Acético
LACTEM Ésteres de Ácido Lático
Glicerina Vegetal Bidestilada
Estearato de Potássio
Óleos Vegetais Hidrogenados
ÁCIDOS GRAXOS 100% ORIGEM VEGETAL
CreamLine | OrkuLine | OilChemical Veg
+55 42 3219 2700 | www.sgsingredients.com

CONFERÊNCIAS DA FISA E INNOVAPACK ABORDAM TENDÊNCIAS DOS MERCADOS DE ALIMENTOS E EMBALAGENS

De 23 a 25 de agosto, visitantes e expositores da Food ingredients South America (FiSA), ponto de encontro da indústria de ingredientes alimentícios da América Latina, e Innovapack, evento focado em design, tendências e inovação para a embalagem final da indústria de alimentos e bebidas, contarão com agenda ampla e completa de seminários e conferências. Realizadas simultaneamente no Transamerica Expo Center, em São Paulo, as atrações das feiras possibilitam ao visitante inteirar-se das últimas tendências do mercado, trocar conhecimentos e *insights*, ampliar seu *networking* e, ainda, fechar negócios. Assuntos relevantes, como oportunidades em alimentos e bebidas, tendências em regulamentação, segurança alimentar, e desafios em inovação e sustentabilidade, serão pauta da grade de conferências da FiSA. Na palestra "Tendências e oportunidades em alimentos: o que o consumidor está buscando?", a analista de pesquisa da Euromonitor International, Renata Benites Martins, apresenta o panorama atual do mercado de alimentos no Brasil, aponta as oportunidades e tendências de consumo, comenta cases de sucesso e fala sobre o que esperar para os próximos anos. Outro destaque é o painel de debates "Tendências e harmonização na regulação de alimentos na América Latina & Brasil", que terá a presença dos consultores Juan Thompson, da JThom Advisory, e Rodrigo Martins Vargas, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Os especialistas abordarão temas atuais, como o controle de obesidade por meio de alimentos e bebidas e a restrição ao consumo de produtos com alto teor de gorduras, açúcares e sódio. Enquanto isso, as conferências da Innovapack têm como foco as perspectivas e tendências em design, materiais, impressão, *branding* e sustentabilidade para embalagens alimentícias. Em destaque, duas exposições: "Perspectivas e tendências em embalagens alimentícias" e "Estratégias tecnológicas e inovação em embalagens alimentícias". Para completar as informações, os visitantes da FiSA e Innovapack poderão participar também do Seminar Sessions, que consiste em sessões gratuitas de 30 minutos, ministradas por líderes de mercado, que apresentarão os lançamentos e novas tecnologias do setor.

Food ingredients South America

VENDAS DA DANONE NO MUNDO DEVEM CRESCER ENTRE 3% E 5% ESTE ANO

A multinacional francesa de alimentos Danone confirmou a sua previsão de que as vendas aumentem entre 3% e 5% neste ano, enquanto manteve a expectativa para 2020, que consiste em focar em crescimento "forte, sustentável e lucrativo", depois de entregar rentabilidade em 2015. A empresa atualizou a sua estimativa para o avanço da margem operacional para 2016. Antes, a empresa não havia determinado números e apenas afirmava esperar "sólida melhora" no indicador; agora, projeta um crescimento na faixa entre 50 e 60 pontos-base. Segundo a Danone, a empresa continua buscando neste ano um aumento da resiliência das operações, com o objetivo de colher eficiências e otimizar custos. A empresa também afirmou que irá avaliar regularmente os seus planos de investimento para financiar adequadamente suas iniciativas de curto, médio e longo prazos, diante da rápida evolução em alguns mercados emergentes, em especial a China. Ainda segundo a Danone, como parte do seu plano de transformação em 2020, a Danone continua reforçando seu modelo de crescimento equilibrado. Para consolidar esse modelo em um ambiente ainda volátil e complexo e garantir o crescimento rentável de forma sustentável, a empresa conta mais do que nunca com alocação disciplinada de recursos para favorecer o crescimento.

CARGILL ASSINA ACORDO PARA COMPRAR EMPRESA DE ALIMENTOS FIVE STAR

A norte-americana Cargill assinou acordo para adquirir a Five Star Custom Foods, empresa especializada em produtos de proteína processada, sopas prontas e molhos. A compra inclui as cinco unidades da Five Star em Forth Worth, no Texas, e Nashville, no Tennessee. Toda a transação deve ser concluída nos próximos meses e, ainda, está sujeito à aprovação dos órgãos reguladores. Criada em 1999, a Five Star emprega 385 funcionários. Sua carteira de produtos inclui proteínas de carne bovina, de peru, carnes cozidas e uma empresa de distribuição de alimentos.

Cargill®

PURATOS CRIA 1ª BIBLIOTECA DE MASSA MADRE DO MUNDO

Após quase 100 anos se dedicando a descobertas e criações que desafiam o paladar do consumidor em aromas e sabores, a Puratos idealizou a primeira Biblioteca de "Massa Madre" do mundo, localizada próxima à sua sede, no interior da Bélgica. A massa madre, ou "pé de massa" como é mais conhecida, é um organismo vivo, um fermento natural. Cada massa tem suas características únicas, que se evidenciam quando dão origem a pães especiais. Os padeiros mais tradicionais conhecem bem o efeito que o fermento natural traz para sua produção. Porém, ao longo dos últimos anos, muitas padarias deixaram de trabalhar com esse tipo de fermento, buscando alternativas rápidas, o fermento biológico. É justamente aí que entra a iniciativa da Puratos. Para os pães, tempo é o mesmo que sabor, e a falta dele, implica em padarias com menos cheiro de pão quentinho e também pães com muito volume, mas com pouca acidez e um sabor padronizado. Para esse projeto, foram selecionadas três massas madre tradicionais no mercado brasileiro. As Padarias Benjamin e Cepam, e a indústria Brico Alimentos terão suas amostrar armazenadas com segurança e mantidas "vivas" pelos próximos anos, conservando as receitas de pães que foram criadas e aperfeiçoadas por essas panificadoras há mais de 50 anos. As três primeiras amostras de massa madre brasileiras já foram enviadas à Bélgica.

Centro de pesquisa científica sem fins lucrativos, a Biblioteca de Massa Madre é um presente da Puratos para o futuro da panificação, para guardar uma história viva da panificação no mundo. Em parceria com uma universidade na Itália, são feitas análises laboratoriais para identificar os principais microorganismos e enzimas que atuam no sabor dos pães e como são marcantes as características de cada região. Essa iniciativa é uma forma de mostrar a paixão da Puratos pela panificação e sua dedicação às pesquisas, adiantando-se às necessidades futuras dos sabores e texturas do mercado mundial.

Puratos
Reliable partners in innovation

Condimentos compostos funcionais, especiarias premium, molhos, sabores do mundo todo e desenvolvimento de soluções completas.

Corantes naturais da **CNM**
HELA Condimentos e Especiarias
CreativeFoods, inclusões de biscoitos
Dr. Suwelack, Caramelos e Iogurtes em pó
Smart Salt substituto de sal baixo em sódio
Amêndoas e Pistaches da **Paramount Farms**
AOM Advasterol (Fitoesterol) e Tocoferol de soja
DesertKing Extrato de Quillaja, espumante natural
Derivados de mel de alta qualidade da **MN Própolis**
Romã liofilizada, em pó e suco concentrado da **POM**
Betaglucana de aveia a 70% e Sucralose da **L&P**
Milne Fruits Berries em sucos concentrados e MicroDried

Hela

...flavours your world

CitriFi Fibra de laranja versátil:
- Hidrata a frio
- Estável
- Substitui gordura
- Substitui ovos

Citri-fi®

Hela Ingredientes Brasil Com. Imp. Exp. Ltda. – www.helaspice.com
Rua Francisco Leitão, 469 Cj. 1202 – Pinheiros – São Paulo-SP – 05414-901 – (11) 3068-8415

DUAS RODAS INVESTE EM EXPANSÃO NO SUDESTE DO BRASIL E NA AMÉRICA LATINA

A Duas Rodas, líder nacional na fabricação de aromas e produtos para a indústria de alimentos e bebidas, vai ampliar suas instalações em São Bernardo do Campo, SP, dentro do escopo do plano estratégico para a região Sudeste do país. O primeiro passo foi dado em 2015, com a aquisição da Mix Indústria de Produtos Alimentícios, de São Bernardo do Campo, unidade que vem apresentando um crescimento médio de 31% no faturamento em 2016. As novas instalações fabris da Mix contemplam também um Centro de Inovação, em um aporte financeiro de R$ 10 milhões somente neste ano, além de novos investimentos já planejados para 2017 e 2018. O objetivo da transferência para uma área maior é oportunizar a ampliação do portfólio de produtos desenvolvidos pela Mix, especializada nas linhas de confeitaria e chocolateria, como pasta americana, coberturas para confeitaria, corantes e granulados. O Grupo Duas Rodas fechou o 1° quadrimestre de 2016 com crescimento vigoroso de 25% no faturamento em comparação ao mesmo período do ano passado. Segundo a empresa, mesmo diante das adversidades enfrentadas pelo país, a empresa tem conseguido atingir suas metas e desafios, propiciando um crescimento acelerado da organização. Recentemente, a Duas Rodas criou a Diretoria de Negócios Internacionais, dentro da estratégia de expansão no mercado externo, com foco na América Latina. Em 2015, o Grupo Duas Rodas inaugurou novas instalações na unidade em Buenos Aires (Argentina) e, atualmente, está construindo um novo prédio para a fábrica em Santiago (Chile), investimento de mais US$ 7 milhões. O mercado colombiano também receberá investimentos este ano com a ampliação da unidade em Medelin. Para 2016, o projeto de expansão da empresa, além de robusto crescimento orgânico, prevê também aquisições nos mercados nacional e internacional.

Presente em mais de 30 países, a Duas Rodas atua há 90 anos na fabricação de ingredientes para as indústrias de alimentos e de bebidas no Brasil e no mundo. Com mais de 10 mil clientes, a empresa possui um portfólio com cerca de 3 mil itens divididos em dois grandes mercados: o de Flavors, com aromas, extratos naturais, desidratados, condimentos e aditivos, soluções integradas e ingredientes para a área de nutrição animal, com a marca Statera; e o de Food Service, com produtos de sorvetes, chocolates, confeitaria e panificação, com as marcas Selecta e Mix. Líder brasileira na fabricação de aromas e produtos para a indústria de alimentos e de bebidas, a Duas Rodas foi fundada por imigrantes alemães em Santa Catarina, onde funciona ainda hoje sua sede principal. A empresa conta, atualmente, com outras duas fábricas no Brasil (Sergipe e Manaus), quatro na América Latina (Argentina, Chile, Colômbia e México), além de sete centros de pesquisa e desenvolvimento e um Innovation Center.

Duas Rodas

Amidos Modificados

Linha completa de Amidos
- Amido de Mandioca
- Amido de Arroz
- Amido de Milho
- Amido de Batata

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

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

Quem conhece a fórmula controla o resultado!