

## Encontro com o INMETRO



No dia 12 de setembro de 2007 na Sede da CIESP - Distrital Sul a ABIAM realizou um encontro com a Sra. Maria Manuela dos Santos e o Sr. Adriano Braga de Melo, Coordenadores do SGT3 - Comissão de Alimentos do INMETRO. No encontro esteve presente também, a Dra. Daniela Arquete, da Gerencia Geral de Alimentos da ANVISA. Na ocasião, foi apresentado o trabalho desenvolvido pelo SGT3 e os presentes puderam esclarecer todas suas dúvidas sobre o funcionamento da Comissão de Alimentos do Mercosul.

NESTA  
EDIÇÃO

encontro com o  
INMETRO

Perfil do Associado

Notícias

### Associe-se:

Sua empresa estará contribuindo de forma mais ativa das discussões do segmento. Além disso, estará recebendo e participando das atualizações da legislação do Setor de Ingredientes e Aditivos para Alimentos. Dúvidas ou propostas: Tel: 11 - 3816-2928 ou [abiam@abiam.com.br](mailto:abiam@abiam.com.br).



**Presidente da ABIAM - SR. HELVIO TADEU COLLINO participou de reuniões em Brasília no dia 04/09/2007 :**

10:30 horas - ANVISA Assunto: Comunicado CVS 162/2007 " DITEP" publicado no Diário Oficial do Poder Executivo de São Paulo de 15/08/2007.

11:00 horas - UNIDADE DA ANVISA " GEPESP". Assunto: Alimentos Funcionais

14:30 - com o Grupo de Melhoradores da ABIAM na ANVISA "GICRA", " GGALI E GGLAS". Assunto: Apresentação de resultados do Monitoramento do bromato em melhoradores de panificação.

# GRANOTEC DO BRASIL

Fundada em 1991, a Granotec contribuiu com o processo de modernização do mercado de trigo no Brasil. Com os desafios e as oportunidades criadas pela abertura deste mercado, a empresa desenvolve um modelo inovador de atuação, voltado para o aporte de tecnologia e para a evolução do setor. A Granotec oferece soluções completas para o segmento tritícola brasileiro, possuindo em seu DNA a inovação. O futuro deste mercado no Brasil passa pela Granotec, onde o desafio permanente é desvendar os segredos do trigo.

A evolução tecnológica da Granotec é acompanhada por uma nova forma de se relacionar com clientes, parceiros e fornecedores. Um relacionamento baseado em valores como ética e transparência, que se traduzem em respeito e confiança. Este é o principal patrimônio que a empresa tem e mantém, por isso investe na formação de seus profissionais e na manutenção de parcerias com empresas líderes mundiais do setor.

Fornecedores exclusivos compõem o núcleo tecnológico e de alta qualidade e competitividade dos produtos Granotec. Estas características estão presentes em todos os produtos da linha, desde as enzimas mais utilizadas no país, até formulações exclusivas para diversos produtos à base de trigo. A Granotec se diferencia por ser um pólo gerador de tecnologia de aplicação de aditivos e ingredientes para produtos derivados de trigo.

No que concerne à inovação e lançamentos de novos produtos a Granotec esta convencida de que o futuro aponta para o binômio: biotecnologia e nutrição. As informações coletadas pelo mundo todo, principalmente em países que costumam ser precursores em novidades, mostram a irreversível substituição dos insumos químicos pelas enzimas (cada vez mais específicas e de melhor desempenho) na composição dos alimentos. A troca parcial ou total de gorduras, emulsificantes, conservantes já é fato e não tardará a acontecer no Brasil.

A excelência dos serviços e dos equipamentos já conhecida pelos clientes Granotec agora é oferecida através da Granolab, a mais nova empresa do grupo. Com a nova configuração dos negócios, os clientes continuam a receber atendimento diferenciado e qualidade de produtos e serviços.

A Granolab está comprometida com a qualidade proporcionada pela precisão das aferições feitas com equipamentos de análise do trigo e derivados. A empresa facilita a aquisição dos equipamentos e também se dedica a prestar toda a assistência técnica e a realizar treinamentos em todo o Brasil. A Granolab tem os melhores parceiros, empresas pioneiras e líderes mundiais.

Os serviços oferecidos pela Granolab são fundamentados no conhecimento do trigo, na aplicação de ingredientes e na utilização de equipamentos precisos. Eles representam a certeza de que o crescimento do mercado tritícola brasileiro será sempre baseado em tecnologia e conhecimento.



## PRINCIPAIS PRODUTOS:

- SPRING - Enzimas para Panificação, Bolos e Massas
- SUMMER – Enzimas para Biscoitos
- MATURAX - Maturadores
- GRANOESTAB - Emulsificantes
- GRANOFAF - Mixes de Ferro e Ácido Fólico
- Glúten/Master Glúten
- Branqueadores de farinha de trigo
- Farinha de soja hiperativa
- Fosfatos e fermentos químicos
- Oxidantes
- GRANOMIX – Formulados exclusivos para elaboração de pré-misturas e produtos acabados:
  - Pães
  - Bolos
  - Massas
  - Biscoitos
- FUNCIONAIS – Fos – Frutooligossacarídeos Inulina Fistoesteróis Ômega 3

## EQUIPAMENTOS

-CHOPIN  
-PERTEN  
-MINOLTA  
-BRANSCAN  
-VONDEL  
-DIOSNA

## SERVIÇOS:

**ANÁLISES LABORATORIAIS:** Convênio de análises laboratoriais.

**TREINAMENTOS:** Programas de treinamentos com cursos que estão entre os mais concorridos do mercado.

**ASSISTÊNCIA TÉCNICA:** Assistência técnica autorizada e exclusiva para os equipamentos Chopin e Perten.



**LAPIENDRIUS FLAVORS**

uma empresa que se dedica à criação e produção de aromas, pré-mixes, extratos aromáticos, condimentos e emulsões para Bebidas.

Além de aromas para tabaco e Aromas de Menta para Oral Care. A Lapiendrius por conhecer muito bem o mercado consegue identificar quais os sabores mais valorizados, as implicações econômicas dos projetos, as expectativas de rápido atendimento e a flexibilidade usual exigida, por esse motivo, atuamos em todas as linhas:

Bebidas, Confeitos, Fomeados, Higiene Bucal, Lácteos, Salgados.

**FIPAN 2007**

Aconteceu de 24 a 27 de Julho, a Feira Internacional da Panificação, Confeitaria e do Varejo Independente de Alimentos FIPAN 2007 no ExpoCenterNorte, em São Paulo. O evento contou com mais de 200 estandes, com cerca de 400 expositores. É considerada como a maior feira setorial da América Latina. Nossas associadas AB Brasil, Bakels Brasil, Emulzint e Puratos participaram com muito sucesso do evento.

**A ABIAM participou da XXIX Reunião Ordinária/ Comissão de Alimentos do MERCOSUL/SGT N°3 em Montevidéu de 20 a 24/08/07**



A **TECNOCARNE 2007** consolida-se como a maior feira de tecnologia em processamento de carne do País. Em sua 8ª edição, o evento mostra o promissor mercado brasileiro de carne - bovinas, suína, de aves e outras - que produz cerca de 16 milhões de toneladas por ano e exporta mais de US\$ 4 bilhões em produtos e derivados, tanto industrializados como in natura. Além de possibilitar oportunidades para empresários trocarem informações, a TecnoCarne é o local ideal para os frigoríficos adquirirem máquinas, embalagens, equipamentos de refrigeração, ingredientes e serviços. Parabéns ao Grupo Dipemar pelo sucesso da TECNOCARNE

Nossas Associadas GLOBALFOOD, KERRY, PURAC e ICL Brasil estiveram presente no evento com seus estandes.