

# Informativo **ABIAM**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA  
DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE  
INGREDIENTES E ADITIVOS PARA ALIMENTOS

ÓRGÃO DE DIVULGAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE INGREDIENTES E ADITIVOS PARA ALIMENTOS  
ANO 6 - Nº 39/JULHO AGOSTO 2005



Stand Labonathus Biotecnologia Internacional Ltda.



Stand Corantec



## Pavilhão Incubador ABIAM na FISA 2005: Novas perspectivas de negócios

Fundamentada como o principal evento em soluções de desenvolvimentos de produtos e tecnologia para a indústria alimentícia da América do Sul, a **FISA - Food Ingredients South America – Feira Internacional de Soluções e Tecnologia para a Indústria Alimentícia** reuniu 16.754 visitantes e 260 expositores nos três dias de realização, de 30 de agosto e 1º de setembro, no Transamérica Expo Center, em São Paulo.

Foram apresentadas muitas novidades em aditivos, condimentos, corantes, aromas, essências e uma infinidade de ingredientes, trazendo novas perspectivas para a indústria alimentícia.

Para o Sr. Helvio Collino, presidente da **ABIAM** e da Labonathus Biotecnologia Internacional, a iniciativa do Pavilhão Incubador favoreceu o contato com um público seletivo, tomadores de decisão, além de fortalecer a marca.

Para Alexandre C. Lopez da Corantec, o mercado alimentício tem um grande desafio: satisfazer consumidores cada vez mais conscientes e exigentes na busca de soluções saudáveis e de qualidade com o que consome.

A **ABIAM** espera novas adesões de empresas em seu Pavilhão incubador na FISA 2006.

### Nesta Edição

FISA 2005 I

Associado do Mês:  
Metachem II

Destaques de nossas  
empresas associadas  
na FISA 2005 III

Ciclo de Palestras  
ABIAM - FISA 2005 III

### 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. Dúvidas ou propostas: Tel: 11 - 5042-3299 ou [abiam@abiam.com.br](mailto:abiam@abiam.com.br).

Aguardamos seu contato!

## ABIAM: Associado do Mês



### Metachem: A química na sua melhor fórmula.

Atuando com seriedade e rigor na escolha do que distribui, a Metachem tem um forte comprometimento com o mercado. A qualidade e a inovação encontram-se num diversificado leque de produtos para as áreas de: Alimentação Humana, Adesivos, Lubrificantes, Tintas e Vernizes, Nutrição e Saúde Animal, Refratários, Tratamento de Couros, entre outros.

Toda a estrutura da empresa está comprometida com as questões da qualidade, saúde, segurança e meio ambiente, enfocadas pelo PRODIR. Por isso, o nome Metachem está sempre ligado ao de empresas reconhecidas internacionalmente.

Este cuidado está evidenciado quando se fala em Alimentação Humana, a exemplo das representadas Verdugt (Propionato de Cálcio e de Sódio), Avebe (Fécula de Batata, Mandioca e seus modificados), Bayer-Wolff Cellulosics (Carboximetilcelulose e Hidroxipropilmetilcelulose), Sensus (Inulina e Fruto oligossacarídeos), Aromor (Intermediários para Aromas e Fragrâncias), Solgum (Goma Tara), Chamtor (Amidos, Fibras, Gérmen e Glúten Trigo), Piveg (Luteína) e muitas outras.

Com a aquisição de área industrial, com 9.000 m<sup>2</sup>, na cidade de Itupeva, a empresa tem planos de investir na produção de produtos funcionais, previstos para o ano de 2006.

A Direção, Gerência e todos os funcionários da METACHEM estão comprometidos com o atendimento integral da Política e de seus objetivos, buscando exceder a expectativa do cliente, conhecendo suas necessidades, fornecendo produtos adequados e pesquisando novos produtos e novas soluções.

Toda sua equipe está à disposição para explorar as melhores alternativas para o seu negócio. Consulte-nos:  
atendimento@metachem.com.br - site: [www.metachem.com.br](http://www.metachem.com.br)



**Empresa 100% brasileira, fundada em Maio de 1988, a Metachem vem, desde então, ampliando e solidificando seus negócios na representação e distribuição de produtos químicos, que contemplam especialidades, produtos de performance e commodities.**



## Ciclo de Palestras ABIAM FISA 2005.



No dia 31 de Agosto às 18:30 h, realizou-se na FISA 2005, a palestra do Dr. Fernando Antônio Leite Goulart, do INMETRO cujo tema foi "A Harmonização de Regulamentos Técnicos e Procedimentos de Avaliação da Conformidade do MERCOSUL".

A palestra consistiu inicialmente pela apresentação do Inmetro e sua estrutura organizacional, suas atividades, normas e procedimentos.

Associadas às normas e procedimentos estavam as exigências e obstáculos para o setor alimentício.

O Dr. Fernando comentou sobre as barreiras técnicas em relação às exportações e abordou sobre um bom planejamento estratégico para se exportar. Enfim, a regulamentação e avaliação de conformidades para a harmonização dos requisitos técnicos para alimentos no Mercosul.

O resumo da palestra do Dr. Fernando encontra-se em nosso site: [www.abiam.com.br](http://www.abiam.com.br).

## Metachem: Nova fábrica



Esta é a nova fábrica da Metachem em Itupeva, onde destacamos a aquisição e planos de investimento na área de ingredientes funcionais.

## Notícias dos Associados

A **Globalfood** apresentou o **Brewers Clarex**, uma nova enzima com função estabilizante de atuação na cerveja com ação específica nas proteínas.

A empresa também apresentou entre outros novos sistemas de ingredientes para manteiga light e cream cheese e gorduras em pó e aromas texturizantes de seus parceiros **Kievit** e **Butterbuds**.

A **Corn Products** lançou no pavilhão de orgânicos a linha de alimentos funcionais, principalmente de fibras prebióticas. "O tema do momento continua sendo a preocupação com a saúde. Essa tendência, que ao que tudo indica veio para ficar, se demonstra nas altas taxas de crescimento e o número cada vez maior de lançamentos de produtos funcionais", disse Adriana Rached, gerente de produto e desenvolvimento de mercado da área de alimentos. O destaque entre os lançamentos é o **Natureal**, uma fibra de aveia com alta concentração de beta-glucana, composto que contribui no controle de colesterol e da glicemia do sangue.

## Cognis: 70% do mercado na fabricação de fitoesteróis

A aterosclerose é uma doença crônica-degenerativa que pode levar à obstrução das artérias nas suas paredes. Para promover níveis saudáveis de colesterol, surgiu uma nova proposta que consiste na adição de fitoesteróis ao leite.

Os fitoesteróis são extratos vegetais com estruturas semelhantes às do colesterol que, pelas suas capacidades têm melhor efeito de absorção reduzindo efetivamente o colesterol, reduzindo as frações do LDL colesterol, enquanto o HDL colesterol permanece quase inalterado.

email: [ravargas@cognis.com.br](mailto:ravargas@cognis.com.br)

Para a analista de marketing da **Purac**, Marina Fernandes, "O público visitante foi de tomadores de decisões e bem seletos. Muitos compradores, gerentes e diretores, enfim, pessoas com as quais queríamos falar. O objetivo da nossa participação era fortalecer a marca **Purac** no mercado, contatar futuros parceiros e fortalecer os já existentes. Por isso, escolhemos a Fisa para realizar a festa dos 50 anos da empresa", contou a analista da **Purac**, que chamou a atenção dos visitantes apresentando a água com sabor enriquecida com **Puracal**, um lactato de cálcio que enriquece bebidas e alimentos.

## EMULZINT AMPLIA SUA LINHA DE CONFEITARIA



Atualmente, há um grande interesse do mercado por produtos práticos e versáteis que agilizam a elaboração de receitas, sobretudo na área de confeitaria, possibilitando ao profissional de panificação, mais tempo para empregar a sua criatividade e o seu toque especial.

Seguindo essa tendência, a Emulzint lançou dois novos produtos: o **ZEELANDIA CHEESE CAKE**, mistura para o preparo de uma torta muito apreciada nos Estados Unidos, conhecida como *Cheese Cake*, composta por uma massa aerada e cremosa e um suave sabor de queijo, colocada sobre uma base de massa flora e decorada com geléia de frutas.

Para complementar esta novidade, foi lançado também o **ZEELANDIA BASE TORTA DOCE**. De fácil preparo, essa mistura agiliza o trabalho do profissional de confeitaria, pois produz uma saborosa base para tortas doces e torteletas, conhecida como massa Flora ou massa *Sablé*. Também possibilita a produção de deliciosos biscoitos e Petit Fours.