

NOSSA MENSAGEM



Findando 2006, felizmente todos com saúde, paz e fraternidade, ressaltamos o trabalho conjunto que de forma solidária na busca de nossos interesses comuns, obtendo novamente bons resultados, que devem ser compartilhados entre todos.

Somos hoje um bom exemplo de sucesso associativo e, obviamente as pessoas que participam ativamente da ABIAM são os grandes responsáveis por tais realizações, merecendo toda a nossa distinção e nossos mais sinceros agradecimentos.

Certos de que em 2007 contaremos outra vez com sua estreita colaboração, temos certeza de que poderemos fazer ainda melhor pois, lutar sempre pelo interesse comum é a única forma para a conquista de um grande resultado.

Um Natal de muita paz e um novo ano pleno de realizações no convívio com seus familiares e entes queridos é o nosso maior desejo!

SETOR EM 2006

Para o fechamento de 2006 prevemos que nosso mercado evoluiu em +/- 3,0%, aonde destacamos como causas alguns pontos importantes: a difícil paridade cambial e o agravamento da situação de concorrência principalmente nos commodities levando os preços de venda e nossa rentabilidade ainda mais para baixo.

Do lado da ABIAM, várias ações continuaram em pleno andamento, tendo nosso grupo de enzimas finalizado seu trabalho de forma brilhante e os demais grupos dado um bom andamento em nossos desafios como legislação mercosul e outras. Como destaque compramos uma sede e nossas contas permanecem bastante adequadas o que nos permitiu manter os mesmos níveis de mensalidades.

Para 2007, a manutenção destes grupos de trabalho de elevado nível, nossa forte presença em defesa setorial junto ao governo, etc..., a promoção do segmento através do patrocínio de feiras, seminários e nossa participação direta em eventos que possam trazer prestígio e conhecimentos para os membros do setor, estimulando o crescimento do mercado interno e criando estratégias para o bom desempenho de nossas empresas também no Comércio Exterior. Mais uma vez estas, em linhas gerais, serão as atividades de maior vulto da ABIAM.

Em 2007, venha participar conosco, tornando-se um Associado!

DIRETORIA ABIAM

NESTA EDIÇÃO

1
Nossa Mensagem

2
Perfil do Associado

3
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.

Conheça um pouco mais sobre a ABIAM visitando nosso site www.abiam.com.br



A ABIAM deseja a todos os seus colaboradores e associados um Natal cheio de paz e um feliz 2007!

NATURALMENTE INOVADORA

A Prozyn é uma das principais fornecedoras de ingredientes biológicos do país, destacando-se entre as gigantes multinacionais por sua capacidade de desenvolver soluções tailor-made que atendem às necessidades mais específicas dos clientes, sempre baseada na inovação, tecnologia e melhoria da qualidade de vida.

Com sede em modernas instalações na cidade de São Paulo, que reúne a planta industrial, o centro de inovação tecnológica e o escritório comercial e administrativo, a Prozyn atua em toda a América Latina oferecendo o que há de mais moderno na tecnologia de ingredientes.

A SOLUÇÃO CERTA PARA CADA MERCADO

Líder em diversos mercados onde atua, a Prozyn é pioneira e especializada na tecnologia de ingredientes para o desenvolvimento de soluções para a indústria de alimentos.

- ❖ Moinhos
- ❖ Panificação Industrial
- ❖ Melhoradores
- ❖ Massas
- ❖ Biscoitaria
- ❖ Bolos
- ❖ Laticínios
- ❖ Óleos & Gorduras
- ❖ Cervejaria
- ❖ Sucos & Vinhos
- ❖ Fortificação
- ❖ Hidrólise Protéica
- ❖ Álcool & Amido
- ❖ Feed & Pet Food

A SOLUÇÃO NA MEDIDA DO CLIENTE

A Prozyn possui um extenso portfólio de ingredientes que reduzem o custo, otimizam o processo e melhoram a qualidade do seu produto.

- ❖ Enzimas
- ❖ Emulsificantes
- ❖ Estabilizantes
- ❖ Hidrocolóides
- ❖ Conservantes Biológicos
- ❖ Melhoradores de Farinha
- ❖ Coagulantes Microbianos Naturais
- ❖ Ingredientes Funcionais
- ❖ Vitaminas e Minerais
- ❖ Proteínas
- ❖ Fibras

A Prozyn sempre pensa na praticidade do cliente. Por isso, nossos produtos são fornecidos de acordo com as suas necessidades - Pó e Líquido - sachet, caixas (1 à 25kg), big bag (225kg), Container (625 à 1125kg).

CONHECIMENTO E INFRA-ESTRUTURA DE PONTA GARANTINDO A QUALIDADE

Para garantir a qualidade dos produtos e o contínuo desenvolvimento de novas soluções, a Prozyn criou um Centro de Inovação Tecnológica (CIT). O CIT é o ponto de partida da grande maioria dos produtos oferecidos pela empresa. Eles são desenvolvidos no laboratório e testados na planta piloto.

No CIT é possível observar os efeitos dos produtos na prática, garantindo a otimização de fórmulas e o contínuo desenvolvimento em busca da mais alta qualidade. Além disso, com o CIT

agilizamos nossas respostas aos clientes e aumentamos a rapidez no desenvolvimento de aplicações que atendam as demandas do mercado.

Só quem possui as competências da Prozyn pode acompanhar de perto as últimas tendências da indústria e oferecer aos clientes o que há de mais inovador na tecnologia de ingredientes.

PARCERIAS - COOPERAÇÃO E TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA A SERVIÇO DO CLIENTE

Na longa cadeia da produção de alimentos, a parceria entre empresas é vital para que, ao final do ciclo, os consumidores tenham à disposição produtos de qualidade.

Nos últimos anos a Prozyn estabeleceu parceria com três grandes companhias multinacionais: a BASF, a Valley Research e a Palsgaard.



Com a BASF, maior empresa química do mundo e líder de mercado na produção de vitaminas e outros ingredientes para a nutrição humana, a Prozyn celebrou um contrato de distribuição. Já com a Valley Research, empresa americana líder em tecnologia de enzimas para os mercados de laticínios, nutrição, sucos e vinhos, entre outros, a Prozyn firmou um acordo de cooperação tecnológica e distribuição exclusiva que abrange todo território nacional. E finalmente com a Palsgaard, empresa dinamarquesa líder no desenvolvimento de emulsificantes para a indústria de alimentos, a Prozyn passou a comercializar emulsificantes para a indústria de panificação, gorduras e margarinas, além de estabilizantes para os segmentos de laticínios, sorvetes e bebidas.



Entre em contato e conheça melhor nossas soluções!

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

Prozyn
BioSolutions

Novo Regulamento Técnico para Enzimas

Em 17 de novembro de 2006 foi publicada no Diário Oficial da União a Resolução RDC 205 da ANVISA que aprovou o novo regulamento técnico sobre enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos destinados ao consumo humano.

Esta nova resolução é fruto de um árduo trabalho realizado pelo Grupo de Enzimas da ABIAM durante os últimos 05 anos, grupo este coordenado por Pedro Luiz Fernandes, certo que referida norma trouxe uma série de avanços solicitados pelo setor.

Não restam dúvidas de que o trabalho de atualização e aprimoramento de legislação deve ser constante, razão pela qual o Grupo de Enzimas continuará trabalhando nos pleitos da ABIAM que porventura não tenham sido acatados pela ANVISA nesta nova norma.

Por outro lado, cumpre-nos reconhecer os avanços obtidos e que, diga-se, são de extrema relevância para o setor produtor de enzimas.

Entre as principais conquistas podemos citar a inclusão na lista positiva de enzimas produzidas por microorganismos geneticamente modificados; a criação de um sistema de atualização contínuo da lista positiva, permitindo que as empresas possam submeter suas enzimas à apreciação da ANVISA embasadas em documentação pertinente; bem como a exclusão da lista de produtos onde a utilização das enzimas seria permitida e a definitiva dispensa de registro perante a ANVISA.

Por fim, resta agora ao setor buscar o aprimoramento em questões que ainda estão pendentes, tais como uma norma que regule os fermentos e culturas microbianas, a limitação do uso de aditivos em enzimas conforme os regulamentos técnicos dos alimentos aos quais elas se destinam e a ampliação das referências utilizadas pela ANVISA para inclusão de uma nova enzima na lista positiva, já que a lista atual considerou apenas as referências de JECFA, IPA-Codex, FCC e FDA (substâncias GRAS).

Observamos que todos os pontos retro-mencionados foram objeto de discussão com o GACTA, porém não foram contemplados pela ANVISA nesta nova norma. Deste modo, continuaremos o trabalho para o aprimoramento da Resolução 205/06.

ACOMPANHAMENTO DA LEGISLAÇÃO

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

Portaria nº288, de 19 de outubro de 2006 (DOU 23.10.06)

Submeter à consulta pública, por um prazo de 30 (trinta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa que visa aprovar o o regulamento técnico de identidade e qualidade de complemento lácteo.

Portaria nº287, de 19 de outubro de 2006 (DOU 23.10.06)

Submeter à consulta pública, por um prazo de 30 (trinta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa que visa aprovar o o regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó modificado.

Portaria nº 289, de 19 de outubro de 2006 (DOU 23.10.06)

Submeter à consulta pública, por um prazo de 30 (trinta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa que visa aprovar o regulamento técnico de identidade e qualidade de leite aromatizado.

Portaria nº264, de 27 de outubro de 2006 (DOU 30.10.06)

Cria a Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Aves e Suínos.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Portaria nº599, de 09 de outubro de 2006 (DOU 10.10.06)

Cria a Câmara Setorial de Alimentos para subsidiar a Diretoria Colegiada nos assuntos de sua competência.

Resolução RE nº3708, de 14 de novembro de 2006 (DOU 20.11.06)

Concede à empresa Ajinomoto Interamericana Indústria e Comércio Ltda a Certificação de Boas Práticas de Fabricação de Produtos Intermediários e Insumos Farmacêuticos Ativos

Resolução RDC nº205, de 14 de novembro de 2006 (DOU 17.11.06)

Aprova o "Regulamento Técnico sobre Enzimas e Preparações Enzimáticas para Uso na Produção de Alimentos Destinados ao Consumo Humano".