



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 7 - Nº 43 - MARÇO/ABRIL - 2006

Reunião do Mercosul- Comissão de Alimentos de 20 a 24/03/06 em Buenos Aires

Na reunião da Comissão de Alimentos do Mercosul que ocorreu de 20 a 24/03 em Buenos Aires, as seguintes Resoluções foram aprovadas e encaminhadas ao GMC:

- * Atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de Gelados Comestíveis (sorvetes)
- * Atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de Molhos e Condimentos
- * Atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de Bebidas não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas
- * Regulamento Técnico sobre Aromas
- * Lista Geral Harmonizada de aditivos alimentares e suas funções

Simpósio Brasileiro sobre Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios

Alimentos Funcionais e para Fins Especiais

08 e 09 de maio de 2006

Local: ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos - Campinas -SP

Informações: ital@ital.sp.gov.br / (19) 3743 1738 - com Edite



Fispal Tecnologia



6-9, junho de 2006

Fispal Tecnologia 2006

22ª Feira Internacional para o Desenvolvimento das Indústrias de Alimentos e Bebidas

Periodicidade: Anual

Data do Evento: 6 a 9 de Junho

Horário: 11h às 20h

Local: Anhembi

Endereço: Av. Olavo Fontoura, 1209 - Santana - São Paulo - SP

Apoio: Abea, Abflexo, Abief, Abigraf, Abre, ABPO, Abeaço, Abal, Abrava, Abiam.

Promoção/Organização: Fispal

Informações, entre em contato com a Central de Relacionamento Fispal (11) 5694-2666 ou telemarketing@fispal.com
Faça seu Pré-credenciamento no site: www.fispal.com

Nesta Edição

Notícias ABIAM

I

Associado do Mês:
Globalfood

II

Destaques de nossas
empresas associadas

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.

Aguardamos seu contato!

Globalfood - Advanced Food Technology

Inovação e experiência, marcas da Globalfood.

Uma empresa brasileira, de capital 100% nacional, que desde 1987 desenvolve e fabrica uma ampla linha de ingredientes para alimentos e que também desenvolve projetos especiais com texturas, cor e sabor únicos para cada cliente. Além da fábrica, possui um moderno centro de pesquisa e desenvolvimento tecnológico e um laboratório de controle de qualidade. Instalada em São Paulo, a Globalfood dispõe de estrutura de vendas e representantes, locados regionalmente para atendimento em todas as partes do Brasil.

Um olhar no passado visualizando o futuro

Em 1844, na Alemanha, entre as primeiras equipes a desenvolver tecnologias para a fabricação de alimentos duráveis, encontravam-se membros da família do Diretor Presidente da Globalfood. Quatro anos depois, a família fundou uma empresa dedicada à fabricação de conservas alimentícias enlatadas. Na época, isto correspondia em pioneirismo e tecnologia, à fabricação, nos dias de hoje, de alimentos e dietas para astronautas e esportistas.

Criar soluções

O moderno e bem equipado Centro de Pesquisa e Desenvolvimento Tecnológico da Globalfood oferece todas as possibilidades para testar o emprego dos ingredientes funcionais em formulações já existentes e no desenvolvimento de novos produtos das diversas áreas de atuação. Processos industriais podem ser simulados em menor escala do que na indústria, ajudando assim a reduzir consideravelmente o tempo de desenvolvimento.

Inovação é a nossa especialidade

A Globalfood atenta às transformações do mercado e às novas tendências da indústria alimentícia, leva aos seus clientes, com qualidade e segurança, soluções inovadoras e surpreendentes. Desenvolvendo produtos que atendem às exigências crescentes de segurança e qualidade, permitindo que seus clientes estejam sempre um passo à frente, esse é o objetivo

Nova logomarca

Recentemente a Globalfood modernizou a sua logomarca. Com equilíbrio dos elementos, mais leve e mais moderna, é dessa forma que a Globalfood se apresenta a partir de agora.

Áreas de atuação e produtos

A Globalfood fabrica e oferece produtos para a indústria de laticínios, derivados de trigo, derivados de carne, sopas, molhos e cervejas, fornecendo os seguintes produtos:

- Texturizantes
- Estabilizantes
- Gorduras em pó
- Culturas
- Coalhos
- Enzimas
- Conservantes
- Kits para análise de antibióticos



Parcerias internacionais

A Globalfood realiza parcerias internacionais com a DSM da Holanda, a Butterbuds dos Estados Unidos, a Kievit da Holanda e a Cramer do Chile, para trazer o melhor do mundo para seus clientes. Novidades mundiais para aplicações locais, customizadas.

Engajamento social

A Globalfood sabe que tão importante quanto manter padrões de qualidade e receber o reconhecimento de seus clientes, é poder contribuir no âmbito sócio-ambiental. Reconhece que cada um de nós têm a obrigação de fazer a sua parte para criar uma sociedade mais justa, consciente e sustentável. E por isso está de forma atuante criando ações sociais junto a diversas entidades que propiciem um mundo melhor, mais justo e equilibrado.



Globalfood
R. Alberto Sampaio,45 V. Sta Catarina
04363-040 São Paulo SP
Tel: (11) 5564 1100
Fax: (11) 5564 1101
e-mail: globalfood@globalfood.com.br
www.globalfood.com.br

Notícias dos Associados



PADARIAS LUCRAM COM PRODUTOS ANUNCIADOS NA TELEVISÃO

A Emulzint, com o objetivo de valorizar o segmento de panificação e pequenos varejos e dando continuidade à gama de produtos da marca Puro do Campo, lançou o primeiro sabor de uma linha de bolos.

O Bolo Abóbora com Coco, tem as características do típico bolo caseiro: saboroso, úmido, macio e com um aroma irresistível.

É comercializado em caixas com 10 Kg de mistura e material de embalagem exclusivo (forminhas forneáveis, sacos plásticos transparentes e lacres) que confere ao produto uma identidade própria e um diferencial no ponto de venda.

A idéia é que além de comercializá-lo na própria loja, as padarias possam produzir e vender este produto para mercearias e mini mercados que estejam em seu perímetro de atuação, aumentando assim a produtividade e seu faturamento mensal.

O Bolo Abóbora com Coco, a exemplo dos demais produtos lançados com a marca Puro do Campo, está sendo anunciado nacionalmente na televisão, através de ações de merchandising no Programa do Ratinho.

Para obter maiores informações, entre em contato através do serviço gratuito 0800-701-5800 ou do site www.emulzint.com.br.



Novas Parcerias

Frente aos objetivos de renovadamente estar disponibilizando aos produtores do Brasil, novos produtos, serviços e tecnologias que sejam diferenciados, racionais e absolutamente seguros e que agreguem valores consideráveis a todos, a Labonathus acaba de estabelecer mais 2 novas parcerias, aonde, passamos a também aqui representar com exclusividade as empresas:



Bioprox (França) : Uma nova e diferenciada opção em cultivos e fermentos lacteos para a industria de laticinios .

Diana Naturals (França) : Ingredientes naturais produzidos a base de pescados , frutas , vegetais e carnes , como corantes , extratos , secados , fitonutrientes e outros , destinados as industrias de alimentos , aromas , farmaceutica e outras .



Para melhores detalhes , entre em contato conosco : Labonathus Biotecnologia Internacional Ltda - Tel .55.11. 3961 2078

PeptoPro® e Fabuless® são os dois novos ingredientes da DSM que a Globalfood, como parceiro, está oferecendo com exclusividade no mercado brasileiro.



Fabuless® é o novo ingrediente funcional da DSM. Fabuless® ativa o mecanismo natural que controla o apetite ajudando a controlar o peso sem o sacrifício e a disciplina normalmente associada com dietas e regimes. Fabuless® é uma emulsão a base de óleo de palma e óleo de aveia e foi desenvolvido para ser usado em vários tipos de alimentos, especialmente em produtos lácteos como iogurtes ou bebidas lácteas. Fabuless® é um produto patenteado e sua ação é comprovada clinicamente.

Para obter maiores informações sobre Fabuless® visite o site www.dsm-foodspecialities.com

Com PeptoPro®, a DSM dá um novo significado ao conceito de bebidas para esportistas. Até hoje o uso de proteínas neste tipo de produto era limitada devido a sua baixa solubilidade, pouca estabilidade e difícil digestão. Proteínas hidrolisadas dissolvem melhor, são mais facilmente absorvidas pelo organismo e mais fáceis de digerir porém, conferem um sabor amargo ao produto. PeptoPro® é um ingrediente funcional obtido por uma tecnologia patenteada pela DSM na qual, através de um processo de hidrólise, proteínas lácteas são quebradas resultando em di- e tripeptídeos que são solúveis, não alergênicos e não conferem ao produto sabor amargo. Assim é possível fazer bebidas para esportistas com altos teores de proteína mais estáveis e mais saborosas. Para maiores informações sobre PeptoPro® visite o site www.peptopro.com e/ou www.dsm-foodspecialities.com