

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 5 - Nº 32 - MAIO/JUNHO/2004

Feiras e Eventos



FOOD INGREDIENTS
SOUTH AMERICA

Feira Internacional de Soluções e Tecnologia para a Indústria Alimentícia
31 de Agosto a 02 de Setembro
de 2004

Transamérica ExpoCenter São Paulo - SP
Terça a Quinta das 13:00 às 20:00h



Nesta Edição

Pavilhão Incubador
ABIAM -
FISA 2004 I

Associado do Mês:
DSM Bakery
Ingredients II

Participação
da ABIAM na
Fispal
Tecnologia III

Palestra ABIAM
FISA 2004 III

Grupo Técnico
de Aditivos III

Trabalhos com o
MAPA/ANVISA III

10 anos FISA III

Empresas confirmam participação no Pavilhão Incubador ABIAM

Duas empresas estão confirmadas para a participação na Food Ingredients South América, no Pavilhão Incubador ABIAM. São elas a Labonathus e a Corantec.

A ABIAM espera aumentar esta participação entre outras empresas, acreditando ser esta uma iniciativa muito importante, pois abre a oportunidade de pequenas empresas participarem da Food Ingredients, que atualmente é o principal evento do setor de alimentos para a América Latina.

Por não haver muita disponibilidade de espaços individuais, pois muitas reservas foram efetuadas no ano passado, a VNU Business Media, apostando mais uma vez no projeto, disponibilizou uma área de 54 m² para a ABIAM e seus associados, podendo aumentar em função de novas adesões. Isto viabiliza custos e garante a exposição das empresas a um público superior a 15.000 profissionais do setor.

Faça seu credenciamento pela internet no site www.fisa.com.br até 15/08/2004 e retire gratuitamente o catálogo oficial no dia do evento. Você economizará R\$ 25,00 e conhecerá todos os expositores da Fi 2004.

VNU Business Media do Brasil
+55 11 3873-0081 r. 122
+55 11 3873-1912 Fax

fisa@vnu.com.br
<http://www.fisa.com.br>



DSM Bakery Ingredients: qualidade, confiança e tradição

A DSM Bakery Ingredients é uma das líderes mundiais na fabricação de fermentos, ingredientes e enzimas para panificação. Sua missão é fornecer ao setor produtos que agreguem valor ao negócio. Para isso, a empresa conta com técnicos especializados e laboratórios altamente qualificados em cada companhia operacional.

Sua História

Ao construir sua fábrica de fermentos para panificação em 1870, o Sr. Jacques Van Marken deu início à história da empresa, que mais tarde passou a se chamar Royal Gist-Brocades, uma das principais fornecedoras de fermento, enzimas e ingredientes para o mercado mundial de panificação.

Em 1996, a Royal Gist-Brocades adquiriu a brasileira Colombo Indústria e Comércio, uma das pioneiras desde 1912. E em 1998, uniu-se à DSM, também multinacional holandesa fundada em 1903. Ambas partilhavam da mesma filosofia, surgindo dessa união a DSM Bakery Ingredients.

Já em 2004, a Colombo altera a sua razão social para DSM Bakery Ingredients do Brasil, tal qual as demais empresas ao redor do mundo. Hoje, ela fornece produtos de alta qualidade, consagrados no mercado nacional e internacional.



Seus Produtos

A DSM Bakery Ingredients garante qualidade e confiança aos seus clientes. Conheça alguns de seus produtos:

Fermipan Red – Fermento Seco Instantâneo especialmente desenvolvido para processos com baixos teores de açúcar (até um máximo de 10%), ideal para todos os tipos de massas que requerem elevada força fermentativa. Garante ótimos resultados em todos os processos de panificação, conferindo aos seus produtos um excelente aroma natural ao pão. *Dosagem recomendada:* 30% a 40% do fermento fresco.

Fermipan Brown – De fácil utilização, o Fermento Seco Instantâneo foi especialmente desenvolvido para massas ricas, com teor em açúcar superior a 5%. *Dosagem recomendada:* 30% a 40% do fermento fresco.

Linha Super Z – Melhoradores de farinhas unificado, com formulação balanceada, que oferece maior rendimento e qualidade na fabricação de pães, suportando até farinhas mais fracas.



Feiras e Eventos



ABIAM na FISPAL

A ABIAM esteve presente na Fispal Tecnologia 2004. O evento reuniu empresas do setor de embalagens e equipamentos para a indústria de alimentos.

ABIAM

Grupo Técnico de Aditivos

A ABIAM – Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Aditivos e Ingredientes para Alimentos formou um Grupo Técnico de Aditivos, cuja finalidade é apresentar propostas de revisão da Legislação atual para as diversas categorias de alimentos.

Em função do avanço tecnológico e da necessidade do mercado, o primeiro trabalho do GT será a revisão de aditivos e coadjuvantes de tecnologia para subcategorias da categoria de alimentos de leite e produtos lácteos, incluindo os queijos.

Fazem parte do Grupo Técnico de Aditivos as seguintes empresas:

- Ajinomoto
- Beraca Sabará
- Corantec
- Christian Hansen
- Corn Products
- Danisco
- Emulzint
- Globalfood
- Labonathus
- Makeni
- Oxiteno
- Prozyn
- Purac

Palestra ABIAM - FISA 2004

Rotulagem Nutricional

Dra. Antonia Maria de Aquino
Gerente de Produtos Especiais - ANVISA
Data: 31/08/2004
Horário: 18:30 horas
Local: Auditório 1 - mezanino
Vagas Limitadas

Trabalhos com o MAPA

A ABIAM recebeu no dia 17 de junho, a Dra. Ester Aguiar do Ministério da Agricultura, responsável pela Área de Fomento da Alimentação Animal. Nesta ocasião, os associados puderam esclarecer dúvidas sobre a Portaria 384 e as novas regras para registro de aditivos que serão utilizados na alimentação animal. Esta portaria estava em Consulta Pública e será publicada em breve.

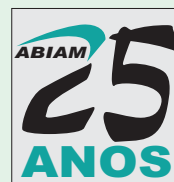
Dia do Panificador

No dia 02 de Julho aconteceu no Clube Atlético Juventus, o jantar do SINDIPAN - AIPAN, em comemoração ao “Dia do Panificador”. Estiveram presentes a classe panificadora, fornecedores, políticos, autoridades e o presidente da Fiesp, Sr. Horácio Lafer Piva. A ABIAM esteve representada por seu presidente, Sr. Helvio T. Collino.

ABIAM / ANVISA

No dia 18 de junho, o Dr. Cléber Ferreira dos Santos esteve reunido com a Diretoria da ABIAM para tratar de vários assuntos relacionados ao setor, tais como enzimas, melhoradores para panificação e registro de produtos.

Este trabalho conjunto entre a ABIAM e a ANVISA tem o objetivo de reduzir o prazo de registro de aditivos. Em uma primeira instância, ficou estipulado que o laudo de análise prévia do produto deverá ser anexado no momento do protocolo, gerando uma agilidade maior no processo.



Em breve estaremos divulgando o local e a data de nosso cocktail em comemoração aos 25 anos de ABIAM. Aguardem!



FI
10 anos

A Food Ingredients South America completa este ano a sua 10ª edição. A VNU Business Media Brasil reserva uma agenda bastante intensa, durante o evento, promovendo uma festa que fará

uma viagem ao tempo, que vai marcar o início dos próximos 10 anos, com previsão de muito sucesso pela frente!

O palco deste acontecimento será o Tom Brasil, na Vila Olímpia, no dia 30 de agosto de 2004, às 20hs, com show de Marina Lima, junto com a premiação do Fi South América Award e com o 7º Encontro da Indústria Alimentícia.

A ABIAM se sente honrada em fazer parte dessa história de sucesso e parabeniza a VNU, acreditando nos próximos 10 anos de parceria.

Dia 08 de Julho - Dia do Panificador - Parabéns!