

## FISA 2004 - Mais um ano de sucesso do Pavilhão Incubador ABIAM



Stand ABIAM



Stand da Labonathus



Stand da Corantec

## Ciclo de Palestras Técnicas FISA

O tema da Palestra da ABIAM na FISA 2004 foi “**Rotulagem Nutricional Obrigatória**”, ministrada pela Dra. Antonia Maria de Aquino, da Gerência de Produtos Especiais - GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS GPESP/ GGALI/ANVISA.

Dentre os assuntos abordados, destacamos as diretrizes sobre rotulagem nutricional, a pesquisa sobre rotulagem nutricional em 74 países, rotulagem nutricional de alimentos embalados, referências internacionais usadas no Mercosul, quais nutrientes que devem ser declarados, o modelo de rotulagem nutricional e as ações para implementação.

A palestra teve uma ótima repercussão, garantindo o sucesso do “Ciclo de Palestras ABIAM” por mais um ano na Food Ingredients South America.

## Nesta Edição

FISA 2004 I

Ciclo de  
Palestras  
Técnicas FISA I

AB Enzimas  
Brasil - Associado  
do mês II

Posse da nova  
Diretoria III

Diretoria  
Eleita III

Grupo de  
Melhoradores III

FI South America  
Award III

Novo Associado  
ABIAM  
Arla Foods III

# AB Enzimas Brasil Comercial Ltda

## O MAIS ANTIGO FABRICANTE DE ENZIMAS

**AB Enzymes** - Uma empresa com longa existência na produção de enzimas.

A **AB Enzymes** sediada em Darmstadt na Alemanha, originalmente Röhm GmbH e depois Röhm Enzymes GmbH, vem já desde o início do século 20 produzindo enzimas.

Marcas como Rohapect e Veron surgiram no início de 1900.

A **AB Enzymes** é o mais antigo fabricante de enzimas e sua produção está atualmente na Finlândia.

Em 1997 a **AB Enzymes** foi incorporada à ABITEC do grupo ABF, um dos maiores grupos empresariais da Europa no segmento de alimentos com aproximadamente 34.000 funcionários e um faturamento da ordem de 4,4 bilhões de libras esterlinas.

A ABITEC reúne empresas focadas na produção e aplicação de especialidades utilizadas como ingredientes em panificação e processamento de frutas, entre outros.

O nome **AB Enzimas** existe desde 2001 e substitui Röhm Enzymes GmbH.

A **AB Enzymes** é certificada ISO 9001 e HACCP e sua produção obedece aos critérios kosher de produtos para alimentação.

Fortemente focada em pesquisa e desenvolvimento a **AB Enzymes** aplica mais de 10 % do seu faturamento em pesquisas. Desde 1998 atua em conjunto com a Universidade de Darmstadt na área de pesquisas em microbiologia.

O foco de aplicações está na indústria de alimentos, porém desde 1997 produz também enzimas para aplicação textil e nutrição animal.

A estrutura de venda global baseia-se em gerencias regionais como bases de coordenação e distribuição dos produtos; sendo a mais recente a da América do Sul, onde a **AB Enzimas do Brasil Cmi. Ltda.** responde em São Paulo pelas vendas da região.

Mais informações sobre a empresa no site [www.enzymes.com](http://www.enzymes.com)



**AB**  **Enzymes**  
an ABF ingredients company

## Posse da nova diretoria

No dia 24 de Agosto de 2004, data em que comemora seus 25 anos, a ABIAM formaliza a posse de sua nova diretoria. O evento foi oficializado com um café da

manhã, onde a nova diretoria aproveitou para confraternizar a data festiva.

*Na foto ao lado, momento em que o Sr. Helvio Tadeu Collino formalizava a posse da nova diretoria. Ao seu lado, a Sra. Monica Hasserodt.*



## Diretoria Eleita em 27/07/2004 - 2004/2006

CARGO	NOME
PRESIDENTE	HELVIO TADEU COLLINO
VICE-PRESIDENTE	MONICA L. T. W. HASSERODT
1ª SECRETÁRIA	ALEXANDRA P. PAVANELLI
2ª SECRETÁRIA	SHEILA CRISTINA COLLINO
1ª TESOUREIRA	SIBELI ORTIZ BESELGA
2ª TESOUREIRO	PAULO R. O. SCIAMARELLI
<b>DIRETORES:</b>	
Ingredientes	FERNANDA SIMON P. NOGUEIRA
Melhoradores	KENZI HAYASHIDA
Marketing	PAULO SERRANO STOFFEL
Técnica	KELEN MONDIN BULOS
Jurídica	PATRICIA FUKUMA JANNINI
Financeiro	ALEXANDRE CAPRINO LOPEZ
Administrativa	FÁTIMA D'ELIA
Relações Externas	PEDRO LUIZ FERNANDES
<b>CONSELHO FISCAL:</b>	
EFETIVOS	EDUARDO NICOLAU FELIZ CRISTIANO NUNES PAULO GARCIA DE ALMEIDA
SUPLENTES	CAROLINA ZAGO REINALDO C. T. MEDRANO FRANCISCO G. DE MORAES JR

## ABIAM - Grupo de Melhoradores

O nome "Melhoradores" aplica-se à produtos compostos de ingredientes que atuam na melhoria dos aspectos sensoriais dos produtos panificáveis, como volume, cor, textura, maciez, aroma, sabor, etc., fundamentais na diferenciação da qualidade final dos produtos que consumimos a cada dia.

A criação do Grupo de Melhoradores visou buscar alternativas para o desenvolvimento da Panificação, orientando e aperfeiçoando as empresas atuantes nesse mercado a fim de utilizarem procedimentos normatizados, nos quais a garantia pela qualidade dos ingredientes e a saúde do consumidor sejam sempre priorizadas.

Estas ações coordenadas pela ABIAM, através de empresas líderes do segmento, incorporam maior respaldo junto à órgãos federais na validação de métodos e procedimentos revertendo a gestão do conhecimento para ações práticas.

## Novo Associado ABIAM



A Arla Foods é uma companhia dinamarquesa, maior fabricante Europeu de leite, que está no mercado internacional há mais de cem anos. Também produz queijos, manteigas, margarinas e proteínas lácteas. No Brasil a Arla é sócia da Danvigor.

O interesse em associar-se à ABIAM é da Arla Foods Ingredients, uma empresa do Grupo Arla Foods, que trabalha exclusivamente com proteína lácteas, para os segmentos lácteos, de nutrição esportiva, de sorveteria, de cárnicos, de panificação, chocolates, entre outros.

## FI South America Award

Uma grande festa realizada no Tom Brasil, prestigiada casa de espetáculos em São Paulo, no dia 30 de agosto, marcou a tradicional premiação da maior feira de soluções e tecnologia para a indústria alimentícia. A sétima edição do prêmio Fi South America Award, que aconteceu juntamente com a comemoração dos 10 anos da Food Ingredients South America, contou com a presença de cerca de 600 convidados, que puderam conhecer o vencedor em 2004 do Ingrediente Alimentício Mais Inovador e do produto Alimentício mais Inovador.

A associada da ABIAM, Danisco, levou o "oscar" de Ingrediente Alimentício Mais Inovador. **GRINDAMYL POWERBake 7000™ Bakery Enzyme** é o nome do produto da Danisco, uma



nova xilanase, livre de inibições, que possui aplicação na indústria de panificação. Por não ser sensível aos inibidores de xilanase naturalmente presentes nas farinhas de trigo, esta enzima possui tolerância superior às variações nas safras de trigo, proporcionando que o fabricante de farinha e, conseqüentemente de pão, obtenha uma qualidade constante de seu produto final.

A ABIAM parabeniza a Danisco por mais esta conquista.