

Nº 32 - Maio de 2019 - Ano 10



# fermentech news



## ARTIGO TÉCNICO Bioproteção em queijo de coalho

Reportagem

### União

empreendedorismo  
e dedicação



Reportagem

### Natulact

excelência na  
qualidade e sabor



Esta edição do **Fermentech News** está fervilhando de novidades! Estamos vivendo um período com ótimas perspectivas e muito bom astral, que abre a oportunidade de investirmos em muitas atividades para agirmos o mercado. São muitos cursos de formação e aperfeiçoamento, feiras, viagens, encontros... Ufa! Dá até pra cansar! Mas a gente não cansa e ainda pedimos mais!

Para começar, trazemos informações sobre o seminário que aconteceu em Lajeado (RS), evento que nos levou às terras gaúchas, cheias de carinho e energia boa, de um povo sorridente e acolhedor. Adoramos estar presentes e a interação entre todos foi muito positiva! Nesse pique, já preparamos nosso próximo seminário, que acontecerá em Feira de Santana (BA): saindo do clima frio do sul para o calor do Nordeste, só o calor humano não muda! Falando em clima, este ano teremos Minas Láctea, o mais tradicional evento do setor de laticínios do País e já estamos preparando muitas novidades para os três dias de feira. Nesta edição do Fermentech News adiantamos algumas delas. Também realizamos mais uma edição do Fermentech Day, evento que já se tornou tradicional em nossas dependências e contamos tudo para vocês!

Por fim, como os dias estão ficando mais frios, vai dando aquela vontade de reunir os amigos para um churrasco e, obviamente, não pode faltar entre os ingredientes o bom espetinho de queijo coalho. Nesta edição, você aprende um pouco mais sobre este delicioso produto, na matéria técnica que revela como obter melhor qualidade na produção e aumentar a vida útil nas gôndolas.

Se tudo isso não bastasse, ainda temos nossas tradicionais reportagens com nossos parceiros, revelando a trajetória dessas empresas que colaboram para que o mercado de queijos prospere, além da homenagem a um grande profissional, valorizando sua história e dedicação. Embarque conosco nas páginas desse informativo e fique por dentro de todas as nossas atividades. Com a Fermentech, a temperatura nunca esfria!

**Boa leitura!**

Nanci H. Ohata Santana  
diretora



índice

Nº 32 | Maio de 2019

### Reportagem

**Laticínios União** .....3

**Laticínios Natulact** .....6

### Artigo Técnico

**Bioproteção em queijo de coalho** .....4

**News** .....7

**Homenagem** .....8

### Produtos de excelência

- ácido láctico 85%
- aromas
- cloreto de cálcio 40%
- condimentos
- conservantes
- corantes
- culturas bioprotetoras
- culturas lácteas
- culturas para queijos especiais
- culturas probióticas
- enzimas coagulantes
- estabilizantes
- fibras
- fumaça líquida
- lactase
- lecitina de soja
- lipase em pó
- proteína concentrada do leite (MPC)

**Consulte-nos!**



11 2227.7500  
www.fermentech.com.br

Escritório Tatuapé:  
Rua Jarinu, 246, Cidade Mãe do Céu - São Paulo - SP - 03306-000  
Centro de Distribuição:  
Estr. do Una, 135 - Galpão 3 e 4 - Itaquaquecetuba - SP - 08599-650

**Siga, curta e compartilhe**



Fermentech News Distribuição Gratuita. Tiragem: 2500 Exemplares. Diretoria Nanci H. Ohata Santana e Sebastião Zorzeti Jornalista Responsável Eduardo Marchiori - MTB 027590 Imagens Acervo Fermentech Fermentech News é uma publicação da Fermentech Comércio e Insumos para Alimentos Ltda, voltada para clientes e fornecedores. Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião da empresa. Pode ser reproduzido se citada a fonte.

**ASSOCIE-SE**  
**www.abiq.com.br**  
(11) 3259-9213

Sua empresa ganhará força, apoio profissional e estrutura para a defesa de seus interesses.





**Experiência e tradição fazem parte da trajetória de grandes empresas de queijo, mas isso não significa que as empresas mais “jovens” não tenham espaço no mercado, nem tenham oportunidade de mostrar um trabalho de qualidade.**

Bom exemplo disso é a Laticínios União que, em menos de 10 anos, tem uma trajetória de causar inveja a muita gente.

A União faz parte do Grupo Apolo, um empreendimento composto de quatro laticínios - Oeste Paulista e Novo Tempo (localizados no sudoeste de São Paulo) e Colônia e União (situados no sudoeste do Paraná) - além de um centro de distribuição localizado em São Paulo. A história da empresa teve início quando o empresário **Roberto Guarnieri Scarano** visitou várias regiões do País com crescimento no segmento lácteo em busca de uma oportunidade de negócios.

Ao chegar à região de Salto Lontra (PR), encontrou um laticínio inativo e, com grande visão empreendedora, comprou o local na esperança de fazê-lo prosperar. “Iniciamos as obras de reforma do local em 2013 e, menos de três anos depois, conseguimos finalizar, com muita garra e esforço de todos, para começar a produção”, relembra **Edinaldo Júnior Santos**, gerente Administrativo da Laticínios União.

Localizada às margens da PR 281, entre os municípios de Salto do Lontra e Dois Vizinhos, a Laticínios União começou com uma produção de 30 mil litros, utilizados para a produção de mussarela integral e desnatada. Santos lembra que, da fabricação dos queijos, também resulta subprodutos como o creme de soro, creme de leite e soro concentrado.

Ao longo do tempo, a empresa aumentou sua produção e hoje já estão trabalhando com 154 mil

litros/dia, cujo principal mercado consumidor está localizado em São Paulo (SP). Com a demanda, os planos são aumentar a produção para 200 mil litros diários. “Hoje, a Laticínios União é referência entre as empresas da região, graças à qualidade dos produtos que fabricamos. Além disso, também temos o diferencial de sermos bastante corretos ao honrar nossos compromissos”, orgulha-se o gerente.

Qualidade e honestidade são características importantes, mas não é só isso que marca a trajetória da empresa. Para a União, os colaboradores também são parte fundamental para o sucesso do laticínio e o treinamento desses profissionais garante a qualidade dos produtos. Santos revela que os 84 colaboradores que fazem parte do quadro atualmente, passam por um treinamento interno sobre questões como a higiene na produção dos queijos, além de participarem de cursos sobre Boas Práticas de Fabricação.

Todo esse cuidado fez a Laticínios União se destacar no mercado paranaense, um dos mais importantes no âmbito nacional na produção leiteira. Apesar de sua curta trajetória, a empresa tem o grande mérito de ter se tornado uma das mais lucrativas empresas do estado, unindo a experiência e o olhar empreendedor de seu diretor com o trabalho e a dedicação dos profissionais que nela exercem suas funções com grande orgulho e satisfação, comprovando na prática o ditado que diz que a União faz a força!

## LATICÍNIOS UNIÃO





## Bioproteção em queijo de coalho

O queijo de coalho, também chamado simplesmente de queijo coalho, é um produto típico da região Nordeste do Brasil, onde é consumido assado, frito ou em sua forma natural.

04 Hoje em dia, o consumo do queijo coalho se espalhou por todo o País, tendo se tornado um aperitivo típico para acompanhar churrascos, já que tem como importante característica a capacidade de manter a firmeza mesmo depois de grelhado ou assado, além de criar uma casca dourada e crocante.

Sua produção envolve uma tecnologia simples, sendo bastante produzido tanto pelas indústrias locais quanto de forma artesanal por pequenos produtores da zona rural. O princípio de tecnologia de ambos diverge: no queijo industrializado é usado o leite pasteurizado com adição de um coadjuvante de fabricação que auxilia nas características como *shelf life*, derretimento e sabor; na produção do queijo artesanal é utilizado leite cru e não se adiciona nenhum adjunto, ocorrendo a coagulação apenas pela ação do coagulante.

A pasteurização é um pré-tratamento térmico utilizado para inativar microrganismos patogênicos garantindo tanto a qualidade do leite para consumo quanto para a elaboração dos derivados. Outro grande agravante, por ser um queijo considerado fresco, é o desenvolvimento de mofos e leveduras, interferindo assim no *shelf life* e sabor do produto.

Desde que as indústrias tiveram de deixar de produzir o queijo de coalho com o leite cru, houve uma grande modificação na aceitação do consumidor, visto que o queijo produzido artesanalmente continha mais sabor, porém

apresentava altos índices de contaminação, trazendo até riscos à saúde do consumidor.

Com isso, procurou-se o uso de alguns adjuntos de fabricação como a adição de ácido láctico, fermentos mesofílicos ou fermentos bioprotetores (culturas protetoras) como *Lactobacillus rhamnosus*. O uso desses adjuntos ajudou a devolver algumas características do queijo produzido artesanalmente. A adição de culturas protetoras apresenta resultado bastante positivo na preservação, tornando-se uma excelente opção para a manutenção da qualidade do queijo e ajudando a estender a vida útil do produto final. Essas culturas protetoras podem ser compostas por bactérias lácteas e propiônicas, que atuam no controle do crescimento de microrganismos deteriorantes mantendo a qualidade sem que haja alteração significativa do perfil sensorial. A formação de metabólitos antimicrobianos (podendo incluir as bacteriocinas) em paralelo a um estímulo do processo competitivo, e em conjunto com alguns efeitos ainda desconhecidos, desfavorece microrganismos deteriorantes e patógenos, com redução ou até eliminação completa de sua população.

O que é amplamente usado nos dias de hoje e com grande retorno de resultados é o HOLDBAC LC, composto por *Lactobacillus rhamnosus*. O seu uso tem sido de grande custo-benefício em queijos frescos como coalho e frescal, auxiliando nessa conservação do produto.

Características físico-químicas do queijo de coalho, como teor de umidade, pH e abundante disponibilidade de substrato favorecem a proliferação de bolores e principalmente leveduras, causando

problemas como soro na embalagem do queijo, formação de casca melada e de odores desagradáveis. Com uso de HOLDBAC LC, essas características foram quase que totalmente minimizadas.

Abaixo, comparação do queijo de coalho com orégano, com e sem uso de HOLDBAC LC:



- Queijo de Coalho com orégano, sem uso de HOLDBAC LC com 20 dias de produção, deixado sete horas em temperatura ambiente. Queijo ficou deformado e muito derretimento quando aquecido.

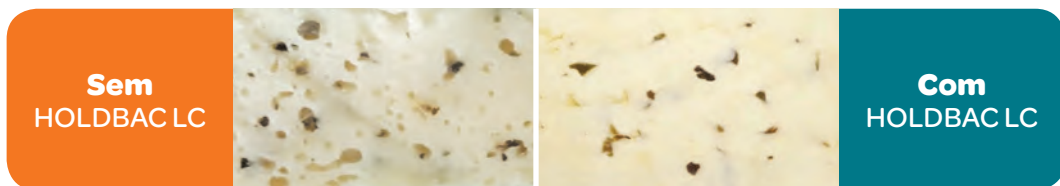


- Queijo de Coalho com orégano, com uso de HOLDBAC LC com 20 dias de produção, deixado sete horas em temperatura ambiente. Queijo continuou firme e assou muito bem.

Além disso, sabemos que nem todos os estabelecimentos, mesmo tendo leite pasteurizado e controle de BPF, conseguem 100% de resultados nesses controles. Paralelo a isso, temos contaminações derivadas de enterobactérias e a aplicação desses bioprotetores auxiliam muito na competição com esses contaminantes. O uso de culturas mesofílicas também é uma opção, porém, nesse caso, tem de se ter um grande controle de pH para que não haja derretimento excessivo do produto - o desejável é um leve abaixamento de pH para que se tenha um leve derretimento e uma proteção satisfatória

contra coliformes e *clostridium*. Comparado com a cultura mesofílica, o HOLDBAC LC tem grande vantagem já que ele atua na bioproteção sem interferir no pH, devolvendo um sabor natural ao produto, que pode ter sido perdido pela pasteurização e que tira seu sabor de queijo artesanal. A tecnologia com uso de HOLDBAC LC também fica um pouco mais simplificada que a tecnologia usada com uso de culturas mesofílicas. Nesse caso, consegue-se trabalhar com temperaturas mais baixas e queijo com um pouco mais de umidade.

Aspecto dos dois queijos com 20 dias de fabricação:



Vale lembrar que a aplicação de qualquer bioproteção atuará apenas na prevenção de problemas e não como agente único de barreira para a eliminação do problema

durante o processo, pois quando se tem uma contaminação inicial muito intensa tem-se de buscar o problema, resolvê-lo e, aí então, aplicar a bioproteção como agente de prevenção.



A história da Natulact começou na primeira metade dos anos 1990, quando foi fundada, por **Carlos Oberto Aragão** a partir da fazenda São José, pertencente a seu pai, **José Valberto**. Situada no menor estado brasileiro - Sergipe - a empresa se fez grande para, além de promover um negócio lucrativo na região, também contribuir para o crescimento econômico, gerando renda.



## Natulact

Inicialmente, a ideia era chamar o empreendimento de Laticínio Estrela, visto que os produtos eram identificados por uma marca gerada por um ferro quente com o formato de uma estrela que era pressionado sobre o queijo. No entanto, o nome já tinha sido registrado por outra empresa e Aragão adotou o nome Natulact, uma junção das palavras “natural” e “laticínios”. A estrela, porém, continua identificando a empresa, por meio de sua logomarca e do famoso “queijo estrela”.

Outra curiosidade a respeito do nome da empresa envolve a razão social: Santa Bárbara Indústria e Comércio de Bens do Laticínio, que remete ao dia 4 de dezembro, data em que se comemora a santa, que foi quando a empresa adquiriu a liberação do selo de Inspeção Federal - SIF, marcando a história da Natulact de forma definitiva.

A produção inicial de queijo coalho cresceu e, hoje, a Natulact produz também Mussarela, Requeijão de Manteiga e Manteiga de balde para o mercado food service. Para isso, a empresa coleta matéria-prima de cerca de 100 produtores entre tanques de expansão comunitário e individual, além da pequena quantidade produzida na fazenda própria.

Segundo **Sara Alanny da Silva**, Auxiliar de Controle de Qualidade, a Natulact possui, hoje, um

quadro com 60 colaboradores e seus produtos são comercializados nas regiões da Bahia, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Sergipe e Distrito Federal. Para melhor atender ao mercado, a empresa passa por um projeto de ampliação de planta que inclui o lançamento de novos produtos, como Ricota, Iogurte e Queijo Prato. “Para isso, estamos adquirindo novos equipamentos”, informa Sara.

Engajada em projetos sociais, a companhia faz parte da gestão do Lar Padre Leon Gregório, uma casa de repouso para idosos da região. Além disso, também contribui com o crescimento cultural dos estudantes por meio de uma parceria com a UFS (Universidade Federal de Sergipe) e com o IFS (Instituto Federal de Sergipe), abrindo as portas para estágios, visitas técnicas e estudos de conclusão de curso.

Querida pelos consumidores, a Natulact está sempre atenta aos anseios do público por meio das redes sociais às quais faz parte - Instagram, Facebook, WhatsApp e site institucional. “Nossos consumidores interagem muito conosco pelo SAC do site da empresa e também pelo WhatsApp, que vem sendo muito utilizado”, explica Sara. Com sabor e qualidade, a Natulact se consolida como uma das mais importantes empresas de laticínios do nordeste. Excelência que alcança as estrelas.





news



Galeria de fotos



## Fermentech Day

Com o tema “Certificações de Segurança e Alimentos”, a Fermentech realizou mais uma edição do Fermentech Day em sua sede, no dia 12 de março. O encontro contou com a casa lotada e o público totalmente engajado, proporcionando uma grande festa! É sempre um grande prazer reunir os amigos para encontros deste tipo e é por isso que o evento vem se tornando cada vez mais uma tradição em nosso calendário.

## XXIV Seminário Regional Técnico Lajeado (RS)

Mais um seminário coroadado de sucesso aconteceu em Lajeado (RS). O evento aconteceu no dia 21 de março no Weiand Hotel e reuniu mais de 120 pessoas, que puderam aprender sobre temas como problemas de fermentação e defeitos da mussarela e outros queijos. Aplicação de proteínas lácteas em queijo, além de conhecer a história dessas proteínas. O seminário contou com uma programação mais enxuta, a fim de otimizar o tempo e foi muito bem aceita pelo público presente.



Galeria de fotos

23 de Maio

## XXV Seminário Regional Técnico Feira de Santana (BA)

07



Faça sua inscrição!

Não fique de fora de nosso XXV Seminário Regional Técnico, em Feira de Santana (BA). As inscrições estão abertas e podem ser feitas em nosso site [www.fermentech.com.br](http://www.fermentech.com.br) ou pelo telefone (11) 2227-7500.

ALÔ, BAHIA!  
ESTAMOS CHEGANDO!



16 a 18 de Julho

## MINAS LÁCTEA 2019

Acontece em Juiz de Fora (MG) mais uma edição da Minas Láctea onde a Fermentech e a DuPont N&H estarão presentes também na “Semana do Laticinista” ministrando quatro minicursos que acontecerão no ILCT.

Dia 16

minicursos

Aplicação e tecnologia de Kefir.



Técnico José Roberto

Dia 17

minicursos

Rendimento e Defeitos dos Queijos: Compreensão e controles.

Na noite do dia 17 lançamento do novo livro “Queijos Semiduros” em nosso stand.

Dia 18

minicursos

Tecnologia de Cream Cheese com adição de proteínas.



Técnicos Rômulo e Alejandro

Dia 18

minicursos

Fundamentos de queijos especiais: Parmesão e Suíço.



PhD Múcio Furtado



Faça sua inscrição!



## Profissional modelo

Atuante na Gvinah desde 2013, o diretor industrial **Miguel Maia Lopes** é um profissional comprometido e atuante, que exerce sua função com a dedicação de quem não apenas trabalha numa empresa, mas é parte integrante dela.

Com apenas 36 anos, Lopes é formado Técnico em Agroindústria - Alimentos, Processamento e Tecnologia de Alimentos pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bambuí (MG), com especialização em Administração de Empresas, Administração e Negócios pelo ITPAC - Instituto Tocantinense Presidente Antonio Carlos. Com esta bagagem, ele ingressou na Gvinah há seis anos, onde demonstra todo seu profissionalismo e imparcialidade no lidar com os desafios do dia a dia. Lopes é presente, participativo nas decisões da empresa e bastante inovador. Não se priva de opinar quando acredita que aquilo trará benefícios para a empresa, sempre visando o bem comum, mesmo que tenha que ser duro em determinadas ocasiões.

Um bom exemplo, que acabou virando uma brincadeira interna, é a vez em que presenciou alguns pontos de mangueira abertas sem necessidade e, com o objetivo de controlar o consumo e evitar desperdício, recolheu todas as mangueiras e disponibilizou baldes para conscientizar os colaboradores sobre a importância da economia de recursos.

Essa atitude radical e o temperamento forte não significam autoritarismo ou arrogância, pelo contrário. No ambiente de trabalho, Lopes faz questão de ser proativo e sempre incentivar os colegas a "sair da caixinha", como ele mesmo diz, propondo novos pontos de vista que permitam fugir da zona de conforto e proporcionar soluções diferenciadas, resultando no aperfeiçoamento e crescimento profissional.

Fora do ambiente profissional, é um excelente pai, que não abre mão de desfrutar da companhia de seus filhos, Flávio e Alícia, além de viajar para lugares diferentes em duas rodas, sempre acompanhado de seu inseparável violão para tocar algumas canções que ajudem a meditar e descontraír.

**GVINAH**  
É MUITO MAIS QUEIJO

Esse é o perfil de Miguel, um modelo exemplar de profissional que a Fermentech tem muito orgulho de homenagear.  
**Sucesso sempre!**



canais de  
**atendimento**  
autorizados

### PARANÁ

#### **Edvardd Martins**

edvarddmartins@hotmail.com  
(44) 9.9925-3892

### RIO GRANDE DO SUL

#### **Iran Gustavo Mattos**

iran@mattosrepresentacoes.com.br  
(49) 9.9969-3848

### RO, AC E SUL DO AM

#### **José Costa Filho**

jcrepresentante@uol.com.br  
(69) 9.9248-4267

### SANTA CATARINA

#### **Anilton Roberto Mattos**

anilton@mattosrepresentacoes.com.br  
(49) 9.9987-6060

### SÃO PAULO

#### **Américo Tadashi**

americo@abetec.com.br  
(11) 9.8483-4559

*demais estados*  
*atendimento técnico*

### **Alejandro Saraiva**

alejandrosaraiva@fermentech.com.br  
(11) 9.7540.3885

### **Breno Guimarães**

breno@fermentech.com.br  
(11) 9.5686-9428

### **Carlos Alberto**

carlos@fermentech.com.br  
(11) 9.7166-0904

### **Gláucio Perobelli**

glaucio@fermentech.com.br  
(11) 9.5617.4798

### **José Roberto Garcia**

joseroberto@fermentech.com.br  
(11) 9.7486.3823

### **Marcos Fortes**

marcos.fortes@fermentech.com.br  
(11) 9.7224.9968

### **Rômulo Manuli**

romulo@fermentech.com.br  
(11) 9.4166.2531

### **Solange Silva**

solange@fermentech.com.br  
(11) 9.9722.3499

**DU PONT**

**DANISCO**

**Fonterra**

**Dairy for life**