Nº 30 - Dezembro de 2018 - Ano 9

# fermentech news

SGS

**STATEMENT**

We declare that Company Fermentech Comércio de Insumos para Alimentos Ltda., with its installations on Estrada do Una, 135 - Galpão 03 e 04 - Una – Itaquaquecetuba / SP – ZIP Code - 08599-650, had its Food Safety Management System audited and recommended to certification after the field audit process in 27/Nov/2018 the Company presented conformance with Standard FSSC 22000, v. 4.1 requirements. Based on this and according our internal procedures, the certification process is in Certificate Issuing Phase, with following scopes:

Portuguese: Armazenamento e distribuição de insumos para alimentos in natura, resfriados e congelados

English: Storage and distribution of input for fresh, cool and frozen food.

São Paulo, November 27, 2018.

Luzia Oliveira
Lead Auditor
SGS ICS Certificadora Ltda.
CNPJ No. 00.272.073/0001-32

SGS ICS Certificadora Ltda. | Av. Andrômeda, 832 - 5º

SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

FSSC 22000

EMPRESA CERTIFICADA

# Conquistamos!

News

## Seminários

**é a Fermentech no Brasil afora!**

Reportagem

## Catupiry

**não é só requeijão!**

# editorial

"Uma fatia de queijo por dia promove saúde e alegria". Embora a frase original seja com maçãs, ela também serve para o queijo, que é um produto saudável e motivo de muito bom humor. Pelo menos, para nós da Fermentech, que estamos iniciando o ano com uma campanha focada no queijo e no bom humor.

"Bom Humor contagia" e tanto isso é verdade que não fizemos sozinhos, mas quisemos envolver nossos parceiros no envio de frases divertidas sobre queijo. Tivemos uma ótima adesão e, das inúmeras frases que recebemos, escolhemos 12 para figurar em nosso calendário, distribuído como brinde para nossos clientes.

Agradecemos a todos que participaram, pela disponibilidade de comprar nossa ideia, deixando-se contaminar por esse "vírus" tão benéfico, que é o bom humor. Que todos os dias de 2019 sejam repletos de sorrisos, brincadeiras, gargalhadas e energia positiva!

E, falando em bom humor e em ano novo, estamos entrando em 2019 com o astral renovado pela conquista da certificação FSSC 22000, uma nova etapa em nossa trajetória, que confirma nossa constante busca pela qualidade. Mais detalhes na matéria especial nesta edição. Que 2019 seja um ano da melhor qualidade cheio de muito bom humor!

Nanci H. Ohata Santana
diretoria

fermentech
GENTE QUE AMA QUEIJO

## índice

Nº 30 | Dezembro de 2018

**Reportagem**
Conquistamos FSSC 22000.....3
Laticínios Catupiry .....7
**Artigo Técnico**
Kefir .....4
**News**.....5
**Homenagem** .....8

**Já curtiu o nosso face?**
facebook.com/fermentech

**NOVOS endereços**

*Escritório Tatuapé*
Rua Jarinu, 246, Cidade Mãe do Céu
São Paulo - SP - CEP 03306-000

*Centro de Distribuição*
Estrada do Una, 135 – Galpão 3 e 4
Itaquaquecetuba - SP
CEP 08599-650

11 2227.7500
www.fermentech.com.br

Fermentech News Distribuição Gratuita. **Tiragem**: 2500 Exemplares. **Diretoria** Nanci H. Ohata Santana e Sebastião Zorzetti **Jornalista Responsável** Eduardo Marchiori - MTb 027590 **Imagens** Acervo Fermentech **Endereço:** Rua Jarinu, 246, Cidade Mãe do Céu - São Paulo - SP , CEP 03306-000 - **Fone:** (11) 2227-7500 **E-mail:** fermentech@fermentech.com.br 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 estatura para a defesa de seus interesses.

QUEIJO
100% ALIMENTO
ABIQ
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE QUEIJO

**Gisele Mutti Capiotto e Carla Otsuki**
Consultoras GMC

# A Fermentech está em festa!

## Conquista da FSSC 22000 é um momento de celebração de toda equipe!

Conquistar a certificação FSSC 22000 é momento de celebração e também demonstra publicamente a preocupação da empresa em atender os requisitos expressos pela legislação (tanto das leis brasileiras quanto as específicas exigidas pela própria certificação), além dos anseios de nossos clientes, uma preocupação que faz parte da própria gestão da Fermentech**.**

São tantos requisitos a serem atendidos que se faz necessário um esclarecimento mais aprofundado sobre a importância da FSSC 22000. Vamos lá: uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade e confiabilidade, especialmente em alimentos, é a implantação de programas de segurança de alimentos, como Boas Práticas de Fabricação/Distribuição (BPF/D), e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), cujo principal objetivo é garantir que o alimento fornecido ao consumo não causará danos à saúde do consumidor.

Além destes, é preciso que haja um gerenciamento eficaz do planejamento, execução, somado à checagem e à melhoria das atividades de um Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos. É aí que surge a FSSC 22000, certificação que é reconhecida como um "esquema" e não somente uma "norma", pois reúne três padrões normativos que devem ser cumpridos para seu pleno atendimento.

São eles: a norma ISO 22000, que estabelece os requisitos do Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos, juntamente com o método APPCC; a especificação Parte II, publicada pela fundação que gerencia a FSSC (Foundation for Food Safety Certification), que traz requisitos relacionados a novos controles e tendências em segurança dos alimentos; e por fim, a especificação técnica que define que o programa de boas práticas do segmento no qual a empresa está inserida, que no caso da Fermentech é a NTA 8059, que define o BPD – Boas Práticas de Distribuição.

No caso das indústrias de alimentos, a especificação que define as Boas Práticas de Fabricação é a ISO/TS 22002-1, e aí para cada segmento da cadeia produtiva de alimentos há um padrão de boas práticas a ser seguido.

Mas, muito mais que cumprir os requisitos, é fundamental que estes sejam uma prática rotineira em toda a empresa, desde a alta direção até o operacional. A consciência para a segurança dos alimentos é expressa em todas as condutas que envolvam a tomada de decisões pela organização, criando uma cultura que promova a segurança dos alimentos, incluindo os fornecedores, colaboradores, prestadores de serviços, movimentando e melhorando a cadeia produtiva como um todo!

É a somatória de esforços de todos os elos desta cadeia que garante um alimento seguro na boca do consumidor e é justamente neste propósito que a Fermentech buscou a certificação. Este momento coroa o trabalho realizado desde a fundação da Fermentech, que agora demonstra não só nacional, mas internacionalmente, que as atividades de armazenagem e distribuição são realizadas priorizando a segurança de alimentos e a gestão eficaz de seus processos!

SGS

**STATEMENT**

We declare that Company Fermentech Comércio de Insumos para Alimentos Ltda, with its installations on Estrada do Una, 135 - Galpão 03 e 04 - Una – Itaquaquecetuba / SP – ZIP Code - 08599-650, had its Food Safety Management System audited and recommended to certification after the field audit process in 27/Nov/2018 the Company presented conformance with Standard FSSC 22000, v. 4.1 requirements. Based on this and according our internal procedures, the certification process is in Certificate Issuing Phase, with following scopes:

Portuguese: Armazenamento e distribuição de insumos para alimentos in natura, resfriados e congelados

English: Storage and distribution of input for fresh, cool and frozen food.

São Paulo, November 27, 2018.

Lúcia Oliveira
Lead Auditor
SGS ICS Certificadora Ltda.
CNPJ No. 00.272.073/0001-32

SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS
FSSC 22000
EMPRESA CERTIFICADA

SGS ICS Certificadora Ltda. | Av. Andrômeda, 832 - 5º andar - CEP 06473-000 - Barueri – SP

# Kefir A bebida do bem estar

**José Roberto Garcia**
Consultor Técnico Fermentech

**O kefir é um leite fermentado produzido a partir de grãos de kefir, também conhecidos como quefir tibicos, cogumelos tibetanos, plantas de iogurte, entre outros.**

O termo deriva do turco, "Keif" que significa "bem estar" ou "bem viver". De origem antiga e aparentemente misteriosa, o kefir era conhecido na antiguidade como a "bebida do profeta" e o fermento usado para prepará-lo como "Grãos do profeta Maomé". Teve sua origem nas montanhas do Caucaso. Acredita-se que os Caucasianos descobriram que o leite fresco carregado em bolsas de couro poderia ocasionalmente fermentar, resultando em uma bebida efervescente. Tomando como base a legislação brasileira, kefir está incluído na categoria de Leite Fermentado, onde temos que seguir parâmetros físico-químicos específicos para controle de bactérias viáveis.

| GORDURA | |
|---|---|
| COM CREME | Min. 6,0% |
| INTEGRAL | 3,0 - 5,9% |
| PARCIALMENTE DESNATADO | 0,6 - 2,9% |
| DESNATADO | Máx. 0,5% |

| PROTEÍNAS | |
|---|---|
| SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES NÃO LÁCTEOS | Min. 2,9% |
| COM ADIÇÃO DE INGREDIENTES NÃO LÁCTEOS | Min. 2,1% |

| FÍSICO-QUÍMICO | |
|---|---|
| ACIDEZ (g de ácido láctico/100g) | < 1,0 |
| ETANOL ( % v/m ) | 0,5 – 1,0 % |

| MICRORGANISMOS ESPECÍFICOS | |
|---|---|
| BACTÉRIAS LÁCTEAS TOTAIS | Min. 10x7 ufc/g |
| LEVEDURAS ESPECÍFICAS | Min. 10x4 ufc/g |

## CARACTERÍSTICAS:

O metabolismo da colônia de micro-organismos consome a lactose e reduz as proteínas aos aminoácidos que as constituem. Além disso, também sintetiza o ácido lático, a lactase e outras enzimas que ajudam a digerir a lactose restante depois de ingerida, modificando os sais de cálcio para formas mais facilmente absorvidas pelo organismo.
O kefir é o produto cuja fermentação se realiza com cultivos acidoláticos elaborados com grãos de kefir, *Lactobacillus*, espécies dos gêneros *Leuconostoc, Lactococcus* e *Acetobacter* com produção de ácido lático, álcool etílico e dióxido de carbono.

Os grãos de kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (*Kluyveromyces marxianus*), não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisiae e Saccharomyces exiguus*), *lactobacillus casei, Bifidobacterium e Streptococcus salivarius termophillus.*
O kefir tem efeitos comprovados em diversos aspectos da saúde humana, entre eles antitrombótico, antimicrobiano, significativa melhora na absorção do cálcio pelos ossos, melhorando a densidade óssea além de auxiliar na digestão e redução da intolerância à lactose em adultos.

## LINHA DE PRODUTOS

Produtos liofilizados para uso direto, Kefir DT, Kefir DC, Kefir DG e Kefir DA. Envelopes para 1000 litros de leite, prazo de validade 12 meses armazenado a 4°C. Produtos variam em sua composição microbiana, variando a composição de grãos de Kefir (leveduras).

| PRODUTO | COMPOSIÇÃO | APLICAÇÃO |
|---|---|---|
| Kefir DT | Mix de grãos de kefir, kefir leveduras (10x6 – 10x7 cfu/g) e bactérias láticas (10x9- 10x10 cfu/g) isoladas de grãos de kefir | Produtos com baixa viscosidade, forte sabor e sensação efervescente |
| Kefir DA | Mix de grãos de kefir, kefir leveduras (10x5 – 10x6 cfu/g) e bactérias láticas (10x9 – 10x10 cfu/g) isoladas de grãos de kefir | Produtos com baixa viscosidade, sabor suave e levemente efervescente |
| Kefir DG | Mix de grãos de kefir, kefir leveduras (10x5 – 10x6 cfu/g) e bactérias láticas (10x9 – 10x10 cfu/g) isoladas de grãos de kefir | Produto com média viscosidade, sabor suave e levemente efervescente |
| Kefir DC | Mix de grãos de kefir, kefir leveduras (10x5 – 10x6 cfu/g) e bactérias láticas (10x9 – 10x10 cfu/g) isoladas de grãos de kefir | Produto com alta viscosidade, sabor muito suave e levemente efervescente |
| Howaru Kefir I Bididus | Kefir DC cultura blindada com bifidobacterium lactis HN019 | Kefir com probiótico, alta viscosidade e sabor muito suave e levemente efervescente |

## BENEFICIOS DA CHOOZIT KEFIR

• produto concentrado para inoculação direta e curto tempo de produção.

• composição similar à microflora dos tradicionais grãos de kefir.

• Levedura e conteúdo de bactérias lácticas dentro de especificações definidas, resultando em produto final uniforme.

• opções de produtos com variações de textura, intensidade de sabor levedura e refrescância.

## CHOOZIT KEFIR

As culturas de Danisco Kefir possibilitam a produção do kefir tradicional, como é conhecido há séculos, assegurando exatamente as características certas para atender às necessidades e expectativas de fabricantes e clientes.

Essas culturas exclusivas são baseadas em grãos de kefir reais que foram frisados e suplementados com bactérias *scid lact* para um sabor e textura melhorados.

## PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Kefir tradicionalmente produzido a partir de leite bovino, mas também pode ser fabricado com leite de cabra, ovelha ou búfalas. Em relação à gordura, pode ser produzido a partir de leite integral, parcialmente desnatado e desnatado. Quanto à fermentação, temos as opções da fermentação tradicional em tanque, onde encontramos a grande maioria dos produtos de mercado, a outra opção seria a fermentação na própria embalagem (SET), textura firme.

Fermentação na temperatura de 23 a 26°C, tempo variando de 15 a 18 horas, pH de corte 4,50 /4,60.

Temperatura de fermentação mais baixa favorece o crescimento das leveduras e suas características sensoriais. Por outro lado, sendo em temperaturas mais elevadas, favorecendo o crescimento das LAB. Para obter as características sensoriais, há necessidade de uma maturação de 24 horas após envase, período no qual as LAB e leveduras produzirão metabolitos que darão ao produto final aroma característico, sabor e textura. Kefir maturado poderá conter 0,80 – 1,0 % de ácido lático, 0,04 – 0,15% de ácido acético, até 0,40% de $CO^2$ e várias mg/l de diacetil e acetaldeído.

Alterações no sabor durante o período de vida são observados, como notas levemente amargas e sabor de queijo.

A **Dupont** também desenvolveu o **Howaru Kefir Bifido**, uma excelente combinação das altamente comprovadas variedades probióticas **Howaru Bifido** a uma **cultura kefir**.

## FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO

LEITE PADRONIZADO

↓

HOMOGENEIZAÇÃO
175/200 BAR (65-70°C)

↓

PASTEURIZAÇÃO
(90 – 95 °C ) – 5 /10 min.

↓

RESFRIAMENTO
23 /26 °C

↓

FERMENTAÇÃO
PH 4,50 / 4,60
➡ **Cultura Kefir** ⬅

↓

QUEBRA COALHADA

↓

RESFRIAMENTO
15°C

↓

ENVASE

↓

**ESTOCAGEM**
**5°C**

# A marca da excelência

**Uma das marcas mais tradicionais do Brasil, com mais de um século de história, a Laticínios Catupiry traz, no próprio nome, a raiz nacional.**

Derivado da língua indígena tupi-guarani, o nome catupiry significa "excelente" e é essa excelência que a empresa tem buscado desde sua inauguração, em 1911. Fundada pelos imigrantes italianos, Mário e Isaíra Silvestrini, a Catupiry começou com requeijão feito artesanalmente e embalado um a um em caixinhas redondas de madeira, que se tornaram um ícone da marca e permanecem até os dias de hoje. "A madeira é de reflorestamento e nós temos toda preocupação em visitar os fornecedores, armazená-las na fábrica etc.", esclarece Manoela Leiro, diretora Superintendente Comercial, Trade e Marketing da Catupiry.

Originária de Minas Gerais, a empresa mudou a sede para São Paulo em 1949, onde iniciou seu processo de expansão. Atualmente, está presente em mais de 16 mil pontos de venda por todo País, além dos produtos serem comercializados também em cidades dos Estados Unidos e Canadá.

A versatilidade do produto fez com que, do consumo em pães e sobremesas, também fosse utilizado em receitas, expandindo o uso também em restaurantes e redes de fast food. Reconhecida pelo Les Fromages, o dicionário internacional de queijos editado pela Larousse, como "o requeijão do Brasil", a Catupiry conquistou, ao longo de sua trajetória, vários prêmios que comprovam a qualidade do produto.

Com uma produção de 300 mil litros de leite/dia, captados dos mais de 1000 produtores parceiros, a Catupiry tem um portólio bastante diversificado, dividido em refrigerados (que inclui requeijão original, culinário, em copo, Cream Cheese, queijos fatiados e Fondue) e congelados (pão de queijo, minissalgados, torta, empanada, quiche e massas artesanais).

Sempre atenta aos anseios dos consumidores, a empresa mantém canais de comunicação nas redes sociais (Facebook e Instagram, além do site oficial), onde interage com o público e tem uma boa recepção nos comentários e curtidas. "Nossa estratégia é continuar a expansão da marca em outras categorias. A partir de maio de 2019, a Catupiry trará vários lançamentos para o mercado. Vem muita novidade por aí!", comemora Manoela.

*Manoela Leiro*
diretora superintendente comercial, trade e marketing



**Catupiry é muito mais do que requeijão!**

news

# Seminário Cascavel

A Fermentech continua percorrendo o Brasil para formação e aprendizado com os Seminários Técnicos Regionais. Em outubro, estivemos em Cascavel (PR), onde reunimos cerca de 150 pessoas num encontro muito produtivo, que contou com palestras sobre qualidade do leite, cálcio, controles importantes na coagulação, tendências do mercado e explanações sobre kefir e mussarela. Para abrilhantar ainda mais o evento, tivemos um bate-papo com o técnico italiano Tito Pegorini, que falou sobre suas experiências em terras europeias. **Casa cheia e muito amor ao queijo!**

Galeria de fotos

# Seminário Goiânia

Em novembro foi a vez de Goiânia receber nossa visita para a 23ª edição de nosso seminário. Não temos palavras para expressar o sucesso: público interessado e palestras sobre vários temas do mercado queijeiro, ministradas pelos especialistas Múcio M. Furtado, Prof. Dr. Paulo Henrique F. Silva, Eliane Kuraoka (Dupont), Marcus Vinicius e Gláucio Perobelli (Fermentech).

**Agradecemos de coração a acolhida e esperamos retornar em breve!**

Galeria de fotos

# Mestres queijeiros

Dia 8 de dezembro, a Gran Mestri inaugurou um novo parque industrial, localizado na Rodovia BR 163, KM 80, no município de Guaraciaba (SC). Com isso, a empresa qualifica ainda mais a sua produção, que sempre foi de primeira categoria, subindo mais um degrau na escala da qualidade.

**A Fermentech parabeniza por mais esta conquista! Uma fábrica de sonhos!**

homenagem

# Simpatia que contagia

**Há 22 anos atuando no Laticínio Canto de Minas, Adalberto Justino da Silva viveu metade de sua vida dentro da empresa.**

Aos 44 anos, Silva gosta muito de cozinhar, cuidar do jardim e viajar, além de cuidar da esposa e de seus animais de estimação (ele possui cachorros e gatos), mas não abre mão de compartilhar sua experiência profissional no convívio diário na Canto de Minas. Formado em Agroindústria pela IFTM (Instituto Federal do Triângulo Mineiro), Silva ingressou no setor de P&D (Pesquisa e Desenvolvimento da Canto de Minas e adquiriu larga experiência ao longo de sua extensa trajetória na empresa. Por conta disso, ganhou a simpatia dos colegas de trabalho, a quem sempre apoia nas dificuldades e com quem compartilha seus conhecimentos.

Sempre animado e motivador, transforma o ambiente de trabalho num lugar alegre e saudável. Como gosta muito de viajar, já conheceu diversas cidades brasileiras e está sempre pronto a visitar novos lugares, mesmo que passe por situações inusitadas e divertidas, como na viagem que fez a Caldas Novas (GO), cujo retorno era previsto para o mesmo dia, mas um imprevisto fez com que ficasse preso na cidade apenas com a roupa do corpo. Apesar do transtorno, Silva não perdeu o bom humor e comprou apenas uma sunga para aproveitar a água quente da pousada turística em que pernoitou. Em outra oportunidade, esqueceu a carteira no avião e quase fez os companheiros perderem o voo da conexão enquanto tentava recuperar o item.

Carismático, sincero e comunicativo, Adalberto teve seu valor reconhecido em premiações por seu emprenho nos 22 anos de Cantos de Minas e também é valorizado em aniversários, com festas-surpresa organizada pelos colegas de trabalho, onde recebe o carinho de todos com quem convive diariamente.

**A Fermentech também faz questão de valorizar os bons profissionais, que fazem do mercado queijeiro um setor muito dinâmico e em constante crescimento. Parabéns, Adalberto, por ser uma pessoa tão especial e um profissional que faz a diferença com seu caráter inigualável!**
**Sucesso hoje e sempre!**

## canais de atendimento autorizados

PARANÁ
**Edvard Martins**
edvardmartins@hotmail.com
(44) 9.9925-3892

RIO GRANDE DO SUL
**Iran Gustavo Mattos**
iran@mattosrepresentacoes.com.br
(49) 9.9969-3848

RONDÔNIA
**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**
alejandro@fermentech.com.br
(11) 9.7540.3885

**Breno Teixeira Guimarães**
breno@fermentech.com.br
(11) 9.5686-9428

**Gláucio Perobelli Costa**
glaucio@fermentech.com.br
(11) 9.5617.4798

**José Roberto Alves 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 A. Pereira da Silva**
solange@fermentech.com.br
(11) 9.9722.3499

DUPONT
DANISCO.

Fonterra
Dairy for life