

Nº 33 - Julho de 2019 - Ano 11

fermentech news



84 anos



Instituto de Laticínios Cândido Tostes
Paixão pelo ensino

Artigo Técnico
Requeijão
aplicação de MPC



Reportagem
Vitória
história vitoriosa



editorial

O tempo passa rápido. E, quando a gente descuida, pisca os olhos, lá se vão 10 anos... Dez anos de um projeto que nasceu simples, uma tentativa de comunicar e ficar mais próximo de nossos clientes, de marcar presença no dia a dia, mostrar nosso trabalho, informar e aprender... Sim, esta edição marca os dez anos de **Fermentech News!**

Seria muito clichê dizer que “parece que foi ontem que tudo começou”? Porque parece mesmo! Nós não imaginávamos que chegaríamos tão longe. Particularmente, eu acredito que ninguém começa um projeto pensando em parar na metade... mas também não temos uma expectativa de tempo, principalmente com as oscilações do mercado e os investimentos tendo que ser gerenciados para vários fins...

Mas nossa iniciativa foi tão bem aceita e resultou tanta energia positiva que fomos continuando, sem pretensões. E o tempo foi passando e hoje comemoramos nossa primeira década. É um marco importante, principalmente considerando que nascemos durante a Minas Láctea, no já distante ano de 2009 e, como não poderia ser diferente, comemoramos nosso aniversário também na Minas Láctea.

Mais que isso: também homenageamos os 84 anos do Instituto de Laticínios Cândido Tostes com uma reportagem especial, pois é nesta casa que somos sempre muito bem acolhidos, com muito carinho e em eterno clima de festa. Nesses dez anos, vivenciamos muitas coisas boas, conhecemos novos amigos, fortalecemos o vínculo com os antigos, tivemos muitas homenagens de gente bonita que merece ser lembrada e eternizada por aquilo que são, andamos de norte a sul desse Brasil e também estendemos os braços para o exterior, com nossas viagens que já se tornaram tradicionais.

Momentos ruins? Claro que tivemos, como todos têm. A diferença é que não demos valor a eles e preferimos acreditar que seriam passageiros. E foram! É essa mensagem positiva que queremos transmitir a todos os nossos parceiros e, acreditamos, é exatamente por causa dela que estamos aqui, comemorando nossos dez anos: porque todo mundo precisa de alguém que reacenda sua esperança em dias melhores.

Nós agradecemos a todos por serem nossas lâmpadas nesse período e nos ajudarem a chegarmos até aqui. Também agradecemos pela confiança de nos permitirem ser a lâmpada de vocês. Nessa troca bonita e saudável, vamos fazendo a convivência mais gostosa e a amizade mais rica. E vamos rumo aos próximos dez anos! Parabéns a todos nós!

Boa leitura!

Nanci H. Ohata Santana
diretoria



índice

Nº 33 | Julho de 2019

Capa

Paixão pelo ensino - ILCT3

Artigo Técnico

Requeijão - Aplicação de MPC.....4

Reportagem

Queijos Vitória6

News7

Homenagem8

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 Zorzetti Jordani. **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 estatura para a defesa de seus interesses.





Paixão pelo ensino

O Instituto de Laticínios Cândido Tostes, a mais tradicional instituição de ensino do País no segmento lácteo, completou seus 84 anos de existência no dia 14 de maio.

Nesta longa trajetória, o ILCT já formou quase 2400 alunos na denominação de Técnicos em Leite e Derivados, segundo informações de **Regina Célia Mancini**, coordenadora do Núcleo.

Antes da existência do ILCT, não havia, no Brasil, nenhuma instituição voltada para a formação de profissionais da indústria de laticínios. Nesse período, os conhecimentos eram transmitidos de pais para filhos e a profissão se aprendia na prática cotidiana de quem vivia nas fazendas. Percebendo essa lacuna, o **Dr. Benedito Valadares**, Governador do estado de Minas Gerais em 1935, decretou a criação da Indústria Agrícola Cândido Tostes, nas dependências da Fazenda São Mateus, importante polo cafeeiro do estado.

“Relata a História de que havia uma fazenda em Valença/RJ, na qual a família dinamarquesa Nielssen viveu entre as décadas de 1910 e 1940. Eles tiveram, segundo consta, uma ativa participação na formação da Escola Cândido Tostes, inclusive no desenvolvimento de equipamentos, como o antigo resfriador de cascata”, relembra Regina.

De Indústria Agrícola para Fábrica-Escola foram cinco anos e mais 16 para, finalmente, se tornar o Instituto de Laticínios Cândido Tostes. Em apenas 21 anos a instituição ganhou fama e se tornou a principal entidade de ensino voltado para formação técnica especializada no setor lácteo, com características pedagógicas marcantes, onde a teoria e a prática são desenvolvidas lado a lado. “Esse é o diferencial do ILCT, pois oferece regime integral de trabalho (manhã e tarde), monitorias, avaliação permanente, estágios curriculares e alto índice de empregabilidade”, afirma a coordenadora.

A excelência no ensino decorre da alta especialização dos formadores. Seleccionados por

meio de concurso público (uma vez que o ILCT é vinculado à estatal Epamig), os professores devem apresentar título de mestre ou doutor, garantindo uma formação acadêmica de qualidade. Além disso, o ILCT também conta com convênios e parcerias com universidades públicas, como a UFJF (Universidade Federal de Juiz de Fora) e UFV (Universidade Federal de Viçosa), bem como empresas multinacionais que possibilitam a presença de profissionais colaboradores no quadro docente.

Atualmente com 120 alunos matriculados, o ILCT também atende a comunidade de acordo com a demanda, sempre focando na área de formação profissional, como estágios, cursos, visitas, treinamentos, cessão de espaços para realização de eventos. “Além disso, realiza atividades de extensão, com a oferta de cursos de formação profissional voltados para pessoal das indústrias, professores universitários, empresários, produtores, alunos e qualquer um interessado na área de leite e derivados”, lembra Regina.

Com mais de oito décadas de tradição na área de ensino profissionalizante, o ILCT planeja crescer ainda mais, oferecendo um curso superior na área de Gestão e Tecnologia em laticínios, que já está em planejamento. Também está concluindo as obras de reforma do antigo internato, onde serão instalados novos laboratórios e salas de aula, tornando-se um “centro de capacitação profissional”. Longe de demonstrar cansaço, o ILCT se renova constantemente e está sempre de braços abertos para contribuir na profissionalização da indústria láctea e, sobretudo, na construção dos seres humanos.





Requeijão Aplicação de Concentrado Proteico de Leite (MPC)

04

Segundo o RTIQ - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - Requeijão é o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga, e/ou manteiga anidra de leite ou butter oil. O produto poderá ser adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias. A denominação Requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

Segundo o mesmo regulamento técnico, são ingredientes obrigatórios para a produção de requeijão o leite ou leite reconstituído; para o requeijão cremoso, acrescenta-se o creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. São ingredientes opcionais o coalho ou coagulantes apropriados, o creme de leite, a manteiga, a gordura anidra de leite ou butter oil, os sólidos de origem láctea, o leite em pó, a caseína, os caseinatos, o cloreto de sódio, o cloreto de cálcio, os fermentos lácteos ou cultivos específicos, condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Com o mercado globalizado e o comércio mundial de lácteos cada vez mais dinâmico, encontramos alternativas para suprir a demanda crescente por proteínas lácteas de qualidade e com preços competitivos. Atenta a essa necessidade, a Fermentech, em parceria com

a Fonterra (atualmente, a maior exportadora mundial de lácteos), disponibilizam para o mercado nacional o Concentrado Proteico de Leite (MPC 70 - com 70% de proteínas totais).

Os Concentrados Proteicos de Leite têm diversas aplicações, principalmente naqueles produtos com altos teores de proteínas e aqueles com necessidade de proteínas intactas, indispensáveis à estrutura e funcionalidades reológicas. É com base nesse último, que abordaremos sua aplicação na fabricação de Requeijão e Queijo Processado, substituindo parcialmente a massa láctea empregada, com o objetivo de redução de custos (quando viável economicamente), maior flexibilidade nas diferentes formulações (produtos tradicionais e light) e como opção para agregar proteína intacta (caseína relativa) ao balanceamento do produto final desejado.

Quando buscamos redução de custos com o uso do MPC 70, devemos avaliar as variáveis referentes ao mercado, tais como: preço do leite, custo por quilo de caseína utilizada, variações cambiais (MPC 70 tem preço atrelado ao dólar) e então concluir quanto à viabilidade econômica de uso.

Outro ponto importante a ser considerado como parâmetro é que podemos substituir até 30% de massa láctea por MPC 70, conforme as características desejadas no produto final sem que alterações como consistência, textura, sabor, cor etc. sejam observadas. Acima desse patamar e à medida que essa substituição aumentar, alterações passarão a ser perceptíveis no Requeijão ou Queijo Processado.

Como exemplo da importância do correto balanceamento da **caseína relativa x tipo de Requeijão**, seguem alguns dados relevantes:

Queijo Processado (GES – mín. 35,0% e Umidade – máx. 70,0%):

o produto deve apresentar boa elasticidade e propriedades funcionais adequadas, para isso requer matéria-prima de estrutura longa e conteúdo de caseína relativa (intacta) maior que 70%, ou seja, a mistura deve conter principalmente queijo novo, ou que esse parâmetro seja ajustado com uso de outras fontes de caseína intacta (MPC 70). Misturas desse tipo devem ser submetidas a um intenso tratamento mecânico durante o processamento, até a obtenção da textura (cremosidade) desejada.

Requeijão (GES - 45,0 até 54,9% e Umidade - máx. 60%):

deve apresentar textura mais “curta” para produzir boa cremosidade. Nestes casos, o principal componente da mistura deve ser massa de média maturação e conteúdo de caseína relativa maior que 50%, adicionando pequenas quantidades de queijo novo ou MPC 70 e maturado, para estabilizar e acentuar o sabor, respectivamente.

Requeijão Cremoso (GES - mín. 55% e Umidade - máx. 65%):

com o aumento do teor de gordura ocorre a diminuição do teor de caseína intacta (caseína relativa). Nesse caso, a mistura deve ser composta principalmente por massa fresca e podemos aplicar a substituição parcial da massa por MPC 70, como mencionado acima. Misturas desse tipo devem ser submetidas a um intenso tratamento mecânico durante o processamento, até a obtenção da textura (cremosidade) desejada.

Como é comum a ocorrência de diferentes massas (grau de maturação ou proteólise), o MPC 70 se mostra uma alternativa importante e de fácil aplicação para o correto balanceamento do teor de caseína intacta, uma vez que apresenta alto teor de caseína relativa (proteína caseína*100 / proteína total). O correto equilíbrio tem impacto fundamental nas características do Requeijão (consistência, textura, derretimento etc.). A literatura descreve que o nível de caseína intacta não deve ser inferior a 50% na matéria-prima (massa) e 12% no produto final, sob pena de perda considerável da estabilidade final do produto.



Por fim, para a correta determinação quanto ao percentual de caseína relativa presente na matéria-prima, devem ser considerados os tipos de queijos e massas empregadas, uma vez que esses teores irão variar conforme a umidade, teor de gordura, atividade de água, temperatura e tempo de estocagem, tipo de coalho e culturas

láticas utilizadas (quando for o caso) etc.

O correto uso dessas informações, associadas ao emprego do MPC 70 como fonte segura de proteína intacta, irão contribuir positivamente para a obtenção do Requeijão ou Queijo Processado com características organolépticas e funcionais desejadas.



Sabendo da boa reputação dos queijos produzidos na região de Campos das Vertentes (MG), o comerciante Miguel Afonso de Andrade Leite decidiu investir na fabricação de queijo Minas Frescal e fundou uma fábrica no distrito de São Sebastião da Vitória, em São João Del Rei (MG). Foi o próprio nome do distrito que inspirou o empresário Leite a batizar sua empresa.



Era meados de 1968 e o objetivo principal do comerciante era produzir apenas Queijo Minas Frescal, mas as oportunidades cresceram e logo a fábrica estava produzindo outras mercadorias. Dos 1500 litros diários iniciais, atualmente a Queijos Vitória trabalha com 80 mil litros coletados de aproximadamente 300 fornecedores da região.

Esta matéria-prima é utilizada na fabricação dos 13 produtos de seu portfólio: Minas Frescal (Ácido Láctico e Fermento), Minas Padrão, Prato Lanche (tradicional e mini), Prato Cobocó e Bola, Gouda, Estepe, Reino, Manteiga (200g e 500g) e Ricota. Esses produtos são comercializados, além da região mineira, em São Paulo e Rio de Janeiro, com planos para ampliar a distribuição nesses estados.

Segundo **Wilson Teixeira Andrade Leite**, sócio-diretor da Vitória, a empresa está em obras para ampliação de sua planta a fim de aumentar a capacidade de processamento. “Estamos nos preparando para o lançamento de novos produtos, como o Queijo Processado sabor Cheddar, Requeijão Cremoso e queijos fracionados em embalagem Skin Pack. Além disso, até o início de 2020, pretendemos comercializar soro concentrado”, revela.

Para ele, a empresa sempre se diferenciou pelo trabalho feito com honestidade e a constante busca pela qualidade, particularidades herdadas de seu fundador. Foram essas características que garantiram o sucesso da Queijos Vitória ao longo de sua trajetória, mesmo diante de dificuldades como recursos escassos (tanto financeiros como tecnológicos), árdua concorrência e elevada carga tributária. “Apesar disso, mantivemos a mesma política interna, sem perder a qualidade”, comenta Leite.

Por causa disso, a empresa já conquistou vários prêmios no Concurso Nacional de Produtos Lácteos, conferido pelo ILCT (Instituto de Laticínios Cândido Tostes), bem como o Prêmio Destaque Excelência Empresarial, do Sebrae. A Vitória também apoia vários projetos de cunho social na região, embora não possua nenhuma política interna definida nesse sentido. Mesmo assim, a fábrica possui uma ETE (Estação de Tratamento de Efluentes), em sintonia com as exigências legais e a preocupação com o Meio Ambiente.

Por se tratar de uma companhia tipicamente familiar, a Vitória já prepara sua terceira geração para entrar nas atividades corporativas. Porém, sempre mantendo a simplicidade e a determinação na busca de constante aprimoramento, valores deixados pelo seu fundador, que são a base da empresa e garantiram a ela uma trajetória vitoriosa, desde o nascimento.





news

XXV Seminário Regional Técnico Feira de Santana (BA)

Realizamos, com grande sucesso, mais um seminário Regional Técnico realizado em parceria com a Dupont/Danisco. Desta vez, o evento aconteceu em Feira de Santana (BA) e fomos brindados pela energia contagiante do povo baiano que lotou o auditório do Hotel Caju de Ouro e rendeu ótimas fotos com chapéu de queijo. Obrigado a todos pela simpatia com que nos acolheram!



Galeria de fotos



Palestra Fispal

No dia 25 de junho, aconteceu o Fórum de Lácteos, um evento organizado pela Abiq (Associação Brasileira das Indústrias de Queijo) dentro da Fispal Tecnologia. A Fermentech participou deste momento com a palestra “Tendências no Mercado de Lácteos”, ministrada por Marcus Vinícius, gerente comercial da empresa. Foi uma experiência muito positiva, porque a Fispal Tecnologia é uma grande vitrine do mercado e pudemos discutir vários temas sobre o setor lácteo em particular. Agradecemos aos que estiveram presentes, prestigiando nossa palestra e nos colocamos sempre à disposição para futuros encontros.



Galeria de fotos

07

Treinamento com as empresas do RS!



Galeria de fotos



Os laticínios Fizzo Planalto e Pinhal, Stefanello, Sarandi e Alto Uruguai, todos situados no estado do Rio Grande do Sul, tiveram um treinamento conjunto ministrado por Gláucio Perobelli, nosso gerente de contas, no dia 3 de junho. Com o tema central focado na “Qualidade do Leite”, foram tratadas questões que envolvem o

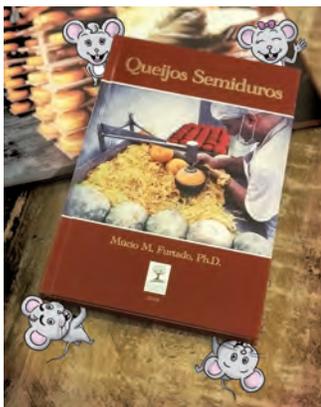
impacto da qualidade sobre o rendimento nos produtos derivados. Para a Fermentech, é sempre um prazer organizar esse tipo de evento e esperamos repetir a experiência em breve.

Lançamento livro do Múcio

Aproveitando a realização da Minas Láctea, nosso parceiro e especialista em queijos, Múcio M. Furtado, vai lançar seu novo livro “Queijos Semiduros” no stand da Fermentech/DuPont. O evento de lançamento vai acontecer no dia 17/7, a partir das 19h. Como sempre faz, as vendas serão destinadas a financiar o estudo de alunos carentes do ILCT. Visitem nosso stand e garanta seu exemplar.



NOITE DE AUTÓGRAFOS
“QUEIJOS SEMIDUROS”
por MÚCIO M. FURTADO



A mestra dos mestres

Ninguém duvida de que o sucesso de uma empresa se deve, principalmente, à dedicação e profissionalismo de seus colaboradores. No caso do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, essa dedicação e profissionalismo atendem pelo nome de **Regina Célia Mancini**, que presta serviços desde 1983, na função de Coordenadora de Ensino da entidade.

Desses 36 anos, Regina só se ausentou de 1989 a 1992 e de 2005 a 2008, período em que atuou como Secretária de Educação do município de Juiz de Fora. Formada em pedagogia pelo Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora e graduada em Administração Escolar pelo Instituto Estadual de Educação de Minas Gerais, Regina concluiu seu mestrado pelo mesmo Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora e é coordenadora do curso de pedagogia na entidade.

No ILCT, é reconhecida pela sua postura firme e por acreditar que a educação é a única ferramenta capaz de transformar o ser humano. Os profissionais que trabalham sob sua supervisão costumam dizer que ela “desperta um turbilhão de emoções”, por conta de sua opinião forte e posição de comando. Mas isso se dá porque ela encara o seu trabalho de formar técnicos com muita dedicação, o que a torna exigente, comprometida e determinada a possibilitar as condições necessárias aos estudantes.

Tamanho dedicação ao ILCT foi tema de sua dissertação de mestrado ao Instituto: “Pedagogia da Diferença: o caso do Instituto de Laticínios Cândido Tostes”. Além dos técnicos em laticínios, Regina também foi responsável pela formação de várias gerações de professores para o curso técnico do ILCT, o que só comprova seu total envolvimento na instituição.

Regina divide seu tempo no trabalho com o cuidado da mãe de 93 anos, dos filhos e netos. Um modelo de profissional e pessoa, cuja competência é um dos segredos do sucesso do ILCT: só existe um curso e um diploma se, por detrás, existir uma coordenação com conhecimento pedagógico, com prática de ensino e espírito de liderança.



A Fermentech parabeniza a professora Regina por ter dedicado sua vida à educação, fazendo de sua função um gesto de **amor**.



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) 9.5740.3885

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

