

Nº 35 - Dezembro de 2019 - Ano 11

fermentech news



IV EXPEDIÇÃO ANUGA e ANDIAMO IN ITÁLIA
Experiências internacionais



Reportagem
*Fermentech News
em novo formato*
Menos é mais



Homenagem
*Amigo
de sempre*
Obrigado Sebá!





editorial

O ano de 2019 foi muito especial para a Fermentech. Além dos inúmeros eventos que realizamos pelo Brasil e até mesmo fora do País (já voltaremos neste assunto), o nosso informativo Fermentech News completou sua primeira década de vida, levando muita informação e nos tornando mais próximos de nossos parceiros e clientes.

Como tudo na vida evolui, também resolvemos dar mais um passo nessa trajetória e, por isso, esta será a última edição do Fermentech News impresso. Isso não significa que estamos encerrando o informativo, pelo contrário. Percebemos que era preciso nos alinhar às recentes tendências mundiais de sustentabilidade e tecnologia e criar um informativo mais moderno e que atingisse um número maior de pessoas. A partir da próxima edição começa um novo capítulo em nossa história, que você acompanha na reportagem da página 6.

Falando em reportagem, esta edição se despede com uma matéria especial sobre a badaladíssima viagem que a Fermentech promoveu para a Itália em setembro, com direito a uma visita à feira Cibus Tec, uma das mais importantes da área de tecnologia para alimentos. As impressões que tiramos dessa visita você acompanha na página 4.

Para fechar com chave de ouro nossa última edição, uma homenagem a alguém pra lá de especial na história da Fermentech.

Esperamos que goste deste Fermentech News e que 2020 traga excelentes perspectivas de mudança para melhor.

Um excelente Natal e um próspero ano novo!

Nanci H. Ohata Santana
diretoria



índice

Nº 35 | Dezembro de 2019

Capa	
Experiências internacionais	3
Reportagem	
FNews em novo formato	6
News	7
Homenagem	8

Produtos de excelência

- ácido lático 85%
- aromas
- cloreto de cálcio 40%
- condimentos
- conservantes
- corantes
- culturas bioprotetoras
- culturas láctea
- 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. Diretora Nanci Harumi Ohata Santana Jornalista Responsável Eduardo Marchiori - MTb 027590 Imagens Acervo Fermentech Fermentech News é uma publicação da Fermentech Comércio e Insumos para Alimentos Eireli, 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.



Experiências internacionais

IV Expedição ANUGA 2019



De 5 a 9 de outubro, a Fermentech visitou a Anuga, uma das principais feiras alimentícias do mundo, que completou 100 anos de história neste ano. Nossos técnicos estiveram presentes para trazer ao Brasil informações sobre inovações, tendências e novos produtos que estão sendo lançados no mundo todo. O evento contou com mais de 7500 empresas de 106 países, o que demonstra seu potencial para negócios.

O que mais foi percebido foi a tendência para alimentos saudáveis e sustentáveis, com a substituição de proteína animal pela vegetal, incluindo no setor lácteo, com a utilização de coco ou castanha de caju como matéria-prima para bebidas lácteas e fermentados, criando um novo nicho de mercado voltado para veganos.

O apelo nutricional é focado no cuidado com saúde mental, pele, cabelos, intestino e diminuição de conservantes e aditivos.

Na linha de queijos, o destaque fica para o uso de condimentos e especiarias e embalagens pequenas, para consumo rápido. As embalagens demonstram uma preocupação com a sustentabilidade, sendo uma grande parte reciclável ou biodegradável.



Acompanhe em nosso LinkedIn como foi nossa expedição e não perca as 10 maiores tendências para alimentos em 2019.

03



Experiências internacionais

Andiamo in Itália



A tradicional viagem internacional que a Fermentech promove em parceria com várias empresas do setor sempre traz um retorno bastante positivo para todos os envolvidos. A experiência, a amizade, o aprendizado e também o lazer e a descontração são ingredientes de uma receita de sucesso. De 18 a 27 de outubro, a Fermentech embarcou rumo à Itália com uma comitiva formada por 35 pessoas, entre presidentes, diretores, técnicos, gerentes e estudiosos da área láctea.

O roteiro incluiu passeios nas cidades de Milão, Florença, Parma e Bolonha, com direito a visita à **Cibus Tec**, uma das mais importantes feiras de tecnologia para a indústria alimentícia do mundo e pela **FICO Eataly World**, um parque temático dedicado ao setor agroalimentar e gastronomia. A animação do grupo era sentida desde o Aeroporto Internacional de Cumbica, em Guarulhos (SP) e, durante a viagem, as conversas giravam em torno da indústria no Brasil, proporcionando uma troca de experiências entre os profissionais de diferentes empresas e regiões, cada um com sua visão corporativa do mercado.

Chegando ao nosso destino, aproveitamos o final de semana para apreciar a beleza da região e conhecer os pontos turísticos, com destaque para a famosa Torre de Pisa. Na segunda-feira, iniciamos a parte profissional do passeio, composta por visitas técnicas a laticínios italianos. O processo de trabalho das empresas italianas deixa evidente a excelência

com a qualidade da matéria-prima, que se distingue pela destinação do leite segundo seu padrão de qualidade.

Assim, o leite superior é encaminhado para produtos de maior valor agregado e com *shelf life* mais longa enquanto que o de qualidade menor - mas, obviamente, dentro dos padrões exigidos - se destina a produtos mais frescos e de consumo imediato. Dessa forma, evita-se o desperdício e o descarte de matéria-prima, aproveitando-a integralmente.

Esse procedimento faz com que o sabor dos produtos advenha do próprio leite ao invés de ingredientes artificiais, muito pouco utilizados. Nesse sentido, fica claro o motivo pelo qual os produtos europeus são tão conhecidos e valorizados ao redor do mundo e também o porquê cada região possui sua própria denominação de produtos.

Isso não quer dizer que os europeus não façam uso de tecnologia na indústria. Pelo contrário, percebemos que utilizam os

04





reportagem

Fermentech News em novo formato

Nascido com o objetivo trazer informações sobre nossas atividades e estreitar os laços entre a Fermentech e seus clientes, parceiros e amigos, o Fermentech News completou sua primeira década de vida em julho/2019.

Temos muita satisfação em termos cumprido a função ao qual a publicação se destinava e sabemos disso pelo feedback que recebemos de todos que o recebiam, sempre com muitos elogios pelo formato diferenciado e a linguagem, acessível e dinâmica.

Porém, os tempos mudaram e chegou o tempo de nós também avançarmos rumo à evolução do informativo. Neste sentido, esta é a última edição do Fermentech News em sua versão impressa. A Fermentech, alinhada com as tendências mundiais de sustentabilidade, que prega a preservação de recursos naturais (papel, energia, plástico, etc.), decidiu fazer a sua parte, apoiando a causa ecológica e fazendo uso do imediatismo da tecnologia sem que, para isso, precise interromper o trabalho já tão consolidado.

Assim sendo, o Fermentech News vai continuar, mas em formato virtual, ganhando mais agilidade e praticidade, além de proporcionar mais economia. Com isso,

reiteramos nosso compromisso em sermos uma empresa amiga e consciente, colaborando com a redução do consumo desnecessário de recursos. Dessa forma, a economia gerada pode ser revertida para novas ações que promovam o crescimento social e comunitário.

Por causa dessa nova fase, estamos atualizando nosso cadastro para que somente as pessoas interessadas possam receber o informativo no formato PDF. O processo é muito simples: basta escanear o QR Code abaixo, cadastrar o seu e-mail e pronto! É uma forma de também otimizarmos o tempo e não invadir o sua caixa de mensagens sem a devida autorização. Assim sendo, se tiver o interesse, não deixe de se cadastrar e fazer parte de nossa família, colaborando por um mundo mais sustentável!

06



Cadastre-se para continuar recebendo o FNews, agora virtual!





news

Bem-vindo Pedro

Acabou de chegar!

Damos as boas-vindas ao **Pedro Campos**, nosso mais recente contratado, que, desde setembro, veio somar sua expertise ao time da Fermentech, no cargo de diretor de marketing e vendas. Pedro tem mais de 20 anos de experiência na área de negócios, em empresas como Coca-Cola, SabMiller, KLM, Experian Group e Blue Chip. Com seu conhecimento no mercado internacional - atuou na Índia, Peru, Turquia, Argentina, China, Tanzânia, Espanha e Paraguai - Pedro será um grande reforço para a Fermentech desenvolver novas estratégias e atender cada vez melhor seus clientes! Bem-vindo, Pedro!



XXVI Seminário Regional Técnico Patos de Minas (MG)



Patos de Minas (MG) foi o palco para a realização do XXVI Seminário Regional Técnico, promovido pela Fermentech, em parceria com a DuPont e Fonterra. O seminário foi realizado no dia 18 de setembro e reuniu um público recorde, que lotou a sala do Gálatas Golden Hotel e Restaurante.



Galeria de fotos



A programação incluiu temas como **Desenvolvimento do Mercado de Queijos no Brasil e seus Desafios, Defeitos da Mussarela, Bioproteção em Produtos Lácteos, Uso de Proteínas Lácteas (MPC) na Fabricação de Queijos e Diagnóstico e Correção de Defeitos dos Queijos**. Agradecemos à recepção calorosa do povo mineiro e prometemos voltar em breve!

XXVII Seminário Regional Técnico Lavras (MG)

Em 7 de novembro, retornamos a Minas Gerais para a XXVII edição do Seminário Regional Técnico, desta vez realizado em Lavras, no auditório da Universidade Federal. Como na edição anterior, o público lotou o local e esbanjou simpatia e disposição durante o evento. O seminário abriu com uma apresentação sobre as últimas tendências observadas pelo nosso técnico Pedro Campos em sua visita à Anuga, uma das mais importantes feiras de alimentos do mundo. Em seguida, abordamos temas como **Queijos Azuis - Elaboração e Princípios Fundamentais, Queijo Gruyère Brasileiro, Controles do Processo, Bioproteção em Lácteos e Uso de Proteínas Lácteas (MPC) em queijos**. Foi um dia incrível que deixou deliciosas recordações! Obrigado a todos pela acolhida e participação!



Galeria de fotos



07



9º Simpósio Nacional ABIQ

No dia 19 de Novembro, a ABIQ - Associação Brasileira das Indústrias de Queijo - promoveu mais uma edição do seu Simpósio Nacional, reunindo queijeiros e empresários associados para discutir assuntos relativos ao segmento de queijos. Como sempre, a Fermentech marcou presença no evento, compartilhando experiências com todos os profissionais. Num ambiente fraterno e extremamente técnico, pudemos aprender um pouco mais sobre as tendências do mercado e atualizar os conhecimentos. Parabéns, ABIQ, por mais este simpósio!!

Plant Based Lifestyle

A DuPont, em parceria com a Fermentech, realizou, no dia 6 de novembro, no Hotel Gran Estanzola Berrini (Zona Sul de SP), o evento Plant Based Lifestyle, um ciclo de palestras que abordou as tendências, hábitos de consumo e desafios da indústria para os produtos à base de vegetais. Especialistas em nutrição, marketing e engenharia alimentar dissertaram sobre temas relacionados a este nicho, incluindo a presença internacional da cientista Michelle Braun, da DuPont N&B/EUA, que falou sobre a qualidade e benefícios para a saúde das proteínas presentes nos produtos vegetais.

Ao final, os presentes participaram de uma degustação de produtos **plant based**, descobrindo por que esse estilo de vida tem ganhado vários adeptos e fortalecido o crescimento de várias categorias no mercado. Trata-se de mais uma alternativa de alimentação saudável, que veio para ficar e somar com os produtos já existentes, abrindo o leque de alternativas para o consumidor.



Amigo de sempre

Já dizia aquela antiga canção que **“amigo é coisa para se guardar debaixo de sete chaves dentro do coração”**.

É com esse mesmo sentimento que homenageamos nosso querido **Sebastião Zorzetti**, ou apenas **“Sebá”**, como era chamado aqui na Fermentech, onde prestou serviço por duas décadas. Um dos fundadores da empresa, Sebá atuou como Diretor Comercial e muito colaborou para o sucesso da Fermentech ao longo dos anos, compartilhando sua alegria e força interior, que o motivava a buscar sempre o melhor.

Sebá é um daqueles casos em que a instrução não faz o homem. Apesar de não ter nenhuma formação superior, Sebastião era autodidata e aprendeu na “escola da vida” como ser um bom administrador, a tratar clientes e colaboradores com grande respeito e consideração. Tanto que muita gente dentro da empresa o trata como um “paizão”, como é o caso de Elizete Santana, do setor comercial.

Ele acumulou experiência administrativa atuando em várias empresas, entre as quais a antiga loja de departamentos Mappin. Também teve uma oficina de costura e atuou na Coalhobrás, empresa do Grupo BV. Foi lá que conheceu Nanci, atual diretora da Fermentech, desenvolvendo com ela um forte vínculo profissional a ponto de se tornarem sócios na abertura da empresa.

Atualmente com 71 anos, Sebá se aposentou em 2019 para se dedicar à esposa, aos 8 filhos e à sua atividade preferida, que é pescar. No entanto, deixou na memória de todos que tiveram o privilégio de trabalhar com ele sua personalidade cordial, alegre e solidária, como pode ser percebida nos depoimentos abaixo. Nessa homenagem, queremos deixar registrado nosso carinho pelo querido Sebá e agradecer por todos os momentos vividos. Obrigado Sebá!

“Falar do Sebá é uma tarefa fácil e difícil ao mesmo tempo. São tantos os atributos que ele carrega, que se torna um desafio imenso querer enumerá-los. Por isso, deixo registrado o que mais me impressiona, que é sua força descomunal, sempre envolto numa energia positiva e poderosa, como uma fênix. Um homem realmente do bem! Obrigada por tantas experiências positivas, sorrisos e, principalmente, pela amizade e respeito. Que essa alegria siga contagiando o mundo!”

(Nanci H. O. Santana, diretora)

“Colega de trabalho, patrão e amigo sem distinção em nenhuma etapa, alegre, positivo, sensível, solidário, paizão e coração enorme. Amizade eterna sem chance de esquecer. Obrigada por todo aprendizado e carinho.”

(Elizete Santana, executiva de contas especiais)



08

“Que essa alegria siga contagiando o mundo!”



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

José Roberto Garcia

joseroberto@fermentech.com.br
(11) 9.7486.3823

Marcos Fortes

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

Rômulo Manuil

romulo@fermentech.com.br
(11) 9.4166.2531

Solange Silva

solange@fermentech.com.br
(11) 9.9722.3499

DUPONT

Fonterra

Dairy for life