

Mercado, Empresas & Cia.

IMCD ENTRA NO BRASIL ATRAVÉS DE AQUISIÇÃO DA MAKENI CHEMICALS

A IMCD Group BV adquiriu uma participação majoritária na Makeni Chemicals, um dos principais distribuidores de produtos químicos no Brasil. A família Medrano, fundadora da Makeni Chemicals, manterá uma participação minoritária no negócio, tendo Reinaldo Medrano como diretor da empresa. A Makeni representa fornecedores de classe mundial e abrange uma ampla gama de segmentos de mercado, incluindo revestimentos, construção, adesivos e plásticos, cuidados pessoais e nutrição. A Makeni possui um laboratório para controle de qualidade e dois laboratórios de aplicação, um para revestimentos e um para o segmento de nutrição. Fundada em 1981, e sediada em São Paulo, a Makeni tem uma receita de vendas de R\$ 200 M e emprega mais de 100 funcionários. A empresa possui nove escritórios de representação de vendas em todo o Brasil e seu armazém principal está localizado em Diadema, SP, com capacidade de armazenamento para produtos a granel e líquidos. Segundo o fundador da empresa, Rubens Medrano, a Makeni está muito animada por ter a oportunidade de unir forças com um grupo de renome internacional, como a IMCD, pois

permitirá a expansão da empresa no Brasil e fortalecerá ainda mais os serviços para os seus fornecedores e clientes. Comentando sobre o novo acordo, Piet van der Slikke, CEO da IMCD Group, disse que este é um passo importante na concretização da estratégia de desenvolver-se no maior país da América Latina e uma das principais economias do mundo. Como membro do Conselho, Rubens Medrano continuará atuando no desenvolvimento dos negócios no Brasil e na integração da Makeni com o Grupo IMCD.

Apaixonada pela excelência, com extenso conhecimento da indústria e um compromisso com a criação, a IMCD é líder de mercado em vendas, marketing e distribuição de especialidades químicas e ingredientes alimentícios. Seus especialistas fornecem soluções de mercado com foco em toda a Europa, África e Ásia-Pacífico, com unidades de negócios que oferecem uma abrangente gama de produtos, incluindo formulações inovadoras que acompanham as tendências do setor. Atualmente, com um retorno de vendas de € 1,4 bilhão, a IMCD construiu uma equipe dedicada de 1.250 técnicos e profissionais de vendas que trabalham em estreita parceria para melhor adaptar soluções para clientes e produtores em 39 países.



BRASIL DESENVOLVE ALIMENTOS BIOFORTIFICADOS

Até 2023, oito alimentos biofortificados estarão presentes na dieta dos brasileiros. O BioFORT, projeto piloto da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), tem parceria com 1.860 famílias de pequenos agricultores, em 15 municípios do País. O processo consiste no cruzamento de plantas da mesma espécie mais ricas em nutrientes, a partir de intervenções agrícolas e laboratoriais. O resultado é uma semente de alto rendimento e com maior valor nutricional. Criado em 2009, o programa visa combater a anemia, a cegueira, o desenvolvi-

mento atrasado de crianças e outros problemas causados pela subnutrição, que atinge, principalmente, a população de baixa renda. Abóbora, arroz, batata doce, caupi (feijão-fradinho), feijão, mandioca, milho e trigo foram os primeiros alimentos a passarem pela biofortificação, por representarem a base da dieta do brasileiro. No futuro, a Embrapa deve expandir o cardápio e incluir comidas prontas e industrializadas, como pão, macarrão, canjica e mingau. Além disso, os pesquisadores buscam embalagens capazes de melhor preservar os nutrientes.

AZEITE DE ABACATE É A NOVA APOSTA FUNCIONAL

Ele está chegando de mansinho, mas por onde passa conquista adeptos. E o óleo de abacate tem história para contar! Nessa busca incansável pela boa forma e uma atenção redobrada com a saúde, ele é um dos produtos que apresenta enormes benefícios para o organismo. Conhecido por alguns como óleo de abacate e, por outro, como azeite de abacate, possuem os mesmos princípios ativos, apenas há diferença na nomenclatura. O produto é 100% natural, obtido da polpa da fruta, ou seja, sem casca ou caroço, através de um processo de centrifugação a frio. A escolha da fruta também é muito importante, pois frutos muito maduros ou muito verdes, além dos frutos machucados ou com doenças, com certeza irão alterar negativamente a qualidade do azeite, principalmente no que diz respeito ao sabor e à acidez. O melhor do azeite de abacate são suas propriedades nutritivas. Dos óleos dis-



poníveis para o consumo humano, esse é o mais funcional. O óleo de abacate possui alto teor de ácido oléico, que auxilia na redução do LDL-colesterol e aumento do HDL-colesterol, além de beta-sitosterol, fitosterol que colabora para a saúde do coração, equilibrando os níveis de colesterol. O óleo de abacate contém, ainda, luteína, que previne contra doenças oculares, como catarata e degeneração macular. Sua gordura principal é o ômega 9, que protege o sistema circulatório e o coração. O óleo fornece muita vitamina E, o que, entre outras coisas, estimula o metabolismo do colágeno. O óleo de abacate aumenta a absorção de nutrientes em até 15 vezes, principalmente dos carotenóides (betacaroteno, alfa caroteno, luteína) presentes em legumes e hortaliças. Além disso, possui outras vitaminas como A, complexo B, D e K, fitosteróis, aminoácidos, lecitina, carotenóides, como a zeaxantina, e clorofila em doses generosas. O óleo de abacate pode ser substituto de outros óleos utilizados na alimentação, tanto como temperos ou como no preparo de alimentos.

Newtrition 



Mais controle.

Mais liderança.

Vegapure® para a saúde do coração.
We live Newtrition™

James gosta muito de lanches que o ajudem a cuidar de sua saúde no intervalo de seus compromissos. Ao oferecermos fitoesteróis seguros e naturais para o controle do colesterol, nós ajudamos você a criar novos produtos que são desejados ao redor do mundo.

www.newtrition.com

 **BASF**
The Chemical Company

ECONOMIST INTELLIGENCE UNIT APRESENTA NOVA EDIÇÃO DO ÍNDICE GLOBAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR

O Economist Intelligence Unit (EIU), unidade de pesquisa do Grupo The Economist, e a DuPont apresentam a nova edição do Índice Global de Segurança Alimentar. O estudo analisa os maiores desafios e vulnerabilidades relativos à segurança, acessibilidade e qualidade alimentar em 107 países, incluindo o Brasil. O objetivo principal deste estudo, que é atualizado a cada trimestre para medir o impacto da flutuação mundial dos preços dos alimentos na segurança alimentar de cada país, é traçar um panorama global sobre a questão alimentar e indicar melhorias e oportunidades. Nesta nova edição, o EIU incluiu dois novos países na lista: Irlanda e Cingapura, que ocuparam a 6ª e a 16ª posição no *ranking* global, respectivamente. A equipe de pesquisadores também incluiu dois novos indicadores, corrupção e capacidade de absorção urbana, que integram a análise do indicador Acessibilidade, que avalia os fatores que contribuem para o acesso aos alimentos, como percentual da renda familiar dedicada para a compra de alimentos, PIB per capita, tarifas de importação agrícola, presença de redes de segurança alimentar, percentual da população abaixo da linha da pobreza mundial e acesso a financiamentos agrícolas. O Brasil ocupa a 29ª posição do *ranking* global, melhorando duas colocações quando o desempenho é comparado com a performance do país na época do lançamento do *ranking*, quando ocupava a 31ª colocação. No entanto, o país registra uma ligeira queda em sua nota final, saindo dos 67,6 em julho de 2012 para 67,0 nesta nova edição do *ranking*. Segundo os pesquisadores do EIU, a melhora no *ranking* deve-se à queda de outros países. Na América Latina, o Brasil é o segundo melhor país em Segurança Alimentar, ficando atrás apenas do Chile. O México, que em julho de 2012, ocupava a segunda posição na América Latina, caiu uma colocação. Segundo os executivos do EIU, infraestrutura agrícola e PIB per capita interferem

negativamente no desempenho do Brasil. No entanto, o país foi bem avaliado, principalmente por seu compromisso com padrões nutricionais e pela volatilidade da produção agrícola. A segurança alimentar global permaneceu em grande parte estável no ano passado, apesar dos desafios que incluíram a volatilidade dos preços de alimentos, novas áreas de instabilidade política, a atual crise europeia e uma severa seca de verão no Centro-Oeste dos Estados Unidos e na Europa Oriental. Ainda que a classificação da segurança alimentar global média tenha se mantido praticamente inalterada no índice mais recente (53,5) em comparação com o valor de um ano atrás (53,6), surgiram algumas tendências notáveis. Países em desenvolvimento registraram os maiores avanços em segurança alimentar no ano passado. Etiópia, Botsuana e República Dominicana abriram o caminho, subindo em média oito posições no ranking de segurança alimentar global, em grande parte por conta da maior disponibilidade de alimentos e do crescimento da renda. Países de alta renda ainda dominam a parcela superior de 25% do índice, mas a renda nacional em queda prejudicou a segurança alimentar em muitos casos, especialmente nos países da periferia da Europa. Os Estados Unidos se mantiveram no topo do ranking no índice de 2013, com algumas mudanças no grupo dos dez primeiros que resultaram na Noruega em segundo lugar e na França em terceiro. O relatório completo com mais informações sobre o Brasil estão disponíveis no site <http://foodsecurityindex.eiu.com>.



ORÉGANO PARA REDUZIR NÍVEIS DE GLICOSE

Quem acha que o orégano é útil só para dar um gostinho a mais na pizza, se engana. Além de saboroso, o tempero também tem potencial para baixar os níveis de glicemia do sangue. A constatação foi feita por pesquisadores da Universidade de Franca (UNIFRAN), em SP, que extraíram o ácido rosmarínico do óleo essencial da erva aromática. Nos ensaios com camundongos diabéticos foi feita uma comparação entre a eficácia da substância isolada da planta e de um medicamento comercial. Segundo as pesquisas, o princípio ativo isolado da erva demonstrou ser mais eficaz do que o medicamento testado. O resultado levou a universidade a entrar com um registro de patente nacional (e outro internacional) para o



processo de obtenção do ácido rosmarínico e compostos para o tratamento de diabetes.

MORANGO COMBATE RADICAIS LIVRES

Mais do que delicioso, o morango tem uma porção de compostos benéficos. Um trabalho do Instituto de Pesquisa em Alimentos da Noruega coloca o morango como um dos alimentos mais ricos em substâncias antioxidantes, importantes contra os radicais livres, que formam uma tropa de moléculas capazes de danificar as células. Entre os componentes mais badalados está o ácido elágico. Trata-se de uma substância que tingem e protege os vegetais. No organismo esse ácido evita danos celulares, diminuindo a ameaça principalmente de tumores no aparelho digestivo. Esse é um dos motivos para o fruto ser cada vez mais associado à longevidade. O morango também é composto de uma rica mistura



de minerais e contribui com fósforo, magnésio e potássio. O trio de nutrientes é fundamental para o sistema nervoso e, ainda, ajuda a manter por muito tempo a saúde muscular. Vale mencionar também a boa concentração de vitamina C.

MANDIOCA VITAMINADA

O Instituto Agrônomo (IAC) de Campinas, SP, deve lançar em breve uma nova variedade de mandioca com 40 vezes mais vitamina A do que a mandioca comum. Alimentos agrícolas mais ricos em vitaminas e nutrientes dos que os consumidos atualmente, como uma mandioca com 40 vezes mais vitamina A do que as comuns, por exemplo, já estão em testes finais de campo no IAC. Também variedades de oito espécies alimentícias - abóbora,

arroz, batata-doce, feijão, feijão-fradinho, milho, mandioca e trigo - mais ricas em ferro e zinco e com maior resistência a doenças e mudanças climáticas já estão no mercado ou em fase final de desenvolvimento na Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Trata-se de um processo chamado biofortificação de alimentos, realizado por meio do método de melhoramento genético clássico, em que se busca, cruzando diferentes variedades, plantas com, por exemplo, resistência a doenças, alta produção e boas características nutricionais com mais vitaminas e minerais.

Elimine as perdas de ingredientes e produtos na dosagem e no envase usando a bomba de pistão excêntrico sem selagem **Mouvex®**.

- Promove esgotamento de até 95% na linha de sucção, através de seu efeito aspirante, e entre 60 a 80% na descarga, através de seu efeito compressor
- Exemplo real: a perda de produto em linha era de 200 kg por dia. Com um valor de R\$ 2,00 por quilo, a bomba Mouvex foi capaz de promover, só com a redução de perdas, uma economia de R\$ 104.000,00 por ano para cada linha.
- Fluxo suave sem pulsação, mesmo sob variação de pressão e viscosidade
- Aceita CIP (Clean in Place) e SIP (Steam in Place), agilizando a limpeza
- Excelente capacidade autoescorvante



MOUVEX®
Part of Pump Solutions Group
A DOVER COMPANY

WORLD HEADQUARTERS:
ZI la Plaine de Isles
2 rue des Caillottes
F-89000 Auxerre, France
Fone: +33 (0) 3 86 49 86 30
www.mouvex.com

CONTATO NO BRASIL:
TETRALON
Rua Forte da Ribeira,
350 - Unid. I - São Mateus
(Zona Leste)
São Paulo - CEP 08340-145
Fone: (11) 4081 7000
www.tetralon.com.br



OS BENEFÍCIOS DOS PROBIÓTICOS

Os probióticos são micro-organismos vivos que, ao serem ingeridos, beneficiam o organismo, porque atuam sobre o equilíbrio das bactérias intestinais, controlando as diarreias, o colesterol, a glicemia, além de ajudar a reduzir o risco de câncer. Os probióticos podem fazer parte de alimentos industrializados encontrados no mercado, como leites fermentados e iogurtes, ou podem ser encontrados na forma de sachês ou cápsulas, como suplemento alimentar. Eles são ricos em micro-organismos vivos, que atuam de forma benéfica no organismo humano, por meio da melhoria do balanço microbiano intestinal. Vários microorganismos são considerados probióticos, entre eles bactérias ácido-lácticas, bactérias não ácido lácticas e leveduras. As bactérias mais conhecidas que agem no organismo são as *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*. Os alimentos probióticos são aqueles ricos em bactérias que produzem efeitos benéficos na flora intestinal, normalmente indicados para prevenir e tratar várias doenças. Os probióticos normalmente são sensíveis ao calor e têm meia vida curta, por isso os alimentos que contêm esses componentes devem ser mantidos em ambiente refrigerado. Ao serem ingeridos, vão para o intestino e ali se integram à flora bacteriana já existente, sem se fixarem, mas auxiliando no trabalho de absorção de nutrientes, tais como cálcio, ferro, vitaminas do complexo B, além de facilitar na digestão da lactose, pela produção da enzima beta galactosidase. Os leites fermentados são o principal exemplo de fonte de probióticos. Existem em formas de medicamento, como sachês de lactobacilos ou cápsulas com as cepas dentro. Sempre é bom conversar com um médico ou nutricionista sobre uma alimentação correta e sobre a ingestão de probióticos. Além do consumo de probióticos de

bons fornecedores, é importante a ingestão desses alimentos diariamente e constantemente, para que o organismo tenha quantidade significativa, pois os micro-organismos necessitam atravessar todos os órgãos gastrointestinais em número considerável para desempenhar suas funções e manter uma espécie de ritual de ingestão diária para que os efeitos benéficos no trato intestinal aconteçam. São benefícios dos probióticos o aumento significativo do valor nutritivo e terapêutico dos alimentos, pois ocorre um aumento na absorção e, consequentemente, dos níveis de vitaminas do complexo B e aminoácidos; inibição da presença das bactérias intestinais indesejáveis, como as patogênicas (*E.Coli*), contribuindo na redução do risco de câncer e de doenças infecciosas de repetição, como respiratórias, intestinais virais e bacterianas. Com o consumo também há a ativação da imunidade humoral e celular (a imunidade humoral é mediada por moléculas do sangue, chamadas anticorpos, que são produzidas pelos linfócitos B. É o principal mecanismo de defesa contra os micróbios extracelulares e suas toxinas. Já a imunidade celular é a porção do sistema imunológico que protege o indivíduo de infecções através da ação dos linfócitos T). Ocorre aumento da digestibilidade da lactose, principalmente ajudando indivíduos com intolerância a lactose (pela produção de uma enzima que digere a lactose), e da absorção e fixação de cálcio e ferro. Tem efeito funcional benéfico no organismo, equilibrando a flora intestinal, atuando na capacidade do organismo desintoxicar-se de excessos; diminui a absorção de colesterol; ajuda a remover vários tipos de toxinas, minimizando os seus efeitos tóxicos; produz ácido láctico, ajudando a remover muitos patógenos que se formam no intestino. Dentre as demais funções, melhoram a saúde da pele, previnem infecções fúngicas e genitourinárias, ajudam na produção de antibióticos naturais e têm um efeito imunostimulante, e melhoram a digestão e absorção dos nutrientes, nomeadamente das proteínas e da lactose.



SALMÃO - RICO EM ÔMEGA 3 E OUTROS NUTRIENTES

O salmão é reconhecido por ser sinônimo de um bom alimento. Sua cor alaranjada e o seu sabor suave são mundialmente conhecidos. Mas, o que o destaca como um alimento essencial à saúde são os seus índices nutricionais. O peixe possui em sua composição vitaminas como a B₁₂, D, A, B₃, B₅ e ferro, além do ômega 3, ácido graxo fundamental para a proteção do coração. O seu consumo evita problemas cardiovasculares e aumenta o bom humor, além de auxiliar na memória e na longevidade. Considerado uma gordura boa, o ômega 3 não é produzido pelo organismo, estando presente apenas em alguns alimentos, como o salmão, e especialistas dizem que consumi-lo é a chave para uma vida saudável e livre de doenças. O consumo de salmão não possui restrições e o ideal é ingeri-lo, no mínimo, duas vezes na semana. O peixe auxilia, ainda, no rejuvenescimento da pele, e é recomendado para crianças e principalmente para idosos, em razão de seu alto nível de cálcio, que combate a osteoporose.

ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA É UMA TENDÊNCIA SUSTENTÁVEL

A Agroecologia é uma ciência que surgiu no final das últimas três décadas, após os primeiros sinais de esgotamento da agricultura e paralelamente aos movimentos de defesa do meio ambiente. É uma prática que se correlaciona a conservação e uso responsável dos recursos naturais, uma preocupação pontual com a biodiversidade dos ecossistemas. Atualmente, é uma postura vista como ambientalmente correta em vários aspectos, que vem apresentando um crescimento significativo da oferta de produtos orgânicos, que são cultivados sem agrotóxicos. O Brasil encontra-se entre os maiores produtores de orgânicos do mundo, contando com 4,93 milhões de hectares de área para cultivo. A inserção da agricultura sustentável no mercado para uma efetiva comercialização é um grande desafio, considerando alguns fatores como adequação dos produtos à



legislação, assim como uma precificação acessível. Sem dúvida, este segmento, muito tem a ser explorado, é a quebra de uma cultura habituada a uma agricultura convencional. De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) desde 2011, houve um crescente número de estabelecimentos que começaram a ofertar produtos orgânicos, e em sua maioria, como alimentos frescos (frutas, verduras e vegetais). Atualmente, supermercados e hipermercados, contam com uma maior diversificação de produtos, como arroz, açúcar, farinha, macarrão, condimentos, geleias, sucos, leite, azeites, biscoitos entre outros, todos com certificação. Outros segmentos como a estética também, apresentam linhas especiais como as orgânicas para cabelo, facial e corporal; e ainda, a moda orgânica, com coleções inteiras com o algodão orgânico.

Algumas tendências comportamentais que movem o consumo de orgânicos e que podem ser citadas são, a preservação do meio ambiente e saúde do produtor, valorização e bem-estar para qualidade de vida, com uma melhor compreensão de seus benefícios à saúde e alto teor de nutrição; assim como um melhor aroma e sabor destes alimentos.



Empresa listada na Bolsa de Valores de Hong Kong (HK.0546)
ISO9001, ISO22000(HACCP), ISO 14001, OHSAS18001, GMP,
IP Control, BRC, produtos certificados Halal e Kosher

MAIOR PRODUTOR MUNDIAL DE GOMA XANTANA E GLUTAMATO MONOSSÓDICO



Espessantes, estabilizantes, emulsificantes
e realçadores de sabor para fins profissionais

Fufeng Group Limited

Address: Building 3, No. 29, Jinghai 2nd Rd, Beijing Economic-Technological Development Area,
Beijing 101111, China.
Tel: (+86) 10 6789-2679 ext. 8115 - Fax: (+86) 10 6789-2056
www.fufeng-group.com
E-mail: rebecca@fufeng-group.com - eric@fufeng-group.com

PESQUISAS DO INCOR APONTAM QUE CAFÉ FAZ BEM AO CORAÇÃO

O tradicional cafezinho é uma das bebidas mais consumidas e apreciada no Brasil e no exterior. Mesmo tendo essa popularidade, as propriedades nutracêuticas do café ainda é vítima de desinformação. No entanto, estudos recentes mostram que a bebida, se consumida com moderação, é saudável para o ser humano. De acordo com pesquisa do Instituto do Coração - InCor, do Hospital das Clínicas - HC da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo - FMUSP, o café não faz mal à saúde se tomado em quantidades moderadas e habituais, ou seja, até quatro xícaras ao dia. O estudo observou os efeitos do café sobre variáveis que envolvem o sistema cardiovascular para saber os efeitos da bebida na pressão arterial e no coração de pacientes que já têm doenças coronárias. Considerando os estudos recentes, não há evidências de que o café seja ruim para pessoas com problemas no coração. Os estudos vêm sendo desenvolvidos há quatro anos na Unidade Café e Coração, instalada no InCor, por meio de parceria com o Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café. Os resultados mostram que tomar café não faz mal. O café de torra clara tem leve tendência a aumentar a pressão arterial. Já o café de torra escura não causou nenhuma alteração na pressão. Houve discreto aumento no colesterol ruim e também no colesterol bom. Observou-se também que, depois de ingerir café, as pessoas normalmente conseguiam andar mais na esteira. Além disso, estudos epidemiológicos realizados pelo Instituto do Câncer americano avaliaram mais de 400 mil pessoas, durante o período de 20 anos. Os resultados, publicados no *New England Journal of Medicine*,



uma das revistas de maior impacto na América, mostram que os pacientes com câncer que tinham o hábito de tomar café morreram menos do que aqueles que não ingeriam a bebida. No século passado, algumas pessoas acreditavam que o café trazia malefícios à saúde, podendo aumentar a pressão sanguínea, causar arritmia e até mesmo provocar infartos. A partir de 2000 e 2001, estudos começaram a comprovar que tais crenças não possuíam base científica. Estudos recentes sugerem que os diabéticos que tomam café morrem menos do que os diabéticos que não tomam. Além disso, não há evidência alguma que comprove a relação entre o consumo de café e a ocorrência de infartos. Por isso, foi criada uma unidade de pesquisa sobre café e coração no InCor, com programação de estudos a serem feitos ao longo de anos. Os estudos clínicos são financiados pelo Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café. A média de idade dos voluntários varia entre 53 e 54 anos. Cerca de 60% dos pacientes eram saudáveis e 40% possuíam doenças coronárias. Todos eles obtiveram respostas muito similares.

BETERRABA PRODUZ ENERGIA E MELHORA A DISPOSIÇÃO



A beterraba apresenta inúmeros benefícios à saúde. Por ser rica em vitaminas do Complexo B estimula a produção de energia pelo corpo, melhorando a disposição; é uma ótima fonte de Vitamina A, essencial para a saúde ocular e da pele; e juntamente com a vitamina K e seus componentes antioxidantes, melhora a imunidade e a cicatrização. Devido a presença de potássio há um maior controle do sódio, melhorando a retenção hídrica; além disso, contém nitrato inorgânico que aumenta a dilatação dos vasos, favorecendo um melhor transporte de oxigênio e de nutrientes. A beterraba também é rica em betainas que estimulam a memória e a concentração. De acordo com estudos, para se beneficiar dos componentes da beterraba ela deve ser consumida frequentemente. Combina perfeitamente com a laranja, o que confere um suco bem nutritivo. De acordo com estudos, o consumo de meio litro de beterraba diariamente pode baixar a pressão sanguínea significativamente. Essa queda deve-se ao nitrato que é convertido a óxido nítrico, gerando uma vasodilatação arterial. As folhas da beterraba são ricas em ácido oxálico e não devem ser consumidas por pessoas que tenham problemas renais.

OS BENEFÍCIOS DO AÇAÍ

Considerada uma super fruta por causa dos nutrientes, o açaí deixou de ser apenas um alimento. Muito consumida no Brasil, a fruta típica dos ribeirinhos do norte do País também previne contra o câncer, controla o colesterol e preserva os neurônios. É o que aponta um estudo da Universidade Tufts, nos Estados Unidos. O açaí é um alimento que além de nutrir, pode agir em outros benefícios para a saúde. Reduz o colesterol e tem uma

grande composição de gorduras mono e saturada, o que é importantíssimo para baixar o colesterol ruim. Além disso, ajuda nas doenças cardiovasculares, e tem uma propriedade muito importante como anti-inflamatório, ajuda a combater diarreia, e a combater alguns tipos de câncer. A fruta do açaí não é calórica, tem em média 60 calorias por cada cem gramas. O açaí é rico em cálcio, ferro, potássio e zinco, essenciais para o organismo.



OS BENEFÍCIOS DOS ALIMENTOS INTEGRAIS

Os alimentos integrais ocupam um respeitado lugar na opinião de nutricionistas e médicos. Os alimentos integrais ajudam a prevenir doenças, como o diabetes e o câncer, pois controlam a quantidade de insulina que é liberada no organismo. O colesterol também é controlado, já que a absorção de gorduras no intestino é retardada. As fibras são carboidratos que, quando ingeridos, são

resistentes à digestão e à absorção no intestino, atuando positivamente para a microflora e fazendo com que o bolo fecal aumente e estimule a melhora do trânsito intestinal. Contudo, apesar de saudáveis, consumir mais do que o necessário pode trazer prejuízos à absorção de alguns minerais, como ferro, zinco, cobre e magnésio. A ingestão de fibras deve ser fracionada ao longo do dia, e não

consumida em uma única refeição. Vale lembrar que a fibra é um carboidrato, e sua recomendação diária é de 20g a 35g por dia. Geralmente, a recomendação é de ingerir produtos integrais, como pães, biscoitos, torradas, farelos de aveia e trigo, durante a primeira refeição do dia, quando normalmente o organismo necessita de fontes de carboidratos integrais e de baixo índice glicêmico.

Fibregum™

Fibra solúvel natural

Excelente fonte de fibra

Benefícios prebióticos comprovados

Excepcional tolerância digestiva

Baixo valor calórico

Fibregum™ é uma linha de produtos totalmente natural, GMO free, com 90% de fibras dietéticas solúveis de goma acácia cuidadosamente selecionadas. Fibregum™ tem apelo de rótulo limpo (clean label) para os consumidores porque é de origem 100% vegetal (disponível na versão orgânica). Estudos clínicos demonstram os numerosos benefícios do Fibregum e sua propriedade prebiótica na dosagem diária de 6 a 15 gramas.

Fibregum™ é fermentado progressivamente por probióticos no trato intestinal sem desconfortos, o que o torna o substituto perfeito de outras fibras dietéticas que podem gerar gases, inchaços e flatulências.



ABACATE - RICO EM VITAMINAS E SAIS MINERAIS

O abacate é rico em vitamina E, gorduras monoinsaturadas (a mesma do azeite de oliva), vitaminas, sais minerais e glutatona, um poderoso antioxidante. As vitaminas do abacate agem contra problemas da visão, participam do crescimento dos ossos e dentes, combatem os radicais livres e atuam no processo de renovação da pele. A gordura encontrada na fruta é monoinsaturada e essencial ao bom funcionamento do organismo. O consumo regular desse tipo de gordura é capaz de diminuir os níveis de LDL (mau colesterol) e aumentar os de HDL (o bom colesterol). Ao contrário do que ocorre com a maioria das frutas, os abacates só começam a amadurecer depois de colhidos. A fruta já desenvolvida pode ser deixada na árvore por seis meses sem que se estrague. Uma vez colhido, entretanto, o abacate verde amadurece em poucos dias. Rico em gorduras monoinsaturadas e fibras, ajuda a controlar o colesterol, melhora o sistema circulatório e a pele. Contém potássio, indicado para fadiga, depressão e problemas cardíacos. 110 gramas, ou seja, aproximadamente a metade de um abacate médio, fornecem 500mg de potássio e mais de um terço da necessidade diária recomendada de folato; fornece também 10% ou mais das necessidades diárias recomendadas de ferro, magnésio e vitaminas A, C, E e B₆. O abacate é muito importante para quem faz atividade física. Ele evita que a pessoa tenha câimbra, pois tem um alto teor de



potássio (o dobro do que uma banana tem). E, assim como o chá verde, apresenta polifenóis, que recuperam e protegem as cartilagens das articulações. Um outro ponto a favor do abacate foi marcado pela Universidade Shizuoka, no Japão. Depois de investigarem 22 frutas, os pesquisadores japoneses chegaram à conclusão de que o abacate é muito mais potente para proteger o corpo contra toxinas prejudiciais ao fígado. Es-

tas toxinas, de acordo com o estudo, são semelhantes às encontradas nas hepatites virais. O abacate contém também vitaminas do complexo B, além de alguns sais minerais, como ferro, cálcio e fósforo, entre outros; ajuda a neutralizar as gorduras de outros alimentos, diminuindo os triglicérides e o colesterol ruim (LDL); é uma fruta eficiente nos tratamentos das cardiopatias, hipertensão e colesterol alto; atua como um protetor das células e é rico em vitaminas A e E, que são antioxidantes; a presença de folatos (vitamina do complexo B) no abacate promove o desenvolvimento saudável

das células e tecidos; pode oferecer certa proteção contra o câncer oral, de garganta e outros tipos de câncer; contém uma boa quantidade de substâncias chamadas pró antocianidinas, que atuam diminuindo a oxidação das gorduras no sangue - o processo de oxidação das gorduras leva à formação de placas de colesterol nas artérias; e contém vitamina C, importante para proteger o organismo de infecções, manter a saúde de ossos, cartilagens e mucosas e facilitar a absorção de ferro. Facilmente assimilado pelo organismo, o abacate é indicado para pessoas com problemas digestivos, problemas estomacais ou fraqueza de modo geral.

DÖHLER ADQUIRE 50% DA MAIS FRUTA

A Döhler adquiriu uma participação de 50% da empresa Mais Fruta Ltda. Com sede em Darmstadt, Alemanha, a Döhler é fabricante mundial de ingredientes naturais baseados em tecnologia, sistemas de ingredientes e soluções integradas para a indústria de alimentos e bebidas. A Döhler está presente no Brasil desde a década de 1990, e possui uma unidade de produção em Limeira, SP. A Mais Fruta Ltda. é uma processadora de frutas congeladas, purê de frutas e sucos concentrados para a indústria de alimentos e bebidas. A empresa está localizada na cidade de Antonio Prado, no centro das áreas de cultivo de uva no Sul do Brasil. Os produtos das duas empresas se complementam e o acesso às matérias-primas de alta qualidade de uma ampla gama de variedade de frutas na América do Sul proporcionará a Döhler abrir novas possibilidades para o desenvolvi-



mento de alimentos e aplicações inovadoras de bebidas. Desde 1990, a Mais Fruta obteve sucesso no tratamento e distribuição de frutas congeladas e produtos de frutas. O purê congelado, acondicionado em pequenos recipientes e diferentes tamanhos e sistemas de ingredientes para a indústria de sorvetes, completa seu atual portfólio.

Localizada em Jarinú, a apenas 150 km da cidade de São Paulo, este segundo centro de produção fornece acesso rápido e direto a grandes clientes e novas oportunidades de negócios. A partir desse centro de distribuição, os purês congelados, compostos de suco de frutas, preparados de frutas, e sucos de frutas prontos, são distribuídos para os clientes em todo o Brasil. A participação da Mais Fruta fortalecerá a posição da Döhler como fornecedor de ingredientes naturais para alimentos e bebidas na América do Sul.

SAUDABILIDADE E BEM-ESTAR GANHAM ESPAÇO NA MESA DOS BRASILEIROS

Nos últimos anos o perfil do consumidor tem se modificado e os alimentos saudáveis e funcionais estão ganhando cada vez mais espaço na mesa dos brasileiros. Muito além do sabor, hoje, o mercado alimentício tem a preocupação de oferecer produtos que possam contribuir com a saúde, isto é, auxiliando na redução do colesterol, ativando funções intestinais e fornecendo as vitaminas necessárias ao organismo. De acordo com pesquisa feita pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e Especiais (ABIAD), atualmente, esse segmento representa 5% do setor de alimentos do país, o que resultou em uma movimentação de US\$ 10 bilhões em negócios no ano de 2012, registrando um crescimento de 25% quando comparado a 2011. Além disso, um levantamento feito pela Mintel, empresa inglesa especializada em inteligência de consumo e produto, destacou que 66% dos brasileiros dizem ingerir frutas e vegetais diariamente e 22% afirmam que seguem uma dieta de baixo teor de gordura. Atenta a esse comportamento, a Beraca, empresa brasileira que investe no desenvolvimento de tecnologias

sustentáveis para o fornecimento de matérias-primas naturais, aposta no lançamento da linha Rain Forest Specialities para o mercado de alimentos, composta por óleos, farinhas e manteiga, provenientes de frutos e sementes da biodiversidade brasileira. Segundo a Beraca, está no DNA da empresa investir em pesquisa e sustentabilidade, promovendo ingredientes naturais e tecnológicos de eficácia comprovada, que contribuam com o desenvolvimento socioeconômico do país. A partir de frutos e sementes, como o açaí, buriti, castanha do Brasil, cupuaçu e maracujá, a Beraca desenvolveu uma linha que tem o propósito de oferecer saudabilidade e bem-estar. As matérias-primas da Beraca são obtidas por práticas regidas pelo Programa da empresa de Valorização da Biodiversidade®, sem agredir o meio ambiente e promovendo o desenvolvimento social regional, por meio de parcerias com as comunidades extrativistas locais, responsáveis pelo manejo e a coleta consciente dos insumos.

A Beraca é uma empresa genuinamente brasileira com 56 anos de atuação em diferentes segmentos. Oferece ingredientes, produtos e serviços a diversos mercados, atuando em quatro divisões: Animal Nutrition & Health, Food Ingredients, Health & Personal Care e Water Technologies.




Solução Natural para Redução de Sódio

Seguindo a tendência global de redução de sódio em alimentos, a Corbion Purac desenvolveu o PuraQ® Arome NA4. Este produto realça o sabor de uma maneira geral, principalmente a percepção do sabor salgado. Isto permite a redução da quantidade de sal em até 40%, sem alterar o sabor, a textura e a atividade de água, mantendo assim a estabilidade microbiológica.

PuraQ® Arome NA4: uma escolha saudável e natural! A Corbion Purac é sua parceira no desenvolvimento de produtos inovadores, fornecendo suporte técnico há mais de 80 anos. Para mais informações, visite: www.purac.com/meatandpoultry



A COMBINAÇÃO DOS ALIMENTOS CERTOS PODE MELHORAR A ABSORÇÃO DE NUTRIENTES

Uma boa alimentação é a base para uma vida saudável, no entanto, nem sempre comer bem é garantia de sucesso, já que muitas vezes o organismo não absorve todos os nutrientes. Para aproveitar todos os benefícios, combinar os alimentos certos é a chave do sucesso. Uma das combinações mais clássicas para os brasileiros, o arroz e feijão, é ótima para o bom funcionamento do corpo. A combinação garante uma importante e benéfica interação entre nutrientes, isso porque um complementa o outro, formando uma combinação proteica dificilmente adquirida entre alimentos de origem vegetal. O arroz contém um aminoácido chamado metionina e o feijão contém lisina, dois aminoácidos essenciais, importantes para o equilíbrio e funcionamento do organismo. Além disso, o arroz é fonte de carboidratos que elevam a taxa de açúcar do sangue, em contrapartida a fibra solúvel contida no feijão ajuda a manter o índice glicêmico mais controlado, tornando essa parceria mais uma vez benéfica. Mamão com linhaça pode ser uma ótima mistura para a sua saúde,

já que une as fibras e outros nutrientes da fruta, que é laxante, com o cereal. Auxilia no bom funcionamento do intestino. Além de delicioso, o suco de abacaxi e hortelã é uma boa opção para limpar o organismo e deixar a digestão facilitada. A bromelina, substância presente no abacaxi, ajuda na desintoxicação do fígado, e o hortelã é um importante auxiliador do processo de digestão. Outra boa combinação é molho de tomate com azeite. O tomate aquecido fica mais “potente” quando preparado com o azeite, já que o licopeno da fruta é melhor absorvido na presença de gordura. Outras combinações saudáveis são ferro e vitamina C, vitamina A e vitamina E, cálcio e vitamina D, gorduras mono e poliinsaturadas e vitamina K, quercetina e antioxidante (maçã e framboesa), e catequinas e vitamina C. Assim como algumas misturas podem melhorar a absorção de nutrientes, outras têm exatamente o efeito contrário no organismo. Exemplos incluem a cafeína com ferro, ferro com cálcio, e ácido fólico com cálcio, magnésio e zinco.

CHOCOLATE AMARGO É FONTE DE ANTIOXIDANTES E BENEFÍCIOS À SAÚDE

Comer chocolate pode ser tão saudável quanto delicioso. Pesquisadores da Universidade de Linköping, na Suécia, revelaram por meio de estudos, que a versão amarga do cacau é capaz de inibir enzimas presentes no organismo responsáveis por elevar a pressão arterial. O levantamento mostrou ainda que comer chocolate duas vezes por semana impediu em 66% as chances de doença cardíaca. Isso porque o chocolate amargo com 70% de cacau é uma importante fonte de antioxidantes, contendo mais flavonóides (bioativos com propriedade antioxidante) do que o vinho tinto. Sendo assim, protege o sistema cardiovascular e bloqueia a LDL (lipoproteína de baixa densidade do colesterol mau). Uma das vantagens de comer chocolate com alto teor de cacau é o fato de saborear porções menores e não cair no exagero. Além disso, o chocolate estimula o raciocínio, melhora o humor



e combate a depressão, bem como aumenta os níveis de serotonina e endorfina no cérebro, tendo como consequência as sensações de bem estar e disposição. Considerando esses níveis de antioxidantes atrelados a uma dieta equilibrada e a prática de exercícios físicos, podem ajudar a retardar ou reduzir os efeitos dos radicais livres (moléculas que aceleram o envelhecimento celular), decorrentes de fatores como estresse, tabagismo, má alimentação, falta de sono, entre outros.

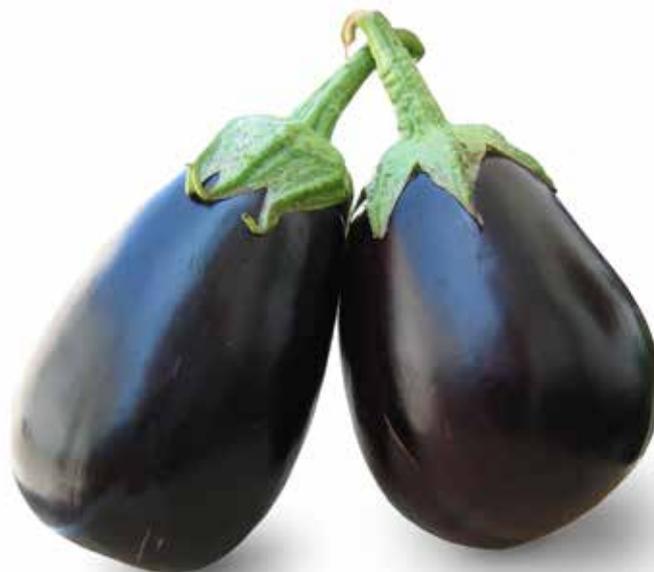
ALIMENTOS AUXILIAM NA PREVENÇÃO DA TROMBOSE

A trombose atinge principalmente pessoas com idade superior a 40 anos. Estão no grupo de risco mulheres que utilizam pílulas anticoncepcionais, apresentam histórico familiar da doença, abortos recorrentes, eclâmpsia, obesidade, tabagismo e alcoolistas. O tratamento adequado deve ser prescrito por um médico e muitas vezes com o uso de medicamentos. A alimentação auxilia na prevenção da trombose, pois pode melhorar a circulação sanguínea. Alimentos ricos em vitamina C (cítricos e frutas vermelhas) e flavonóides (frutas vermelhas,

cebola roxa) são antioxidantes e fortalecem as paredes dos vasos, reduzem a fragilidade e o extravasamento de sangue. Os peixes de água fria, a linhaça e a chia contém ômega 3 que evitam a formação de coágulos e aumentam a fluidez sanguínea. O ideal é evitar alimentos ricos em vitamina K, pois ela altera o sistema de coagulação, portanto, vegetais verdes escuros e miúdos devem ser consumidos com cautela. Os industrializados, sal e embutidos também devem ser evitados, pois são ricos em sódio e comprometem a saúde da circulação sanguínea.

BERINJELA É RICA EM MINERAIS E VITAMINAS

Muito rico em minerais, vitaminas e princípios ativos extremamente importantes para a saúde o fruto berinjela, originário da Índia, tem sido objeto de muitos estudos quanto a sua eficácia em vários setores da nossa saúde. Um dos maiores benefícios que a berinjela nos oferece é a redução dos níveis de colesterol, doença muito comum atualmente como consequência da vida corrida e maus hábitos alimentares. Alguns pesquisadores acreditam que alcalóides presentes na berinjela são capazes de trazer esse benefício quando consumida principalmente quando em extrato seco (farinha ou cápsulas). Mas a berinjela não ajuda somente a reduzir o colesterol. Entre os benefícios que esse fruto pode trazer para a sua saúde, estão ajuda a reduzir os níveis de glicose, benefício é muito importante para as pessoas com diabetes; reduz os níveis de triglicérides, auxiliando na redução da absorção de gorduras pelo organismo; ação diurética, esse benefício pode auxiliar tanto as pessoas com problemas cardiovasculares, como de má circulação e ainda ajuda a emagrecer; melhora o funcionamento do intestino, por conter muitas fibras e água, ajuda a colocar em ordem o funcionamento do intestino melhorando diversos outros aspectos da nossa saúde; diminui os níveis de ácido úrico, evitando dores nas articulações e mau funcionamento do fígado causado pela elevação do ácido úrico; dá



sensação de saciedade, por ter muitas fibras insolúveis é capaz de tapear a sua fome ajudando na dieta de emagrecimento; diminui a pressão sanguínea, auxiliando pessoas que tenham hipertensão; melhora o sistema digestivo, atuando tanto no fígado como no estômago; alivia as dores do reumatismo e artrite, apenas reduz as dores, mas não pode ser utilizada como um substituto de outros remédios prescritos para o tratamento dessas doenças. Uma dica é associar o consumo da berinjela com alguma fruta cítrica ou outro alimento com função antioxidante.

Juntos, podemos criar momentos muito especiais

Contamos com o aval de 53 anos no mercado, para trabalhar com você e criar momentos únicos, com uma boa química.

Oferecemos um completo portfólio de ingredientes valorizados pelos consumidores. Brindamos soluções inovadoras para aperfeiçoar os processos de sua organização e melhorar a qualidade do produto final.

Linhas de produto.

- › Acidulantes
- › Antioxidantes
- › Conservantes
- › Edulcorantes
- › Umectantes
- › Emulsificantes
- › Corantes
- › Espessantes
- › Gorduras
- › Aminoácidos

Para conhecer mais sobre nós, visite www.quimtia.com
Tel: +55 11 3109 3600 | info.food@quimtia.com



VITAMINAS NA DOSE CERTA

Se a falta de vitaminas pode prejudicar a saúde, consumir algumas delas em excesso também pode ser ruim para o organismo. Dor de cabeça, vômitos e até sintomas de intoxicação estão relacionados ao abuso desses nutrientes, segundo os especialistas em nutrição humana. Na avaliação deles, o problema é que, como as vitaminas não dependem de receita médica, o risco de passar do ponto na suplementação aumenta. Para alguns nutricionistas, o melhor lugar para se procurar vitaminas é a feira ou o supermercado, não a farmácia. Ter uma alimentação balanceada é o segredo para suprir todas as necessidades diárias de vitaminas e minerais. Uma dieta que inclua legumes e verduras no almoço e jantar, além de frutas no café da manhã e no café da tarde, já é o suficiente para atingir a quantidade de nutrientes necessários para a manutenção da saúde. Vale lembrar que muitos produtos industrializados já contêm doses extras de vitaminas e

minerais. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), são considerados “enriquecidos” os alimentos que fornecem 30% da ingestão diária recomendada (IDR) de determinado nutriente a cada 100g. Um estudo realizado pelo Instituto Oswaldo Cruz, mostra os efeitos da superdosagem da vitamina E em ratos: o efeito anti-inflamatório da vitamina dá lugar à piora no quadro de inflamação quando o nutriente é ingerido em excesso. Em relação ao ferro, as consequências da sobrecarga foram analisadas pela Faculdade de Medicina da Santa Casa. Segundo o estudo, o acúmulo de ferro nos tecidos eleva a formação de radicais livres, elementos que podem provocar dano celular, fibrose e esclerose de alguns órgãos. Mas onde encontrar as vitaminas certas e na dosagem certa? A vitamina A é um nutriente essencial para a manutenção da visão, do crescimento e desenvolvimento do corpo, da integridade da pele, da imunidade e da reprodução. As principais fontes são carne de fígado, óleo de peixe, gema de ovo, leite integral e outros laticínios. Também pode ser encontrada em vegetais como espinafre, abóbora e cenoura. A falta desta vitamina pode provocar a cegueira noturna, e o seu excesso está relacionado a danos no fígado, anomalias nos ossos, dores nas juntas, dores de cabeça, vômitos e descamação da pele. A vitamina C é importante para as cicatrizações e para o sistema imunológico. Também contribui para aumentar o potencial de resistência da pele. É encontrada principalmente em frutas cítricas, mas também em kiwi, manga, mamão e morango, além



de vegetais como brócolis, couve-flor, ervilha e batata. Sua falta pode provocar o escorbuto, doença que se manifesta por alterações na gengiva, dores nas extremidades e hemorragias, e o excesso pode causar cálculo renal e distúrbios gastrointestinais. A vitamina tem efeito antioxidante, protegendo as células da ação dos radicais livres, que podem danificar os tecidos e também provocar envelhecimento. Também tem ação anti-inflamatória. As fontes incluem óleos vegetais e animais, nozes, castanhas, leite integral e outros laticínios. A falta desta vitamina está relacionada a problemas neurológicos e musculares, além de provocar danos no fígado, e o seu excesso ao agravamento de inflamações, em vez do efeito anti-inflamatório que a quantidade ideal da vitamina proporciona. A vitamina K atua na manutenção da coagulação sanguínea. As fontes incluem folhas verdes de tom verde-escuro, como agrião e rúcula, além dos óleos vegetais. A falta de vitamina K pode provocar sangramentos e dificuldade de coagulação, e o excesso pode provocar danos no fígado. A

vitamina D é necessária para manter o nível normal de cálcio e fosfato no sangue. Esses nutrientes, por sua vez, participam do processo de mineralização dos ossos e da contração dos músculos, além de contribuir para as funções celulares em geral. A luz do sol ajuda a fixá-la. As fontes são peixes gordurosos (como salmão, sardinha, atum), óleo de fígado de peixe, ovos e cogumelos. Sua falta pode provocar doenças nos ossos como raquitismo e osteoporose. Nenhum efeito foi observado no excesso desta vitamina, mas o consumo excessivo deve ser evitado. O ferro transporta oxigênio pelo sangue e ajuda no processo de produção de energia a partir dos alimentos. Também está relacionado ao sistema imunológico. Pode ser encontrado nas carnes, sobretudo o fígado, vegetais folhosos de tom verde-escuro (como agrião, couve e cheiro-verde) e leguminosas (como feijão, grão-de-bico e lentilha). A falta causa anemia, doença que tem como sintomas cansaço, fraqueza e queda de cabelo. O ferro se acumula provocando a formação de radicais livres, que podem provocar dano celular, fibrose e esclerose de órgãos (fígado e o pâncreas). A vitamina B₁₂ ajuda na formação dos glóbulos vermelhos do sangue e participa das fibras nervosas. Atua também na divisão de células do corpo, principalmente as nervosas e as cerebrais. Suas fontes são carne, ovos, leite integral e outros laticínios. A falta desta vitamina pode ocasionar anemia e gastrite. Nenhum efeito foi observado no excesso de uso, mas há poucos estudos sobre o tema.

Aromas para todos os gostos

A natureza cria e a Aromax reproduz com perfeição

AROMAX

Dá gosto criar
com Aromax

www.aromax.com.br



Consulte o nosso Departamento Comercial / Vendas
Tel. (55 12) 3644-4100 • Fax: (55 12) 3644-4129
vendas@aromax.com.br



JABUTICABA COMBATE O ESTRESSE E AJUDA A REJUVENESCE

Todo mundo sabe o quanto é importante consumir frutas frescas diariamente, principalmente durante o café da manhã, que é considerada a principal refeição do dia. Entre os frutos encontrados na natureza a jabuticaba pode se tornar uma poderosa aliada à saúde do organismo, para uma boa nutrição e até mesmo na prevenção de doenças. Fruta típica da Mata Atlântica, a jabuticaba cresce grudada aos troncos e ramos da árvore conhecida popularmente como jabuticabeira. Possui vitaminas do complexo B e também vitamina C. Cada 100 gramas de jabuticaba apresenta, aproximadamente, 58 calorias. Portanto, é uma fruta pouco calórica. As frutas atingem a fase madura durante a primavera. É muito utilizada na culinária e na fabricação de doces, sucos, geleias, licores, vinho entre outros. Por ser uma fruta rica em sais minerais como o cálcio, fósforo e ferro, a jabuticaba possui potente ação antioxidante (graças às antocianinas), ou seja, ajudam a eliminar do organismo moléculas instáveis de radicais livres, substâncias responsáveis pelo envelhecimento precoce das células e pelo estresse, por exemplo. A maior concentração das antocianinas está na casca da fruta. Para consumo das cascas, uma boa opção é bater no liquidificador e ingerir



sobre forma de suco. Podem-se adicionar outras frutas como o abacaxi, para deixar o suco mais saboroso. Um estudo realizado por pesquisadores da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) em abril deste ano comprovou a eficácia da jabuticaba na prevenção e tratamento de enfermidades, entre elas o câncer de próstata e a leucemia. De acordo com os estudos, os compostos presentes na casca da fruta reduzem em até 50% a produção de células cancerígenas no organismo.

Frutas que valorizam

vell.com.br

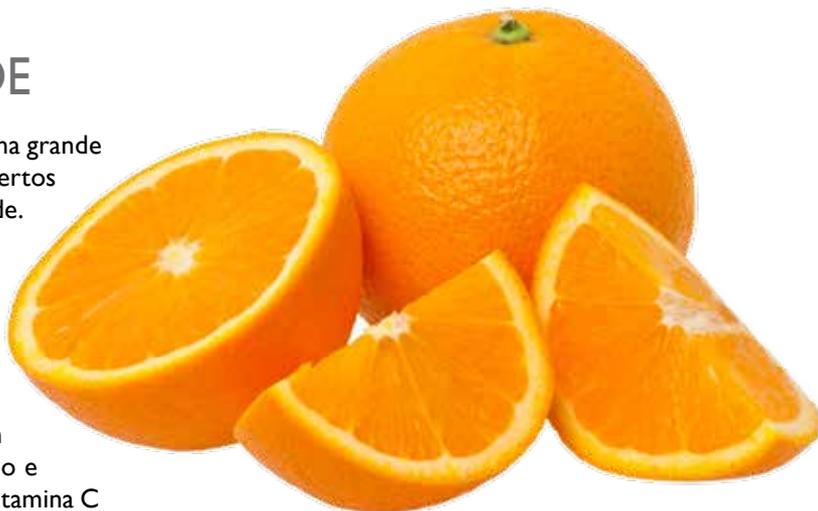
APLICAÇÕES

- BARRA DE CEREAIS
- BISCOITOS
- CEREAIS MATAINAIS
- CHÁS
- CHOCOLATES
- DRAGEADOS
- PANIFICAÇÃO

Seus produtos merecem nossas frutas!

ALIMENTOS QUE AUMENTAM A IMUNIDADE

Quando o assunto é saúde, a alimentação é uma grande aliada. Alguns hábitos saudáveis e a inclusão de certos nutrientes são capazes até de aumentar a imunidade. A mais lembrada é a laranja. Aliás, as frutas cítricas, em geral (acerola, kiwi, tomate), além de algumas verduras e legumes (brócolis, couve e pimentão verde e vermelho) possuem bastante vitamina C, uma substância antioxidante, que eleva a imunidade. O gengibre também é conhecido por sua ação bactericida, desintoxicante e por ser um alimento termogênico, que acelera o metabolismo e favorece a queima de gordura corporal. Rico em vitamina C e B₆, auxilia nas defesas do organismo. O ômega-3, conhecido como ácido graxo essencial, beneficia o coração e todo o sistema circulatório, ajudando na redução da pressão arterial e auxiliando a imunidade do corpo. É encontrado principalmente em peixes e folhas escuras. Basta uma castanha



do Pará por dia para o organismo absorver a quantidade ideal de um mineral que tem efeito antioxidante: o selênio. Estudos comprovam que a substância tem importante papel na preservação das células e combate aos radicais livres.

FRUTAS E VEGETAIS MELHORAM O HUMOR

Um estudo da Universidade de Warwick, no Reino Unido, concluiu que as frutas e vegetais podem melhorar o humor das pessoas. A pesquisa envolveu 80 mil participantes e constatou que, quanto maior o consumo destes alimentos por dia, melhor o estado de espírito e a sensação de alegria. Os cientistas ainda não sabem, com precisão, qual o fator determinante

para que isso ocorra, mas os nutrientes encontrados nas frutas e nos vegetais podem ser a resposta para a alegria que eles proporcionam. De acordo com as experiências realizadas, o auge do bom humor ocorre com a ingestão de sete porções diárias de frutas ou legumes. A descoberta animou não só os pesquisadores da universidade britânica, como chamou atenção da comunidade científica ao redor do mundo. Outra importante substância para despertar os sorrisos das pessoas é o ácido fólico, presente na maioria das frutas e vegetais, e que aparece em baixos níveis em pessoas que sofrem de depressão.

CÁLCIO PODE PREVENIR PEDRA NOS RINS

Um estudo realizado na Universidade de Parma, na Itália, indica que o aumento no consumo de cálcio, associado a uma dieta com pouca proteína, pode prevenir a formação de pedras nos rins. Cento e vinte homens participaram da pesquisa. Metade deles foi colocada numa dieta com conteúdo normal ou até mais elevado de cálcio e pobre em proteína animal (carne vermelha, frango, peixe e ovos). A outra metade foi aconselhada a evitar leite, iogurte e queijos para reduzir

drasticamente a quantidade de cálcio ingerida. Dos 60 homens que receberam dietas pobres em proteína e sal, mas ricas em cálcio, 12 apresentaram novos episódios de pedras nos rins. Dos outros 60, que ingeriram dieta pobre em cálcio (e com conteúdo normal de proteína e sal), 23 tiveram reincidência do quadro, quase o dobro de risco. O cálcio também é um elemento essencial para a saúde óssea ao longo da vida, sendo de extrema importância sua ingestão diária na alimentação.

SETOR DE NUTRACÊUTICOS CRESCE E IMPULSIONA VENDA DE PRODUTOS NATURAIS

O setor de produtos voltados à saúde e bem-estar movimenta US\$ 154 bilhões em todo o mundo, anualmente, e o Brasil participa deste montante com cerca de US\$ 13 bilhões, número que representa 35% dos negócios deste setor na América Latina. Conhecidos

como alimentos naturais com capacidade de proporcionar benefícios à saúde e bem-estar dos consumidores, os produtos nutracêuticos vem conquistando a cada dia novos adeptos em todo o mundo e no Brasil não é diferente. Em 2012, o mercado de nutracêuticos faturou, em todo mundo, US\$ 90 bilhões, e no Brasil cerca de US\$ 13 bilhões, ou seja, 35% dos negócios gerados na América Latina. A projeção para 2014 é de que o faturamento do setor por aqui seja de R\$ 20 bilhões. De acordo com uma pesquisa feita pelo Euromonitor Internacional, o mercado de saúde e do bem-estar, um todo, movimenta US\$ 154 bilhões por ano.

MOUVEX® LANÇA UMA LINHA SUPERIOR DE BOMBAS DA SÉRIE A

A Mouvex®, fabricante de bombas de deslocamento positivo, compressores de palhetas, compressores de parafuso e resfriadores hidráulicos, tem o prazer de anunciar que a empresa atualizou suas bombas de disco excêntrico da Série A visando atender os atuais desafios dos mercados globais de produtos químicos, petróleo e gás. Em resposta à crescente demanda global, diversas melhorias foram incorporadas nas bombas de disco excêntrico da Série A, conhecida por sua confiabilidade, incluindo a implementação de flanges que atendem as Normas ISO PNI 6/ANSI 150. A Série A também duplicou sua pressão diferencial máxima de 5 bar (72 psi) para 10 bar (145 psi), oferecendo condições para utilização na transferência segura de fluidos viscosos, não lubrificantes, voláteis ou delicados, em uma variedade de novas aplicações. “A bomba Série A da Mouvex continua sendo uma das bombas mais robustas e confiáveis no mercado”, afirma Paul Cardon, gerente de Produtos do Setor Industrial da Mouvex. “Agora, as recentes melhorias permitem que esta bomba de longa duração seja usada em aplicações globais de produtos químicos, alimentos e petróleo, setores nos quais não podia ser utilizada previamente”. A Série A da Mouvex, anteriormente disponível em ferro fundido, encontra-se atualmente disponível em ferro dúctil. A nova Série A conta também com a disponibilidade de selos mecânicos padronizados ou da Mouvex, o que ajuda a acelerar as instalações independentemente de sua localização. O selo mecânico está posicionado atrás do pistão e oferece uma vedação eficiente do eixo. As bombas da Série A da Mouvex podem transferir produtos com temperaturas de até 250°C (482°F). As bombas apresentam rotações máximas de até 750 rpm, vazão máxima de 55 m³/h (242 gpm) e orifícios de sucção e descarga entre 1” e 4”. As bombas da Série A são de deslocamento positivo e empregam a tecnologia de disco excêntrico, oferecendo condições de autoescorvação e funcionamento a seco,



mantendo uma vazão constante independentemente das mudanças na viscosidade e pressão. Essas bombas mantêm seu desempenho original ao longo do tempo e possuem certificação da ATEX para o uso em ambientes potencialmente perigosos com a capacidade de funcionamento a seco por até três minutos.

A Mouvex® foi constituída em 1906, e é líder na produção de bombas de deslocamento positivo, compressores de parafuso e resfriadores hidráulicos. Por meio de uma rede global de distribuidores e fabricantes de equipamentos originais, a Mouvex atende os seguintes setores: combustíveis refinados, campos petrolíferos, energético, alimentos/higiene, militar, transporte e processos de químicos. A Mouvex, sediada em Auxerre, na França faz parte do Pump Solutions Group (PSG®) da Dover Corporation.



A ciência dos aminoácidos para a saúde, qualidade de vida e bem-estar

- Edulcorantes
- Aminoácidos e derivados
- Especialidades químicas

AJINOMOTO®



Nossa experiência,
sua tranquilidade



Amtex com 50 anos de experiência na produção de Carboximetilcelulose de Sódio (CMC), líder na América Latina com fábricas localizadas na Colômbia e México.

Nosso compromisso é trabalhar juntamente com nossos clientes, para oferecer produtos que superem suas expectativas.

Gelycel[®]

Carboximetilcelulose

Gelygum[®]

Goma de Tara

LBG[®] SICILIA
INGREDIENTS
Goma de Alfarroba

BRASIL

QuimicAmtex Ltda.

R. Henrique Schaumann, 286 Cj. 64

Jd. América - São Paulo - SP

CEP: 05413-010

Tel/Fax: +55 11 3085 4732

www.amtex-corp.com

atendimento.qab@amtex-corp.com

DSM ESTÁ ENTRE OS LÍDERES NO ÍNDICE DOW JONES DE SUSTENTABILIDADE

A DSM, empresa global de Ciências da Vida e Ciências de Materiais, está mais uma vez entre os líderes da indústria química no índice mundial Dow Jones de Sustentabilidade, divulgado em setembro. Desde 2004, a DSM esteve quatro vezes entre os mais bem posicionados do setor e seis vezes foi líder mundial na Indústria de Materiais (antes intitulada supersetor químico). No primeiro semestre de 2013, a DSM lançou importantes produtos ECO+, linha ecologicamente correta da empresa. Isso fez com que essas soluções representassem 93% do portfólio de inovação no período, acima da expectativa de 80% até 2015. Na primeira metade do ano, esses produtos eram 41% dos negócios em andamento totais da DSM, o que está de acordo com a meta de 50% em 2015. Este ano, a DSM anunciou planos de intervenções na nutrição efetiva de 50 milhões de pessoas por ano, até 2020, especialmente mulheres grávidas ou que estejam amamentando, e crianças menores de 2 anos. Este compromisso é parte do endosso da DSM ao acordo Nutrição Global para Crescimento Compacto (*Global Nutrition for Growth Compact*), firmado entre organizações e governos de todo o mundo, que tem como objetivo beneficiar 500 milhões de indivíduos com intervenções de nutrição até

2020. No Fórum Econômico Mundial em Davos, de 2013, a DSM e o programa *World Food Programme* (WFP), vinculado à Organização das Nações Unidas (ONU), assinaram um termo para estender sua parceria até 2015, para combater a fome oculta e a má nutrição nos países em desenvolvimento. A DSM e a *World Vision*, uma organização de desenvolvimento global, também firmaram um acordo ambicioso para este ano.

A Royal DSM é uma empresa global de cunho científico, que atua nos mercados de saúde, nutrição e materiais. Ao aliar suas competências únicas em Ciências da Vida e Ciências dos Materiais, a DSM contribui para a prosperidade econômica, progresso ambiental e avanços sociais, agregando valor sustentável para todos os seus públicos interessados. A DSM oferece soluções inovadoras que nutrem, protegem e melhoram o desempenho em mercados mundiais, como os de alimentos e suplementos alimentares, cuidados pessoais, entre outros. Os 23.500 colaboradores da DSM geram um faturamento líquido anual de cerca de €9 bilhões.



CANELA COMBATE O MAL DE ALZHEIMER

O extrato de canela é uma arma poderosa contra o mal de Alzheimer, de acordo com pesquisas recentes realizadas na Universidade de TelAviv (UTA - Israel). Uma equipe de cientistas isolou uma substância a partir da planta da canela, que já demonstrou inibir o desenvolvimento do Alzheimer em ratos de laboratório. A substância, denominada CEppt, reduziu o progresso



da doença em ratos que cresceram com mutações genéticas que causam um avanço agressivo do Alzheimer.

ALHO E CEBOLA SÃO ALIADOS PARA A SAÚDE



O alho e a cebola são temperos indispensáveis na cozinha. Mas, além de conferir sabor aos alimentos, essa dupla é considerada alimentos funcionais (que significa que além de alimentar, são capazes de prevenir doenças e manter o organismo em ótimo estado) e merece nota máxima quando o assunto é saúde. Estudos feitos por pesquisadores italianos do *Istituto di Ricerche Farmacologiche "Mario Negri"*, em Milão, na Itália, comprovaram que pessoas que consomem alho e cebola em maiores quantidades (média de 22 porções por semana) correm um risco menor de desenvolver

alguns tipos de câncer, como o de boca, laringe, esôfago, cólon, mamas, ovário e rins. Esse benefício se dá por conta da substância alicina, que é um composto sulfurado, que só se forma quando esses alimentos são triturados. Além disso, o selênio encontrado na cebola e no alho é um poderoso antioxidante que fortalece o sistema imunológico e afasta o risco de tumores. O alho e a cebola também são poderosos aliados para o combate ao envelhecimento, pois contêm bioflavonoides e quercetina, que tem propriedades anti-envelhecimento. Este mesmo componente é também encontrado na maçã, porém, o poder de absorção da quercetina pelo nosso corpo é 30% maior com a ingestão da cebola. Para quem não quer ganhar uns quilinhos a mais, eles também são grandes aliados, pois ambos possuem baixas calorias e demoram mais para serem digeridos e transformados em açúcar, prolongando a sensação de saciedade. Sem contar que contribuem para reduzir as quantidades de sal usadas nas receitas, já que dão sabor aos alimentos.

HORTELÃ PREVINE O CÂNCER E COMBATE O ENVELHECIMENTO

Uma pesquisa recente realizada no Espírito Santo, com a hortelã produzida no Estado, apontou que essa folhinha tão comum previne o envelhecimento celular e também vários tipos de câncer. O resultado foi divulgado na revista científica norte-americana *Industrial Crops and Products*. O estudo foi realizado pela Universidade de Vila Velha (UVV) junto com um laboratório do Estado. Conforme apontam os estudos, a hortelã possui grande quantidade de compostos antioxidantes, que previnem e bloqueiam radicais livres sobre o organismo. Segundo o professor, a ideia de fazer a pesquisa surgiu porque a equipe não encontrou, na literatura científica atual, dados que evidenciassem a ação biológica e os benefícios do consumo desses vegetais. A grande quantidade de compostos antioxidantes encontrados surpreendeu os pesquisadores. A quantidade consumida pode variar de acordo com o gosto da pessoa. Uma dica para



utilizar essa folhinha é nos sucos, e pode ser consumida com o talo também. Não há quantidade ideal de consumo, isso varia de acordo com o gosto da pessoa.



A SOLUÇÃO EM DETECÇÃO DE METAIS PARA A INDÚSTRIA DE INGREDIENTES



- 2 anos de garantia;
- Financiamento via FINAME e BNDES.

FORTRESS TECHNOLOGY

Para mais informações, entre em contato:

Tel: + 55 11 3641 6153

vendas@fortress-iis.com.br

www.fortress-iis.com.br

Fabricado no Brasil
com Tecnologia
Canadense



UVA ROXA E BLUEBERRY FORTALECEM O SISTEMA IMUNOLÓGICO

Uvas roxas e *blueberry* fortalecem o sistema imunológico, é o que sugere um recente estudo da Universidade Estadual de Oregon, nos Estados Unidos, publicado na revista científica *Molecular Nutrition and Food Research*. O benefício vem de duas substâncias, resveratrol e pterostilbena, ambas da família dos estilbenoides. Os pesquisadores analisaram 446 componentes de plantas durante o estudo e apenas dois apresentaram resultados interessantes. Eles agiam em conjunto com a vitamina D, fortalecendo as defesas naturais do organismo. O resveratrol e a pterostilbena aumentaram a expressão do gene CAMP (catelicidina humana), que está diretamente ligado às funções imunes do organismo. Estudos anteriores já indicavam haver



potencial cardioprotetor e benefícios anti-inflamatórios das substâncias; especialmente do resveratrol, encontrado em uvas roxas. Já a pterostilbena pode ser ingerida a partir das *blueberries*, também conhecidas como mirtilo. A descoberta reforça um conceito básico da nutrição saudável, o de ingerir menos alimentos industrializados e mais alimentos naturais, como são as frutas. Os estilbenoides são compostos produzidos por plantas para combater infecções e, na biologia humana, eles parecem facilitar os benefícios da vitamina D. Essa vitamina favorece a absorção de cálcio pelo organismo e diminui o risco de doenças cardíacas. Ela é encontrada principalmente em óleo de fígado de bacalhau, óleo de salmão, ostras cruas, leite, carnes e ovo cozido. Além dos benefícios relativos ao cálcio, a vitamina D interfere na chamada imunidade inata, a resposta imune natural do organismo. Quanto mais fortalecida ela estiver, menor será o risco do organismo contrair infecções que requeiram uso de antibióticos. Os pesquisadores afirmam que ainda são necessários mais estudos para comprovar os benefícios em situações cotidianas, quando a pessoa inclui tais frutas na dieta, em vez de simulações criadas em laboratório.



MERCADO DE SAUDABILIDADE E BEM-ESTAR CRESCE TAMBÉM NO BRASIL

Seguindo a tendência internacional, o mercado de saudabilidade e bem-estar cresce no Brasil. Empresas lançam novos produtos mais saudáveis e até uma nova categoria foi criada nos últimos anos, a dos aliméticos, que são os alimentos com propriedades cosméticas. Entre 2008 e 2013, a média de crescimento de lançamentos e de remodelagem de embalagens foi de 50% para itens voltados a diabéticos, alérgicos, veganos ou vegetarianos, de acordo com estudo do Instituto Mintel. A busca das pessoas por mais equilíbrio abre oportunidades no setor, como a criação de *e-commerces* voltados para quem procura qualidade de vida. Em agosto de 2013, pela primeira vez, o índice de sobrepeso no Brasil atingiu mais da metade da população, alcançando 51%, segundo levantamento da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) baseado no ano passado. Em

2006, primeiro ano da pesquisa, o índice era de 43%. Apesar do resultado, cerca de 70% dos consumidores leem sempre os rótulos das embalagens, sendo que 52% deles procuram informações sobre calorias, 39% sobre gordura, 29% sobre colesterol e 27% sobre açúcar. Para 40% dos brasileiros, a televisão é a principal fonte de informação sobre a importância dos alimentos. Em segundo lugar, aparecem praticamente empatados os médicos e os nutricionistas, com 20% e 19%. Os números são do projeto Brasil Food Trends 2020, desenvolvido pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) em parceria com a Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP). Das quatro tendências de alimentação encontradas no Brasil, três são similares às globais: as pessoas não têm tempo para cozinhar em casa, com 34%; a marca é o mais importante na escolha do alimento, com 23%; e a opção pelo mais gostoso quando comparado ao mais saudável, também com 22%. A quarta tendência nacional, com 21%, é uma fusão entre a decisão de comprar um produto saudável mesmo que ele seja mais caro e a preferência por itens fabricados por empresas que protegem o meio ambiente ou desenvolvem ações sociais. Os dados são do Brasil Food Trends 2020.

BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS DAS LEGUMINOSAS

As leguminosas, como o feijão, o grão-de-bico e as favas, são alimentos essenciais na alimentação humana. Além de oferecerem diversas vantagens nutricionais, e contribuir para a prevenção de certas doenças crônicas, apresentam baixo teor em gordura e são fonte de hidratos de carbono complexos e de fibra alimentar. Comparativamente a outros alimentos de origem vegetal, as leguminosas contêm elevada proporção de proteína e como tal, quando associadas aos cereais, podem constituir uma alternativa mais econômica à ingestão de carne. As leguminosas fornecem ainda quantidades substanciais de vitaminas (especialmente do complexo B) e minerais, particularmente ferro, zinco, selênio, fósforo e potássio - tudo



isto com poucas calorias associadas. Os estudos científicos sugerem que uma alimentação rica em leguminosas contribui para a prevenção de excesso de peso, diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares e cancro.

ESTUDO IDENTIFICA ALIMENTOS QUE AJUDAM A CONTROLAR O DIABETES TIPO I

Alimentos com ômega 3 (peixes) e leucina (soja e laticínios) ajudam o organismo de pacientes com diabetes tipo I a produzir mais insulina. Segundo um estudo da Universidade da Carolina do Norte, em Chapel Hill, nos Estados Unidos, e publicado no periódico *Diabetes Care*, esses alimentos conseguem barrar a condição por cerca de dois anos em jovens recém diagnosticados, mas não excluem a necessidade de tratamento terapêutico. No diabetes tipo I, o sistema imunológico reconhece como inimigas e ataca as células que produzem a insulina, um hormônio que ajuda a controlar a taxa de açúcar no sangue. Em algumas situações, no entanto, pessoas com a doença continuam a produzir alguma quantidade, mesmo que insuficiente, desse hormônio. Assim, é necessário o monitoramento dos níveis de glicose várias vezes ao dia, além da reposição de insulina

no organismo. Segundo o novo estudo, alimentos que contêm ômega 3, um tipo de gordura presente em peixes, azeite e amêndoas, ou leucina, um aminoácido encontrado principalmente em alimentos ricos em proteína, como soja, carnes e laticínios, ajudam jovens recentemente diagnosticados com diabetes tipo I a continuar produzindo certa quantidade de insulina durante até dois anos. Apesar do benefício, esses alimentos não eliminam a necessidade de reposição de insulina por meio de injeções. Mas diminuem a quantidade do hormônio que é preciso repor e ajudam a controlar a glicose e a prevenir possíveis complicações da doença. Por isso, os autores do estudo reforçam que a pesquisa ainda é muito inicial e não deve fazer com que os pais de crianças com diabetes tipo I deixem de seguir as orientações médicas para tratar a doença.

MATÉRIA-PRIMA DE QUALIDADE PARA O SUCESSO DO SEU PRODUTO.

A SweetMix tem forte presença no mercado brasileiro desde 1994. Com um corpo técnico-comercial de alto nível e um vasto portfólio, oferece atendimento com excelência as necessidades de cada cliente. É sua parceria ideal para obter matérias-primas de qualidade para seu produto de sucesso. Seja qual for a sua necessidade, consulte a SweetMix.

- ACIDULANTES • AMINOÁCIDOS • ANTIOXIDANTES • AROMAS • CONSERVANTES
- CORANTES • BLENDS DE EDULCORANTES • EDULCORANTES • ENERGIZANTES
- ESPECIALIDADES • FLAVORIZANTES • GOMAS (HIDROCOLÓIDES) ENTRE OUTROS



Distribuidor Autorizada

Fone: 15| 4009 8910 Fax: 15| 4009 8919
 vendas@sweetmix.com.br • www.sweetmix.com.br
 Rua Alameda Caçapava, 60. Jd. Saira - Sorocaba - São Paulo

Givaudan®



The NutraSweet Company



WACKER

VOCÊ QUER UMA FIBRA CAPAZ DE REDUZIR O AUMENTO DO NÍVEL DE AÇÚCAR NO SANGUE?

HEALTH CLAIM APPROVED



CAVAMAX®

Você gostaria de tornar seus produtos mais saudáveis com o uso de uma fibra que diminui o aumento do nível de açúcar no sangue? A WACKER pode oferecer a você uma fibra alimentar solúvel que tem efeito significativo – comprovado cientificamente e confirmado pela Comissão da UE – de redução dos níveis de açúcar no sangue após refeições contendo amido. Esta fibra, com o nome comercial de CAVAMAX® W6, é uma alfa-ciclodextrina, um carboidrato derivado enzimaticamente do amido.

Wacker Química do Brasil Ltda.,
Tel. +55 11 4789-8087
info.biosolutions@wacker.com

AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DA MAÇÃ

A maçã é uma das frutas mais consumidas no mundo por conta de seu sabor inigualável e de suas conhecidas propriedades nutricionais. No Brasil, a fruta ganha cada vez mais espaço na alimentação do consumidor, que atualmente conta com uma produção 100% nacional cultivada principalmente em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul. De acordo com especialistas, a maçã tem propriedades reguladoras únicas, ajudando na boa digestão e controlando o colesterol graças ao alto teor de pectina em sua casca. Rica em vitaminas: B₁, B₂ e niacina, além de sais minerais, como fósforo e ferro, a longa lista de benefícios da fruta inclui ainda a prevenção de alergias, formação de cálculos e de câncer digestivo, além de atuar na limpeza do sangue. Com grande concentração de flavonóides, conhecidos pelas suas fortes capacidades antioxidantes, o consumo da maçã é benéfico para a saúde do coração, enquanto o alto teor de potássio da polpa da fruta ajuda a eliminar o excesso de água no corpo. Por este conjunto de atributos funcionais, muitos nutricionistas recomendam o consumo de uma maçã por dia para contribuir para o bom funcionamento do organismo. Originária do Sudeste europeu e do sudoeste asiático, a maçã conta com mais de 1.500 espécies e variedades diferentes, sendo as maçãs



do tipo Gala e Fuji, as mais consumidas no Brasil. As propriedades terapêuticas e nutritivas da fruta são conhecidas ao longo da história desde o tempo dos Romanos, que a utilizava para tratar sintomas de palpitações e melancolia. Hoje, seus efeitos medicinais incluem ainda o combate à diabetes, obesidade, acidez do organismo e inflamações do sistema digestivo e respiratório. Assim, a maçã continua muito apreciada por todos os públicos, como um alimento funcional e de rápido e fácil consumo, ideal para o dia-a-dia atribulado, oferecendo um aporte imediato e saudável de açúcar natural e fornecendo energia para combater a fadiga mental e muscular. Consumida *in natura*, o sabor doce e pouco ácido da maçã tem propriedades refrescantes e adstringentes, além da fruta poder ser utilizada na gastronomia em diversas receitas de doces, geleias, compotas, além de ser consumida como suco natural, ou fermentada em bebidas alcoólicas e vinagre.

ALIMENTOS AJUDAM NA PREVENÇÃO DA OSTEOPOROSE

A osteoporose é uma doença que deixa os ossos fracos, porosos e quebradiços. O problema é mais comum na velhice e entre as mulheres, depois da menopausa, devido a alterações hormonais. A prevenção deve começar na juventude, com bons hábitos e alimentação adequada para que a pessoa chegue à velhice com boa estrutura óssea. Exercícios físicos também são essenciais para fortalecer os ossos. Para prevenir a osteoporose é aconselhável consumir cálcio, essencial à formação

do osso, encontrado no leite e derivados, nas verduras escuras, algas, cascas de ovo secas e trituradas no liquidificador. Presente em verduras escuras, amêndoas, damascos e feijão, o boro evita perdas de cálcio; repolho, maçã, pêssego, ameixas e passas são ricos desse nutriente. A vitamina D é essencial para absorção do cálcio. A gema de ovo e o fígado de bacalhau são ótimas fontes. É importante manter exposição diária ao sol (30 minutos no começo ou no fim do dia.

A mesma resistência do couro,
só que as manchas não grudam.



**Chegou a Linha Blanche
Pró-Alimentícia da Marluvas.**

Mais fácil de limpar e mais durável,
porque é a única com M Micro.

M micro
A MICROFIBRA DA MARLUVAS

-  **PRODUTO BIODEGRADÁVEL**
-  **ALTA PERFORMANCE**
-  **IMPERMEÁVEL**
-  **100% MICROFIBRA**
-  **TRANSPIRÁVEL**
-  **LAVÁVEL**



MARLUVAS[®]

Nosso negócio é proteção.