



• Estabilizantes

## Mensagem da Diretoria

“No mercado há mais de 20 anos, a Ashland-Germinal pesquisa, desenvolve e produz soluções e ingredientes inovadores, responsáveis por características diferenciadas em produtos lácteos, cárnicos e bebidas. A colaboração e relação que construímos com nossos clientes, nos direciona ao entendimento de suas necessidades e dos mercados em que atuamos.

Recebemos esta premiação como uma confirmação de nossa estratégia, que nos desafia a ser melhor em nossa busca por excelência”.

Rosmeire de Almeida  
Gerente de Marketing e Vendas



## A Empresa

Fundada em 1993, na cidade de Diadema - SP, a Germinal iniciou suas atividades já com DNA de empresa fornecedora de soluções e ingredientes para a indústria de alimentos.

Em 2003, a empresa foi adquirida pela multinacional norte-americana ISP, do segmento de especialidades químicas presente em vários mercados, incluindo alimentos, farmacêuticos e cosméticos, que lhe possibilitou entrar em uma nova fase de crescimento e expansão geográfica, passando a atuar como braço de alimentos da ISP na América Latina.

Em 2011, o Grupo ISP, como um todo, foi adquirido pela Ashland, multinacional também de origem norte-americana, que viu na ISP uma grande possibilidade de ampliar sua penetração no mercado de especialidades químicas.

No decorrer de sua trajetória, a Germinal trabalhou buscando inovação, tecnologia, experiência e muita dedicação para oferecer aos seus clientes completas soluções, proporcionando os melhores produtos e resultados

Expertise, suporte técnico, atendimento personalizado, gestão da qualidade auditável e confiabilidade são os valores que a Ashland - Germinal agrega aos produtos de seus clientes.

## Os Produtos

### Estabilizantes

Aditivos alimentares para diversas formas de aplicações na indústria de alimentos. Têm a função de estabilização do produto pela mudança de sua textura ou pela modificação de suas propriedades.

Muitas vezes, também são agentes de espessamento e de emulsinamento.

- Podem ser à base de hidrocolóides: goma guar, xantana, carboximetilcelulose de sódio, carragenas, entre outras. Formam géis e alteram a viscosidade dos produtos.
- Podem ser também à base de sais: fosfatos, citratos, entre outros. Alteram o pH, atuam como sequestrantes e tampoades e ajudam no emulsinamento de água, gorduras e proteínas

O portfólio da Germinal inclui itens para diversas aplicações em produtos Lácteos, Cárnicos, Bebidas, Nutrição Esportiva e Panificação.



Os nossos **estabilizantes** premiados envolvem:

# Inovação, Tecnologia, Experiência e muita Dedicação!

Tudo para garantir a excelência de seus produtos.

Via das Paineiras, 3.864  
Bairro Pinhal - Cabreúva - SP - CEP: 13315-000  
tel: 11. 4529.8622 | email: foods-br@ashland.com

