

Mercado, Empresas & Cia.

PRODUÇÃO ORGÂNICA DE VINHO QUER PROMOVER SAÚDE E QUALIDADE

A crescente onda de produtos orgânicos e biodinâmicos ganha espaço também no setor do vinho. Produtores defendem processos de produção mais naturais que não comprometem o solo, elevam a qualidade da bebida e resultam em produtos que agradam aos consumidores. Para ser considerado orgânico, o vinho não pode ter adição de produtos químicos em seu processo de produção. O cultivo da uva deve ser feito utilizando apenas substâncias naturais, reduzindo o impacto no meio ambiente e no organismo de quem ingere a bebida. Já os biodinâmicos, além de serem orgânicos, melhoram o equilíbrio entre todos os organismos do local. Utilizam técnicas que valorizam o solo, as plantas e o aumento da atividade biológica. Mesmo ainda sendo conside-



rado pequeno, atualmente, a produção orgânica e biodinâmica de vinho movimenta cerca de US\$ 60 bilhões por ano. Em 2011, representou apenas 5% da produção mundial da bebida. Mesmo assim, o crescimento da produção tem sido grande. De 2010 para 2011 houve um aumento de 15% na produção do vinho orgânico. E, a tendência é crescer cada vez mais. Para atender a essa nova demanda do mercado, os fabricantes têm de mudar a maneira de produzir. E isso leva tempo. A transição de um cultivo comum para o orgânico leva cerca de três anos.

O PODER DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS

Segundo a FDA os alimentos funcionais são aqueles que, em virtude de componentes fisiologicamente ativos, provêm benefícios adicionais aos da nutrição básica e podem prevenir doenças ou promover a saúde. A Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais vai mais além na definição e afirma que o alimento funcional é aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica. A eficácia e segurança desses alimentos devem ser asseguradas por estudos científicos. A alegação para este termo se dá ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano. Como o avanço das doenças crônicas degenerativas vêm crescendo a cada ano, em função de uma manutenção de hábitos alimentares errôneos e o sedentarismo, os funcionais se fazem cada vez

mais necessários na mesa da população. Estes alimentos ou nutrientes contêm substâncias biologicamente ativas chamadas de nutracêuticos. Se consumidos com frequência, podem prevenir o surgimento de doenças e, até mesmo, auxiliar no tratamento. Os tratamentos mais beneficiados com este tipo de alimento são as doenças cardiovasculares, câncer, hipertensão arterial, diabetes, mal de Alzheimer, etc. Entre os principais alimentos funcionais pode-se destacar a soja, linhaça, alho, chá verde, frutas vermelhas, entre outros. Como mencionado, para que os benefícios sejam alcançados é necessário que o consumo seja regular. Logo, a ingestão de mais vegetais, frutas e cereais integrais na alimentação é essencial, já que os componentes ativos estudados estão contidos em sua maioria, nesses alimentos. Contudo, é importante ressaltar que esses alimentos somente funcionam quando fazem parte de uma dieta equilibrada, balanceada. Logo, o efeito benéfico encontrado é anulado em uma dieta rica em gorduras saturadas e pobre em fibras.

FERMENTECH INAUGURA NOVA SEDE

Em sua política de oferecer os melhores ingredientes para a indústria de laticínios e aprimorar o atendimento aos clientes, a Fermentech Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. inaugurou uma nova sede em Itaquaquecetuba, interior de São Paulo. A nova instalação foi escolhida criteriosamente para garantir uma melhor armazenagem dos produtos Fermentech.

Segundo a empresa, com a diversificação de seu portfólio e a chegada de novas tecnologias, o depósito atual já não tinha infraestrutura adequada para armazenar todos os produtos. O novo depósito permitirá o manejo de aproximadamente 100 toneladas de produtos, três vezes mais do que o atual. Com a inauguração, que aconteceu na primeira quinzena de outubro, a Fermentech ganhou mais agilidade no atendimento. Segundo a empresa, os escritórios no bairro do Tatuapé, em São Paulo, SP, continuarão com a parte administrativa e comercial, enquanto que Itaquaquecetuba abrigará o depósito, situado em um local estratégico e de fácil acesso para atingir, com mais rapidez, os clientes espalhados por todo o Brasil. A nova fábrica está equipada com modernas empilhadeiras elétricas para carga e descarga de produtos, laboratório para análise e desenvolvimento de novos produtos e câmaras frias maiores controladas eletronicamente. A ampliação é fruto do crescimento natural da empresa, já que a Fermentech tem vários anos de experiência e, nestes anos todos, sempre fez questão de evoluir acompanhando as inovações do mercado. A empresa é a principal distribuidora dos produtos Dupont/Danisco e All Flavors, duas das mais importantes empresas de ingredientes, reconhecidas mundialmente pela sua



qualidade. Além disso, a Fermentech nunca deixou de pesquisar e antecipar tendências, participando de feiras e eventos internacionais e firmando parcerias com os melhores fornecedores e, futuramente, estará firmando novas parcerias para trazer novos produtos ao mercado, como o coagulante da marca Fermentech.

A Fermentech trabalha com profissionais especializados na área a fim de oferecer aos clientes a melhor assistência em suas necessidades. Sua linha de produtos é composta por diversos tipos de culturas, probióticos, estabilizantes, corantes, conservantes, aromas, bioprotetores e uma infinidade de outros ingredientes para a indústria de laticínios. A empresa atende todo o território nacional.



ALIMENTOS FUNCIONAIS QUE AUXILIAM NO METABOLISMO

A ingestão de alguns alimentos ajudam na eliminação de toxinas e colaboram com a perda de peso. Para eles, os nutricionistas dão o nome de alimentos funcionais, que podem ajudar a manter a saúde. O óleo de coco é muito útil em dietas de emagrecimento. De fácil ingestão, o óleo de coco ajuda no funcionamento saudável da tireóide, estimula o metabolismo, ajudando assim na queima de calorias. O óleo ainda fortalece o sistema imunológico. O chá verde, além de acelerar o metabolismo, ajuda a diminuir o apetite e a facilitar a digestão. O chá verde é rico em polifenóis

que ajudam a queimar gorduras. Além disso, ele também é benéfico para a desintoxicação do fígado. É importante salientar que o chá verde tem cafeína, portanto sua ingestão deve ser feita com moderação. O gengibre, uma das plantas mais antigas e populares do mundo, possui propriedades terapêuticas como anti-inflamatório e antioxidante, além de ter ação bactericida e desintoxicante. Recentemente, a Organização Mundial da Saúde detectou a ação benéfica sobre o sistema digestivo, indicada também para evitar enjoos e náuseas.

TATE & LYLE LANÇA GLOBALMENTE SAL MICROESFERAS

A Tate & Lyle, empresa global de ingredientes e soluções para a indústria de alimentos e bebidas, anuncia o lançamento mundial de um ingrediente inovador para redução de sal, SODA-LO™ sal microesferas, com sabor, rotulagem e funções similares às do sal, já que é sal. Com SODA-LO™, os fabricantes de alimentos podem reduzir os níveis de sódio em 25% a 50% em diversos produtos sem comprometer o sabor. SODA-LO™ sal microesferas foi criado utilizando-se uma tecnologia patenteada, que transforma os cristais de sal comuns em microesferas cristalinas ocas. Estes pequenos cristais de densidade reduzida entregam o sabor salgado de forma eficiente em uma quantidade reduzida de produto, já que maximizam a superfície relativa do volume utilizado. SODA-LO™ torna possível desfrutar o sabor do sal consumindo menores quantidades do mesmo. É feito a partir de sal e, por isso, não apresenta nenhum sabor residual amargo ou aromas característicos de outros compostos salinos ou substitutos do sal. Segundo a Tate & Lyle, apesar dos defensores da saúde pública continuarem a alertar para a necessidade da redução mundial do consumo de sal, estudos mostram que os consumidores associam os produtos identificados como reduzidos em sal a um sabor inferior; contar com uma alternativa para redução do sal que é feita a partir de sal e corresponde à expectativa de sabor pode ser o primeiro passo no sentido de romper a associação presente na mente das pessoas de que um produto com teor de sal reduzido tem seu sabor comprometido. Os testes realizados pela Tate & Lyle mostram que os consumidores apresentam percepções de sabor semelhantes quando degustam alimentos feitos com sal tradicional e alimentos que contêm SODA-LO™. Além disso, os consumidores relatam não haver sabores estranhos ao



alimento degustado. O sal é um marco na produção de alimentos, não somente por conta do sabor, mas também pela função, já que atua como conservante e auxiliar na melhora da textura, por exemplo. Por meio de tecnologia avançada, a Tate & Lyle foi capaz de produzir microesferas de sal para oferecer aos fabricantes de alimentos um ingrediente que funciona da mesma forma, senão melhor, que o sal. SODA-LO™ foi testado e mostrou boa aplicabilidade em uma grande variedade de alimentos, incluindo produtos de panificação, empanados e snacks salgados, e os trabalhos continuam no sentido de avaliar sua adequação em diversas outras aplicações.



TATE & LYLE

CHOCOLATE É ALIADO NA PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA

O chocolate pode ser um aliado na prática de atividade física. Por aumentar os níveis de serotonina, substância responsável pelo bem estar, o chocolate dá mais disposição para fazer exercício. Além disso, contém cafeína (50g contém 17 a 36mg de cafeína) que é estimulante do sistema nervoso central. É ótimo pelo alto valor energético não só para quem faz atividade física, mas também para quem vive rotina agitada. Alvo de muitas críticas, o chocolate também tem seu lado “mocinho”. É rico em sais minerais, tais como potássio, fósforo, magnésio, ferro. Além de possuir pequenas quantidades de vitamina do complexo B, substâncias que auxiliam em diversas funções fisiológicas. Pesquisas realizadas pela Universidade de Cambridge, na Inglaterra, mostram que o consumo exerce influência



positiva na saúde, como antioxidante, anti-hipertensivo, anti-inflamatório, anti-aterogênico, entre outros. As propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes, por exemplo, podem ser aliadas na recuperação pós-exercício. O consumo antes ou após a atividade física vai variar de acordo com a demanda e a necessidade energética de cada pessoa, sendo fundamental a orientação de um nutricionista, que irá inserir o chocolate na dieta. O chocolate é uma fonte de energia prática e rápida, mas é importante ter atenção com a ingestão excessiva de gordura. Recomenda-se 30g de chocolate por dia. Pela praticidade e quantidade, uma indicação é consumir barrinhas de cereal de chocolate, que possuem mais ou menos essa quantidade. Caem muito bem depois do exercício.

A FORÇA DA AVEIA GAÚCHA

Com apenas 12 anos de existência e localizada em Lagoa Vermelha, no interior do Rio Grande do Sul, a Naturale vem conquistando de forma sólida o seu espaço no setor de alimentos funcionais no Brasil. Tendo como matéria-prima a aveia, a empresa gaúcha tem desenvolvido produtos com a sua marca e também para “marcas próprias” de gigantes do setor supermercadista, como Carrefour, Pão de Açúcar, Walmart, Makro, Dia% e Unidasul. Importante fonte de proteínas e fibras na dieta diária das pessoas, a aveia é um alimento energético com altos teores de minerais e vitaminas. Os flocos de aveia têm sido reconhecidos como um alimento funcional, razão pela qual o consumo aumentou 130% nos últimos anos. Esse considerável aumento no nível de consumo está diretamente ligado a preocupação atual do consumidor em obter qualidade de vida e aos diversos benefícios à saúde que proporciona, como redução dos níveis de colesterol, regulação dos níveis de glicose e insulina no sangue, moderação dos efeitos da hipertensão, redução do índice de incidência do câncer de colo, melhor funcionamento do intestino, e aumento da sensação da saciedade. Entre os itens produzidos pela Naturale estão aveias, aveias saborizadas, granolas e barras de cereais,



estas com qualidade e percentual de aveia superior ao das barras encontradas no mercado. O bom momento vivido pela empresa transparece nos resultados alcançados. Em 2011, a Naturale cresceu 70% em relação a 2010. E, somente no primeiro semestre de 2012, cresceu 90% se comparado ao mesmo período do ano passado. Para atender a demanda expressiva do mercado, recentemente a Naturale ampliou em 30% sua planta fabril, fator que permitiu que triplicasse a produção de granolas. A empresa está investindo em melhorias não só para a empresa, mas também em inovações que vão chegar até o consumidor.

DSM COMPLETA A AQUISIÇÃO DA DIVISÃO DE CULTURAS E ENZIMAS DA CARGILL

A DSM, empresa global de Ciências da Vida e Ciências dos Materiais, divulgou a conclusão com sucesso da aquisição da divisão de culturas e enzimas da Cargill. A união formalizada cria uma fornecedora líder global de ingredientes para laticínios. A combinação de negócios está alinhada aos planos ambiciosos da DSM para expandir o mercado de produtos lácteos. A maior diversificação de laticínios que agora existe requer uma oferta versátil de culturas, melhorando o sabor e textura, e proporcionando benefícios à saúde e conveniência. Com uma das linhas mais amplas de ingredientes para laticínios, contemplando enzimas, ômega 3, vitaminas, culturas, probióticos, bioativos, sistemas de conservação e testes, a divisão resultante da aquisição terá capacidade de atender às necessidades de clientes mundialmente. A nova divisão possui uma extensa oferta de enzimas produzidas por fermentação e de origem animal. A linha ampliada de culturas oferece sabor, performance e diferenciação para produtos lácteos tradicionais e étnicos em todo o mundo. A linha de amadurecimento e formação de superfícies, por exemplo, permite a criação de sabores e texturas específicos para as diversas variedades de queijos regionais. A DSM conta com mais de 100 anos de experiência na aplicação da pesquisa funda-



mental em soluções alimentícias e nutricionais baseadas na fermentação. Aproximadamente 500 cientistas trabalham no DSM Biotechnology Center, desenvolvendo análises de isolados microbianos voltados para a fermentação e para aplicações e processos produtivos. Com a agregação de excelentes centros de conhecimento em aplicação e desenvolvimento de produtos, nos Estados Unidos e na França, a nova divisão passa a contar com um fornecimento estratégico de inovações. Destacam-se os segmentos de iogurte e bebidas lácteas que, em todos os continentes, apresentam forte crescimento impulsionado pela demanda do consumidor por produtos derivados do leite saudáveis e versáteis. A nova divisão terá presença global, com instalações de produção em três continentes. Nos Estados Unidos, o destaque é para a produção de culturas *bulk starter* e *direct set*, além de lipases e coagulantes. Na França, a divisão tem como foco as culturas de amadurecimento e de formação de superfícies, assim como culturas lácticas e enzimas fermentadas. Já na Austrália, a produção é voltada às culturas *direct set*. Assim, a DSM está posicionada para atender às necessidades de produtores de laticínios em qualquer parte do mundo. A integração das duas divisões será promovida nos próximos meses, prevendo-se a sua conclusão em meados de 2013.

ALIMENTOS FUNCIONAIS E O CÂNCER DE MAMA

No Brasil, o câncer de mama figura como o mais frequente tipo de neoplasia em incidência e mortalidade, entre mulheres. Assim, uma vez reconhecida a elevada incidência e mortalidade do câncer de mama, a prevenção, assim como o controle deste, são de grande relevância, representando um importante problema de saúde pública. A quimio prevenção através dos alimentos funcionais emerge como um importante instrumento na prevenção e controle do câncer de mama, sugerindo mecanismos de ação anticarcinogênicos, antioxidantes, antiinflamatórios, anti hormonais, antiangiogênicos. As frutas vermelhas, como framboesa e amora, contêm fitonutrientes anticancerígenos chamados antocianinas que retardam o crescimento de células pré malignas e evitam a formação de novos vasos sanguíneos, que podem alimentar um tumor. Esses alimentos também são ótimas fontes de vitamina C, flavonóides e fibras, essenciais ao funcionamento do organismo. Uma pesquisa feita pela *Harvard School of Public Health*, nos Estados Unidos, revelou que a cenoura é um alimento eficaz na prevenção contra o câncer de mama. A descoberta surgiu após o acompanhamento de 12 mil mulheres, 5.700 com câncer de mama e 6.300 saudáveis, que serviram como grupo de controle. Após terem sua dieta controlada, constatou-se que consumir duas porções do vegetal todos os dias reduz o risco de desenvolver a doença em até 17%. Isso acontece graças ao betacaroteno, que protege o DNA contra a oxidação, evitando a formação de radicais livres. De acordo com o estudo, entretanto, tal porcentagem só pode ser atribuída a mulheres na pré-menopausa. Estudos já mostraram que flavonóides, presentes na uva, podem retardar o crescimento de células malignas no organismo. Entretanto, para que os adoradores de vinho tinto não abusem da bebida com a alegação de que ele faz bem para a saúde. O excesso de álcool prejudica todo o metabolismo e pode ser vir de gatilho a outras doenças, além de fragilizar a imunidade. Um estudo publicado na revista *Cancer Prevention Research*, da Associação Americana para Pesquisa sobre Câncer, mostrou que romãs podem ajudar na prevenção contra o câncer de mama. Eles analisaram a interação dos compostos do fruto com a enzima aromatase,



responsável pela produção de estrogênio e fundamental para o surgimento de células cancerígenas. Concluíram, então, que o fruto inibe sua ação. Por meio do estímulo das enzimas do corpo, o sulforano, presente nos brócolis, elimina substâncias que podem originar células cancerígenas no corpo. Outros vegetais que também produzem esse efeito são a couve-flor e o repolho. Recomenda-se o consumo de meia xícara de chá do alimento por dia. Pesquisadores do *Comprehensive Cancer Center*, da Universidade de Michigan, nos Estados Unidos, afirmam que especiarias, como pimenta preta e curry, podem atuar na diminuição do aparecimento de células cancerígenas sem danificar as células saudáveis da mama. Soja e derivados, como leite de soja e tofu, contêm nutrientes em sua composição chamados fitoestrogênio. Ele é similar ao hormônio estrogênio natural, produzido pelo corpo feminino a partir da adolescência e, por isso, ocorre uma competição entre ambos dentro do nosso organismo. Evidências científicas sugerem o papel promotor da gordura dietética no desenvolvimento do câncer de mama e correlacionam o consumo excessivo de gordura com o aumento dos índices desta neoplasia, especialmente na pós-menopausa. Onde há maior correlação entre o teor de gordura da dieta e os níveis séricos de estradiol. Considerando a variação entre o consumo de alimentos fontes de gordura entre os diversos países, nota-se uma tendência à redução das taxas de incidência de neoplasia mamária naqueles cujo consumo de fontes de n-3, em especial, o óleo de peixe, são elevados, como nos países asiáticos. Entre os micronutrientes mais investigados por sua atuação quimio preventiva na carcinogênese mamária é importante ressaltar as vitaminas antioxidantes, ou seja, as vitaminas A, C e E, assim como o folato (Vitamina B9), e o selênio.

MAIS COR NOS ALIMENTOS!

Os alimentos funcionais, além de seu papel na nutrição, contêm substâncias biologicamente ativas capazes de fortalecer o organismo, prevenindo doenças e auxiliando em seus tratamentos. Estudos epidemiológicos têm confirmado que a deficiência do consumo de ácidos graxos poliinsaturados (ômega 3), proteínas de alto valor biológico, vitaminas, cálcio, ferro, iodo, flúor, selênio e zinco causam as doenças crônicas degenerativas (cardiovasculares como infarto e derrames, câncer, hipertensão, diabetes, obesidade). Todos os alimentos têm propriedades nutricionais, porém alguns possuem constituintes com funções benéficas especiais, sendo classificados como funcionais. O termo "alimentos funcionais" surgiu no Japão, pioneiro na produção e comercialização de alimentos funcionais na década de 80. Lá são conhecidos como *Foshu (Foods for Specified Health Use)*, e tem selo de aprovação do Ministério da Saúde e Bem Estar. Para que seus benefícios sejam sentidos é necessário que seu consumo seja regular. Os principais são os vegetais, frutas e cereais integrais, pois grande parte dos componentes ativos estudados se encontram nesses alimentos. Também é indicado substituir em parte o consumo de carne de vaca, embutidos e outros produtos à base de carne vermelha por soja e seus derivados (carne, leite e isolados protéicos de soja) ou peixes ricos em ômega 3. Além disso, esses alimentos somente funcionam em seu pleno potencial quando fazem parte de uma dieta balanceada, ou seja, se você estiver utilizando um alimento para o controle do colesterol, somente terá resultados positivos se a ingestão dos alimentos funcionais estiver associada a uma dieta pobre em gordura saturada e colesterol. O mercado mundial de alimentos funcionais cresce continuamente, e em 2000 apresentava um potencial de vendas de cerca de US\$ 70 bilhões ao ano. Produtos industrializados enriquecidos artificialmente com vitaminas e minerais, como bolachas, margarina e leite, não são considerados funcionais. Para entender facilmente os grupos de alimentos funcionais, podemos observar as cores dos alimentos, que tem relação com os componentes funcionais que fornecem suas propriedades na prevenção e combate às doenças. Os laranja são ricos em vitamina A e C; possuem antioxidantes que combatem os radicais livres, são benéficos para a pele e podem ser encontrados na cenoura, abóbora, tangerina, manga e batata doce. Os amarelos são alimentos também antioxidantes e ricos em vitamina A e C; agem no fortalecimento dos tecidos, dos cabelos, combatem a cegueira noturna, mantém o sistema nervoso saudável, além de protegerem o coração e aumentarem de maneira geral a imunidade do organismo. Estão presentes no abacaxi, ameixa amarela, caju, pêssego, carambola, damasco, mamão, milho, pimentão amarelo, melão, limão e maracujá. Os vermelhos também contêm antioxidantes e licopeno, uma substância que produz a cor avermelhada que aliada a vitamina C atua na proteção contra diversas doenças, auxi-



liando na prevenção do câncer de próstata, do diabetes, da hipertensão, das doenças vasculares, do envelhecimento precoce e impedem o aparecimento do estresse físico e mental. Entre eles, estão o pimentão vermelho, tomate a beterraba, maçã, melancia, cereja, repolho roxo, morango uva, caqui, framboesa, pitanga, romã, goiaba e a nectarina. Os verdes também apresentam antioxidantes que combatem os radicais livres, contém ferro, cálcio, potássio, magnésio, vitaminas A, C, e K, a cor verde é resultante da clorofila um potente energético celular. O ferro é encontrado nas fontes animais como a carne, peixe, gema de ovo e cereais, e também em grande proporção nos vegetais, em especial nos verde escuro como o espinafre, o brócolis, e a couve. Participam na formação dos glóbulos vermelhos, que levam o oxigênio para as células de todo o corpo. Sua insuficiência provoca a anemia. As substâncias presentes nos vegetais verdes têm propriedades antiinflamatórias, protegem contra catarata e reduzem o risco de diversos tipos de câncer, previnem contra doenças cardíacas, diabetes, osteoporose, derrames, cáries, e ajudam na diminuição dos índices de mortalidade infantil. Os vegetais verdes contêm mais vitaminas C que a laranja, mais vitamina E que o trigo, são encontrados também na couve-flor, acelga, alface, repolho, salsa, agrião, chicória, rúcula, pimentão verde, manjeriço, abacate, kiwi, ervilha, abobrinha, quiabo, vagem, ervilha, limão e pepino. Os alimentos brancos, ricos em substâncias antiinflamatórias, antifúngicas e antitumorais. Sua cor branca é resultante da flavina rica em minerais, como cálcio e fósforo que ajudam na manutenção dos ossos e dentes, carboidratos e vitamina B6, que favorece a respiração das células e ajuda no metabolismo das proteínas. Essas substâncias são encontradas no alho, banana, batata, cebola, couve-flor, feijão branco, maçã, pêra, palmito, chuchu, cogumelo, mandioca, nabo e rabanete. Os alimentos como o leite, queijo, couve-flor, batata, arroz, cogumelo e banana são também excelentes fontes de cálcio e de potássio, e agem na formação e manutenção dos ossos e músculos. Os marrons são composto pelos cereais integrais e sementes, possuem grande quantidade de fibras, são ricos em selênio, vitamina B e E, tem funções antioxidantes, vasodilatadoras, anticoagulantes, atuam contra a fadiga. Suas fibras regulam o intestino, agem no controle do colesterol e da diabetes, combatem a ansiedade, e a depressão e previnem contra o câncer e as doenças cardiovasculares. São encontrados nas nozes, avelã, canela, castanha, centeio, cevada, grão-de-bico, amêndoas, amendoim, arroz integral, aveia integral, feijão, lentilha, pão integral, pinhão, soja, tamarindo e trigo. Os roxos ou azulados contêm antocianina, um pigmento que é fonte de disposição mental e da energia física.

Beneficia o sistema nervoso, os músculos, o coração, retarda o envelhecimento e neutraliza substâncias cancerígenas. Presente na alcachofra roxa, ameixa roxa, amora, uva, figo, beterraba, repolho roxo, berinjela, feijão-preto, figo e jabuticaba.

GEMACOM TECH LANÇA SUA GRADE DE WEBINARS PARA 2013

Pioneira no Brasil na implantação de seminários on line (ou webinars como são chamados internamente), exclusivos para a área de alimentos, abertos ao público em geral, a Gemacom Tech anuncia para o ano de 2013 sua grade de cursos. Desde 2011 a Gemacom



Tech vem oferecendo ao mercado uma grade com quatro webinars anuais e, para 2013 uma novidade será a inserção de mais uma apresentação na agenda, que começará em março, totalizando cinco eventos no ano. A grande novidade é a inserção de uma apresentação sobre tendências de mercado, que será a primeira do ano, além dos conteúdos técnicos de alta qualidade, habituais nos webinars da Gemacom Tech. Para tirar dúvidas ou se cadastrar para receber os convites dos webinars envie um email para seminario@gemacomtech.com

TATE & LYLE LANÇA ADOÇANTE TASTEVA™ STEVIA SWEETENER

A Tate & Lyle, fornecedora global de ingredientes e soluções para a indústria de alimentos e bebidas, lança Tasteva™ Stevia Sweetener, um adoçante à base de estevia que oferece dulçor sem calorias. Com Tasteva™ Stevia Sweetener, os fabricantes de alimentos e bebidas que buscam dulçor a partir de uma fonte natural podem reduzir os níveis de açúcar de seus produtos em 50% ou mais (dependendo da aplicação e sujeito aos níveis máximos permitidos pela legislação local), sem o sabor residual amargo de alcaçuz frequentemente associado a outros adoçantes à base de estevia. A Tate & Lyle analisou por dois anos a composição de diversos glicosídeos de esteviol e desenvolveu um processo patenteado para oferecer à indústria o balanço ótimo de dulçor com 100% de sabor. As pesquisas realizadas pela Tate & Lyle e o parecer de clientes ao redor do mundo mostram que o Tasteva™ Stevia Sweetener fornece um dulçor puro e uma clara vantagem em termos de sabor em relação ao Reb A 97 e outros ingredientes derivados da estevia. Tais vantagens foram demonstradas em uma ampla gama de aplicações alimentícias, incluindo bebidas e produtos lácteos.

Segundo a Tate & Lyle, Tasteva™ Stevia Sweetener fornece um sabor superior e é uma alternativa natural ao açúcar no sentido de auxiliar os clientes a enfrentar o desafio de reduzir o conteúdo calórico e de açúcar; além disso, o cliente também se beneficia do portfólio de ingredientes especiais da Tate & Lyle e de sua profunda experiência em projetar soluções no ramo de adoçantes.

A Tate & Lyle é fornecedora mundial de ingredientes e soluções para a indústria de alimentos, bebidas e outras, operando a partir de mais de 30 unidades de produção ao redor do mundo. Opera por meio de duas unidades de negócios mundiais, a de Ingredientes Especiais e a de Ingredientes básicos, apoiadas pelas unidades de Inovação e Desenvolvimento Comercial. A estratégia do grupo é se tornar líder mundial no fornecimento de Ingredientes Especiais para Alimentos por meio do foco disciplinado no crescimento. Os Ingredientes Especiais para Alimentos incluem amidos especiais (amidos, adoçantes e fibras à base de milho), adoçantes sem calorias (incluindo sucralose Splenda®) e Sistemas de Ingredientes que fornecem soluções em mistura de ingredientes. Os Ingredientes texturizantes incluem amidos à base de milho, amidos industriais e produtos para fermentação (principalmente acidulantes).

TATE & LYLE

ALIMENTAÇÃO ADEQUADA PODE EQUILIBRAR A PRESSÃO ARTERIAL

A doença é responsável por metade de todas as mortes por derrame e problemas cardíacos no mundo, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS). Porém, uma boa alimentação pode ser uma forte aliada na luta contra a doença. Alimentos ricos em cálcio, magnésio e potássio ajudam a manter a pressão arterial estabilizada e podem ser acrescentados à dieta para potencializar o efeito da redução do sal. Dados da Sociedade Brasileira de Hipertensão (SBH) indicam que no Brasil a doença atinge cerca de 25% da população. Cerca de 50% desses pacientes estão na terceira idade e 5% são crianças e adolescentes. A maioria das pessoas desenvolve a doença depois dos 25 anos, motivados principalmente pelos hábitos da vida moderna. O potássio é fundamental para algumas funções do corpo. Ele ajuda na regulação do sistema nervoso e nas funções renais, cardíaca e muscular. Além disso, ajuda no bom funcionamento do pâncreas. O potássio pode ser encontrado em bananas, batata, feijões, abacate, água de coco, beterraba, damasco, entre outros alimentos. É fundamental consumir alimentos ricos em potássio, mas é importante saber que a maior parte deste nutriente é perdida na água com a fervura e cozimento dos alimentos, então, a melhor forma de consumi-los é na forma crua ou cozido à

vapor. O cálcio também ajuda a controlar a pressão arterial, atua na cicatrização de feridas e produz enzimas importantes do corpo que estão relacionados com a digestão e metabolismo. O cálcio pode ser encontrado no leite e seus derivados como iogurte e queijo, semente de gergelim e em vegetais de cor verde escuro, como couve e espinafre por exemplo. O magnésio desempenha um papel importante no metabolismo, colabora em mais de 300 reações químicas no organismo, contribui na síntese de proteínas e também ajuda nas funções de algumas enzimas do corpo. O mineral é necessário para a produção e transporte de energia no corpo e também ajuda a regular a pressão arterial de uma forma natural. O magnésio está nas folhas verde-escuras, feijão, maçã, cacau e abacate. Também pode ser encontrado em cereais integrais e seus derivados, como granola, aveia, farelo de milho e gérmen de trigo e em nozes e sementes, como girassol, gergelim, amendoim e castanhas. A recomendação do Ministério da Saúde é que sejam consumidos no máximo 5 gramas de sal por dia, o equivalente a uma colher de chá. Para saber a quantidade de sal em um alimento é preciso multiplicar o valor de sódio no rótulo do alimento por 2,5. Por exemplo: um produto com 500mg de sódio tem 1,25 g de sal. Consumir sódio em excesso contribui significativamente para o aumento da pressão arterial. Cada grama de sal contém 400g de sódio, no entanto, vale lembrar que o sódio está presente naturalmente em muitos alimentos, e que alguns tipos de alimentos como macarrão instantâneo e caldo de carne chegam a ter mais de 1000g de sódio por porção.

PREVINA DOENÇAS COM SUCOS FUNCIONAIS

Enriquecer as dietas alimentares com sucos funcionais tem sido uma recomendação frequente dos especialistas para a prevenção de doenças e melhorar o funcionamento do organismo humano. As frutas como ameixa, cranberry e romã são fontes de nutrientes benéficos ao organismo. Essas bebidas contribuem, por exemplo, para a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, como hipertensão arterial, e outras cardiovasculares, além de diabetes, hipercolesterolemia, resistência à insulina, obesidade e câncer. A cranberry contém vitaminas (principalmente a tipo C), minerais, fibras dietéticas e compostos bioativos, como flavonóides e taninos, que são muito recomendados para a prevenção de infecções do trato geniturinário. Esse fruto é uma das maiores fontes de flavonóides, que apresentam diversos efeitos positivos, como a redução do risco de doenças cardiovasculares, atividade anticâncer, antiinflamatória, imunomoduladora, hepatoprotetora e antioxidante. A ameixa contém fenólicos e proantocianidinas, que atribuem à fruta significativo poder antioxidante e previne danos às células, como envelhecimento precoce e o agravamento de cânceres. "Por conter fibras, essa fruta ajuda na integridade intestinal e no processo de emagrecimento, pois aumenta a sensação de saciedade, além de reduzir o colesterol sanguíneo e controlar

a glicemia. As pesquisas apontam a eficiência do suco de romã pela ação antioxidante e por conter minerais, como magnésio, zinco e selênio. Além disso, essa fruta contém atividade anti-inflamatória, anticâncer, antimicrobiana e anti-helmíntica (fármacos que expõem vermes do trato gastrointestinal). A maior referência da bebida no Brasil é a JUXX, única marca a fabricar suco de cranberry com alta concentração da fruta, sem corantes, aromatizantes e aditivos artificiais; qualidade atestada pela Sociedade Brasileira de Urologia (SBU). Além disso, oferece a linha de produtos denominada Zero Açúcar, na qual os sucos são adoçados com sucralose (único adoçante feito da cana de açúcar e não reconhecido como carboidrato pelo organismo), garantindo, desta forma, à empresa, o selo de reconhecimento da Associação Nacional de Assistência ao Diabético (ANAD).

Os produtos da JUXX se destacam pela alta qualidade. Além disso, a marca busca crescimento no mercado em que atua, sempre preocupado com bem estar de quem a escolhe. No segmento de sucos e bebidas, a JUXX se destaca pela expansão das suas vendas em mais de 100% ano após ano desde quando iniciou suas operações em 2007, uma prova do reconhecimento dos benefícios e dos diferenciais que os produtos JUXX garantem aos seus consumidores.

RASPBERRY - RICA EM ANTIOXIDANTES



Também conhecida como framboesa vermelha, a raspberry é uma fruta com sabor suave, muito utilizada em doces. Por ser rica em componentes bioativos essenciais para o bom funcionamento do organismo, atua como uma grande aliada para uma alimentação saudável. A raspberry tem capacidade de acelerar o metabolismo e é muito eficiente no processo da queima das gorduras periféricas, devido ao composto fenólico, que é muito parecido com a capsaicina, componente encontrado nas



pimentas e que também acelera o metabolismo basal. O composto fenólico controla a adiponectina, que propicia maior queima da glicose com aumento do catabolismo dos ácidos graxos. Essa substância em excesso na circulação sanguínea pode causar o aumento de peso. O extrato da raspberry é utilizado na preparação de medicamentos e desempenha uma função importante na obtenção dos efeitos desejados sobre a lipólise, favorecendo a queima de gordura periférica e corporal. Com alto poder antioxidante, a fruta também atua como anti-envelhecimento, devido à presença de resveratrol, e combate o surgimento de algumas doenças cardíacas e cerebrais, além de auxiliar a congestão hepática.

COCOFRUIT APOSTA EM FÓRMULAS FUNCIONAIS

Entre 2011 e 2016, mais de 350 milhões de reais serão aplicados na cadeia do coco no Brasil, e o foco principal desse investimento será a água. A categoria, aos poucos tem sentido esse aquecimento, uma vez que as fabricantes tem voltado sua produção para o mercado interno. Nos quatro primeiros meses deste ano, os brasileiros consumiram 20,9% mais de água de coco, em relação ao mesmo período de 2011, segundo dados da Nielsen. A venda da bebida movimentou R\$ 140 milhões, quase a metade



dos 300 obtidos em 2011, enquanto a produção nacional alcançou 2 bilhões de cocos, sendo que metade foi destinada à água, conforme dados do Sindicato Nacional dos Produtores de Coco do Brasil (SINDCOCO). Já de acordo com números da Associação das Indústrias de Refrigerantes e Bebidas não alcoólicas (ABIR), a categoria tem crescido o consumo antes desse período, desde 2009. De lá para cá, o brasileiro já consumiu o equivalente a mais de 60 milhões de litros do produto, gerando um consumo per capita anual de 0,32 litros. Esse número, quando comparado aos sucos que corresponde a 2,79 litros per capita, ainda é pequeno. No entanto, quando comparado ao mercado de refrigerantes, representa 86 litros per capita, o que demonstra o crescimento do consumo em relação à categoria. Para aproveitar as oportunidades que se desenham com a água de coco, fabricantes vêm investindo no desenvolvimento de sucos mistos, utilizando o produto como base. Além de oferecer sabores diferentes dos tradicionais encontrados no mercado, a versão apresenta a vantagem de somar diferentes componentes nutricionais de frutos distintos, seguindo outra tendência de mercado: a busca pela saúde. Tem-se observado uma demanda cada vez maior por bebidas

com ênfase em suas propriedades nutricionais e funcionais. Embora cor, sabor e aroma ainda sejam aspectos observados pelos consumidores, em busca de uma vida mais saudável, as propriedades nutricionais ganham cada vez mais importância no momento de adquirir um produto alimentar. Muitos sucos de frutas apresentam sabor intenso e adstringente. Uma alternativa para melhorar o sabor é a diluição ou a mistura com outros sucos menos ácidos, resultando em um suco suave e agradável. Seguindo essa

fórmula é que foram elaboradas as combinações equilibradas de Cocofruit. A empresa surgiu em 2009, no Espírito Santo, com o objetivo de agregar valor à água de coco. A ideia pioneira de unir polpa de frutas, de coco e água de coco e em alguns casos também a polpa do coco (para reduzir os índices de acidez do abacaxi ou da tangerina) tinha o objetivo de fazer um produto equilibrado, saudável e saboroso. Por essa razão a empresa foi a primeira a envasar essa mistura no Brasil. Depois de mais de três anos de estudos e testes de mercado, a marca chegou a São Paulo em 2012. Para a fabricante, os fatores de equilíbrio encontrados no produto são mais importantes que as cores vivas e aromas intensos conseguidos por meio da adição de corantes e aromas artificiais de outras bebidas. A fórmula equilibrada preserva o aroma do coco e das frutas usadas em sua composição. Além disso, a água de coco pode representar um produto rival às bebidas isotônicas artificiais para os praticantes de atividades esportivas devido a sua capacidade de repor eletrólitos. Uma bebida equilibrada como Cocofruit pode não ter a cor viva de uma bebida que contém corante, mas sua composição exclusivamente natural é o diferencial.

GEMACOM TECH AMPLIA CENTRO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

A Gemacom Tech iniciou as obras para a ampliação do seu Centro de Inovação Tecnológica, na unidade de Juiz de Fora, MG, onde já funciona a matriz da empresa e algumas linhas de produção. Nesta unidade há também um laboratório dedicado exclusivamente à Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PD&I), dotado de planta piloto e laboratório de aplicação de produtos. Serão investidos R\$ 5 milhões para a construção das novas instalações, que

abrigarão plantas piloto de laticínios e panificação. Segundo a empresa, a infraestrutura seguirá o padrão das suas instalações, incluindo pressão positiva nas plantas piloto, e o grande diferencial deste Centro de Inovação Tecnológica é que o mesmo segue os padrões das normas NBR ISO 9001:2008 (qualidade), ISO 14001:2004 (meio ambiente) e OHSAS 1800:2007 (saúde e segurança), assim como a unidade industrial. A expectativa é que o Centro Tecnológico seja inaugurado em abril de 2013, ampliando ainda mais a capacidade dos trabalhos técnicos da empresa.



DSM ADQUIRE FORTITECH

A DSM, empresa mundial de ciências da vida, anunciou o acordo para adquirir a Fortitech, Inc. Após a conclusão, que é esperada para antes do final do ano, a empresa fará parte dos negócios de Nutrição Humana & Saúde da DSM. A aquisição criará uma das empresas líderes no desenvolvimento e fabricação de ingredientes para alimentos e bebida, nutrição infantil e suplementos dietéticos. Segundo a Fortitech, a combinação das capacidades mundiais permitirá oferecer um recurso mais amplo e completo aos clientes, bem como produtos inovadores e personalizados. Juntas, as empresas possuem um banco de dados de pesquisa científica mais forte e excelência técnica que permitirá agregar valor superior aos produtos e serviços Fortitech.

A DSM, fornecedora mundial de produtos nutricionais, apresenta um completo portfólio de carotenóides, vitaminas, lipídios nutricionais, nutracêuticos, bem como ingredientes de desempenho especiais. Como parte do DSM, a Fortitech terá acesso direto à ciência, tecnologia e pesquisa destes ingredientes exclusivos, permitindo o desenvolvimento de *blends* de alimentos personalizados. De acordo com a DSM, a aquisição da Fortitech ajudará a expandir sua presença e oferecer mais valor aos clientes; com a Fortitech, a DSM será capaz de fornecer pré-misturas personalizadas, ingrediente alimentícios e misturas para os seus clientes e, ao mesmo tempo, fortalecer sua presença internacional. Para a DSM, a Fortitech se tornará uma parte importante dos



negócios de Nutrição Humana & Saúde da DSM Nutritional Products. A Fortitech permanece comprometida com o desenvolvimento e fabricação de misturas de ingredientes alimentícios de qualidade, fortificados com nutrientes, para qualquer aplicação, em qualquer lugar do mundo.

Fundada em 1986, a Fortitech é líder mundial no desenvolvimento de pré-misturas de alimentos personalizados, ingredientes e misturas para alimentos e bebidas, nutrição infantil e suplementos dietéticos, integrando ingredientes funcionais a partir de uma seleção abrangente de vitaminas, minerais, nucleotídeos, aminoácidos, extrato de ervas, nutracêuticos, cafeína, proteínas, carboidratos e enzimas. Com sede em Schenectady, Nova Iorque, a empresa possui uma rede mundial de instalações de fabricação e distribuição em toda a Europa, Ásia-Pacífico, América do Sul, México e Estados Unidos (Nova York e Califórnia).

A DSM é uma empresa mundial de base científica em saúde e nutrição. Ao unir suas competências únicas em ciências da vida e ciências de materiais, a DSM promove a prosperidade econômica, progresso ambiental e avanços sociais para criar valor sustentável para todos os interessados. A DSM oferece soluções inovadoras que alimentam, protegem e melhoram o desempenho em mercados mundiais, como alimentos e suplementos dietéticos, cuidados pessoais,

alimentação, produtos farmacêuticos, dispositivos médicos, automotivo, tintas, elétrica e eletrônica, proteção da vida, energia alternativa e materiais de base biológica. A DSM apresenta vendas líquidas anuais de cerca de € 9 bilhões.

COGUMELOS NO PRATO DOS BRASILEIROS

Refogado na manteiga, in natura, em saladas, fritos, grelhados, no risoto ou no yakisoba. São inúmeras as opções de preparo do shimeji e do shiitake, cogumelos muito saborosos e que vêm ganhando espaço no paladar do brasileiro. Ambos contêm ácido fólico, vitamina C e minerais como o fósforo e potássio. Além disso, possuem fibras que ajudam na digestão, reduzem o risco de doenças cancerígenas e ajudam a regular os níveis de colesterol. Por possuírem o ácido fólico, atuam no humor e previnem malformações fetais. Possuem diversos benefícios além de serem muito saborosos. é possível criar as mais diversas receitas, sempre bastante nutritivas. Além de bastante saborosos, eles possuem poucas calorias. A cada 100g de shiitake, por exemplo, há apenas 55kcal. Já o shimeji possui 4 kcal a cada 70g, excelente para quem está de dieta ou busca uma alimentação saudável. Originário da Ásia, o Shiitake foi o primeiro cogumelo comestível a ser cultivado no mundo, em toras ou substratos à base de serragem de



madeira. Atualmente na China e no Japão, o Shiitake é tão trivial na alimentação como o arroz e o feijão no Brasil. De acordo com produtores do cogumelo, ele ocupa o segundo lugar em consumo no mercado mundial e brasileiro, ficando somente atrás do champignon de Paris. No Brasil, é muito utilizado na culinária asiática e seu consumo entre os brasileiros vem crescendo. Exótico, é um alimento nutritivo e saudável por se

tratar de uma agricultura natural. O cultivo do fungo dispensa o uso de adubos e defensivos agrícolas (agrotóxicos), necessitando apenas de água limpa e madeira. Também não precisa de grandes áreas nem exige instalação sofisticada, o que viabiliza o cultivo. O Shimeji é uma espécie de fungo comestível. Inicialmente, era cultivado em países orientais e atualmente é conhecido no mundo todo. É cultivado em troncos de árvore ou por meio de substrato, dentro de potes ou sacos plásticos. O Cogumelo in natura é muito mais sadio, pois conserva muito mais o seu sabor original.

NOVOS FUNCIONAIS DA VOGLER INGREDIENTS

Uma nova parceira fechada com a Stephan Nutrition, permite a Vogler Ingredients a distribuição de dois novos produtos que permitirão aplicações nos mais diversos produtos, mudando o dia a dia de forma positiva e saudável. Um dos produtos é o Marinol ômega 3. Trata-se de um concentrado de óleo de peixe natural contendo altos níveis de ácidos oleosos de ômega 3, conhecidos como EPA, e também o DHA, um ácido em formato de triglicérideo em uma fórmula estável. O composto não tem gosto e tampouco odores indesejáveis encontrados



Marinol®



PinnoThin® Vogler®
Ingredients

nos alimentos. Este ingrediente oferece oportunidades no desenvolvimento de novos produtos envolvendo as mais diversas aplicações. O outro produto é o PinnoThin. Atualmente, cada vez mais as pessoas procuram levar uma vida mais saudável, buscam a reeducação alimentar junto a nutricionistas. Este produto se insere de forma positiva nesse tipo de tratamento. É 100% natural e age no organismo como um inibidor de apetite.

CONSUMO DE AMENDOIM AJUDA A BAIXAR O NÍVEL DO COLESTEROL RUIM

O consumo de amendoim no Brasil tem se diversificado nos últimos anos, principalmente devido aos seus benefícios alimentares. Atualmente, é usado em biscoitos, doces, sorvetes e snacks. Como lanche rápido, acompanha o brasileiro em estádios, shows, reuniões e voos nacionais. Pesquisa realizada pelo Ibope, encomendada pela Associação Brasileira das Indústrias de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas



e Derivados (ABICAB), revela que 66% da população brasileira tem o hábito de consumi-lo. O amendoim tem grande quantidade de proteínas vegetais – de 25% a 30% de sua composição, e é rico em fitoesteróis, um tipo de gordura presente em óleos vegetais e frutos oleaginosos, reconhecida desde a década de 50 por sua capacidade de baixar os níveis de colesterol ruim (LDL) do sangue. Auxilia, ainda, no controle do peso, da gordura abdominal e dos níveis de açúcar no sangue. Quando consumido na quantidade certa (recomenda-se 30g por dia) e em lanches intermediários, o amendoim garante a saciedade por mais de duas horas, o que inibe a ingestão de lanches mais calóricos. Ou seja, além de não engordar, ajuda no processo de reeducação alimentar. Novas pesquisas têm demonstrado que os fitoesteróis possuem efeito anticancerígeno, com atuação no organismo em diferentes frentes: inibindo a proliferação celular, estimulando a morte de tumores e modificando alguns dos hormônios que levam ao crescimento destes. Estudo publicado no The Journal of Nutrition, em 2008, revelou que um grupo de pessoas que consumiu amendoim diariamente

apresentou 33% menos incidência de tumores. O Estado de São Paulo é responsável por 80% da produção nacional de amendoim, sendo a Santa Helena, situada em Ribeirão Preto, a maior empresa fabricante de confeitos à base de amendoim. Inclusive, foi uma das primeiras do setor de amendoim a obter o selo de qualidade Pró-Amendoim, da ABICAB, que atesta a boa

procedência, o excelente armazenamento e a qualidade de todos os produtos fabricados pela empresa. A presença do selo nas embalagens é mais uma confirmação da qualidade da marca, conquistada nestes 70 anos de presença no mercado brasileiro. As análises dos produtos são realizadas pela SGS do Brasil, empresa suíça de renome internacional, contratada pela ABICAB para emitir a certificação do Pró-

-Amendoim. Para manter esse reconhecimento internacional, a empresa investe constantemente em profissionais altamente capacitados, matérias-primas selecionadas e em melhorias nos processos de instalação e tecnologia de suas unidades. Toda a preocupação da Santa Helena com seus produtos vem garantindo o reconhecimento e a admiração dos consumidores. A composição do amendoim é rica em ácidos graxos insaturados, benéficos à saúde, e fonte de proteína vegetal, fibra dietética, minerais, vitaminas e antioxidantes. Por isso, é um grande aliado da nutrição humana. Produzido em áreas de renovação com cana-de-açúcar, o amendoim promoveu significativas mudanças econômicas ao gerar empregos e renda no interior paulista, em regiões sem espaço para uma cultura alternativa. Pequenos produtores de cana, por meio de arrendamentos, tornaram-se grandes produtores de amendoim. Cidades como Jaboticabal, Dumont e Ribeirão Preto são grandes produtoras e pioneiras no modelo de rotação da cana-de-açúcar com amendoim. Em todo o Brasil, estima-se uma produção que supera 300 mil toneladas na safra 2011/2012.