

# Mercado, Empresas & Cia.

## INGREDION ACQUIRE KERR CONCENTRATES

A Ingredion Incorporated, fornecedora global de soluções em ingredientes para diversas indústrias, anunciou acordo para adquirir a Kerr Concentrates, Inc., um produtor de concentrados, purês e essências naturais de frutas e vegetais. Segundo a Ingredion, a Kerr é uma empresa rentável, com um portfólio interessante de ingredientes de valor agregado que vem ampliar a sua linha atual de soluções naturais e *clean label*. Os ingredientes da Kerr realçam a qualidade e a riqueza de frutas e vegetais crus, além de proporcionar múltiplas funcionalidades. Estes ingredientes podem ser utilizados para melhorar a nutrição, textura, sabor e aparência de uma série de alimentos e bebidas em uma variedade de segmentos, desde sucos, *smoothies*, produtos lácteos e panificação até sopas e molhos. Um único ingrediente da Kerr pode adicionar cor, sabor e textura em alimentos ou bebidas, tornando possível simplificar a lista de ingredientes de uma formulação. A tendência de ingredientes simples está crescendo rapidamente e a aquisição da Kerr é mais um passo para a expansão do portfólio *clean label* da Ingredion, ampliando seu portfólio de ingredientes, além das soluções à base de milho, tapioca e batata. A Kerr está localizada em Salem, Oregon, Estados

Unidos, e possui duas modernas plantas que garantem padrão de qualidade consistente, eficiência e segurança por meio dos processos otimizados, automação e inovação.

A Ingredion é uma empresa global, líder em soluções em ingredientes de origem natural. Com *expertise* em áreas como transformação de texturas, redução de açúcar e gordura, melhoria de sabor e perfil nutricional de alimentos, seu objetivo é contribuir com inovações para acelerar o sucesso de seus clientes em atender as necessidades dos consumidores. Com atuação em mais de 100 países, atende a mais de 60 diferentes setores da indústria, como alimentos, bebidas, farmacêutico, higiene pessoal, nutrição animal, papel & celulose, entre outros.



Ingredion

## ALIMENTOS COM PROPRIEDADES MEDICINAIS

Muitos alimentos possuem propriedades medicinais e podem ser utilizados para aliviar dores e combater algumas doenças. O agrião, por exemplo, combate a bronquite. Com altos teores de vitamina C e outros compostos, o vegetal pode ajudar a aliviar a tosse e reduzir o catarro. O agrião também contém isotiocianato, que ajuda a propagar a ação dos antibióticos. A erva-cidreira acalma a dor de estômago. Da família da hortelã, a erva-cidreira age sobre os músculos do sistema digestivo, ajudando a acalmar espasmos e dores. Segundo um estudo americano, o chá de erva-cidreira, quatro vezes ao dia, ajuda a aliviar o incômodo. Outro alimento com propriedades medicinais é o rabanete, que ajuda a baixar a pressão. As folhas do vegetal contêm substâncias que aumentam os níveis de óxido nítrico no sangue, composto conhecido por relaxar os vasos sanguíneos. O rabanete possui altos níveis de potássio, cujos efeitos são similares ao do óxido nítrico. Uma pesquisa revelou que o consumo de 90mg de extrato de folhas por quilo de peso corporal reduz a pressão. As folhas também podem ser consumidas cruas, como salada. Um maço de rabanetes fornece 135mg de potássio.



## TOMAR VINHO PODE COMBATER PERDA DE VISÃO

Muito já se falou sobre os benefícios ao coração de se tomar uma taça de vinho diariamente. Estudos indicam que esse hábito pode aumentar os níveis de bom colesterol e proteger as artérias, embora não seja indicado para gestantes, pessoas diabéticas, hipertensas ou com tendência ao alcoolismo. Agora, um novo estudo realizado na Universidade de Wisconsin, nos Estados Unidos, sugere que o consumo moderado de vinho pode reduzir o risco de deficiência visual a longo prazo. Pesquisadores analisaram dados de seis mil pessoas entre 43 e 84 anos durante um período de 20 anos, levando em conta seu estilo de vida e hábitos, como fumar, beber e se exercitar. Quando se concentraram no consumo de vinho, detectaram que 7,8% dos abstêmios desenvolveram doenças oculares contra 2,7% daqueles que consumiam vinho regularmente e 4% dos que ingeriam a bebida ocasionalmente. Contudo, na opinião de alguns oftalmologistas, é importante considerar esse tipo de estudo com cautela. Por algum motivo, uma taça de vinho tinto por dia parece contribuir de fato com a saúde em geral. Talvez por sua ação antioxidante, através dos flavonoides e do resveratrol, polifenol encontrado no vinho tinto e que também está envolvido em estudos de prevenção contra alguns tipos de câncer. Com relação à saúde ocular, ela certamente se beneficia quando o paciente tem boa circulação e pressão sanguínea. Mas fica o alerta: se a pessoa não conseguir consumir a bebida moderadamente e passar dos limites, poderá correr riscos desnecessários. O primeiro problema é o alcoolismo. Mas quem excede no consumo de álcool também tem risco aumentado para hipertensão, níveis altos de triglicérides e colesterol ruim, danos ao fígado, obesidade, determinados tipos



de câncer e complicações na saúde ocular. Além dos efeitos temporários, como visão embaçada ou presença de pontos luminosos na imagem, pode haver alteração da visão periférica e, até mesmo, danos à habilidade de enxergar as cores em contraste. Isso sem contar que, no caso dos alcoólatras, os vasos sanguíneos que irrigam o globo ocular aumentam de tamanho, fazendo com que os olhos estejam sempre vermelhos. Por isso, antes de adotar o hábito de consumir vinho tinto diariamente, vale a pena consultar um médico.



- **Ingredientes** inovadores do **Soro de Leite natural**
- **Instalações** com alta tecnologia
- **Dedicação e conhecimento**



Lácteos | Nutrição Esportiva | Sorvetes | Nutrição Clínica | Queijos | Nutrição Infantil | Panificação

Arla Foods Ingredients Brasil  
Tel.: (11) 3469-6233  
anmou@arlafoods.com  
www.arlafoodsingredients.com



## AS DIFERENÇAS E PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DOS ÓLEOS VEGETAIS

São vários tipos e sabores e alguns prometem uma série de benefícios à saúde. Os óleos vegetais são essenciais para a dieta, por isso não devem ser eliminados da alimentação. Isso porque fornecem ácidos graxos importantes e são imprescindíveis para a absorção das vitaminas lipossolúveis (A, D, E, K). Entretanto, esse nutriente é também o mais calórico da pirâmide alimentar, por isso seu consumo deve ser moderado. O que diferencia um óleo vegetal de outro é o tipo de cadeia de gorduras, que pode ser insaturada (gordura benéfica ao organismo) ou saturada (deve ser consumida em menores quantidades). Outro ponto que deve ser analisado é a sua termorresistência, ou seja, a temperatura máxima que o óleo pode alcançar sem alterar suas propriedades. Isso porque todos eles, quando aquecidos a altas temperaturas, reduzem seus benefícios nutricionais. Em uma alimentação balanceada, as gorduras devem representar de 25% a 30% do consumo calórico diário. Além de estar presente nos óleos, a gordura pode ser encontrada nos alimentos de origem animal, fazer parte de quase todos os alimentos processados e industrializados e, inclusive, em algumas frutas, como o abacate. Entre os óleos vegetais mais populares está o óleo de soja, um dos mais consumidos devido ao seu sabor, que é mais suave quando comparado aos outros óleos. Seu percentual de gordura saturada é de 15%, ou seja, possui 85% de gordura insaturada, que traz uma série de benefícios ao organismo. Outro óleo vegetal bastante popular é o óleo de milho, que contém uma boa quantidade de ácido linoleico, conhecido pelo seu potencial anti-inflamatório. Com um percentual de gordura saturada de 13%, ele pode ser uma boa alternativa ao popular óleo de soja. Já o óleo de girassol tem apenas 10% de gordura saturada e é muito termorresistente, podendo chegar a 200°C sem perder ou alterar suas propriedades nutricionais. O óleo de canola, no quesito sabor, se parece muito com o óleo de soja. Nutricionalmente, é o que possui menor teor de gordura saturada, em torno de 6%. Por isso, quando consumido *in natura*, ou seja, sem aquecê-lo, é o mais saudável entre os óleos populares. Sua termorresistência chega a 150°C. O azeite também é bastante popular. Sua composição é bem diferente dos outros óleos vegetais. Embora também tenha várias propriedades nutricionais, durante o seu processo de produção passa por um aquecimento, reduzindo seus benefícios. Com 15% de gordura saturada, sua termorresistência é de 180°C. E o óleo de dendê, com 50% de gordura saturada, é o que deve ser consumido com mais parcimônia devido à baixa propriedade nutricional.



## ALIMENTOS PARA COMBATER A HIPERTENSÃO ARTERIAL

A hipertensão arterial é uma doença silenciosa. Na maioria dos casos, não apresenta sintomas. De acordo com a Sociedade Brasileira de Hipertensão, no Brasil 17 milhões de pessoas sofrem de pressão alta e a estimativa é de que até 2025 o número de hipertensos em países em desenvolvimento cresça 80%. Entre os principais fatores de risco estão má alimentação, sedentarismo, tabagismo e consumo excessivo de bebidas alcoólicas. O controle da pressão arterial é um dos passos fundamentais para a prevenção de doenças do coração e acidentes vasculares (derrames). A alimentação deve ser composta por cereais integrais, leguminosas, hortaliças, frutas e óleos vegetais. Devem ser evitados alimentos refinados, salgadinhos, produtos congelados, embutidos, refrigerantes e bebidas alcoólicas. Outro alerta é quanto ao consumo de sódio; seu excesso favorece a retenção de líquidos no organismo, aumentando a pressão arterial. Para quem deseja controlar a hipertensão arterial uma boa dica é o consumo de leguminosas. Comer uma xícara de feijão, ervilha, grão-de-bico, lentilha e outras leguminosas diariamente, pode reduzir o risco de doença cardíaca e melhorar o controle da pressão arterial. Estes alimentos são boas fontes de potássio, que ajudam a regular a quantidade de água dentro das células, melhorando o controle da pressão arterial. O gergelim é outra opção saudável. O óleo de gergelim auxilia na redução do colesterol total e do colesterol LDL, pois é fonte de ácidos graxos insaturados. O gergelim também é fonte de vitamina E, antioxidante que protege as células da ação dos radicais livres, reduz o risco de aterosclerose e evita a oxidação do LDL, prevenindo infartos. Saboroso, pode ser usado em saladas, pratos frios e massas. Outras opções para controlar a hipertensão arterial incluem o cacau, cujos flavonóides presentes ajudam os vasos sanguíneos a funcionarem melhor, o que reduz a pressão sobre o coração, além de ser fonte de catequina e epicatequina, que auxiliam na redução da agregação plaquetária e no controle dos níveis de colesterol; a *cranberry*, fruta rica em flavonóides, que apresentam propriedades antioxidantes, sendo que o suco de cranberry na dieta reduz a oxidação do LDL e promove aumento dos níveis de HDL; o suco de uva integral, fonte de resveratrol e antocianinas, poderosos antioxidantes que neutralizam os radicais livres e relaxam os vasos, o consumo do suco ajuda no controle da pressão arterial, prevenindo doenças cardiovasculares; a romã, cujo consumo diário do suco da fruta auxilia na redução das taxas de LDL, a fração do colesterol associada ao entupimento dos vasos; as semente de chia, fonte de ômega 3, vasodilatador suave que auxilia no controle da agregação plaquetária, além de atuar na prevenção e controle de doenças cardiovasculares, aterosclerose e hipertensão arterial; e as cápsulas de óleo de peixe (ômega 3), que auxiliam na prevenção e controle de doenças cardiovasculares, aterosclerose e hipertensão arterial.



## A IMPORTÂNCIA DOS ALIMENTOS RICOS EM VITAMINA D

A exposição ao sol, resguardados todos os cuidados com a radiação ultravioleta, faz bem para a saúde. Isso porque o sol ajuda o organismo a sintetizar a vitamina D, que aumenta a absorção intestinal de cálcio, essencial para a saúde dos ossos. A substância também tem a finalidade de regular a pressão arterial e prevenir doenças autoimunes, como artrite reumatoide, doença de Crohn, esclerose múltipla e diabetes tipo 1, as quais foram associadas a um estado nutricional inadequado de vitamina D. Porém, devido à baixa exposição ao sol, a maioria das pessoas é deficiente nessa vitamina, de modo que a suplementação se faz necessária. Alguns alimentos podem ajudar na obtenção de vitamina D. Fígado, carne bovina, ovos, principalmente a gema, laticínios, como leite, queijo e manteiga, e alguns peixes de água salgada, como arenque, salmão, atum e sardinha, são alimentos ricos em vitamina D. De acordo com a Sociedade Americana de Endocrinologia, a necessidade diária de vitamina D para adultos é de 1,5 mil a 2 mil Unidades Internacionais (UI), enquanto crianças e adolescentes precisam de 600 a 1 mil UI e bebês até um ano de vida precisam de 400 a 1 mil UI. Além do consumo diário de alimentos ricos em vitamina D, a exposição à luz do sol é necessária para manter bons níveis da substância no organismo de forma natural. A recomendação é tomar sol pelo menos duas vezes por semana, por um período de cinco a 30 minutos, de preferência com braços e pernas descobertos.



## ERVAS FINAS ENRIQUECEM AS RECEITAS E A SAÚDE

Temperos como salsinha, cebolinha, alecrim, tomilho e orégano são conhecidos e utilizados na culinária, entretanto existe uma variedade imensa de ervas que podem ser acrescentadas ao alimento. Coentro, dill, sálvia e estragão são temperos finos e saborosos, que possuem gosto e aroma marcantes e ajudam a realçar o sabor dos pratos. Os benefícios de usar essas ervas finas vão muito além de intensificar o sabor das receitas. Temperar os alimentos com ervas é uma ótima maneira de reduzir o consumo de sal, além de agregar uma série de benefícios à saúde. As ervas frescas contribuem, principalmente, para o bom funcionamento do processo digestivo e são uma excelente fonte de vitaminas e minerais. O dill é indicado para o tratamento de distúrbios digestivos, falta de apetite e indigestão. A sálvia auxilia na digestão e ajuda no combate a gengivite e faringite. O estragão contribui como um estimulante contra o cansaço e ajuda na circulação.



# Amidos Modificados

### Linha completa de Amidos

- Amido de Mandioca
- Amido de Arroz
- Amido de Milho
- Amido de Batata

### Amidos Modificados Alimentícios

- |            |                   |
|------------|-------------------|
| - Molhos   | - Bebidas Lácteas |
| - Cremes   | - Requeijão       |
| - Catchup  | - Doce de Leite   |
| - Maionese | - Pão de Queijo   |
| - Mostarda | - Temperos        |
| - Iogurtes | - Snacks          |



**Horizonte**  
AMIDOS

[www.amidos.ind.br](http://www.amidos.ind.br)

Marechal Cândido Rondon - Paraná - Brasil  
E-mail: alex@amidos.ind.br (45) 3284-8512

**Quem conhece a fórmula controla o resultado!**

## ALIMENTOS QUE CONTRIBUEM COM A SAÚDE DO CORAÇÃO

Um coração saudável depende também de uma boa alimentação. Estudos comprovam que alimentos ricos em fibras e gorduras mono e poliinsaturadas, auxiliam na redução do colesterol LDL, que é um dos principais fatores de risco para doenças cardiovasculares. Mais da metade da população brasileira está, hoje, acima do peso. A constatação vem do *Vigitel 2014* - pesquisa encomendada e recentemente divulgada pelo Ministério da Saúde. No último ano, as doenças crônicas, como as do coração, hipertensão e diabetes, corresponderam a 72% dos óbitos registrados no Brasil. Em uma alimentação equilibrada é permitido consumir todos os tipos de alimentos, mas com atenção ao excesso e à frequência de consumo. O mais importante é manter um cardápio variado, que contribui com o funcionamento do organismo e proporciona mais disposição. Os alimentos aliados do coração e que podem diminuir o risco de doenças cardiovasculares são aqueles ricos em substâncias antioxidantes, fibras e gorduras mono ou poliinsaturadas. Boas opções incluem legumes, verduras, frutas, peixe, soja, aveia, fibras e creme vegetal. Os legumes e as verduras são grupos de alimentos que auxiliam no controle da obesidade, do diabetes, dos níveis de triglicérides e colesterol. Possuem baixo



teor calórico e grande quantidade de fibras, minerais e vitaminas. Sempre que possível, preencha a metade do prato com esse grupo de alimentos. A aveia, ou o farelo de aveia, é um alimento extremamente rico em fibras solúveis que ajudam a diminuir a absorção de colesterol e retardam a absorção das gorduras. Além disso, o farelo da aveia é especialmente rico em betaglucana, fibra que auxilia a reduzir a absorção do colesterol. Uma dica é acrescentar farelo de aveia na vitamina de manhã ou na fruta do meio da tarde. As frutas, além de oferecerem nutrientes essenciais, como vitaminas e minerais, são excelentes substitutos dos doces e sobremesas e ajudam a controlar o peso e a glicemia. O recomendado é o consumo de 3 a 5 porções por dia. Os peixes são ricos em gorduras boas, como ômega 3 e 6, principalmente peixes como sardinha, atum, salmão e truta. Uma dica é alternar as refeições entre peixes, carnes vermelhas e aves. Os peixes podem ser assados, cozidos no vapor, grelhados e até ensopados com legumes. Os efeitos benéficos do suco de uva para o coração são decorrentes dos flavonóides, substâncias antioxidantes que agem no combate aos radicais livres e inibem a oxidação de LDL - colesterol (o colesterol "ruim").

Os flavonóides também estão presentes no vinho tinto e no chá verde. O azeite de oliva extravirgem é uma das principais fontes de "gorduras boas" e de compostos antioxidantes, contribuindo para melhorar os níveis de LDL e HDL. O creme vegetal contém gorduras poliinsaturadas que contribuem para níveis adequados de colesterol no sangue. Feito com óleos vegetais, fontes das gorduras conhecidas como "boas", pode contribuir para os cuidados diários com a saúde do coração.

## EMBRAPA DESENVOLVE PROCESSO PARA PRODUÇÃO DE BEBIDAS DE CEREAIS

As bebidas de cereais com bactérias probióticas é o mais novo resultado da pesquisa em processamento de alimentos da Embrapa. Originalmente, o processo foi desenvolvido para a fabricação de bebidas de soja fermentadas, resultando em testes piloto que indicaram a adequação da tecnologia para bebidas de aveia, milho, quinoa, centeio, cevada e trigo. O produto não contém leite, mas sua produção utiliza equipamentos empregados em laticínios. Outra vantagem é que a bebida apresenta propriedades funcionais, por conter bactérias probióticas benéficas à saúde. As bebidas fermentadas probióticas foram produzidas a partir de insumos e equipamentos tipicamente usados em laticínios. Utilizam como matéria-prima extratos em pó dos cereais, ao invés do processo tradicional que parte do grão, podendo ser adicionadas de preparados de frutas, como banana, maçã e mamão. O prazo de validade estimado do produto sob refrigeração é de até dois meses. O processo tecnológico desenvolvido pela Embrapa para a produção de bebidas fermentadas probióticas emprega diferentes cepas de bactérias,

incluindo *Bifidobacterium animalis*, subespécie *lactis*, e *Lactobacillus acidophilus*, culturas comerciais disponíveis no mercado. A Embrapa também vem selecionando bactérias com potencial probiótico. Uma delas, da espécie *Lactobacillus rhamnosus*, proveniente do queijo coalho artesanal, apresentou diversas propriedades promissoras, como ação antimicrobiana em animais. Essa bactéria já integra a Coleção de Microorganismos de Interesse da Embrapa Agroindústria Tropical. As bactérias probióticas contribuem para o equilíbrio da flora intestinal e os cereais possuem compostos bioativos benéficos à saúde. A soja, por exemplo, é um alimento consumido há milhares de anos e seu consumo vem sendo associado à redução do risco de câncer, da osteoporose e dos sintomas da menopausa. Segundo a Embrapa, a bebida probiótica à base de soja, por exemplo, não foi desenvolvida para nichos específicos de consumidores, mas é particularmente interessante aos indivíduos que tenham restrição ao consumo de lácteos, pois pode ser consumida por pessoas que apresentam alergia às proteínas do leite ou intolerância à lactose.

## DOW INOVA EM SOLUÇÃO QUE SUBSTITUI O GLÚTEN



A Dow, também provedora de soluções voltadas para o mercado de alimentos, sabe que a sensibilidade ao glúten afeta pessoas em todo o mundo e, por isso, aplicou sua ciência para desenvolver um produto à base de celulose que tem os mesmos atributos da proteína e faz com que pães e massas se assemelhem aos tradicionais. O Wellence™ Gluten Free é um aditivo alimentício derivado da celulose que imita a capacidade estrutural e de absorção de água do glúten. Assim, a solução permite que a indústria alimentícia crie os melhores alimentos sem glúten, capazes de satisfazer as necessidades dos consu-

midores sem nenhum prejuízo com relação à forma, volume e textura. A tecnologia do Wellence™ Gluten Free melhora a aeração dentro do alimento, sendo capaz de espessar sem deixar viscosidade excessiva, o que facilita o crescimento da massa, e imita a capacidade que o glúten tem de formar uma rede estrutural no interior do produto. A solução garante ainda a produção de bolos e pães com a forma e volume desejados e que são mantidos após seu resfriamento, permite manuseio homogêneo da massa, evita a perda de estrutura do alimento durante o forneamento, melhora a textura e o volume de forma geral e garante a manutenção da umidade. A Dow possui soluções e ingredientes capazes de ajudar a desenvolver alimentos mais fáceis de formular, com melhor aparência, ótima textura e sabor e que beneficiam a saúde do consumidor. Atua tanto nos segmentos de panificação e sorvetes, quanto no mercado de pratos prontos, bebidas e lácteos. Dispõe de opções para aditivos alimentares aplicados na substituição do glúten, na redução de gordura e como estabilizante em bebidas prontas. No portfólio de produtos, destacam-se soluções como Wellence™ Gluten Free, Wellence™ Fat Reduction e Clear+Stable™, entre outros. Atualmente, o Wellence™ Gluten Free está disponível para venda em escala industrial. Contudo, a empresa avalia, em um médio e longo prazo, possibilidades de distribuição em pequena escala para os consumidores finais.

## A NOSSA história faz parte da SUA



Há 21 anos a qualidade SweetMix está presente no seu dia a dia e nossa fórmula da longevidade é composta principalmente pela competência de uma forte equipe técnica e comercial, apoiada por uma estrutura ampla e completa, possibilitando os melhores resultados para os clientes.

Desenvolvemos premixes de nutrientes personalizados para atender às suas mais diversas necessidades na fabricação de produtos alimentícios, mas fornecemos também, e acima de tudo, muita dedicação e experiência.

Visite nosso site e conheça nossa linha completa de produtos e soluções.



## GUIA PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

A AMG Foods está lançando o Guia para Rotulagem de Alimentos Embalados de Competência da ANVISA. Inédito no mercado, o Guia interpreta as legislações destinadas à elaboração dos rótulos dos produtos de competência da ANVISA, com orientações de como aplicá-las na prática. Segundo a AMG Foods, não se trata de uma reprodução dos textos legais, mas sim do resultado da experiência da empresa sobre a matéria de forma clara, objetiva e didática. No formato de um e-book, o Guia pode ser utilizado em qualquer plataforma: PC, Mac, Android, em tablets ou celulares e tem versões em português, inglês e espanhol. O seu mecanismo de busca é simples e permite que o usuário encontre rapidamente o que procura. Dinâmico, tem a vantagem de ser interativo, ou seja, pode ser customizado conforme as necessidades de cada empresa e adequado ao seu perfil, por meio de anotações e comentários pertinentes a cada produto, pois está aberto à inserção de marcadores ou notas. É totalmente diferente de um livro ou qualquer outro tipo de material consolidado, que não permite nenhum tipo de interação.

Como as empresas e os profissionais que atuam na área precisam estar sempre atualizados com as regras de rotulagem e sua correta



aplicação, o Guia auxilia na solução de dúvidas e na devida implementação das normativas referentes aos rótulos dos produtos. A AMG Foods garante atualizações constantes no seu conteúdo, em decorrência de alterações ou publicações de novas normas, com o objetivo de oferecer uma ferramenta sempre atualizada, em face das mudanças ocorridas, o que é um grande diferencial em relação a outros tipos de materiais. Nos rótulos de alimentos devem constar as informações regulamentadas pela ANVISA (Regulamentos Técnicos), Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (pesos e medidas) e Ministério da Justiça (defesa do consumidor). O Guia explica, passo a passo, a correta disposição desses itens, detalhando e interpretando de acordo com legislação específica ou ato normativo, bem como disponibiliza todas as referências, que podem ser acessadas imediatamente, na elaboração dos rótulos. Segundo a AMG Foods, a utilização desse Guia proporciona segurança na elaboração dos rótulos pelas indústrias de alimentos. Além disso, é uma ferramenta que também interessa às Câmaras de Comércio, aos Consulados, aos Escritórios de Advocacia, às Entidades Setoriais, às Universidades, às Indústrias de Aditivos e de Embalagens e até às Agências de Publicidade.

## AS PROPRIEDADES BENÉFICAS DA LARANJA

Alguns estudos vêm demonstrando que propriedades benéficas da laranja lhe atribuem características de um alimento funcional. A casca de frutas cítricas, como a laranja contém quantidades importantes de flavonóides (naringenina e hesperidina). O consumo diário desses componentes foi associado, em estudos, à diminuição do risco de doenças cerebrovasculares tanto para homens e mulheres. Além dos flavonóides, a pectina, uma fibra presente na casca, tem propriedades que reduzem o colesterol e está relacionada, também, ao aumento do número de bactérias naturais do intestino, sugerindo um efeito prebiótico. A parte externa da casca da laranja utilizada em estudos apresentou propriedades anticancerígenas em relação ao tumor intestinal. O efeito antioxidante e anti-inflamatório do suco de laranja, foi comprovado por diminuição dos índices de radicais livres e outros marcadores inflamatórios apresentados no sangue após o seu consumo juntamente com a refeição. Os pesquisadores atribuíram este efeito à presença da naringenina e hesperidina no suco. Além disso, um estudo demonstrou que o consumo de 750ml de suco de laranja diariamente por quatro semanas é capaz de aumentar o colesterol HDL. Outro nutriente presente é a vitamina C, no qual as frutas cítricas, em especial a laranja e seu suco, são ótimas fontes. A vitamina C (ácido ascórbico) é um dos nutrientes com função antioxidante (removedor de radicais livres, nutrindo e protegendo as células), além de apresentar efeito hipotensivo (diminuição da pressão) aumentando a

dilatação dos vasos sanguíneos. No albedo da laranja (bagaço), foi encontrado o maior teor de hesperidina em relação às outras partes da fruta. Alguns achados indicam que a hesperidina diminui o colesterol total e os níveis de triglicerídeos. Além de provocar mudanças no perfil lipídico, esse flavonóide também possui ação antioxidante. Portanto, evidências comprovam que todas as partes comestíveis da laranja fornecem benefícios à saúde, além de fornecer nutrientes essenciais.



## ALIMENTOS RICOS EM FERRO

Os alimentos ricos em ferro é um auxílio no combate à anemia. O ferro é um nutriente de origem mineral muito importante ao bom funcionamento do organismo. A deficiência de ferro é a forma mais comum de deficiência nutricional, especialmente entre as crianças e as mulheres grávidas. Quando ocorre uma má alimentação, principalmente aos alimentos ricos em ferro, pode causar anemia e torná-lo mais suscetível a doenças e infecções, chegando até mesmo a causar parto prematuro em mulheres grávidas. O ferro é um mineral essencial no transporte de oxigênio no organismo, formação de glóbulos vermelhos, manutenção do sistema imunológico, produção e manutenção de vários neurotransmissores cerebrais e na proteção contra danos provocados por oxidantes. Entre a gama de alimentos ricos em ferro estão o fígado, um excelente alimento rico em ferro, pois contém cerca de 5mg para cada 100g de seu consumo; as ostras que, embora não seja um alimento consumido todos os dias, é uma excelente fonte de ferro, pois contém cerca de 7,9mg para cada 100g de seu consumo; o grão de bico, que fornece ao organismo quase 5mg de ferro para cada 100g de seu consumo, além de ser uma boa opção para os vegetarianos, pois é rico em proteínas; uma xícara de sementes de abóbora contém mais de 3mg de ferro, por este motivo é uma boa opção de alimento rico em ferro. A beterraba também é uma boa opção de alimentos ricos em ferro, já que possui 2,7mg de ferro para cada 100g de seu consumo. O cominho é um tempero rico em ferro, tendo cerca de 0,6mg de ferro para cada 2g de seu consumo. Na prática, quando utilizado para temperar carnes, peixes, massas e arroz, está adicionando ferro às refeições. Além dos já citados, a soja, o feijão, as lentilhas, o espinafre, as sementes de gergelim e o pão de cevada também são ótimas opções de alimentos ricos em ferro



## Explore novas possibilidades

As tendências do mercado e os novos perfis de consumo apresentam um novo mundo de oportunidades. A Gelnex possui uma linha completa de gelatinas e colágeno hidrolisado, ingredientes naturais e saudáveis que agregam valor aos seus produtos.

Entre em contato conosco. Estamos prontos para atendê-lo!



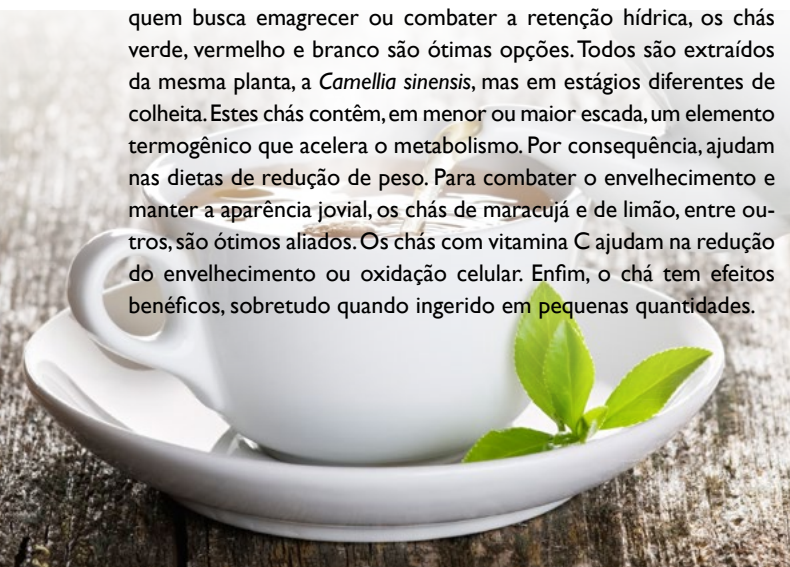
[gelnex.com](http://gelnex.com)

**GELNEX**  
THE GELATIN SPECIALISTS



## OS VÁRIOS TIPOS DE CHÁS E SEUS BENEFÍCIOS À SAÚDE

O chá é a segunda bebida mais consumida no mundo, a primeira é a água. Sua utilização como bebida social tem origem milenar, na China, por meio da infusão das folhas de *Camellia sinensis*. Hoje, a palavra “chá” se refere a toda infusão de folhas, frutas, ervas ou raízes, tradicionalmente consumidos nos dias frios e preparados com água bem quente. O hábito de tomar chá, antes mais cultivado pelos orientais e europeus, já faz parte do dia a dia dos brasileiros interessados em saúde e bem-estar. É fato que os chás trazem uma série de benefícios à saúde. Há diversos tipos, receitas e finalidades para os chás. Cada um tem sua predominância para uso. Uns são melhores para o emagrecimento, outros para a digestão, outros têm efeito antioxidante. Em casos leves de insônia e ansiedade, por exemplo, os chás de laranja amarga (*citrus aurantium*) e maracujá podem surtir o mesmo efeito calmante de alguns remédios manipulados. Já há algum tempo que cientistas de todo o mundo se dedicam ao estudo dos efeitos de cada tipo de chá para o organismo humano. Cada variedade tem seu próprio sabor e diferentes concentrações de substâncias, de acordo com o processo de preparação, que pode envolver fermentação, oxidação e o contato com outras ervas. Para quem busca emagrecer ou combater a retenção hídrica, os chás verde, vermelho e branco são ótimas opções. Todos são extraídos da mesma planta, a *Camellia sinensis*, mas em estágios diferentes de colheita. Estes chás contêm, em menor ou maior escada, um elemento termogênico que acelera o metabolismo. Por consequência, ajudam nas dietas de redução de peso. Para combater o envelhecimento e manter a aparência jovial, os chás de maracujá e de limão, entre outros, são ótimos aliados. Os chás com vitamina C ajudam na redução do envelhecimento ou oxidação celular. Enfim, o chá tem efeitos benéficos, sobretudo quando ingerido em pequenas quantidades.



## MANTEIGA ENRIQUECIDA PODE AJUDAR PACIENTES COM ALZHEIMER

A introdução de uma manteiga enriquecida com ácido linoleico conjugado (CLA), um tipo de ácido graxo encontrado na gordura de laticínios, na dieta de ratos aumentou a atividade de uma enzima ligada à memória. Os resultados dos testes foram publicados no *Journal of Neural Transmission* e o estudo sugere que o consumo de alimentos ricos em CLA pode ser útil para pacientes com a Doença de Alzheimer. A pesquisa foi conduzida pelo Laboratório de Neurociências - LIM 27, do Instituto de Psiquiatria (IPq), do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP (FMUSP) e pela Universidade Federal de Juiz de Fora. De acordo com os pesquisadores, estudos da literatura científica demonstram que pacientes com Alzheimer apresentam baixa atividade da enzima fosfolipase A2 (PLA2) no cérebro, que está ligada às estruturas cerebrais relacionadas à memória. A fosfolipase A2 (PLA2) é uma enzima que atua sobre fosfolípidos, gorduras constituintes das membranas celulares, e ácidos graxos, que funcionam como mediadores na formação da memória. Na pesquisa, foi observado que a ingestão de alimentos ricos em ácido linoleico modulou a atividade dessa enzima, essa maior atividade da fosfolipase implicou em uma melhora da memória dos animais em estágio inicial do Alzheimer. Os pesquisadores explicam que em pacientes sem Alzheimer as membranas celulares são fluidas e renovadas normalmente, mas em pacientes com a doença, as membranas são rígidas e dificultam a liberação de ácidos graxos, como o ácido linoleico, que influencia nos mecanismos de formação da memória. Por isso o aumento da atividade da fosfolipase A2, que atua nas camadas das membranas celulares, pode ter contribuído para melhorar a memória dos animais. Durante quatro semanas, ratos receberam dietas com quantidade normal de ácido linoleico (grupo controle), quantidade elevada (manteiga enriquecida) e abaixo do normal. Eles foram ensinados a desempenhar determinada tarefa para analisar a situação da memória. A análise do tecido cerebral dos animais mostrou que os alimentados com maior quantidade de ácido linoleico apresentavam maior atividade das fosfolipases, correlacionada à melhoria da memória dos animais. Apesar dos testes sugerirem que os produtos lácteos enriquecidos com ácido linoleico podem ser úteis no tratamento da doença, os pesquisadores alertam que precisam ser feitos mais estudos.

## UNI ALIMENTOS INVESTE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTO RICO EM NUTRIENTES

O mercado alimentício vem se adaptando e aderindo a novas tendências de consumo, como é o caso da Uni Alimentos, que está produzindo um alimento saudável com o objetivo de disseminar praticidade e bons hábitos de vida através da alimentação adequada. Trata-se da tapioca pronta, um alimento típico do Brasil feito com a fécula extraída da mandioca. A tapioca é livre de glúten, sendo uma excelente aliada para quem quer perder peso e pode ser consumida todos os dias no café da manhã e nos lanches sem contraindicações. Possui diversos sais minerais, como ferro, cálcio, fósforo, potássio, zinco,

manganês, magnésio, cobre e selênio. Para o lançamento do novo produto, além de investir em tecnologia, a Uni Alimentos buscou inovar nas embalagens, trazendo ao mercado a porção certa: embalagens individuais com cinco sachês de 100 gramas de tapioca. O consumidor brasileiro está cada dia mais atento aos valores das marcas que consome, além de se preocupar com a qualidade e procedência do produto oferecido. Pensando nisso, a Uni Alimentos investiu fortemente no setor de engenharia de alimentos, oferecendo produtos selecionados e embalados cuidadosamente.



## TATE & LYLE APRESENTA INGREDIENTE PARA REDUÇÃO DE SÓDIO

# TATE & LYLE

A ingestão de sódio nos EUA ultrapassa as recomendações dietéticas diárias, sendo inclusive identificada como um problema de saúde pública no Relatório Científico do Comitê Consultivo de Diretrizes Dietéticas 2015I (*Scientific Report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee*) devido à sua relação com o aumento do risco de hipertensão, doenças cardíacas e derrame. Enquanto as autoridades continuam pedindo para que as pessoas reduzam a ingestão de sódio, ainda há muito progresso a ser feito e várias soluções são necessárias para atingir a ingestão máxima recomendada de 2.300 miligramas por dia para a população em geral e 1.500mg por dia para pessoas em grupos de risco. Dois estudos recentes de modelos alimentares avaliaram o possível impacto de um ingrediente de redução de sódio na sua ingestão, tanto para população em geral, quanto para subgrupos étnicos, extrapolando as economias em gastos futuros com a saúde associados à redução da pressão arterial que poderiam ser alcançadas com a redução da ingestão de sódio. Uma nova pesquisa, publicada recentemente no periódico *Food Science & Nutrition*, fornece as estimativas mais recentes para ingestão de sódio entre a população dos EUA e avalia o possível impacto de uma tecnologia de redução de sódio na sua ingestão por meio de uma análise de modelagem. Usando dados do Exame Nacional de Saúde e Nutrição (NHANES, na sigla em inglês) 2007-2010, que incluiu mais de 17.000 participantes, o estudo constatou que a redução de sódio com a utilização das microesferas de sal SODA-LO<sup>®</sup>, da Tate & Lyle, poderia diminuir a ingestão de sódio em 230 a 300 miligramas por dia - cerca de 7% a 9% da ingestão total de sódio entre a população dos EUA -, dependendo da idade e do sexo do grupo. As microesferas de sal SODA-LO<sup>®</sup> constituem um ingrediente de redução de sal que pode reduzir o sódio em certos alimentos através de sua tecnologia, que transforma os cristais normalmente presentes no sal em microesferas de sal ocas que proporcionam o paladar e a funcionalidade do sal ao maximizar a área de superfície. Mudar o comportamento do

consumidor é difícil e algumas das tentativas de incentivar as pessoas a diminuir o consumo

de sal mostraram-se ineficazes. Portanto, o uso de uma tecnologia como a das microesferas de sal SODA-LO<sup>®</sup> pode ser fundamental para melhorar a ingestão alimentar e a saúde entre a população dos EUA. A potencial diminuição da ingestão de sódio em 300 miligramas por dia para adultos com idade de 19 a 50 anos deve reduzir a pressão arterial sistólica de 0,45 a 0,88 mm Hg e potencialmente render de US\$ 3 a US\$ 5,3 bilhões de economia com gastos anuais na área da saúde. Um segundo estudo publicado no periódico *Nutrition Journal* também utilizou dados do NHANES 2007-2010 para modelar o impacto potencial das microesferas de sal SODA-LO<sup>®</sup> na ingestão de sódio em subgrupos étnicos da população que apresenta maior risco de hipertensão arterial e doenças associadas. Com base no uso potencial das microesferas de sal SODA-LO<sup>®</sup>, houve uma redução de 185 a 323 miligramas de sódio por dia, que se traduz em uma redução de 6,3% a 8,4% da ingestão de sódio atual em subgrupos étnicos da população, representando uma redução significativa entre os subgrupos cuja ingestão atual excede as recomendações. Segundo a Tate & Lyle, juntos, esses dois estudos demonstram como tecnologias de ingredientes, como as microesferas de sal SODA-LO<sup>®</sup>, podem fornecer soluções imediatas para reduzir o consumo de sódio, ao mesmo tempo em que satisfazem às preferências de paladar dos consumidores e, em última análise, melhoram a saúde pública.

A Tate & Lyle é fornecedora global de ingredientes e soluções para a indústria de alimentação e bebidas, operando mais de 30 unidades de produção por todo o mundo. A empresa possui duas unidades de negócios globais: Ingredientes Alimentares Especiais e Ingredientes a Granel, apoiada pelo grupo de Desenvolvimento Comercial e Inovação. A estratégia do grupo é tornar-se o maior fornecedor mundial de ingredientes alimentares especiais por meio de um foco disciplinado no crescimento e direcionando os ingredientes a granel para geração sustentada de caixa para alimentar esse crescimento.

## CPKelco

A HUBER COMPANY

A linha de hidrocolóides de origem natural CP Kelco oferece uma ampla variedade de soluções em reologia que conferem superior suspensão, estabilização, formação de filme, formatos de entrega convenientes e deliciosos e atributos sensoriais diferenciados a inúmeros produtos alimentícios, bebidas, produtos de consumo dermatocósmico, nutracêuticos e farmacêuticos. CP Kelco antecipando tendências... entregando soluções!

[www.cpkelco.com](http://www.cpkelco.com)

### QUER CONHECER MAIS AS NOVIDADES CP KELCO APRESENTADAS NA EDIÇÃO 2015 DA FI SOUTH AMERICA E CPHI?

#### Bebidas Inovadoras

##### Para aplicação em:

- Lácteos, soja ou alternativas ao leite
- Sucos e bebidas proteicas
- Bebidas nutricionais, chás e energéticos
- Condições especiais de pH



#### Condimentos, Confeitos, Sobremesas e Texturas

##### Para aplicação em:

- Alternativas à gelatina
- Gluten Free
- Texturas inovadoras
- Reologias distintas que permitem mais conveniência no consumo e percepção sensorial



#### Cuidado pessoal

##### Para aplicação em:

- Dermocósmicos e Nutracêuticos
- Soluções convenientes e eficientes para diferentes demografias
- Produtos para esportistas
- Fortificação e formas de entrega
- Sensorial, textura e bem estar





INSPIRED MOLECULAR SOLUTIONS™



**Kemin** é dedicada a manter os alimentos **saudáveis** e **frescos**, através da oferta de ingredientes **inovadores** e **cientificamente** comprovados.

- Antioxidantes Sintéticos
- Antioxidantes Naturais
- Extratos de Plantas
- Antimicrobianos



[www.kemin.com/foods](http://www.kemin.com/foods)

(19) 2107-8053

[robson.correa@kemin.com](mailto:robson.correa@kemin.com)

## SOLVAY QUER AUMENTAR SUA PARTICIPAÇÃO NO SEGMENTO DE FOOD INGREDIENTS NA AMÉRICA LATINA



O Grupo Solvay está reforçando sua atuação no mercado de Food na região da América Latina com a constituição de um grupo de trabalho denominado Food Ingredients Group LATAM, que reúne as áreas de negócios da empresa responsáveis pelo desenvolvimento de tecnologias, produtos e serviços voltados à indústria alimentícia. O objetivo da empresa é ampliar sua participação nesse mercado, que mantém um bom ritmo de crescimento na América

Latina, além de otimizar os seus recursos disponíveis e a sinergia entre as diversas áreas da empresa. Participam do Food Ingredients Group as áreas de negócios Aroma Performance, líder mundial em vanilina e etilvanilina, comercializadas sob as marcas Rhovanil, Rhodiarome e Govanil, utilizadas na produção de chocolates, pães, bolos, doces de confeitaria e barras nutricionais de alta proteína; Coatis, que produz e comercializa bicarbonato de amônia empregado em biscoitos

e bolachas; Novicare, produtora de ésteres de alta pureza com as linhas Dhaytan e Dhaykol para aplicações diversas em panificação, margarinas, sorvetes, cremes vegetais, carboidratos, *shortening*, branqueador para bebidas, coberturas para sobremesas, fermento seco, chocolates, e *compounds*, dentre outras. Já a área de negócios Sílica, principal fabricante brasileira de sílicas precipitadas, fornece produtos sob a marca Tixosil, que são empregadas como agentes antiaglomerantes na fabricação de bebidas em pó, temperos, sal, açúcares e adoçantes e como auxiliares de processos para produtos desidratados em *spray dryer*, tais como ovo em pó, produtos lácteos e aromas. A unidade de negócios Soda Ash e Derivados, líder mundial em seu segmento de atuação, oferece o bicarbonato de sódio, marca Bicar® Food, o cloreto de cálcio sob a marca Caso® Food, e o carbonato de sódio IPH. Esses produtos são aplicados em biscoitos, bolos para incrementar o cozimento; em bebidas energéticas e efervescente. São utilizados também na produção de queijos, para acelerar a coagulação do leite e a firmeza do coalho, e em produtos lácteos e bebidas para adicionar cálcio. O Food Ingredients Group já deu início às suas atividades, que incluem a participação em feiras e congressos do setor de alimentos e reuniões de trabalho com os clientes na região da América Latina para apresentação do amplo portfólio de soluções da empresa. O Grupo conta também com o apoio de laboratórios de aplicação, como os centros Vanil' Expert, do Centro de Pesquisa e Inovações instalado no Brasil para o desenvolvimento de aplicações e de produtos. A Solvay possui todos os certificados internacionais exigidos pela indústria de alimentos, tais como FSSC 22000, HACCP, GMP e ISO, que atestam seu alto grau de comprometimento com esse importante segmento da economia mundial.

Como um grupo químico internacional, a Solvay auxilia a indústria na busca e implementação de soluções cada vez mais responsáveis e de criação de valor. Gera 90% do seu volume de negócios em atividades onde ele está entre os três principais grupos globais. Seus produtos são utilizados em diversos mercados, tais como energia e meio ambiente, automotivo e aeroespacial, elétricos e eletrônicos, com objetivo de melhorar o desempenho dos clientes e a qualidade de vida dos consumidores. O grupo, com sede em Bruxelas, emprega cerca de 26000 pessoas em 52 países e obteve um faturamento de € 10,2 bilhões em 2014. No Brasil, o grupo também atua com o nome Rhodia, que foi adquirida em 2011.

® Rhovanil e Rhodiarome são marcas registradas da Solvay.  
™ Govanil é uma trademark da Solvay.



## SUCOS FUNCIONAIS

Enriquecer as dietas alimentares com sucos funcionais tem sido uma recomendação frequente dos especialistas para a prevenção de doenças e para 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 urinário. Esse fruto é uma das maiores fontes de flavonóides,

que apresentam diversos efeitos positivos, como a redução do risco de doenças cardiovasculares, atividade anticâncer, anti-inflamatória, imunomoduladora, hepato protetora 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, contém atividade anti-inflamatória, anticâncer e antimicrobiana.

## PEIXE PODE PROLONGAR A VIDA

Um estudo realizado pela Escola de Saúde Pública de Harvard em parceria com a Universidade de Washington, nos Estados Unidos, constatou que a ingestão de peixe aumenta a longevidade em pelo menos dois anos. Segundo a pesquisa, a longevidade aumenta, em média, 2,2 anos nas pessoas idosas que apresentam níveis mais altos de ácidos graxos, como ômega 3, encontrados em frutos do mar. De acordo com os cientistas, o risco de morte devido a problemas no coração foi reduzido em um terço. O estudo buscou ligações entre o consumo de peixe e taxas de morte. Apesar do consumo de peixe ser associado a uma dieta saudável, poucos estudos compararam níveis de ômega 3 com o número de mortes na população mais idosa. As descobertas reforçam a importância de manter níveis adequados de ômega 3 para a saúde cardiovascular e sugere que os benefícios podem ser o de aumentar o tempo de vida. Para a pesquisa foram analisados dados de 2,7 mil idosos coletados ao longo de 16 anos, incluindo exames de sangue e outros testes, além de entrevistas regulares sobre a dieta. A conclusão foi de que o peixe ajuda a fornecer a substância, importante para o desenvolvimento cerebral e para manter saudável a região, assim como o sistema cardiovascular



e outras células. Apesar disso, pesquisas mostram que peixes não entram na dieta das crianças na Inglaterra e que dois terços dos adultos jamais comem peixes. A pesquisa foi feita com adultos e as informações foram baseadas nas substâncias adquiridas por meio dos alimentos e não de suplementos.

# Peptan<sup>®</sup>

Peptídeos de colágeno para um estilo de vida saudável

**Um ingrediente chave para o mercado nutracêutico**

Eficácia comprovada para: Saúde dos ossos e articulações, saúde da pele e gerenciamento de peso

Peptan<sup>®</sup> é um pó de fácil manuseio e excelentes propriedades organolépticas para:

Misturas em Pó



Bebidas



Lácteos



Barras Nutricionais



Cápsulas



Improvement  
by nature

[www.rousselot.com](http://www.rousselot.com)  
[rousselot.brasil@rousselot.com](mailto:rousselot.brasil@rousselot.com)

Tel. 55 (19) 3907 9090



Visite-nos no Stand:  
**540**

**Rousselot**

## A RELAÇÃO DO VINHO E A SAÚDE

Branco ou tinto, o vinho proporciona inúmeros benefícios para a saúde. Essa iguaria milenar reduz não somente os riscos de doença cardíaca, mas também contribui para a diminuição de doenças degenerativas, entre elas Alzheimer e Parkinson. Mas os benefícios à saúde não param por aí, a bebida é combinada por um grupo de antioxidantes, os compostos fenólicos, que ajudam a diminuir o colesterol LDL ou lipoproteína de baixa densidade. O vinho ajuda, também, a controlar a hipertensão, arteriosclerose, desfaz as gorduras, diminui a proliferação do vírus da herpes, diminui os riscos de pedra nos rins, melhora a digestão e o sono, além de regular o humor. O vinho tinto oferece mais benefícios à saúde do que o vinho branco, incluindo a prevenção ao câncer. Segundo pesquisadores, o vinho tinto contém mais polifenóis do que o branco. Mas é importante alertar que o vinho é uma bebida alcoólica e seu consumo precisa ser na medida certa, ou seja, moderação. Para que o consumo do vinho seja adequado, o ideal é consumir no máximo dois cálices da bebida por dia para os homens e um cálice para as mulheres.



## OS BENEFÍCIOS DA PIMENTA NA PREVENÇÃO DO CÂNCER

Conhecidas por seu poder afrodisíaco e gosto ardido, as pimentas, além de melhorarem a digestão, protegem o organismo contra alguns tipos de câncer e fazem o corpo queimar gordura, reduzindo os níveis de colesterol, porém, quando consumidas em excesso, podem comprometer a saúde do aparelho digestivo. Além de possuir princípios ativos como capsaicina e piperina, é muito rica em vitamina A, E e C, ácido fólico, zinco e potássio. Apresenta, por isso, fortes propriedades antioxidantes e bioflavonoides, pigmentos vegetais que previnem o câncer. Graças a essas vantagens, a pimenta já está classificada como alimento funcional, o que significa que, além de seus nutrientes, possui componentes que promovem e preservam a saúde. Um estudo realizado por cientistas do Centro de Ciências Alimentícias de Wageningen, na Holanda, revelou que a capsaicina (responsável pelo ardor da pimenta) é bastante eficaz no processo de emagrecimento, porque forma uma espécie de bolsão energético durante as refeições, onde parte da energia ingerida fica armazenada para ser gasta mais tarde, assim o corpo, abastecido, não sente fome. Porém, todos os estudos que indicam esses resultados revelam o uso de uma dose bastante elevada de pimenta no cardápio, o que demonstra que a eficiência da fruta no emagrecimento está diretamente ligada a quantidade consumida. Como a capsaicina ajuda a queimar gordura do corpo, diminui os níveis de colesterol LDL do sangue e evita o acúmulo de gordura na parede das artérias, protegendo o organismo das doenças cardiovasculares.



**A Gremount** é uma empresa global de negócios fundada em 1999. Nesses 15 anos, a empresa passou por um período de crescimento e tornou-se líder de mercado na área de aditivos alimentícios e produtos químicos



A Gremount trabalha com a filosofia:  
"Confiança, Qualidade, Serviço e Especialidades".

Seus principais produtos:

**Sucralosa, Sacarina de sódio, Neotame, Edulcorantes, gelatina, vital glúten de trigo, proteína isolada de soja, amêndoa em pó, Spirulina em pó, TBHQ, aminoácidos e vitaminas.**



## 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 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 é o ácido fólico, presente na maioria das frutas e vegetais e que aparece em baixos níveis em pessoas que sofrem de depressão.



## OS VÁRIOS TIPOS DE CHÁS E SEUS BENEFÍCIOS À SAÚDE

O chá é a segunda bebida mais consumida no mundo, a primeira é a água. Sua utilização como bebida social tem origem milenar, na China, por meio da infusão das folhas de *Camellia sinensis*. Hoje, a palavra “chá” se refere a toda infusão de folhas, frutas, ervas ou raízes, tradicionalmente consumidos nos dias frios e preparados com água bem quente. O hábito de tomar chá, antes mais cultivado pelos orientais e europeus, já faz parte do dia a dia dos brasileiros interessados em saúde e bem-estar. E é fato que os chás trazem uma série de benefícios à saúde. Há diversos tipos, receitas e finalidades para os chás. Cada um tem sua predominância para uso. Uns são melhores para o emagrecimento, outros para a digestão, outros têm efeito antioxidante. Em casos leves de insônia e ansiedade, por exemplo, os chás de laranja amarga (*Citrus aurantium*) e maracujá podem surtir o mesmo efeito calmante de alguns remédios manipulados. Já há algum tempo que cientistas de

todo o mundo se dedicam ao estudo dos efeitos de cada tipo de chá para o organismo humano. Cada variedade tem seu próprio sabor e diferentes concentrações de substâncias, de acordo com o processo de preparação, que pode envolver fermentação, oxidação e o contato com outras ervas. Para quem busca emagrecer ou combater a retenção hídrica, os chás verde, vermelho e branco são ótimas opções. Todos são extraídos da mesma planta, a *Camellia sinensis*, mas em estágios diferentes de colheita. Estes chás contêm, em menor ou maior escada, um elemento termogênico que acelera o metabolismo. Por consequência, ajudam nas dietas de redução de peso. Para combater o envelhecimento e manter a aparência jovial, os chás de maracujá e de limão, entre outros, são ótimos aliados. Os chás com vitamina C ajudam na redução do envelhecimento ou oxidação celular. Enfim, o chá tem efeitos benéficos, sobretudo quando ingerido em pequenas quantidades.

Condimentos compostos funcionais, especiarias premium, molhos, sabores do mundo todo e desenvolvimento de soluções completas.

Corantes naturais da **CNM**

**HELA** Condimentos e Especiarias

**CreativeFoods**, inclusões de biscoitos

**Dr. Suwelack**, Caramelos e logurtes em pó

**Smart Salt** substituto de sal baixo em sódio

Amêndoas e Pistaches da **Paramount Farms**

**AOM** Advasterol (Fitoesterol) e Tocoferol de soja

**DesertKing** Extrato de Quillaja, espumante natural

Derivados de mel de alta qualidade da **MN Própolis**

Romã liofilizada, em pó e suco concentrado da **POM**

**Milne Fruits** Berries em sucos concentrados e MicroDried



...flavours your world

**Novidade em estoque:**



Betaglucana de aveia a 70%  
Sucralose de alta qualidade

Hela Ingredientes Brasil Com. Imp. Exp. Ltda. – [www.helaspice.com](http://www.helaspice.com)

Rua Francisco Leitão, 469 Cj. 1202 – Pinheiros – São Paulo-SP – 05414-901 – (11) 3068-8415

## UMA FORMA SAUDÁVEL DE REDUZIR O COLESTEROL

Popularmente conhecido como o inimigo do coração, já que pode provocar doenças, como o infarto do miocárdio, o colesterol é, na verdade, primordial para o bom funcionamento do corpo humano. Componente estrutural das membranas celulares, ele está presente no cérebro, nervos, músculos, pele, fígado, intestino e coração. Além disso, é utilizado para a produção de hormônios, vitamina D e ácido biliar, que ajuda na digestão das gorduras. Apesar de ser essencial para a saúde, o colesterol - quando está alto - é um fator de risco. Para conscientizar a população sobre a importância das taxas de LDL (mau colesterol) e HDL (bom colesterol) estarem regularizadas, foi instituída a data de 08 de agosto como o Dia Nacional de Combate ao Colesterol. A iniciativa tem se mostrado cada vez mais importante para evitar os problemas de saúde dos brasileiros. O nível de colesterol total ideal é de até 200 mg/dl. O HDL (que ajuda a remover a gordura ruim das paredes das artérias) deve ser maior do que 40 mg/dl e a recomendação do nível de LDL (responsável por gerar a placa de gordura que causa obstrução dos vasos sanguíneos e artérias) é de até 100 mg/dl. Além de acompanhar as taxas de colesterol por meio de exames, é fundamental evitar alguns fatores de risco que ajudam no acúmulo de mau colesterol, como a alimentação inadequada. Cerca de

70% do colesterol do corpo humano é produzido pelo organismo, no fígado, enquanto o restante é decorrente da dieta alimentar. Certos alimentos ajudam a reduzir o colesterol, como os que contêm esteróis vegetais, os quais podem ser encontrados naturalmente em alimentos integrais e alimentos frescos, como o aspargo, óleo vegetal, nozes, linhaça, legumes, entre outros. Além disso, alimentos e bebidas, como a margarina, leite e iogurtes, são muitas vezes fortificados com estes ativos e ajudam no controle dos níveis de colesterol. Para auxiliar no controle do colesterol, a BASF, líder química mundial, produz o Vegapure®, fitoesterol que reduz de 8% a 15% da absorção do colesterol no intestino, a partir da terceira semana de uso. Trata-se de uma forma saudável de reduzir o colesterol no sangue, já que os fitoesteróis são componentes naturais extraídos de óleos vegetais, como os de girassol, milho, soja, entre outros. Vale ressaltar que a redução de somente 10% do colesterol, diminui em até 50% o risco de doença cardíaca. Os fitoesteróis e o colesterol apresentam estruturas muito semelhantes, o que acaba provocando competição entre eles durante o processo de digestão. Essa "disputa" faz com que o componente seja absorvido pelo organismo ao invés do colesterol ruim, evitando sua distribuição aos tecidos e o acúmulo nas artérias.

- EDULCORANTES (ADOÇANTES) NATURAIS E ARTIFICIAIS
- INGREDIENTES FUNCIONAIS • REALÇADORES DE SABOR
- FIBRAS • MINERAIS • CARBOIDRATOS ESPECIAIS • POLIÓIS
- GOMAS • SUBSTITUTOS DE SÓDIO • AMINOÁCIDOS
- CONSERVANTES • ANTIUMECTANTES • ACIDULANTES

- Taumatina dietMax™ - Adoçante 100% Natural
- Neohesperidina DC
- Sucralose
- Acessulfame-K
- Estévias Especiais
- Rebaudiosídeo A
- Outros Edulcorantes
- Goma Xantana
- Goma Gelana
- Carboximetilcelulose Sódica (CMC)
- Pectina
- Aminoácidos (L-Isoleucina, L-Leucina, L-Glutamina e L-Valina)
- Fosfato Tricálcico
- Lactato de Cálcio
- Tripolifosfato de Sódio
- Minerais
- Substitutos de Sódio
- Sal Light
- Cloreto de Potássio
- Isomalte
- Isomaltulose
- Maltitol (pó e xarope)
- Sorbitol (pó e xarope)
- Xilitol
- Polidextrose
- Frutooligosacarídeos (FOS)
- Beta Glucana de Aveia
- Fibra de Cacau
- Maltodextrina
- Frutose
- Dextrose
- D-Manose
- D-Xilose
- D-Ribose
- L-Cisteína
- Benzoato de Sódio
- Sorbato de Potássio
- Ácido Ascórbico (Vit. C)
- Ácido Fumárico
- Ácido Eritórbico



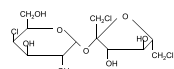
### Polióis

- Xilitol • Maltitol • Eritritol
- Isomalte • Sorbitol • Outros



### Sucralose

- Derivado do açúcar
- Zero calorias
- Seguro para saúde



### FOS (Frutooligosacarídeos)

Fibra Solúvel e Prebiótica



### dietaMax™

ADOÇANTE 100% NATURAL

A substância mais doce da natureza



### Polidextrose

- Fibra Solúvel



### β Glucana de Aveia

- Fibra Solúvel
- Saúde Cardiovascular



### Stevia

Adoçante Natural



### Neohesperidina DC

Realçador de sabor e açúcar derivado de frutas cítricas



## GOVERNO AMERICANO DETERMINA QUE INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA RETIRE GORDURA TRANS DE ALIMENTOS

O governo dos Estados Unidos determinou que produtos que tenham em sua composição gordura *trans* sejam retirados do mercado no país até 2018. Segundo a medida divulgada pela FDA, este componente não é seguro para a saúde dos americanos. Inúmeros estudos científicos mostram que o consumo de gordura *trans* eleva os níveis de LDL no sangue, elevando os riscos de problemas cardíacos. Em 2013, a FDA já tinha concluído que os óleos vegetais parcialmente hidrogenados, principal fonte de gordura *trans* nos alimentos processados, não são considerados seguros para a alimentação

humana. Utilizada pela indústria alimentícia para intensificar o sabor e aumentar o tempo de duração dos produtos, a gordura *trans* está presente em alimentos como biscoitos salgados, doces, batatas fritas, pizzas congeladas, entre outros. A decisão faz parte de um recente movimento do governo dos EUA para tornar mais saudável a alimentação da população norte-americana. Em 2006, os fabricantes já tinham sido obrigados a incluir informações sobre gordura *trans* nos rótulos dos produtos. De acordo com a FDA, de 2003 a 2012, o consumo de gordura diminuiu 78% no país.

## ALGAS AJUDAM A COMBATER A OBESIDADE

As fibras extraídas das algas marinhas ajudam o organismo a reduzir a absorção de gordura em até 75%, de acordo com uma pesquisa realizada pela Universidade de Newcastle, na Inglaterra. Durante a pesquisa, foram realizados testes com a fibra adicionada ao pão para determinar o efeito que teria em uma dieta normal. Segundo os pesquisadores, o objetivo foi verificar se ao incluir fibras naturais nos produtos de consumo que são parte da alimentação diária, como pães, iogurtes e biscoitos, a gordura contida em uma refeição, ou seja, até três quartos dessa gordura, seria eliminada diretamente pelo organismo. Os primeiros estudos já efetuados com o alginato no pão foram extrema-

mente animadores e o sabor do alimento também foi aprovado. Nas algas marinhas são encontrados aproximadamente 60 tipos diferentes de fibras naturais e para que concluíssem qual delas seria a melhor para promover a digestão da gordura no corpo humano, os cientistas usaram nos testes um “estômago artificial”, capaz de reproduzir com eficácia as reações físicas e químicas do estômago humano. As fibras de alginato já são adicionadas a alguns alimentos, em pequenas quantidades, para aumentar a sua consistência. Mas para que as algas sejam recomendadas e incluídas definitivamente como redutor de peso serão necessárias provas e estudos mais rigorosos com voluntários obesos.

## AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DA MAÇÃ

A maçã é uma das frutas mais consumidas no mundo por conta de seu sabor e de suas conhecidas propriedades nutricionais. 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 B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> 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 recomen-

dam o consumo de uma maçã por dia para contribuir no bom funcionamento do organismo. Originária do Sudeste europeu e do Sudoeste asiático, a maçã conta com mais de 1.500 espécies e variedades diferentes. 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. 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 e, compotas, além de ser consumida como suco natural ou fermentada em bebidas alcoólicas e vinagre.



***O diferencial da CANDON é a pesquisa de novas tecnologias.***

***A ENCAPSULAÇÃO de ativos é uma das novas tecnologias da CANDON que está revolucionando o setor de panificação. Mais informações no site.***



FONE/FAX: +55 (45) 3284-1700  
COMERCIAL@CANDON.COM.BR  
WWW.CANDON.COM.BR