



TOVANI BENZAQUEN

UMA HISTÓRIA DE SUCESSO MARCADA PELO PIONEIRISMO

A Tovani Benzaquen chega aos 20 anos de existência com uma bagagem cheia de boas histórias e realizações. Uma empresa jovem, promissora, com vocação para abrir novos mercados e que já se consolidou no Brasil como um dos mais respeitados fornecedores de soluções e ingredientes inovadores para o desenvolvimento de alimentos saudáveis.

O COMEÇO...

A Tovani Benzaquen foi fundada em 1992, mas sua história começa anos antes e de forma bastante inusitada. Para entender como surgiu a ideia de criar a empresa é preciso conhecer um pouco da carreira profissional de seu protagonista e fundador, Moses Benzaquen.

Em 1976, Moses formou-se em engenharia civil pela Faculdade Politécnica da USP, em São Paulo, e foi trabalhar na Barber Greene do Brasil, empresa americana cuja fábrica local produzia

e exportava, para a América Latina e África, equipamentos mecânicos para construção de estradas e produção de concreto. Ele começou como engenheiro de campo, foi engenheiro de obra na Usina de Itaipu e, em 1980, chegou a gerente de exportação, cargo ocupado até 1988. Nesse período, Moses viajou o mundo e conheceu muitos executivos de diversos setores. De um desses seus contatos, Jan Novack,



então vice-presidente da NutraSweet, veio o convite inusitado para Moses montar um braço dessa empresa americana, pertencente à Monsanto, no Brasil. A ideia era partir do zero: criar uma identidade e imagem para a nova

empresa, diferente da utilizada pelo grupo ao qual pertencia, e desbravar um mercado até então inexplorado no país, que foi o desafio mais importante.

A surpresa com o convite foi flagrante, já que Moses não conhecia pratica-

mente nada da área de alimentos. Era um grande risco sair da engenharia civil para o setor alimentício e, ao mesmo tempo, uma oportunidade ímpar, pois não havia nada parecido sendo feito no Brasil. Apesar dos temores, o espírito empreendedor herdado da família falou mais alto e o desafio foi aceito.

Em julho de 1988, a equipe começou a ser formada e a fábrica iniciou sua produção em 1990, em São José dos Campos, SP, nas instalações da Monsanto. Moses esteve à frente da empresa até 1991, quando foi convidado pela PTI (*Protein Technologies International*) para trabalhar no desenvolvimento do mercado brasileiro para a proteína isolada de soja. Entretanto, no mesmo ano, voltou para a NutraSweet, desta vez como representante exclusivo do aspartame, já como empresário.

Este foi o embrião da atual Tovani Benzaquen, criada graças aos investimentos da própria NutraSweet, que inicialmente arcou com todos os custos, desde o aluguel do imóvel até o salário da secretária, como conta Moses.

Para se ter uma idéia de como a Tovani Benzaquen partiu do zero, a primeira sede da empresa, situada no bairro de Santana, em São Paulo, era uma casa com três quartos, cuja garagem foi usada como local para estoque.

Durante os primeiros anos, o aspartame da NutraSweet foi o único produto representado pela Tovani Benzaquen. Mas, com o passar do tempo e o crescimento do mercado, a indústria começou a manifestar outras necessidades. Uma delas veio com a disseminação do uso de adoçantes no dia a dia da população. Como o adoçante tem menos volume do que o açúcar, uma proporção estimada em duas xícaras de açúcar para uma colher pequena de adoçante, era preciso ter uma espécie de enchimento, o chamado agente de corpo, para dar volume ao ingrediente.

Essa foi a primeira oportunidade prontamente abraçada pela Tovani Benzaquen para começar a expandir seu portfólio de produtos. Além do aspartame, a empresa começou a comercializar o agente de corpo. Outros ingredientes, como o concentrado para refrigerantes cola, vieram em seguida e, com isso, a empresa passou a expandir sua presença



no mercado nacional. Mas não foi apenas vendendo ingredientes que a empresa se sobressaiu. Os profissionais da Tovani Benzaquen logo perceberam que era também importante estimular o uso dos produtos. Por isso, buscaram recursos para oferecer um pacote de benefícios aos clientes, que muitas vezes incluía a fórmula de como fazer o produto. Foi assim que criaram um sorvete *diet* adoçado com aspartame, como um protótipo para os fabricantes de sorvete e pelas principais indústrias do setor. O mesmo ocorreu com o concentrado protéico do soro de leite, usado para substituir a gordura. O grande desafio era manter a cremosidade do sorvete sem usar gordura. Com a experiência bem sucedida, esse ingrediente passou a integrar o portfólio da Tovani Benzaquen.

Em 1997, a NutraSweet resolveu que passaria a comercializar o aspartame diretamente. Isto obrigou a Tovani Benzaquen a procurar outro ingrediente para substituir o produto que, na época, representava cerca de 60% do faturamento da empresa.

Esse talvez tenha sido o momento mais crítico para a empresa e com duplo desafio: encontrar um ingrediente à altura do aspartame e concorrer com o produto que a própria Tovani Benzaquen introduziu no mercado nacional.

Depois de intensas negociações com a Johnson & Johnson, a Tovani Benzaquen conquistou o direito de representar a sucralose SPLENDA®, a terceira e mais moderna geração de adoçantes, em todo o território nacional. Até então, o produto era comercializado somente em farmácias e em poucos supermercados, diretamente para o consumidor, portanto, havia um vasto mercado a ser explorado junto às indústrias de alimentos e bebidas.

Graças às iniciativas anteriores para agregar outros produtos ao portfólio, a empresa conseguiu superar a fase difícil e reconquistar o mercado com um novo ingrediente, mais uma vez partindo do zero.

Passados mais de 10 anos, a Tovani Benzaquen expandiu sua linha de ingredientes e atualmente trabalha com mais de 30 itens principais, com aplicações diversas no desenvolvimento de produtos *diet* e *light*, assim como alimentos funcionais.

A capacidade de superação foi um dos motivos para o sucesso da Tovani Benzaquen, cujo objetivo sempre foi ser reconhecida como empresa que busca ingredientes diferenciados, ino-



vadores, de alta tecnologia e que contribuam para a melhoria dos produtos nacionais, sejam alimentos, bebidas ou cosméticos.

A estratégia vem dando certo. Prova disso são os prêmios conquistados por dois anos consecutivos de “fornecedor Top of Mind” na categoria ingredientes funcionais, com base em pesquisa feita pela revista Indústria da Alimentação dentre 7.500 profissionais da indústria alimentícia brasileira.

FOCO NO MERCADO

Manter o foco em ingredientes funcionais, para substituição de gordura e concentrados para bebidas, e continuar crescendo no segmento de alimenta-

ção saudável, é o que tem destacado a Tovani Benzaquen entre as empresas mais respeitadas no mercado nacional. Sua marca é fornecer ingredientes diferenciados, com valor agregado, o que a coloca em posição privilegiada como fornecedora de soluções para diferentes setores.

Nessa indústria do bem estar no Brasil, com faturamento estimado em US\$ 8 bilhões, em 2009, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres (ABIAD), o segmento *diet* e *light* acumulou crescimento superior a 800% na década de 2000. Somente

o consumo de adoçantes cresceu mais de 600% no mesmo período, em parte estimulado pela sucralose, que tem sabor mais próximo ao do açúcar.

As perspectivas de o mercado continuar crescendo são bastante realistas, com expansão estimada em mais de 30% ao ano, graças a fatores como a preocupação com saúde e bem estar manifestada pela população e, também, a estabilidade econômica do país, que vem permitindo o aumento de consumo desses produtos por pessoas de classes sociais até então menos privilegiadas.

Não é à toa que a indústria de alimentos e bebidas busca cada vez mais novidades para atrair esse novo público consumidor, que vem ascendendo na escala social. A aposta é na mudança de hábitos alimentares da população, já que as pessoas passaram a manifestar preocupação não somente com dieta para manter o corpo, mas também para ganhar em qualidade de vida, consumindo produtos mais próximos ao natural e que acrescentem benefícios ao metabolismo, na digestão e na saúde como um todo, seja por meio da substituição de açúcar ou de gordura. O importante é que o alimento seja saudável e com sabor.

Um estudo encomendado pela ABIAD apontou alguns motivos para o crescimento do mercado de alimentos para fins especiais, entre eles a pressão

para consumir alimentos de maneira mais saudável, aumento do grau de conscientização sobre qualidade de vida e saúde, hábitos alimentares voltados para um padrão mais equilibrado, sem restrições e sem exageros, e desenvolvimento de novos produtos com sabor e textura cada vez mais agradáveis. Além disso, outros fatores que estimulam o mercado, como o crescimento da incidência de diabetes na população mundial, obesidade infantil (estimada em cerca de 20% das crianças no Brasil), e o fato de um em cada dois brasileiros fazer regime em algum momento de sua vida ou estar preocupado com a melhoria da qualidade de vida (Wellness).

Durante esses 20 anos, a Tovani Benzaquen vem buscando exatamente antecipar essas tendências e oferecer para as indústrias de alimentos e bebidas as soluções que o consumidor deseja, por meio dos ingredientes funcionais. Isto exige um acompanhamento constante do mercado mundial e a busca por descobertas e novidades em diversos países, seja na Europa, nas Américas ou na Ásia. A equipe da Tovani Benzaquen visita regularmente exposições nos Estados Unidos, China e Alemanha, entre outros, além de participar como expositor em exposições no Brasil.



INGREDIENTES PARA ALIMENTOS MAIS SAUDÁVEIS

Os mais diversos ingredientes para desenvolvimento de alimentos funcionais e saudáveis, como substitutos de açúcar (sucralose, estévia, maltitol, xilitol, isomalte), proteína isolada de soja e fibra de soja, colágeno hidrolisado, vitaminas e misturas de vitaminas e minerais, extratos naturais vegetais (chás, açaí e cranberry), fosfato de cálcio especial para bebidas cristalinas, L-carnitina para auxiliar na queima de gordura, queijos naturais em pó para substituição parcial de sódio, concentrados naturais para bebidas, ativos naturais (promotor de saciedade; agente para fortalecimento da imunidade; concentrado do tomate para prevenção da agregação plaquetária; proteína especial para recuperação muscular; agente natural regulador do nível de stress), entre outros fazem parte do portfólio de produtos da Tovani Benzaquen.

Para saúde óssea, a Tovani Benzaquen dispõe do fosfato de cálcio 100% solúvel para fortificação de bebidas totalmente cristalinas; cálcio lácteo, fonte de cálcio natural do leite para fortificação de alimentos diversos; vitamina D e misturas de vitaminas;

e colágeno hidrolisado, fortificação protéica para fortalecimento das articulações.

Para saúde cardiovascular, o portfólio inclui concentrado natural do tomate que previne a agregação plaquetária; proteína isolada de soja, que auxilia na redução do colesterol sanguíneo; e ômega 3, que ajuda a diminuir o risco de doenças cardiovasculares.

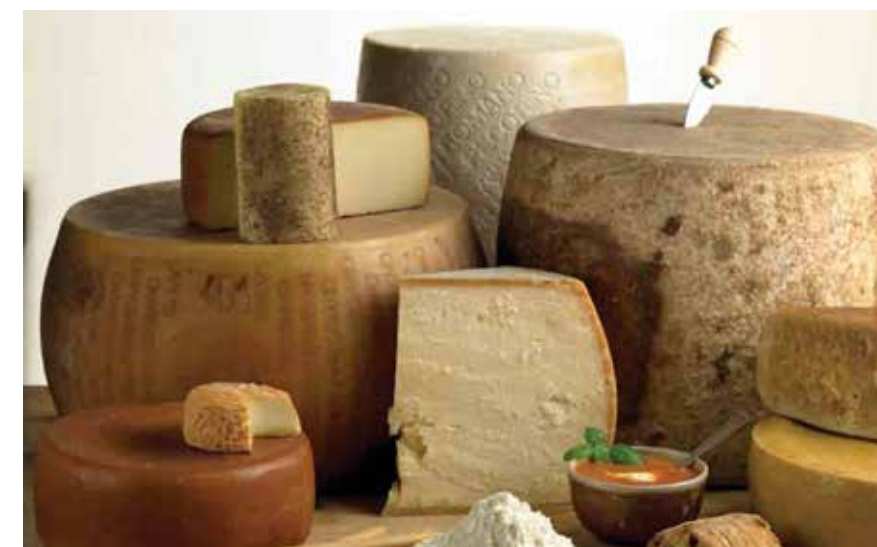
Na área de saúde digestiva e intestinal, estão disponíveis polidextrose, 90% fibra solúvel e com propriedades prebióticas, que auxilia o bom funcionamento do intestino; fibras insolúveis de soja e de trigo, que também ajudam a melhorar o funcionamento intestinal; e psyllium, uma fibra solúvel com excelente função reguladora do intestino.

Para o controle de peso e saciedade a Tovani Benzaquen dispõe de emulsão especial que atua como agente promotor da saciedade, funcionando como inibidor do apetite, e possibilitando a ingestão de até 30% menos calorias da refeição; proteína isolada de soja e colágeno hidrolisado, importantes fontes protéicas para elaboração de substitutos de refeição que também auxiliam na promoção da saciedade; quitosana, agente extraído de crustáceos que reduz a absorção da gordura ingerida; L-carnitina, importante aminoácido que atua como catalisador para a queima de gordura; substitutos de açúcares, como sucralose, edulcorante de alta intensidade obtido do próprio açúcar e que mantém todo o sabor do açúcar, estévia, edulcorante de alta intensidade 100% natural e sem calorias e edulcorantes naturais maltitol, isomalte e xilitol, que substituem o corpo do açúcar com menos calorias; e extratos de chás instantâneos, que podem atuar em formulações como ingredientes termogênicos.

Para auxiliar na redução de sódio, os queijos em pó 100% naturais e sem adição de sódio possibilitam não somente menor adição de sódio proveniente do queijo de uma formulação, como também reduzem parcialmente o sódio de formulações em geral; além da trehalose, um açúcar de baixo dulçor com propriedades únicas, que atua como

excelente mascarador do sabor amargo proveniente do cloreto de potássio; possui ainda o glutamato monossódico que ajuda a reduzir o sal nas formulações e os nucleotídeos (como o inosinato) que ajuda a reduzir ainda mais a quantidade de sódio da formulação. Por fim, ainda traz para o mercado Brasileiro o Nu-Tek Salt, um cloreto de potássio modificado por processo patenteado de última geração que substitui o sal nas formulações com o mesmo sabor e funcionalidade técnica. Entre os suplementos alimentares disponibilizados pela Tovani Benzaquen podem ser encontrados a proteína isolada de soja, fonte natural, segura e sem sabor residual para composição de shakes e suplementos em geral; o colágeno hidrolisado, fonte de proteína animal de rápida absorção que auxilia no fortalecimento da pele e das articulações; as fibras solúveis e insolúveis, importantes fontes de fibras para suplementos, como polidextrose (90% fibra solúvel), fibras de soja e de trigo; o glúten hidrolisado de trigo e proteína isolada de arroz, que oferece alternativas para combinação de fontes protéicas em shakes e substitutos de refeição; além de tecnologias em pó, como iogurte, mel, leite condensado e creme de leite para produtos mais naturais e com sabores únicos.

A Tovani Benzaquen inclui ainda em seu vasto portfólio, ingredientes para sustentabilidade, como a proteína isolada de soja, fonte protéica que possibilita menor impacto ambiental no seu processo produtivo por unidade de proteína, e enzimas, que oferecem alternativas e permitem processos mais limpos e com menor consumo de energia; bem como ingredientes antioxidantes e antienvhecimento, incluindo luteína, zeaxantina e carotenóides em geral, poderosos agentes antioxidantes para o combate aos radicais livres; extrato de açaí e extratos



Em 2005 e 2006, a fornecedora Cott Beverages (Royal Crown Cola International) premiou a Tovani Benzaquen pelo desenvolvimento do mercado brasileiro para seus concentrados. A Splenda®, por sua vez, destacou a atuação da Tovani Benzaquen em 2002, 2003, 2009 e 2010, em reconhecimento à sua excepcional dedicação e compromisso com o crescimento do negócio do ingrediente Splenda® sucralose na América Latina.

Para quem acompanhou de perto o surgimento e crescimento da Tovani Benzaquen, esses prêmios não foram surpresa. Índícios de uma trajetória bem sucedida já tinham sido identificados e reconhecidos no passado.

O homem que não aceita um não como resposta. Assim ficou conhecido Moses Benzaquen ao ser premiado em 1989 pela NutraSweet, juntamente com Darald Donnell.

de chás instantâneos, com alto teor de polifenóis; cranberry em pó, extrato com alto grau de proantocianidinas e alto poder antioxidante que também auxilia no tratamento de infecção urinária e prevenção do câncer de próstata.

DESAFIOS PREMIADOS

As barreiras para criar um mercado nacional de produtos *diet/light* sempre foram enfrentadas com perseverança e convicção. Além do reconhecimento de clientes e fornecedores, esta postura pioneira e inovadora da Tovani Benzaquen rendeu diversos prêmios, como os concedidos pela revista Indústria da Alimentação, na categoria Ingredientes Funcionais e Concentrados para Bebidas, em 2008, 2009 e 2010.



TOVANI BENZAQUEN
INGREDIENTES

Tovani Benzaquen Comércio,
Importação, Exportação e
Representações Ltda.

Av. Angélica, 2.220 - 9º - Edifício
Angélica Business
01228-200 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2974-7474
Fax: (11) 2976-9506
www.tovani.com.br

