

Mercado, Empresas & Cia.

DUPONT NUTRIÇÃO & SAÚDE APRESENTA SOLUÇÃO PARA O MERCADO BRASILEIRO DE LÁCTEOS

O mercado brasileiro de iogurtes é único e exige soluções customizadas para atender os desafios e as exigências desta indústria. Em linha com as demandas deste setor, a DuPont Nutrição & Saúde apresenta aos fabricantes de produtos lácteos um produto mais prático e inovador, que auxilia na produção de iogurtes e bebidas lácteas. Trata-se do YO-MIX® T, uma nova geração de culturas, desenvolvida para melhorar a textura dos produtos lácteos produzidos e comercializados no Brasil, atendendo as necessidades dos fabricantes quanto ao tempo de fermentação e pós-acidificação. Desenvolvido com exclusividade para o país, o lançamento oferece importantes benefícios, como sabor suave devido ao pH estável, controle do processo de fermentação e produção, transporte e armazenamento mais práticos devido ao formato liofilizado. Diferenciais importantes e que abrem novas oportunidades para os fabricantes de iogurtes. Segundo a DuPont Nutrição & Saúde Brasil, este é um segmento estratégico devido ao seu grande potencial de crescimento, principalmente, no que diz respeito às alternativas que podem ser

levadas aos consumidores finais, considerando aspectos físicos e sensoriais no produto acabado. A empresa também destaca que testes de qualidade comprovam a eficiência de YO-MIX® T para iogurtes e bebidas lácteas, sendo a solução mais indicada para a indústria no Brasil.

A DuPont Nutrição & Saúde responde aos desafios mundiais em alimentos, oferecendo uma vasta linha de bioingredientes sustentáveis e soluções avançadas de diagnóstico microbiológico para proporcionar alimentos mais seguros, saudáveis e nutritivos. Através de uma estreita cooperação com os clientes, a DuPont combina conhecimento e experiência com paixão por inovação, para entregar aos clientes um valor inigualável no mercado.



NOZES DE MACADÂMIA PROPORCIONAM INÚMEROS BENEFÍCIOS À SAÚDE

Poucos conhecem a noz de macadâmia, porém muitos deveriam passar a incluí-la em sua alimentação diária para alcançar inúmeros benefícios que a mesma proporciona à saúde. Originária da Austrália, a noz de macadâmia é considerada uma das nozes mais gordurosas existentes e toda esta gordura é monoinsaturada, reduz significativamente os níveis do mau colesterol (LDL). No Brasil várias regiões estão passando a cultivar a noz de macadâmia e, por consequência, já é possível encontrar facilmente esta oleaginosa para consumo diário. O sabor da noz de macadâmia é agradável, ainda mais se consumido em forma de aperitivo, torrada e salgadinho. Além de

diminuir o mau colesterol, é rica em diversos outros minerais e proteínas, como fósforo, magnésio, cálcio, potássio, vitaminas B₁, B₂ e PP; é um alimento considerado funcional que só tem a trazer benefícios para a saúde. O uso de noz de macadâmia tende a reduzir as doenças degenerativas, promover o bem estar e a longevidade. Estudos recentes realizados pela *University of Newcastle* revelaram seu poder antiinflamatório, antiestresse e antioxidante. A noz de macadâmia já vem sendo utilizada como ingrediente para tortas, bolos, sorvetes, bombons, molhos, cremes e inúmeros outros pratos à base de carne, peixe e aves.

AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DO OVO

Cozido, mexido, como ingrediente em bolos e tortas, o ovo costuma estar presente na mesa dos brasileiros, apesar de já ter ficado na berlinda tempos atrás, tido como um vilão que aumenta o colesterol. No entanto, estudos comprovaram que a história não é exatamente da maneira como se imaginou. Proteínas de altas qualidades e uma mistura de diversas substâncias vitais tornam o ovo um alimento de grande valor nutritivo. Uma unidade grande contém

cerca de nove gramas de proteína, oito de gordura, lecitina e todos os minerais e vitaminas, com exceção da vitamina

C. O ovo é um alimento completo que apresenta a maior quantidade de nutrientes essenciais à nutrição humana em relação ao seu conteúdo calórico. Demonstrando o seu incontestável valor nutricional, pode ser compara-

do ao leite materno, pois reúne todos os nutrientes necessários para a vida. A clara do ovo é fonte concentrada de albumina, uma proteína de alto valor biológico, e não possui gordura: é praticamente proteína pura. Nesse sentido, seu consumo é extremamente benéfico para atletas, pois ajuda na recuperação de massa muscular e na diminuição de catabolismo protéico (quebra de moléculas de proteína). A orientação é que o esportista consuma proteína depois do treino para ajudar na recuperação e na restauração dos músculos. O problema é que muitos atletas consomem clara crua, correndo risco de contaminação por salmonela. O ovo aumenta o colesterol? Mito. Pesquisas realizadas na última década evidenciam claramente os efeitos benéficos do ovo, indicando que é possível consumir uma unidade por dia sem que haja riscos. Portanto, usando o bom senso em relação a quantidade, o alimento pode ser consumido sem grandes preocupações. O importante é sempre estar atento ao limite de ingestão diária total de colesterol que, segundo recomendações da *American Heart Association* seguidas no Brasil, não deve ultrapassar 300 mg. Um ovo contém aproximadamente 200mg de colesterol, mas é preciso considerar todos os alimentos de origem animal da dieta e não somente ele. O principal problema de consumi-lo diariamente é dispensar outras fontes de proteína, como as carnes, que oferecem diferentes nutrientes. O ideal é variar durante a semana.



Os melhores ingredientes da indústria alimentícia estão na quantiQ. A melhor parceria para a sua empresa também.



A quantiQ está sempre buscando novidades para o mercado alimentício e coloca à disposição ingredientes e aditivos que levam mais saúde, sabor e qualidade à mesa de seus clientes. Com suporte para novos desenvolvimentos e uma vasta estrutura logística, é uma empresa que agrega valor ao seu processo e ao produto final. Confira alguns de nossos produtos: conservantes, gomas, aminoácidos, aromas, dióxido de silício, lactoses, ácido cítrico, glúten e simplesse.

Televendas:
Sul e Sudeste: 0800 770 0813
Centro-Oeste, Norte e Nordeste: 0800 729 9993
E-mail: nutri@quantiq.com.br
www.quantiq.com.br



quantiQ

SALADAS COLORIDAS E SAUDÁVEIS SÃO IDEAIS PARA AGUÇAR O PALADAR

A salada pode ser uma refeição completa, desde que sejam incluídas fontes de todos os grupos alimentares: carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas, minerais e fibras. Além de auxiliar na dieta, saladas são grandes aliadas na prevenção de doenças, como osteoporose e doenças do coração. Incluir salada nas refeições diárias é essencial para manter a boa saúde. Além disso, ela é uma ótima aliada para quem busca perder peso de forma saudável. Compostas por frutas, verduras e legumes, as saladas são ricas em nutrientes, vitaminas, fibras e minerais que auxiliam na proteção da saúde e ajudam na prevenção de doenças como diabetes e que envolvem o coração. Uma salada que contém ingredientes de todos os grupos alimentares pode até mesmo substituir uma refeição. Molhos diferenciados, carnes brancas, peixes, castanhas e frutas são uma ótima opção e garantem versatilidade do prato. O cardápio variado é muito importante, pois é uma forma de agradar a todos os paladares. Muitas pessoas buscam comidas leves na hora de jantar e nos dias mais quentes, e desde que os alimentos certos sejam escolhidos para compor a salada, ela pode se tornar uma refeição completa. O ideal é que seja uma refeição bem colorida: alimentos brancos são alimentos que possuem alicina, uma substância que auxilia na redução do colesterol, como o alho e a cebola; alimentos roxos são ricos em ácido elágico, que evita o envelhecimento precoce e diminui os riscos de células cancerígenas, pois contém substâncias como o reveratrol e as antocianinas, que podem prevenir o câncer. O repolho roxo, uva, beterraba e berinjela são exemplos de alguns desses alimentos. Já os alimentos vermelhos



possuem antociana, um flavonoide com ação imunoestimulante que ajuda no sistema circulatório, e licopeno, um antioxidante que auxilia na prevenção da osteoporose, como o tomate, pimentão, morango e maçã; alimentos verdes são ricos em ácido fólico, que é essencial para o bom funcionamento do sistema nervoso central, também muito importante para as gestantes, pois auxiliam na boa formação do tubo neural do bebê. Possuem luteína, betacaroteno, ferro, cálcio, fósforo e clorofila, pigmento responsável pela coloração, como alface, rúcula, ervilha, espinafre, entre outros. Alimentos amarelos auxiliam no bom funcionamento do sistema imunológico, da visão e do coração. São também ótimos para a pele e a mucosa. São ricos em betacaroteno e vitamina C. Um exemplo de alimentos amarelos são mangas, batatas e mandioquinha.

OS VÁRIOS NUTRIENTES DA MELANCIA

O agradável saber adocicado, baixas calorias, alto nível de fibras e muitos nutrientes; estamos falando da melancia. Além destes benefícios, um estudo recente concluiu que a melancia pode ser eficaz contra a pré-hipertensão, um precursor das doenças cardiovasculares. A pesquisa, a primeira desse tipo realizada em humanos, foi feita por cientistas da Universidade do Estado da Flórida, nos Estados Unidos. Os pesquisadores descobriram que a ingestão diária de 6g do aminoácido L-citrulina/L-arginina, retirados do extrato da melancia, durante seis semanas, resultou em uma melhoria da função arterial. Essa descoberta sugere que este alimento funcional tem um efeito vasodilatador, que pode impedir que a pré-hipertensão progrida para a hipertensão total, um importante fator de risco para ataques cardíacos e derrames. O efeito imediato foi uma redução da pressão arterial aórtica em todos os nove participantes pré-hipertensivos,

sendo quatro homens e cinco mulheres na pós-menopausa, com idades entre 51 e 57 anos. A melancia é a mais rica fonte natural comestível de L-citrulina, a qual está intimamente relacionada com a L-arginina, um aminoácido necessário para a formação do óxido nítrico essencial para a regulação do tônus vascular e para a manutenção de uma pressão arterial saudável. Uma vez no corpo, a L-citrulina é convertida em L-arginina. Simplesmente consumir a L-arginina como suplemento dietético não é uma opção para muitos adultos hipertensos porque pode causar náuseas, desconforto gastrointestinal e diarreia. Por outro lado, a melancia é bem tolerada por praticamente todos os pacientes. Os participantes no estudo-piloto não relataram nenhum efeito adverso. E, além dos benefícios vasculares da citrulina, a melancia é uma fonte abundante de vitamina A, B₆, C, potássio, fibras e licopeno, um antioxidante poderoso.



CHIA E LINHAÇA NOS PÃES MAIS SAUDÁVEIS

Cereais, grãos e fibras são a tendência do momento para uma alimentação mais saudável. Para atender a essa fatia de consumidores e de panificadores, a Puratos desenvolveu a linha de mistura Puraví Integral. O destaque é o Puraví Integral com chia e linhaça, que assim como os demais sabores, proporciona pães com sabor diferenciado e formatos variados. É uma excelente opção para o café da manhã, para o preparo de sanduíches, ou simplesmente para acompanhar as refeições, etc. A mistura Puraví é de fácil preparo,



prática e versátil; permite elaborar pães com miolo macio e coeso e traz um forte apelo de saudabilidade, pois é fonte de fibras, tem baixo teor de gorduras totais, zero de gorduras trans e alto teor de ômega 3:2 fatias de Puraví Pão Integral com chia e linhaça (50g) tem 0,7g de ômega 3. Chia e linhaça são as sementes com maior quantidade de Ômega 3 na natureza, chia é a palavra Maia que significa Força. O nome científico da linhaça, *linum usitatissimum*, significa “o mais útil linho”, devido aos muitos usos culinários e medicinais da semente. Além disso, a mistura Puraví já vem com o adequado teor de sódio recomendado pela ANVISA, porém combinando sabor e saúde num mesmo produto. A Puratos conta com a tecnologia Soft'r para o desenvolvimento da pré mistura Puraví: blend de enzimas e emulsificantes exclusivos que proporcionam frescor prolongado ao produto final.


Puratos
Reliable partners in innovation

Procurando por Cranberry de alta qualidade para formulações destinadas a infecções no trato urinário?

Exocyan™

Benefícios à saúde do Cranberry

- Fonte de PAC's (mais que 50%)
- Saúde do trato urinário
- Baixa sacarose e acidez

www.nexira.com

Aromas para todos os gostos



A natureza cria e a Aromax reproduz com perfeição

AROMAX

Dá gosto criar com Aromax

www.aromax.com.br



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

BETERRABA É RICA EM NUTRIENTES

A beterraba é uma das hortaliças mais ricas em nutrientes; contém cálcio, ferro, potássio, além de ferro e magnésio. Embora todas as verduras sejam saudáveis, a beterraba se destaca por ser um grande antioxidante, ou seja, ajuda a reparar o dano celular causado pelos radicais livres, que são moléculas instáveis que perdem elétrons e tendem a roubá-los de outras moléculas, alterando sua função. A principal consequência deste processo, conhecido por oxidação, é o enfraquecimento do sistema imunológico, que resulta no envelhecimento e deterioração da pele, baixa resistência contra doenças, dentre outros malefícios. Por ser rica em cálcio, a hortaliça ainda colabora com o desenvolvimento dos ossos e fortalecimento dos dentes. Este mineral também ajuda a regular a pressão arterial e prevenir doenças relacionadas ao desgaste ósseo, como a osteoporose. A beterraba também possui um nível considerável de fibra, que auxilia na prevenção da prisão de ventre, no combate ao câncer de cólon, além de regular o índice de colesterol. Dentro de suas propriedades se destaca o ferro, mineral fundamental para os esportistas, já que trabalha no transporte de oxigênio do sangue para as células. A beterraba também é fonte riquíssima de um nutriente essencial para o ser humano, a vitamina



A, que beneficia e estimula o sistema imunológico, ajuda a evitar infecções no sistema respiratório, estimula o desenvolvimento da visão e ajuda na formação de tecidos nervosos. Por último, a hortaliça conta com o aporte da vitamina B₆, fundamental tanto para o processamento dos aminoácidos do corpo, quanto para a manutenção de um sistema neurológico saudável.

OS BENEFÍCIOS DA CANELA

A canela é uma árvore natural do Sri Lanka que foi descoberta há milhares de anos pelos povos da região. Com o tempo, se espalhou pelo mundo. Já foi sinônimo de luxo, riqueza e ouro, mas hoje é mais um ingrediente com ações funcionais que pode trazer boas vantagens para a saúde e bem-estar. A canela é considerada um alimento funcional devido a sua capacidade de modular as funções metabólicas no organismo, como melhorar o aproveitamento de energia, regular os níveis hormonais, contribuir para o bom funcionamento do sistema digestivo e ajudar a combater microorganismos estranhos, além da importância da especiaria para o controle do índice glicêmico, que se for muito elevado pode causar diabetes e problemas cardiorrespiratórios. A canela é bem descrita na literatura científica como um alimento que possui compostos com propriedades



de aumentar a sensibilidade à insulina, ou seja, o hormônio que destina a glicose (o açúcar) às células do organismo. Além disso, a canela também é termogênica, o que a torna capaz de acelerar o metabolismo e ajudar a queimar calorias durante o dia. Para quem tem o hábito de praticar atividade física com certa regularidade, a especiaria ainda reserva alguns benefícios extras. Por ser um alimento com propriedades desintoxicantes, anti-inflamatórias, termogênicas e auxiliar no aproveitamento de glicose, o consumo de canela por esportistas ajuda tanto no aumento de energia durante o treino, como na manutenção da saúde cardiovascular e muscular. O consumo ideal de canela é de três colheres de café por dia. É uma boa opção para se acrescentar a frutas e sucos nos lanches que intercalam as principais refeições diárias. A canela não é indicada para consumo por gestantes. Além disso, por causa do seu efeito termogênico, os hipertensos devem procurar um acompanhamento de um nutricionista antes de introduzi-la na dieta.

de introduzi-la na dieta.

FRUTA - UM ALIMENTO MAIS QUE PERFEITO



A fruta é o alimento mais perfeito que existe: gasta uma quantidade mínima de energia para ser digerida e dá ao seu corpo o máximo em retorno. O alimento que faz seu cérebro trabalhar é a glicose e a fruta tem principalmente frutose (que pode ser transformada facilmente em glicose). Além disso, na maioria das vezes, é constituída de 90% a 95% de água. Em consequência, limpa e alimenta ao mesmo tempo. No entanto, a maioria de nós não aprendeu a comer frutas adequadamente, de forma a permitir que nosso corpo use efetivamente seus nutrientes. A dica é: coma frutas sempre com o estômago vazio, pois a princípio, elas não são digeridas no estômago, mas no intestino delgado. Normalmente, elas passam rapidamente pelo estômago e liberam seus açúcares no intestino, entretanto, se houver carne, batatas ou qualquer tipo de amidos no estômago, elas ficarão ali presas começando a fermentar. A melhor espécie de fruta é a fresca e o melhor suco é o feito na hora.

CEREJA: SAÚDE PARA O CORPO ATÉ NA HORA DO SONO

Tamanho realmente não é documento quando se fala em cerejas. Pequenas e de cor vibrante, esta fruta além de bonita aos olhos e perfeita para decorações em bolos e tortas, traz super poderes para a saúde, como prevenir inflamações, doenças cardiovasculares, pressão arterial e, inclusive, ajudar para uma noite mais tranquila de sono. A melatonina, encontrada nestas frutinhas, permite um ritmo saudável no sistema nervoso central, promovendo a saúde do sono. Por isso, é muito indicada para pessoas que viajam constantemente e sofrem com as mudanças no fuso-horário. A cereja também está na lista das frutas que ajudam a prevenir o câncer, pois as fibras, vitamina C, carotenóides, antocianinas e flavonóides são substâncias antioxidantes que agem na prevenção da doença. Rica em antocianinas, um antioxidante que combinado à outros protege os tecidos vasculares e o coração, a cereja previne ainda doenças cardiovasculares e a doença de Alzheimer, já que resguarda as células nervosas envolvidas nas funções neurológicas.



MatPrim Ingredientes

Soluções diferenciadas para o mercado de alimentos.

A MatPrim garante a seus clientes, atendimento personalizado, alta qualidade, agilidade, custo competitivo e uma completa linha que atende a todas as necessidades do seu negócio:

- | | |
|------------------------|---|
| .Ácido Cítrico | .Emulsões |
| .Aromas & Concentrados | .Extratos Vegetais (Açaí, Camu-Camu, Guaraná) |
| .Batata em Flocos | .Flocos de Arroz |
| .Benzoato de Sódio | .Glúten |
| .Cacau | .Granolas |
| .Cereais Matinais | .Leite em Pó Integral |
| .Compostos Lácteos | .Sorbato de Potássio |
| .Condimentos | .Vegetais Desidratados |
| .Edulcorantes | |

MatPrim

Para mais informações acesse:
www.matprim.com.br



MATRIZ

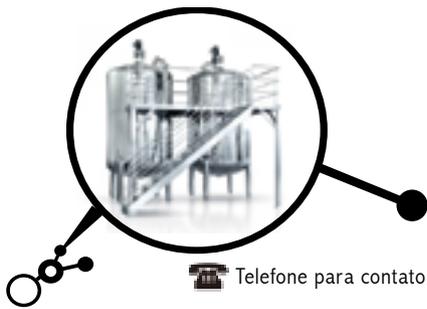
Av. Flamboyant, 1403 - Bloco D1
 Distrito Industrial II - Manaus - AM
 +55 (92) 3615-0948 | contato@matprim.com.br

FILIAL MG

Rua 3, 135 - Bairro do Comércio
 Contagem - MG
 +55 (31) 3307-7700 | contato@matprim.com.br

FILIAL SP

Rua Iório Giardelli, 47 - Salas 508 e 509
 Torre Jequitibá - Cond. Vértice - Bairro Paqueta
 Valinhos - SP
 +55 (19) 3327-8070 | +55 (19) 9 8799-1974



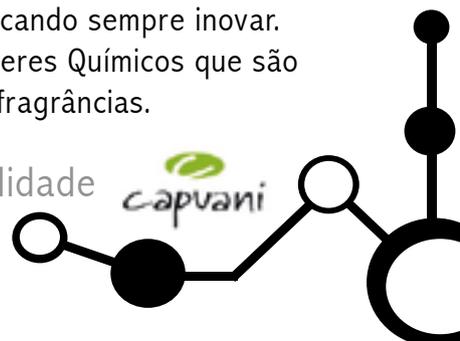
A Capuani está no mercado há mais de 80 anos, buscando sempre inovar. Somos fabricantes de Fragrâncias, Tensoativos e Ésteres Químicos que são componentes básicos para formulação de aromas e fragrâncias.

Prezamos por qualidade, tecnologia e agilidade

capuani

☎ Telefone para contato: (015) 3285-8000

✉ E-mail: dejair.soria@capuani.com.br



ALIMENTOS INTEGRAIS E A SAÚDE

Os alimentos integrais são aqueles que não passam pelo processo de refinamento, com isso são mais saudáveis, pois conservam suas propriedades nutricionais quando comparados aos alimentos refinados (que passaram pelo processamento) e também ajudam na prevenção de algumas doenças. São excelentes fontes de fibras, vitaminas e minerais. Fazem parte desse grupo grãos e cereais como arroz, aveia, centeio, trigo, cevada, etc. Indicados na prevenção



do diabetes, doenças cardiovasculares, diverticulite, obstipação intestinal e alguns tipos de câncer. Apesar dos alimentos integrais serem saudáveis e benéficos ao organismo, quando consumidos em excesso podem causar desconforto gástrico, como gases, distensão abdominal e alteração no trânsito intestinal. Quando se fala em alimento integral, geralmente associamos a dietas para perda de peso. Isso por que, apesar dos alimentos integrais terem, de forma geral, um pouco mais de calorias que os refinados, a quantidade de fibras presente nesses alimentos proporciona maior saciedade e, conseqüentemente, levando a um menor consumo de demais alimentos. Para manter a alimentação rica em alimentos integrais substitua o pão branco pelo pão integral; prefira o arroz e as massas integrais; no café da manhã, inclua aveia, granola, pães integrais, biscoitos e bolos feitos à base de farinhas integrais; nos lanches intermediários, alimente-se com barra de cereais, biscoitos e cookies integrais com bom teor de fibras alimentares (cerca de 3g/porção); no almoço e jantar, arroz integral, grãos de trigo, massas e tortas feitas de cereais integrais são uma boa opção. Uma alimentação saudável precisa conter todos os grupos de nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e minerais.

DEMANDA POR ALIMENTOS MAIS SAUDÁVEIS IMPULSIONA MERCADO DA BLANVER NOS EUA

A fabricante brasileira de insumos Blanver, marca que está presente em 100 países com a fabricação de excipientes para indústria farmacêutica e alimentícia, ganha cada vez mais representatividade com a comercialização da celulose gel (Tabulose SC), usada para manter as características de produtos com menos calorias. Segundo a empresa, com as regulamentações na área de alimentos para redução de gordura e açúcar em diversos produtos, algumas oportunidades surgem para os seus produtos, principalmente em relação à Tabulose SC. O ingrediente tem capacidade de promover a textura, corpo e cremosidade do sorvete, por exemplo, que o açúcar e a gordura geralmente promovem, só que de forma mais saudável. Quem mais consome o produto da Blanver são os Estados Unidos, 47% das vendas feitas ao mercado americano são direcionadas ao processo de fabricação dos sorvetes. Em agosto, a demanda da celulose para a fabricação dos gelados aumentou em 30%, na comparação com o ano passado. Para a empresa, o mercado de produtos

industrializados e processados nos Estados Unidos é maior do que no Brasil, o segundo mercado da Blanver.

A Blanver - laboratório brasileiro, terceiro maior produtor de excipientes do mundo. A marca está presente em todos os continentes e em 100 países. Com a fabricação de excipientes para remédios (como são chamadas as substâncias usadas pela indústria farmacêutica para completar o volume de uma cápsula ou comprimido, por exemplo), e a terceirização da produção e do envase de comprimidos e medicamentos de alta performance, a Blanver pretende fechar 2014 com faturamento de R\$ 250 milhões.



CRANBERRY X BLUEBERRY - CONHEÇAS AS DIFERENÇAS

Uma de cor vermelha e a outra arroxeada e as duas com propriedades que fazem muito bem à saúde. O cranberry e o blueberry são frutas que ganharam o paladar brasileiro e que hoje compõem receitas que vão desde sobremesas até drinques. Apesar de pertencerem à família das “berries”, as frutas têm algumas diferenças. A cranberry tem cor avermelhada, vem de países

frios como Canadá, Estados Unidos, Polônia e Chile, possui sabor azedinho, e auxilia na prevenção de infecção urinária, pois inibe a aderência de bactérias no aparelho urinário. Já a blueberry possui coloração roxa, além dos países frios, a fruta já é cultivada em algumas regiões do Brasil, o sabor é semi doce, e ajuda a regular o índice de açúcar no sangue.



20
anos

A NOSSA história faz parte da SUA

Há 20 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.



ORÉGANO - BONS MOTIVOS PARA INCLUÍ-LO NA ALIMENTAÇÃO

O orégano, também conhecido como manjerona silvestre ou orégão, é uma erva aromática que tem sido usada na culinária há milhares de anos. Além do seu importante papel de proporcionar mais sabor aos alimentos na culinária, o orégano oferece também uma série de benefícios à saúde. O orégano possui propriedade antioxidante, que ajuda a proteger as células contra os efeitos dos radicais livres. É anti-inflamatório e antibacteriano; a ação antibacteriana do orégano auxilia no combate à bactéria *Helicobacter pylori*, principal responsável por úlcera gástrica e duodenal. Também promove o equilíbrio da flora intestinal, o que também auxilia no sistema imunológico e na absorção de substâncias importantes para o organismo. Atua no sistema digestivo, estimulando a produção das enzimas digestivas e, também, através de substâncias como o tanino, cervacol, cimeno



e o linalol, que garantem as propriedades digestivas, diminuindo a formação de gases e prevenindo cólicas no intestino. O orégano possui uma leve ação diurética, isso auxilia na circulação sanguínea e também evita inchaço, variações de peso extremas e dores nas pernas. Quando o orégano é utilizado na forma de chá, possui ação expectorante, aliviando tosses. Possui ação antifúngica, combatendo, assim, fungos como a cândida, através da substância ativa no orégano, o carvacrol, que possui propriedade de inibir o crescimento desse fungo. Estimula o sistema imunológico, devido à presença de timol. Alguns estudos internacionais têm mostrado ainda o orégano como um importante aliado no combate ao câncer. Em 2012, por exemplo, uma pesquisa feita na Universidade de Long Island, nos Estados Unidos, apontou que a erva poderia ser utilizada no combate ao câncer de próstata. Isso porque, de acordo com os pesquisadores, uma substância chamada carvacrol, presente no orégano, induz as células cancerígenas a se autodestruírem. Recentemente, biólogos da *United Arab Emirates University* divulgaram, também, que o orégano pode ajudar a retardar ou impedir a progressão do câncer em mulheres com câncer de mama. No entanto, é importante destacar que novos estudos deverão ser feitos para confirmar estes possíveis benefícios do orégano no combate ao câncer. O orégano está disponível no mercado na forma de óleo essencial, folhas frescas e, mais comumente, em folhas secas. É comumente usado em pratos típicos italianos, como molhos de tomate, berinjela à parmegiana e nas pizzas, podendo, também, ser usado no dia a dia na cozinha como tempero em caldos de verduras, em carnes, peixes e aves. Outra opção é usar o orégano no preparo do sal de ervas (sal verde) e usá-lo no lugar do sal comum nas receitas. Também é possível fazer chá com a erva e acrescentar ao suco de couve.

CONGRESSO INTERNACIONAL DISCUTE OS DESAFIOS DO SETOR DE ALIMENTOS PROCESSADOS

A editora Elsevier, com coordenação técnico-científica do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) e do Instituto Fraunhofer para Engenharia de Processos e Embalagens (Fraunhofer Ivv), da Alemanha, promove entre os dias 5 e 7 de novembro, no Royal Palm Plaza, em Campinas, SP, o congresso internacional “*Advances in Food Processing: Challenges for the Future*” com o objetivo de discutir os desafios do setor de alimentos processados. O diretor geral do ITAL, Luis Madi, ressaltou que o Brasil foi escolhido para sediar o congresso por ocupar uma posição de destaque no cenário mundial de produção de alimentos. Dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) revelam que a produção de alimentos no mundo terá de aumentar 20% até 2020 para atender a demanda mundial e o Brasil será responsável por 40% desse crescimento. Nesse contexto, é necessário adotar práticas que visem aumentar a eficiência da produção para suprir esta demanda. O congresso “*Advances in Food Processing: Challenges*

for the Future” é uma oportunidade para discutir o futuro da produção de alimentos no Brasil e no mundo. O Congresso reunirá representantes da área de ciência dos alimentos da indústria e dos setores público e privado para discutir formas de melhorar o processamento de alimentos de forma sustentável, utilizando subprodutos ao longo da cadeia de produção de alimentos através de novos conceitos e tecnologias. Durante o evento serão discutidos temas como Sustentabilidade - o uso eficiente de recursos e energia; Produtos inovadores, ingredientes e embalagens; e Qualidade e segurança alimentar. O Comitê Científico Nacional do Congresso é formado por membros do Instituto Internacional de Ciência da Vida (ILSI BRASIL), Universidade de São Paulo (USP), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) e ITAL. Informações sobre a programação e inscrições podem ser obtidas pelo site: www.advancesfoodprocessingconference.com/index.html

VEGETAIS E FRUTAS VERMELHAS

Morango, uva, tomate, repolho roxo e outros tipos de frutas e vegetais de coloração avermelhada são alimentos funcionais e grandes parceiros do desempenho físico. Além de terem o paladar que agrada a maioria das pessoas, contam com vários tipos de nutrientes benéficos para a saúde. Sua ação vai desde a prevenção de doenças graves, até uma recuperação mais rápida após o desgaste físico. Os vegetais avermelhados possuem um alto teor de fitoquímicos, substâncias que, após o consumo, trazem benefícios ao organismo. Alguns destes compostos têm ações antioxidantes, anti-inflamatórias e reduzem o risco de doenças do coração e câncer. O consumo adequado de frutas vermelhas favorece a neutralização dos oxidantes do corpo, além de prevenir suas más consequências, como a aparência de pele envelhecida, danos em órgãos importantes, como coração, pulmão, rins e fígado. Esses alimentos também ajudam na recuperação após o exercício. Além dos fitoquímicos, possuem mais cinco nutrientes com ações funcionais. O ácido elágico, que favorece a circulação sanguínea, contribui para a saúde da pele e é importante para a eliminação de toxinas do organismo; o licopeno, que tem ação antioxidante e preventiva de câncer, principalmente de próstata; as catequinas (quercetina), rutina e resveratrol, que diminuem a agregação plaquetária, (prevenido a formação de trombos - trombose), exercem ação antioxidante e anti-inflamatória. Esses nutrientes também têm grande concentração de vitamina A e minerais. As frutas e vegetais ainda reservam mais algumas vantagens para quem pratica esporte. Após a prática de atividade física, como a corrida, o organismo produz uma alta quantidade de substâncias oxidantes. Este processo é natural e ocorre constantemente no organismo, quando é produzida energia. Contudo, a partir do consumo adequado de alimentos que neutralizam tais substâncias, é alcançado um equilíbrio. Desta forma, é interessante que o corredor no seu dia de descanso e após o treino consuma frutas vermelhas variadas, a fim de fornecer um suporte antioxidante ao organismo. Para frutas como ameixa, amora, cereja, figo, framboesa, mirtilo (blueberry), uva, maçã, jaboticaba, morango e acerola, é indicado a ingestão *in natura*, ou através de sucos e vitaminas, até mesmo com a polpa congelada, já que não há perda de nutrientes durante o resfriamento. Já o tomate, o melhor é aquecê-lo em fogo baixo e adicionar alguma fonte de gordura. Uma sugestão é um molho caseiro de tomate com azeite. O azeite deve ser adicionado somente no final da preparação. É uma gordura muito sensível, não tolera altas temperaturas e pode modificar sua composição química, se transformando em uma gordura ruim. Também é recomendável que o consumo de berinjela seja feito com a casca e que o repolho seja ingerido cru, refogado ou assado. Repolho e rabanete apresentam outras substâncias que auxiliam na desintoxicação do organismo, ou seja, na eliminação de toxinas que podem trazer danos à saúde. Não há contraindicação para a ingestão natural desses alimentos. Porém, o consumo feito por meio de suplementação deve ter acompanhamento médico e nutricional para que não haja excessos.

**CORRA PARA
ALCANÇAR ESTA
SENHORA DE
55 ANOS OU MAIS.**

**51% destes consumidores
querem produtos nutritivos
e enriquecidos – que
proporcionem bem-estar e
saúde – e os procuram
fora do lar.**

SAÚDE DOS OSSOS

O Buquê Nutricional
ideal é aquele que prevê
Cálcio, Vitamina A,
Vitamina D, Potássio
e Fósforo.

A Granotec/Granolab pesquisa e desenvolve produtos para que a sua indústria atenda aos novos perfis e hábitos do consumidor.



25
anos  **GRANOLAB**
 **GRANOTEC**
Nutrição e Biotecnologia

granotec.com.br | 41 3027 7722



PREVINA A OSTEOPOROSE CONSUMINDO OS ALIMENTOS CERTOS

A osteoporose é provocada pela deficiência de cálcio no sistema ósseo, por esta razão é muito importante saber quais são os alimentos que podem ajudar a aumentar este mineral tão indispensável no organismo, sobretudo para manter a saúde dos ossos. Entre os produtos alimentícios que podem ser incluídos na dieta, destacam-se os peixes e os mariscos. Entre os peixes e mariscos mais recomendados para prevenir a osteoporose estão as sardinhas, o atum, o peixe-galo, amêijoas, lagostim, entre outros. Os legumes são ricos em cálcio, além disso podem aportar excelentes quantidades de fibras. Não obstante, é necessária a realização de uma cocção adequada. As verduras mais importantes para prevenir a osteoporose são o espinafre, o brócolis e a acelga. Todos os frutos secos são ricos em cálcio, mas o que mais cálcio pode aportar ao organismo são as amêndoas, porém deve-se ter muito cuidado e não exagerar em seu consumo, visto que apresentam muitas calorias. A vitamina K é importante na produção da proteína chamada osteocalcina, que ajuda na correta mineralização óssea. Os alimentos que a contêm são a acelga, o brócolis e o alface. A vitamina C não pode faltar na dieta para prevenir a osteoporose, já que ajuda a formar, manter e reparar a estrutura óssea. Os alimentos ricos nesta importante vitamina são os cítricos, os pimentões verdes e o kiwi, entre muitos outros. A vitamina D é imprescindível para que o cálcio possa ser absorvido, não serviria de nada consumir alimentos ricos em cálcio sem o consumo da vitamina D, pois o organismo requer esse elemento. Esta vitamina está presente no atum, na cavala, nos peixes azuis, no salmão e em alguns cereais enriquecidos. A vitamina A ajuda a manter os ossos saudáveis e fortes. Pode-se encontrar em boas quantidades nas cenouras e em todas as frutas e verduras de cor alaranjada e amarela. Além dos alimentos citados, recomenda-se evitar o consumo excessivo de sal, já que ele pode aumentar a perda de cálcio por meio da urina; manter uma dieta balanceada; e evitar o consumo excessivo de alimentos ricos em fósforo e proteínas, os quais, ainda que sejam importantes na formação e na saúde dos ossos, se consumidos em quantidades exageradas podem provocar grandes perdas deste importante mineral.

ALHO NEGRO PREVINE DOENÇAS



Todo admirador da boa gastronomia anseia por conhecer novos sabores e novos temperos ao experimentar pratos exóticos de diferentes lugares e culturas. Nos últimos anos, um ingrediente que tem agradado muito àqueles que apreciam a boa culinária é o alho negro. Além de possuir propriedades antioxidantes e ser considerado remédio natural na prevenção de doenças como o câncer, o alimento chama atenção por causa de seu sabor mais intenso. O alho negro é o alho *in natura* submetido a um processo de fermentação e envelhecimento que dá ao produto a coloração escura e a potencialização de sabor. Este alho fermentado já é muito usado nos Estados Unidos e nos países da Europa e da Ásia, por exemplo, mas nos últimos anos tem conquistado chefs de cozinha e os amantes da alta gastronomia. Muitas são as opções de pratos que podem levar alho negro na receita: saladas, massas, molhos e carnes. As melhores pizzarias de São Paulo, inclusive, têm oferecido em seus cardápios o recheio de alho negro, e a especiaria cai no gosto de quem experimenta. Em fóruns da internet, por exemplo, é possível encontrar muitos usuários que se dizem apaixonados pelo sabor adocicado e marcante. Chefs famosos têm usado o alho negro em suas receitas mais sofisticadas, já que é possível utilizar o ingrediente como tempero nos mais variados tipos de comida, inclusive na cozinha de casa. Basta usar da criatividade e aproveitar o sabor oferecido pelo alimento.

ALIMENTOS QUE ESTIMULAM O CÉREBRO

Qual o segredo para ter boa memória? Parte desta resposta pode estar no seu prato! Estudos mostram que o cérebro tem um melhor funcionamento quando estimulado e “bem alimentado”. Desde a formação do embrião, uma alimentação equilibrada é essencial para o bom desempenho do sistema cognitivo e da memória. Nutrientes como colina, gorduras boas, tipo ômega 9 e ômega 3; flavonoides, vitaminas do complexo B, trazem benefícios para o cérebro! A colina, cuja principal fonte é a gema do ovo, participa da formação de novas células cerebrais e reparação das células lesadas. Esse nutriente constitui a matéria-prima da acetilcolina, neurotransmissor fundamental para a memória e

o aprendizado. O ômega-3, ácido-graxo, encontrado em peixes como o salmão, sardinha, atum e na semente de linhaça, tem ação anti-inflamatória e contribui para melhora da memória e da concentração. Saborosas e nutritivas, as frutas vermelhas (mirtilo, ameixa preta, amora, framboesa, morango, cereja e uvas) são excelentes fontes de flavonoides que atuam como antioxidantes, protegendo os neurônios e beneficiando a aprendizagem e a memória. O ácido fólico, vitamina do complexo B, fundamental para a formação do sistema nervoso é encontrado nos vegetais de folhas verde-escuras como a couve, rúcula, agrião, espinafre, entre outros.

BRF VENDE DIVISÃO DE LÁCTEOS PARA A LACTALIS

A BRF assinou um memorando de entendimentos para a venda de seus ativos de lácteos para a francesa Lactalis, por R\$ 1,8 bilhão. O memorando de caráter vinculante foi celebrado com a italiana Parmalat S.p.A., controlada do grupo francês Lactalis, e estabelece as condições para a venda de 11 unidades de lácteos e de marcas como Batavo e Elegê. As unidades da BRF estão localizadas em Bom Conselho, PE, Carambeí, PR, Ravena, MG, Concórdia, SC, Teutônia, RS, Itumbiara, GO, Terenos, MS, Ijuí, RS, 3 de Maio I, RS, 3 de Maio II, RS e Santa Rosa, RS. Nessas fábricas, há produção de refrigerados, leite longa vida, queijos, entre outros. Segundo comunicado da BRF enviado à Comissão de Valores Mobiliários (CVM), o valor do negócio está "sujeito a determinados ajustes e à verificação de condições precedentes e aprovações regulatórias aplicáveis a transações dessa natureza". As negociações entre a BRF e a Lactalis começaram há cerca de sete meses e foram complexas por conta da quantidade de ativos e marcas envolvidas. Além da proposta da Lactalis, a BRF ainda recebeu ofertas da também francesa Danone, da mexicana Lala e da canadense Saputo. Se para a BRF a venda dos ativos de lácteos significa sair de um segmento que nunca considerou atraente, para a Lactalis a compra das unidades e marcas da empresa brasileira é mais uma passo em sua estratégia de crescer no Brasil, um

mercado ainda com grande potencial para avançar. A empresa francesa, que faturou € 16 bilhões em 2013 e é dona de marcas como Président, Parmalat e Lactel, começou a produzir queijos no Brasil em agosto do ano passado com a compra da Balkis. Em seguida, adquiriu, por R\$ 250 milhões, ativos da LBR-Lácteos Brasil colocados à venda dentro do processo de recuperação judicial da companhia brasileira. Nessa operação, condicionou a compra dos ativos ao fim da licença para uso da marca Parmalat que a LBR tinha até 2017. Com isso, antecipou a retomada da marca no país. Além de unidades em bacias leiteiras importantes do Brasil, com as recentes aquisições a Lactalis também terá um forte portfólio de marcas. A marca nacional da Lactalis deve ser Parmalat. Terá ainda produtos com as marcas Batavo, Elegê, que eram da BRF, além de Poços de Caldas, Boa Nata e DaMatta, compradas da LBR. Com as recentes aquisições, a Lactalis terá 17 unidades no Brasil e deve se tornar, de imediato, a segunda entre as empresas do setor na captação de leite no país, com um volume estimado de 5,2 milhões de litros por dia ou cerca de 1,9 bilhão por ano. Tanto a compra dos ativos de lácteos da LBR quanto os da BRF pela Lactalis tem que ser submetidas ao Conselho Administrativo de Defesa Econômica (Cade), já que envolvem empresas com faturamento superior a R\$ 750 milhões por ano.

Aditivos Lonza

O Ingrediente Secreto para o Sucesso de Suas Receitas

Lonza



A Lonza trabalha para melhorar a qualidade de vida das pessoas usando tecnologias avançadas para transformar a ciência em soluções inovadoras e melhores ingredientes para a indústria alimentícia.

Nós produzimos emulsificantes de alta qualidade para panificação, margarinas e cremes vegetais, coberturas de chantilly e molhos para saladas. A Lonza pode auxiliá-lo a alcançar as propriedades físicas e funcionais desejadas em sabor, textura e aparência.

Agimos com precisão nos detalhes de cada desenvolvimento e de cada ação. A nossa flexibilidade de fabricação, tecnologia avançada e controle sobre as matérias-primas, nos permite oferecer aos nossos clientes os melhores emulsificantes com certificados Kosher, Halal, não transgênicos (non-GMO) e GMO-free.

Contate-nos e explore tudo o que podemos fazer juntos.

Food Emulsifiers:

Aldo®, Polyaldo®, Glycomul®,
Glycosperse®, Aldospense®

Distribuidor
Autorizado



Nicrom Química Ltda.
tel. (0**11) 4152-0444
www.nicromquimica.com.br
nicrom@nicromquimica.com.br

www.lonza.com

Tel. (0**11) 4028-8000
alessandro.machado@lonza.com

O LADO SAUDÁVEL DOS ALIMENTOS POLÊMICOS

A lista negra dos alimentos que são os piores inimigos da saúde é extensa. Mas, segundo estudos científicos recentes, a má fama de alguns deles não só é exagerada, como injusta. O consumo de alguns desses alimentos, como o chocolate, café, ovos, maionese, margarina e carne vermelha, traz efeitos benéficos ao organismo, além do que, afirmam os especialistas, são essenciais para a manutenção da saúde. Um estudo feito pela *McMaster University*, no Canadá, descobriu que o consumo controlado de chocolate pode ter ação benéfica para o sistema cardiovascular. De acordo com a pesquisa, pessoas que comiam regularmente cacau, tinham 22% menos chances de sofrer um derrame. O chocolate age como anti-inflamatório, regula o sistema imunológico, afina o sangue e, assim, diminui as chances de doenças cardiovasculares. Somado a isso, o chocolate ainda é rico em nutrientes que trazem muitos benefícios ao organismo. Entre eles estão os flavonóides, importantes antioxidantes que além de impedir a oxidação do colesterol, preserva outros antioxidantes como as vitaminas E e a vitamina A. Para ser saudável, o consumo deve ficar restrito a três pequenas doses de chocolate com pelo menos 70% de cacau por semana. Também segundo um estudo recente, feito pela Universidade do Sul da Flórida, nos Estados Unidos, a cafeína, substância encontrada no café, pode ser usada no tratamento da doença de Alzheimer, por diminuir a formação de placas amiloides tanto no cérebro quanto no sangue. Outro estudo norte-americano afirma que mulheres que tomavam quatro xícaras de café por dia tinham até 65% menos chances de ter derrames. Além disso, a cafeína estimula o sistema nervoso, aumenta a sensação de bem-estar, tem efeito antioxidante, ajuda a combater a depressão e contém altos níveis de potássio, vitamina B e aminoácidos.

Mesmo com todos esses benefícios, é preciso tomar alguns cuidados na hora de beber café. Os estudos mais atuais dizem que o ideal é não tomar mais do que quatro xícaras de café por dia. Uma quantidade maior do que essa pode aumentar o ritmo cardíaco, elevar a pressão arterial, elevar os níveis de colesterol, causar tremores e insônia. Outro alimento polêmico é o ovo. Durante anos ele foi relegado ao posto de inimigo do peito em função dos níveis de colesterol que esse alimento possui, o que poderia causar uma série de complicações para o sistema cardiovascular. Mas um estudo feito pela Universidade de Minnesota demonstrou não haver relação entre o consumo regular de ovos e o aumento da incidência de doenças cardiovasculares, como infarto e derrame. O consumo do colesterol contido nos ovos induz o organismo a produzir menos colesterol fabricado pelo próprio organismo. Nesse processo, há um equilíbrio que preserva o funcionamento saudável do corpo. A atenção ao consumo de ovos se deve principalmente ao seu modo de preparo. O ovo cozido e o pochê são as maneiras mais saudáveis de consumir esse alimento. Já prepará-lo frito ou mexido não é tão saudável. A maionese também pode fazer

parte de uma dieta equilibrada. Com novos processos de fabricação, a maionese passou a ser mais saudável e a conter menos gordura *trans*. Como é um alimento que possui gorduras importantes que contêm ômega 3, ela é uma aliada no combate ao colesterol ruim, o LDL. Contudo, a maionese continua sendo muito calórica e gordurosa. Por isso, o seu consumo deve ser controlado e alguns cuidados precisam ser tomados. A margarina já teve seus altos e baixos no cardápio saudável. Ela surgiu como a opção mais saudável para substituir a manteiga, que contém altos níveis de gorduras saturadas e colesterol, mas depois foi para a lista negra da alimentação por ter gorduras *trans* de origem vegetal. Segundo pesquisas da Unifesp, o consumo de margarina não está totalmente ligado a gordura *trans*. Algumas versões saudáveis de margarinas, pobres em gordura saturada, ricas em gordura insaturada e sem gorduras do tipo *trans* são benéficas, desde que também sejam usadas com moderação (pois contém muitas calorias). Outras pesquisas estão descobrindo o lado bom da margarina. Um estudo recente da Universidade de São Paulo, realizado com pacientes de síndrome metabólica (doença que aumenta em até cinco vezes as chances de ataques cardíacos e derrames), sugere que o consumo moderado de manteiga ou margarina não aumenta o risco de desenvolver doenças cardiovasculares. Até então, os médicos impunham pesadas restrições para os pacientes dessas doenças com relação ao consumo de margarina e manteiga. Uma pesquisa conduzida pela Universidade Católica San Antonio de Murcia, na Espanha, concluiu que a margarina reduz os níveis de colesterol no organismo. Os ácidos graxos ômega 3 e ômega 6, gorduras essenciais que o corpo humano não produz, encontradas na margarina influenciam positivamente o balanço de colesterol no sangue, ela ajuda a manter a saúde cardiovascular e a reduzir o risco de doenças coronarianas e derrames. Mesmo tendo quantidades de gordura saturada, a carne vermelha ainda é um elemento que deve ser mantido na dieta, pois é fonte de todos os aminoácidos essenciais ao corpo humano, além de ser rica em ferro, zinco, e vitaminas do complexo B, principalmente a vitamina B₁₂ - indispensável para o funcionamento das células nervosas do corpo humano. De acordo com os especialistas, uma alimentação saudável é aquela que traz um equilíbrio entre os micronutrientes, ou seja, vitaminas e minerais, e os macronutrientes, como gorduras, proteínas e carboidratos. Fechar a boca para alimentos ricos no último grupo, como a carne vermelha, que tem fama de engordar, faz mal ao organismo. Alguns estudos recentes, feitos na França, dizem que é possível enriquecer a carne e o leite bovinos com ômega 3, a partir de uma alimentação à base de linhaça, grão rico nessa gordura. O estudo também diz que o pasto é rico em ômega 3, e quando os animais são criados em campos, o seu leite e sua carne ficam mais nutritivos.



MN PRÓPOLIS CRESCE COM AUMENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS

A empresa MN Própolis, uma das maiores produtoras brasileiras de mel, própolis, geleia real e pólen, que já exporta para mais de 20 países, está investindo pesado no mercado interno. As pesquisas mostram que o consumo mensal de mel entre europeus e americanos é de até 2 kg, enquanto o brasileiro consome só 130 gramas. Além dos lançamentos de produtos convencionais e orgânicos, a MN aposta nas mídias sociais, montou uma campanha nacional de informação ao consumidor sobre os benefícios dos produtos apícolas e ampliou a rede de clientes, especialmente na região Sudeste. Hoje, a MN atende 510 clientes, em mais de

30 municípios, com maior foco no ABC, São Paulo, Vale do Paraíba, Rio de Janeiro, Campinas, litoral Norte e interior paulista; além de 92 lojas de autosserviço e uma loja virtual. A campanha "Saúde e Sabor" está nos pontos de venda, mas é no Facebook que tem maior repercussão, com publicações diárias e mais de 8 mil seguidores que compartilham as dicas de receitas e as informações dos benefícios do mel e da própolis. Os produtos apícolas da MN Própolis são responsáveis por 70% das vendas, e a empresa ainda tem linhas de chás, bebidas destiladas, álcool orgânico, produtos liofilizados e cogumelo agaricus.

JASMINE ALIMENTOS SE ASSOCIA À FRANCESA NUTRITION & SANTÉ

A Jasmine Alimentos, líder na indústria brasileira de alimentos orgânicos e funcionais, anunciou a parceria com empresa francesa Nutrition et Santé, subsidiária da Multinacional japonesa Otsuka Nutraceuticals, e líder na categoria "health and wellness" na Europa. A novidade abre oportunidades para a empresa oferecer melhores serviços para seus clientes e expandir suas operações no mercado brasileiro de "health and wellness" de orgânicos e funcionais. A parceria permitirá ainda impulsionar o crescimento dessas empresas.

Segundo a Jasmine Alimentos, os valores da Nutrition & Santé estão alinhados com os da Jasmine por conta da liderança da empresa na Europa e pela inovação e qualidade dos mais de 3.000 produtos inseridos no mercado europeu. Ao unir forças com a Nutrition & Santé, a Jasmine Alimentos terá a oportunidade de lançar produtos em novas categorias, o que deve reforçar ainda mais a liderança da empresa no mercado brasileiro. Em 2013, a Jasmine fechou o ano com a receita de R\$ 124 milhões.



Maior produtor mundial de goma xantana e glutamato monossódico

Aminoácidos, goma gelara, ácido hialurônico, L-Treonina, frutose cristalina, glicose e essência de frango

*Empresa listada na Bolsa de Valores de Hong Kong (HK.0546)
ISO9001, ISO22000(HACCP), ISO14001, OHSAS18001, GMP, IIP Control, BRC, produtos certificados Halal e Kosher*

Fufeng Group Limited

www.fufeng-group.com

Tel: (+86) 10-6789-2679 ext. 8115 - Fax: (+86) 10-6789-2056

Contato: echo@fufeng-group.com - cherry@fufeng-group.com

Endereço: No 10, Kechuang 2nd Road, BDA, Beijing 101111, China

PESQUISA MOSTRA QUE ALIMENTOS ORGÂNICOS TÊM MAIS ANTIOXIDANTES

Frutas, cereais e vegetais orgânicos têm mais antioxidantes e menos metais tóxicos e resíduos de pesticidas do que os seus equivalentes não orgânicos, revelou o mais amplo estudo na área até o momento, um compilado de 343 pesquisas liderado pela Universidade de Newcastle, no Reino Unido. No que afeta a dieta nossa de cada dia, os antioxidantes adicionais significam que a simples troca para frutas, vegetais e cereais orgânicos equivaleria a acrescentar uma ou duas porções diárias desses alimentos. Os orgânicos apresentaram uma concentração entre 19% a 69% superior de antioxidantes, que vêm sendo ligados à redução dos riscos de doenças crônicas, como as cardiovasculares e as neurodegenerativas, além de alguns tipos de câncer. Os benefícios à saúde, entretanto, ainda não foram comprovados. Em média, foi observada, nos orgânicos, uma concentração 48% menor de cádmio, metal pesado que produz efeitos tóxicos, e os vegetais convencionais apresentaram quatro vezes mais chances de conter resíduos de pesticidas. Essa é a comparação mais extensa feita até hoje da composição de alimentos orgânicos em relação aos produzidos de maneira convencional. De acordo com o estudo, a descoberta constitui uma importante contribuição às informações disponíveis atualmente para os consumidores, que até agora eram confusas e, em muitos casos, conflitantes. Os resultados contradizem um estudo de 2009 da agência reguladora de alimentos britânica, a FSA, que não havia encontrado benefícios nutricionais significativos nos orgânicos. A pesquisa da FSA se baseou em 46 publicações sobre cereais, carnes e produtos lácteos, contra as 343 publicações do mundo inteiro, revisadas por pares e reunidas na análise da Universidade de Newcastle, que foi publicada no *British Journal of Nutrition*. Os resultados são altamente relevantes e vão ajudar tanto cientistas quanto consumidores a se posicionarem frente a informações geralmente conflitantes. Levando em conta uma dieta recomendada de cinco frutas e vegetais ao dia, substituí-los por produtos orgânicos equivale a comer uma ou duas porções a mais desses elementos no que se refere à presença de antioxidantes. Os antioxidantes protegem as células dos efeitos danosos dos radicais

livres. Alguns nutrientes, naturalmente presentes ou adicionados nos alimentos, possuem essa propriedade. Eles agem inibindo a formação das moléculas, impedindo o ataque dos radicais livres e reparando as lesões causadas. Os antioxidantes têm a missão de “devolver” esse elétron ao radical, para neutralizar sua ação nociva. Estudos indicam que a vitamina C protege contra danos pela exposição a radiações e medicamentos. Favorece a formação de dentes e ossos, ajuda na imunidade e na respiração celular. Eficaz contra doenças infecciosas e suplemento no tratamento de câncer. A vitamina E pode impedir danos associados a doenças específicas como Alzheimer e Parkinson. A vitamina A tem apresentado ação preventiva contra vários tipos de câncer como o de mama, estômago, bexiga e pele. Está relacionada ao desenvolvimento dos ossos e à ação protetora na pele e na mucosa. Os flavonoides previnem de doenças cardiovasculares. Tem ação anti-inflamatória, hormonal, anti-hemorrágica, antialérgica e anticâncer. As catequinas podem ser benéficas para algumas doenças como diabetes tipo I, cardiopatias e infecções virais. Como se fartar Entre os nutrientes com ação antioxidante, estão betacaroteno, vitaminas A, E e C, flavonoides, isoflavona, catequinas, carotenoides, licopeno. O betacaroteno está presente em alimentos de cor amarela/laranja e vegetais verdes escuros, como mamão, cenoura, abóbora, manga, pêssego, espinafre, couve, chicória, agrião. A vitamina E encontra-se nos grãos e sementes oleaginosas, como germen de trigo, semente de girassol, noz, amêndoa, avelã. Também é encontrada em couve, abacate, alface, espinafre, carne magra, produto lácteo e óleo vegetal. A vitamina C tem como fonte as frutas cítricas, como laranja, limão, abacaxi, kiwi. Os flavonoides/isoflavona estão presentes em suco de uva, vinho tinto, morango, noz, soja. Os carotenóides e vitamina A podem ser encontrados em legumes e frutas de cor laranja/vermelhas. Alguns carotenóides podem se converter em vitamina A, que também pode ser encontrada, além de em legumes e frutas, em alimentos de origem animal. O licopeno é encontrado em alimentos avermelhados, como tomate, melancia, goiaba.

O EFEITO TERAPÊUTICO DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS

Ter uma alimentação balanceada é um dos segredos para prevenir e tratar muitas doenças. Mas se forem incluídos alimentos que possuem componentes ativos poderosos, é possível potencializar esse efeito protetor. É o caso dos alimentos funcionais, que além das funções nutricionais básicas, exercem funções que colaboram para melhorar o metabolismo e prevenir problemas de saúde. Estes alimentos não agem como remédios curando doenças, mas são capazes de prevenir ou reduzir o risco do aparecimento de algumas delas. Se alguma doença porventura surgir, os alimentos funcionais não irão curá-la, somente agir para fortalecer o organismo. O efeito terapêutico destes alimentos no organismo inclui ainda alteração na composição de gorduras corporais, regulação da coagulação do sangue, estabilização de funções psicológicas, redução na absorção do colesterol, influência nas atividades digestivas, intestinais, entre outras. Estudos têm investigado a ação dos alimentos funcionais sobre as doenças cardiovasculares, intestinais, inflamatórias, câncer, hipertensão, diabetes, reumatismo, doença de Alzheimer, entre outras. Sabendo de todas essas vantagens,

fica claro que o consumo de alimentos deste grupo é extremamente aconselhável e faz muito bem para a saúde. Entretanto, para aproveitar os benefícios dos alimentos funcionais, o ideal é que eles sejam ingeridos regularmente e façam parte de uma dieta equilibrada. Grande parte dos componentes ativos que protegem a saúde estão presentes nos vegetais, frutas e cereais integrais, que devem ser consumidos preferencialmente em sua forma natural. Alguns exemplos de alimentos funcionais são o arroz, soja, trigo, milho, alho, azeite, castanha-do-pará, gergelim, linhaça e mel. Outra dica para aderir à alimentação funcional é substituir em parte o consumo de carne de vaca, embutidos e de outros produtos à base de carne vermelha por peixes ricos em ômega-3 ou pela soja e seus derivados, que são ricos em isoflavonas, compostos que ajudam na redução do colesterol ruim. No caso de alimentos funcionais industrializados que unem vantagens de diversos alimentos diferentes, como o leite aditivado de ômega-3 ou iogurtes com funções de controle intestinal, é preciso ficar atenta e procurar saber se o produto teve sua eficácia comprovada por pesquisas sérias.

PIMENTAS PODEM AUXILIAR PREVENÇÃO DO ALZHEIMER

Uma pesquisa do programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ) da USP, em Piracicaba, SP, investiga a composição fitoquímica, potencial antioxidante e a atividade anticolinesterásica em pimentas do reino e pimenta rosa. O trabalho aponta que as pimentas podem atuar como aliados no combate à progressão da doença de Alzheimer por comportarem em sua composição fitoquímicos com possível ação inibidora da acetilcolinesterase, que degrada a acetilcolina, neurotransmissor envolvido na retenção de memória e aprendizagem. De acordo com o estudo, alimentos antioxidantes podem reduzir a incidência do Alzheimer ao impedir ou neutralizar os efeitos danosos dos radicais livres. A baixa efetividade dos tratamentos existentes e a ausência de prognóstico positivo impulsionaram na comunidade científica uma demanda por novas formas de tratamento e prevenção. Hoje, a principal forma de tratamento tem sido por meio de inibidores sintéticos de acetilcolinesterase. Os alimentos funcionais inseridos nesta perspectiva têm adquirido espaço por conterem em sua composição fitoquímicos valiosos à saúde e ao bem-estar. De acordo com o estudo, entre as plantas medicinais, as especiarias e seus componentes bioativos são candidatos promissores para inclusão em dietas com intuito de melhorar a saúde. As pimentas branca, verde e preta são os principais tipos de pimenta do reino existentes nos supermercados. Todos esses grãos de pimenta são procedentes da espécie *Piper nigrum*, porém distintos segundo período de colheita e processamento empregado. Anatomicamente, a pimenta rosa é muito semelhante às pimentas do reino. Outras características como sabor pungente, o uso comum na culinária e a comercialização a granel sob a forma desidratada também reforçam essa similaridade. Apesar de ser muitas vezes confundida como mais um tipo de pimenta do reino, a pimenta rosa é fruto de uma *Anacardiaceae*, *Schinus terebinthifolius*. Segundo a pesquisa, descobrir atividade anticolinesterásica em pimenta rosa (ainda inédito em literatura) e nas pimentas do reino verde e branca (o potencial anticolinesterásico em pimenta do reino preta já foi constatado em trabalhos anteriores), bem como seu potencial antioxidante e composição fitoquímica são maneiras de promover tanto o conhecimento sobre esses frutos, como beneficiar o grande panorama de saúde pública, seja no combate à doença de Alzheimer ou outras pandemias existentes. O trabalho, foi dividido em três pontos principais: avaliação da atividade antioxidante, atividade anticolinesterásica e análise do perfil metabólico. A pimenta rosa destacou-se contendo os maiores teores de antioxidante e a melhor atividade anticolinesterásica em relação a todas as pimentas investigadas. Entre as pimentas do reino, a pimenta verde apresentou, em geral, os maiores teores de antioxidantes. Todavia, quanto à atividade anticolinesterásica, a pimenta preta foi a que mostrou os melhores resultados. Quanto ao perfil metabólico, as pimentas preta, verde, branca e rosa são significativamente distintas entre si.

Unindo os resultados de metabólica aos obtidos nas análises bioquímicas (compostos fenólicos totais, atividade antioxidante e atividade anticolinesterásica) concluiu-se que o processamento aplicado sobre as pimentas do reino foram responsáveis por modificações quantitativas e qualitativas sobre os compostos presentes nessas especiarias. Com base nos dados obtidos concluiu-se que a pimenta rosa apresenta o maior potencial na redução de risco da doença de Alzheimer, entre as pimentas investigadas. De acordo com os pesquisadores, para a descoberta de novos compostos ou alimentos com potencial para reduzir o risco de incidência de Alzheimer, o primeiro passo a ser dado é a avaliação do seu desempenho em análises *in vitro*. Dessa forma, estes foram os primeiros passos dessa pesquisa, sendo necessários mais estudos a fim de avaliar, de forma mais detalhada, os possíveis mecanismos de ação dos compostos bioativos presentes nas pimentas do reino e pimenta rosa.

WACKER

QUER SUBSTITUIR
A CLARA DE OVO
EM RECHEIOS?



CAVAMAX®

Você gostaria de substituir a clara de ovo em seus recheios para confeitaria? Fale conosco, temos a solução.

O CAVAMAX® W6 é um substituto simples para a clara de ovo em recheios de confeitaria com valor agregado:

- Possibilita a aeração de produtos de baixo pH
- Tolerância a formulações com gordura
- Ingrediente de origem vegetal
- Não-alérgico
- Natureza de fibra alimentar solúvel
- Reduz os custos da formulação.

Wacker Química do Brasil Ltda.
Tel. +55 11 4789-8087
info.biosolutions@wacker.com
www.wacker.com/confectionary
www.wacker.com/socialmedia

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

- *Edulcorantes*
- *Aminoácidos e derivados*
- *Especialidades químicas*

AJINOMOTO

BEN&JERRY'S CONTA COM PRODUTOS DA BLEND COBERTURAS

A primeira loja da Ben&Jerry's no Brasil acaba de ser inaugurada em São Paulo. Desde o dia 28 de setembro, a sorveteria está de portas abertas para o público que passeia pela rua Oscar Freire. Além de ser famosa pelos deliciosos sorvetes, as coberturas quentes são de "causar euforia", como sugere a própria marca. Antes de se instalar no país, a sorveteria norte-americana foi em busca de fornecedores locais e especializados para garantir a qualidade de seus produtos. Uma das escolhidas entre as empresas brasileiras foi a Blend Coberturas, que possui mais de 18 anos de experiência no mercado de insumos para sorveteria, confeitaria e indústria alimentícia. Reconhecida por seu alto padrão de qualidade, a Blend fornecerá coberturas quentes nos sabores chocolate e caramelo. Segundo a Blend Coberturas, as duas coberturas foram desenvolvidas especialmente para atender às demandas da Ben&Jerry's. O processo de negociação durou cerca de um ano e a fábrica da Blend Coberturas passou por um grande processo de auditoria, além de realizar diversos testes para atingir o objetivo da marca e fornecer coberturas com o mesmo padrão daquelas fornecidas nos Estados Unidos. De acordo com a Blend Coberturas, a parceria é de grande importância, uma vez que a marca Ben&Jerry's é uma marca muito querida no segmento de sorvetes, o que agrega ainda mais credibilidade para os produtos já consolidados da Blend Coberturas. Além disso, a empresa paulistana já é fornecedora de outras gigantes

da indústria alimentícia, como Haagen Daz, Kopenhagen, Vigor, Habib's e Vivenda do Camarão.

Fundada em 1996 e inspirada nas famosas gelaterias italianas, a Blend trouxe para o Brasil um novo conceito na produção de coberturas, base neutra e pastas saborizantes, ampliando o leque de opções dos distribuidores e fornecedores. O objetivo sempre foi criar produtos de altíssima qualidade, oferecendo ao consumidor brasileiro o que há de melhor em doces no mundo.

Além da preocupação em fornecer produtos com sabores inconfundíveis, a empresa se aperfeiçoou em criar matéria-prima saudável. Não é a toa que foi pioneira ao desenvolver produtos diet no Brasil, desmistificando o rótulo de sabor insípido colocado sobre os alimentos dietéticos. Ao criar a linha diet, a empresa possibilita aos consumidores diabéticos ou pessoas obrigadas a fazerem dietas de restrição de açúcar, saborear um produto sem alteração no paladar, permitindo prazer em comer.



OS BENEFÍCIOS DO AÇAÍ

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



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

LEITE BENEFICIA A MEMÓRIA

Um estudo realizado por pesquisadores da Austrália e dos Estados Unidos demonstrou que o consumo de leite e produtos lácteos melhora o desenvolvimento cognitivo. Em um grupo de estudo de 972 adultos, observou-se que aqueles que consumiam diretamente leite e laticínios tinham melhor memória do que aqueles que raramente os consumiam. Os pesquisadores consideram ser necessária uma investigação mais aprofundada para conhecer a relação causa-efeito, mas, apesar disso, avançam com duas explicações possíveis. Uma indica que as vitaminas e minerais do leite têm um efeito benéfico no desenvolvimento cognitivo. A outra explicação possível refere que as pessoas que apresentam melhores resultados nos testes cognitivos são as que possuem melhores hábitos alimentares e um estilo de vida mais saudável.



MEL - MUITO MAIS DO QUE COMBATE A GRIPES

O mel é conhecido por combater gripes, resfriados e dores de garganta. Mas as vantagens deste alimento não param por aí. Ele também protege o corpo de infartos, fortalece o sistema nervoso, reduz o colesterol, previne a anemia e a cirrose hepática, combate a insônia, regula o intestino e cura feridas e queimaduras. Segundo a Organização Mundial da Saúde, o mel é o alimento mais completo que existe na natureza, tendo em sua composição mais de 70 substâncias essenciais ao organismo. Segundo alguns nutrólogos, duas colheres de sopa de mel são suficientes para manter uma dieta saudável. Mesmo com valor calórico igual ao do açúcar refinado, o mel é a melhor opção para os diabéticos, já que é composto por frutose, o açúcar das frutas, menos prejudicial do que o açúcar de cana.



VOCÊ DESENVOLVE RECEITAS DE SUCESSO. NÓS AS CULTIVAMOS.

Quando se trata de dar cor aos alimentos de forma natural, cada vez mais os idealizadores e os técnicos procuram as alternativas genuínas. Os concentrados que conferem cor EXBERRY® são ingredientes simplesmente produzidos a partir de frutas e vegetais comestíveis – sem quaisquer aditivos artificiais ou solventes orgânicos. Estes concentrados podem lhe ajudar com resultados sustentáveis e de longo prazo. Com nosso know-how de mais de 30 anos de experiência nós o apoiamos através de todo o processo de colorir seus produtos.

Confira você mesmo os últimos desenvolvimentos em gnt-group.com



ANTIBIÓTICOS NATURAIS: OS ALIMENTOS QUE PREVINEM DOENÇAS E AJUDAM NO FORTALECIMENTO IMUNOLÓGICO

Os antibióticos são fármacos utilizados para o tratamento de infecções. A maioria das substâncias são artificiais, mas algumas são produzidas a partir de organismos vivos, como fungos e bactérias. Eles tem a função de destruir ou controlar o crescimento de organismos que podem causar infecções. Porém, existem muitos alimentos que tem o poder de prevenir tais infecções. Por isso, bem melhor utilizá-los, para que a ingestão de antibióticos artificiais seja feita somente em casos de extrema necessidade. O alho contém alicina e, segundo estudos, pode ser utilizado como antibactericida natural, além de proteger o alimento. Um derivado da alicina consegue romper o filme protetor da *Campylobacter*, que é conhecida por contaminar alimentos e provocar diarreia. A quantidade sugerida de alho por dia é de 600 mg, o que equivale a 1 dente de alho cru. Uma pesquisa realizada pela Universidade de Barcelona, na Espanha, mostra que extratos de cebola conseguem inibir o crescimento de várias bactérias que causam intoxicação alimentar. A cebola tem duas

propriedades antioxidantes, são a quercetina (encontrada em maior quantidade na cebola roxa) e o campferol. É recomendado o uso da cebola para temperar carnes e vegetais. Também recomenda-se o uso em maionese, já que são vulneráveis à contaminação. Ingerir uma cebola por dia é a recomendação. O limão, mais precisamente os flavonóides de sua casca, atua como bactericida contra *Salmonella*, que é um conjunto de bactérias que causa doenças como a salmonelose, bacteremia, entre outras. Além da casca, o sumo do limão contém oxidantes como o eriodictol, hesoeretina e d-limoneno. A sugestão de utilização da casca é ralar e utilizar em sucos, doces e saladas. O sumo pode ser utilizado da mesma forma. Uma unidade por dia é o recomendado. A romã pode ser utilizada como alternativa na prevenção de cáries e intoxicação alimentar. Uma pesquisa realizada pela Universidade Pace, nos Estados Unidos, observou que o suco da fruta pode diminuir os microrganismos presentes na boca. A romã pode ser consumida in natura ou em forma de suco.

JUXX - PIONEIRA NO MERCADO DE BEBIDAS FUNCIONAIS NO BRASIL

O consumo de sucos prontos conquistou 1,7 milhão de novos lares brasileiros em 2013, segundo dados da Nielsen. A adesão foi predominante na região Sul do país e no Rio de Janeiro, entre mulheres de 51 anos ou mais. Além disso, houve aumento de 800ml em cada domicílio que já consumia a categoria de bebida. Para se destacar no mercado de bebidas, a empresa Juxx optou por uma categoria diferente e pouco explorada, sendo a pioneira no mercado de bebidas funcionais no Brasil. Alimentos ou bebidas funcionais são conhecidos por promoverem a manutenção da saúde ou por reduzirem o risco de doenças. Buscando ainda maior diferenciação, a marca lançou as primeiras bebidas de cranberry e blueberry no país, sabores exóticos que caíram no gosto dos consumidores. Completando a linha de bebidas funcionais, a empresa conta com os sabores de ameixa, romã e frutas vermelhas, frutas que, respectivamente, faz bem ao intestino, tem ação anti-inflamatória e retarda o envelhecimento, prevenindo doenças cardiovasculares. A marca ressalta que o recém-lançado sabor de frutas vermelhas possui 35 vezes mais resveratrol do que o vinho tinto e é a bebida com maior poder antioxidante do Brasil. Segundo a empresa, hoje as bebidas Juxx não só compõem dietas, mas também o cardápio do adulto, idoso e até das

crianças; além da embalagem de 1 litro, a marca dispõe das versões 200ml, pensando na praticidade e nos diversos públicos. Ainda que o fator



“menos calorias” atrai o consumidor, as pessoas vêm buscando mais que benefícios estéticos. Ter novos hábitos que diminuam impactos negativos na saúde vem se tornando a preocupação principal do novo perfil de brasileiros. Segundo uma pesquisa do Ministério da Saúde, entre 2006 e 2013 o diagnóstico de diabetes no país passou de 5,5% para 6,9% da população. Em meio ao cenário, a marca de funcionais buscou ampliar sua linha de produtos e lançou as bebidas Juxx sem adição de açúcar. Com isso, todos os sabores tradicionais podem ser consumidos também por pessoas que têm restrições dietéticas.

A Juxx foi pioneira na fabricação do suco de cranberry e blueberry no Brasil e conta também com os sabores de romã, ameixa e frutas vermelhas. Os sucos funcionais da marca são reconhecidos pelos benefícios e diferenciais que proporcionam aos consumidores e se destacam pela alta qualidade.



INTEGRANDO NATUREZA E CIÊNCIA

Açaí 40% Polifenóis
Antioxidantes Naturais
Bases de Bebidas funcionais
Cacau 40% Polifenóis
Extratos Padronizados (líquidos e pó)
Frutas Spray dried

Goji Berry 40% Polissacarídeos
Matérias-primas vegetais
Minerais Naturais
Óleos e Vinagres em pó
Vitamina "C" Natural
Yacon 40% FOS



www.yerbalatina.com
sales@yerbalatina.com
55 41 3663 8393 | 3663 4722