

Nº 28 - Maio de 2018 - Ano 9



# fermentech news



ARTIGO TÉCNICO

## O uso da lecitina de soja em produtos lácteos

Reportagem

**Cruzília**

referência na fabricação  
de queijos e premiada  
internacionalmente



NEWS

**ABIQ**

30 Anos de  
representatividade





## Para a Fermentech, o ano de 2018 vem sendo muito importante para nosso crescimento.

Já estamos atuando em novo endereço, tanto em nosso escritório comercial quanto em nosso Centro de Distribuição. Esta mudança visa um melhor atendimento aos nossos clientes, proporcionando mais qualidade em nossos serviços e agilidade nas entregas dos produtos.

Além disso, antenados com a futura certificação que pretendemos conquistar, já organizamos recentemente um curso interno, motivando nossos colaboradores a se engajarem nessas mudanças de comportamento que serão uma exigência para o aumento da qualidade dos nossos produtos e procedimentos. E, o que nos deixou mais felizes, é que a aceitação foi imediata, com todos totalmente conscientes de que são parte integrante do processo!

Nesta edição do Fermentech News você também percebe algumas mudanças pontuais em nosso visual, dentro desse mesmo espírito de renovação. A edição também traz nossas tradicionais reportagens técnicas e apresentando o perfil de nossas empresas parceiras. Este número conta a história da Queijos Cruzília, laticínio que nasceu em Minas Gerais e se tornou uma referência na região. Também homenageamos nosso parceiro Francisco, da Kiformaggio.

Finalmente, não poderíamos deixar passar em brancas nuvens os 30 anos da Abiq – Associação Brasileira das Indústrias de Queijo, uma entidade que a Fermentech tem a honra de ser uma das primeiras associadas e que viu crescer. Hoje, a Abiq se tornou uma referência no setor queijeiro e é difícil imaginar o mercado de queijos sem a representatividade dessa associação. Tudo fruto de um trabalho sério e bem planejado visando sempre os interesses dos produtores e industriais.

Com tudo isso, convidamos nossos amigos e parceiros a visitar nossas novas instalações e fazer parte dessas mudanças, pois elas foram feitas pensando em todos vocês! Anotem nossos novos endereços e venham comer um queijo conosco!

Nanci H. Ohata Santana  
diretoria



índice

Nº 28 | Maio de 2018

### Reportagem

Queijos Cruzília.....3

### Artigo Técnico

O uso da lecitina de soja em produtos lácteos .....4

News.....5

Homenagem .....8

Já curtiu o  
nosso face?   
facebook.com/fermentech

## NOVOS endereçoS

### Escritório Tatuapé

Rua Jarinu, 246, Cidade Mãe do Céu  
São Paulo - SP - CEP 03306-000

### Centro de Distribuição

Estrada do Una, 135 – Galpão 3 e 4  
Itaquaquecetuba - SP  
CEP 08599-650



11 2227.7500  
www.fermentech.com.br

Fermentech News Distribuição Gratuita. **Tiragem:** 2500 Exemplares. **Diretoria** Nanci H. Ohata Santana e Sebastião Zorzetti **Jornalista Responsável** Eduardo Marchiori - MTB 027590 **Imagens** Acervo Fermentech **Endereço:** Rua Jarinu, 246, Cidade Mãe do Céu - São Paulo - SP, CEP 03306-000 - **Fone:** (11) 2227-7500 **E-mail:** fermentech@fermentech.com.br Fermentech News é uma publicação da Fermentech Comércio e Insumos para Alimentos Ltda, voltada para clientes e fornecedores. Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião da empresa. Pode ser reproduzido se citada a fonte.

ASSOCIE-SE  
www.abiq.com.br  
(11) 3259-9213

Sua empresa ganhará  
força, apoio profissional  
e estatura para a defesa  
de seus interesses.





# Sonho tornado real

**De um sonho nascido na infância vivida no interior de Minas Gerais, a Queijos Cruzília hoje é uma referência na fabricação de queijos na região.**

Vocação é algo que não se explica. Algumas pessoas descobrem a sua ao longo da vida, enquanto outras já vêm com ela desde o berço. É o caso de **José Moreira de Almeida**, fundador dos Laticínios Cruziliense – também conhecida como **Queijos Cruzília** – que passou a infância trabalhando na produção de queijos em uma fazenda do Coronel Batista, em São José dos Lopes, distrito do município de Lima Duarte, na Zona da Mata, em Minas Gerais.

Dali, Zé Moreira, como era conhecido, alimentou o sonho de vir para São Paulo e montar seu próprio negócio, juntando as poucas economias que restavam do seu trabalho – quase tudo o que ganhava, entregava ao pai, para ajudar nas despesas da casa – e guardava para concretizar seu sonho. Em 1947, veio para a capital, onde começou a trabalhar como balconista, expondo os queijos que comprava de um atacadista local numa prateleira que comprou com suas economias.

Aos poucos, o negócio foi crescendo e Zé Moreira realizou seu sonho de montar o próprio laticínio na cidade de Cruzília (MG). Hoje, a Cruziliense comemora 70 anos de atuação já com a segunda geração de filhos na administração da empresa. Dos 400 litros de leite captados diariamente no início das atividades, hoje a Cruziliense atinge a marca de 50 a 60 mil litros diários, captados de produtores parceiros. Os primeiros produtos próprios fabricados foram queijo Prato, Mussarela e Minas Frescal. Atualmente, o portfólio cresceu para 17 produtos, como Gouda, Gruyère, Emmental, Estepe, Esférico, Minas Padrão, Camembert, Brie, Azul de Minas, Santo Casamenteiro e A Lenda, sendo que esses três são considerados os mais importantes da empresa.

Segundo **Luiz Sérgio Medeiros de Almeida**, diretor Industrial da Cruziliense, o grande diferencial da empresa é poder extrair o máximo das riquezas da região, que são o “terroir” (palavra francesa que define um conjunto de terras que combinam todas as condições para produção de determinado produto) e o legado deixado pelos dinamar-

queses, na excelência da fabricação de queijos especiais.

Ao longo de sua trajetória, a Cruziliense já conquistou diversos prêmios de qualidade, sendo uma das empresas mais premiadas do setor láctico do Brasil, segundo seu diretor. Não só isso: prêmios internacionais também fazem parte do currículo da companhia. Um orgulho que Almeida faz questão de destacar como um sinônimo da qualidade dos produtos comercializados.

Com foco na inclusão social, a Cruziliense tem uma parceria com a APAE (Associação dos Pais e Amigos dos Excepcionais), onde os profissionais da instituição treinam futuros colaboradores. “**Já temos alguns desses alunos na produção de massa cozida, produção de mofo azul, massa filada e no setor de embalagens**”, comemora Almeida. Sem contar com a atuação com as escolas municipais na formação de uma orquestra sinfônica formada por crianças das escolas públicas da região.

De olhos no futuro, há planos para lançamento de dois produtos – um queijo de mofo branco com blend de fermentos e uma maturação mais longa cujo nome deve homenagear uma personalidade, e outro queijo negro com sabor marcante e untuoso. O sucesso da empresa também é confirmado pela participação nas redes sociais (site, fanpage no Facebook e Instagram) onde é possível sentir a satisfação dos consumidores. “**Só elogios!**”, celebra Almeida. Apenas o resultado de um trabalho feito com amor, que nasceu da realização de um sonho de criança.



— QUEIJOS —  
**CRUZÍLIA**  
Desde 1948



# O uso da lecitina de soja em produtos lácteos

Mariana Vendramel

Application Specialist  
and Innovation Lead  
DuPont Nutrition & Health

**A lecitina de soja é largamente utilizada na indústria alimentícia em diferentes aplicações devido principalmente às suas propriedades emulsificantes. Na indústria láctea sua principal aplicação está relacionada à melhoria de molhabilidade e dispersibilidade em produtos instantâneos.**

A lecitina de soja comercial é um dos mais importantes subprodutos do processamento da soja devido, principalmente, à sua funcionalidade e ampla aplicação na indústria alimentícia. Conhecida principalmente como emulsificante natural, a lecitina é constituída por uma mistura de fosfolípidios, triglicerídeos, glicolípídios, carboidratos e outros compostos em menor teor.

Suas propriedades tensoativas são provenientes dos fosfolípidios, que são considerados os componentes ativos da lecitina. Sua molécula possui uma parte polar hidrofílica e outra apolar lipofílica. Devido a essa característica, consegue reduzir a tensão interfacial entre uma

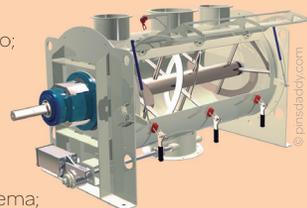
mistura água/óleo, por exemplo.

A apresentação mais comum da lecitina de soja é o padrão líquido, de alta viscosidade, porém, existem lecitinas modificadas que possuem características tecnológicas interessantes para determinadas aplicações.

Na indústria láctea, sua principal aplicação é em produtos instantâneos, como leite em pó e achocolatados e a sua função básica é o revestimento físico das partículas, principalmente aquelas que contém gordura em sua composição, reduzindo dessa maneira a tensão superficial entre as fases líquida e sólida.

A lecitinação de pós pode ser realizada de diferentes formas, mas os processos mais comumente empregados são a utilização de sprays em sistemas com misturadores do tipo ribbon, e a aglomeração. O processo pode ser influenciado por diversas variáveis, entre as quais se destacam:

- Especificação do bico de aspersão;
- Tipo e a geometria do misturador;
- Temperatura de aplicação;
- Vazão;
- Tipo de lecitina;
- Pressão de ar comprimido no sistema;



**É importante garantir que a lecitina seja aplicada de forma homogênea diretamente no pó, sem que ocorram perdas na parede do misturador.** Considerando que a função da etapa de lecitinação é recobrir as partículas do pó, a lecitina mais adequada para esse processo é a líquida de baixa viscosidade, com aproximadamente 51% de fosfolípidios.

Esse produto tem a viscosidade ideal para ser diretamente pulverizado em produtos em pó de maneira homogênea, garantindo assim a adequada dispersão do produto final na água. Para determinados tipos de leite em pó, que não podem sofrer influência na coloração, pode ser necessário trabalhar com uma lecitina líquida de baixa viscosidade submetida a um processo extra de filtração, garantindo que o produto continue com uma coloração branca após a aplicação da mesma.

**Além de sua utilização em leite em pó e achocolatados, a lecitina também se destaca na aplicação em queijos processados.**

Utilizada na superfície das fatias de queijo, o produto evita que as mesmas grudem umas nas outras, facilitando assim o manuseio do produto.



# A nova Fermentech chegou!

O ano de 2018 será, para a Fermentech, um ano definitivo, no qual a empresa reafirma seu compromisso de qualidade com o mercado de laticínios e define suas características para os próximos anos.



Há mais de 15 anos, a Fermentech se estabelece como uma das principais empresas de ingredientes do País, com qualidade e especialização. A fim de manter esse perfil, a empresa investiu em mudanças que incluem a parte estrutural, estética e, principalmente, uma nova mentalidade para assimilar os novos conceitos e colocá-los em prática.

A primeira delas é a mudança de endereço, tanto do escritório comercial como de nosso Centro de Distribuição, ambos já em funcionamento. “O novo escritório é um prédio de três andares, com muito mais conforto para os colaboradores executarem suas atividades. Além disso, o espaço também conta com uma ampla sala de treinamentos, onde podemos realizar encontros de formação tanto para o público interno como para nossos clientes parceiros”, comemora Nanci H. Ohata Santana, diretora da empresa. “E o melhor de tudo é que o escritório está situado a poucas quadras do endereço antigo, sem mudanças drásticas na nossa localização”, complementa. O novo Centro de Distribuição é um galpão situado em Itaquaquecetuba (SP), com capacidade de armazenamento quatro vezes maior que o anterior. Localizado em uma área estratégica, garante agilidade e eficácia no envio dos produtos Fermentech a todos os cantos do País.

Para coroar todas essas mudanças, a Fermentech também **reformulou sua marca**, incorporando elementos que remetem ao dinamismo e modernidade. A cor turquesa lembra segurança e confiança, aliada à amizade e otimismo transmitidos pela cor laranja. As bolhas que simbolizavam crescimento e fermentação agora incorporaram o coração, assumindo em definitivo nossa paixão em fazer e transformar com amor.

Concluindo essa fase de renovações, a Fermentech finaliza o processo para adquirir a certificação **FSSC 22000** (Food Safety System Certification), que garante os rígidos controles de qualidade na fabricação dos produtos Fermentech. A empresa já realizou um treinamento com o tema **Superliga da Qualidade**, a fim de conscientizar os colaboradores da importância do papel de todos na conquista da qualidade total.

Sem perder seu espírito jovial e bem humorado, a Fermentech atinge uma maturidade como nunca antes em sua longa trajetória e se prepara para novos desafios. Ao mesmo tempo, fortalece a ideia de que, seja por meio dos produtos ou das relações, a **Fermentech é gente que ama o que faz.**





news

# Trinta anos de conquistas

Abiq celebra três décadas de um trabalho pioneiro na área queijeira, defendendo produtores e ganhando representatividade.



06



Os anos 1980 foram, economicamente falando, um período bem difícil para a economia, com muitos congelamentos de preços e planos econômicos cheios de restrições à indústria. Nesse contexto, um grupo de empresários expressivos do setor queijeiro decidiram se juntar para defender os interesses do setor junto aos órgãos governamentais e divulgar os benefícios do queijo como alimento. Nascia, então, a **Abiq – Associação Brasileira das Indústrias de Queijo** – em 15 de março de 1988.

De lá para cá, a Abiq cresceu, conforme cresceu o setor queijeiro, ampliando também o campo de atuação, que deixou de ser apenas fiscal para abranger as áreas de marketing, jurídica, nutricional e ambiental. Atualmente, a associação conta com 82 associados, que representam cerca de 65% da produção nacional, além de 34 Associados Afins, que são empresas de insumos, embalagens e equipamentos do setor queijeiro.

Hoje, a Abiq pode se orgulhar de suas conquistas, que vão desde acordos tributários, campanhas e ações para aumento de consumo, definição de padrões de identidade para queijos e ingredientes, alegações nutricionais, vitórias no Conar – órgão regulador de propagandas – em defesa de queijos e participação de acordos internacionais como os do Mercosul e da União Europeia, entre muitas outras conquistas.

Mas tudo isso foi resultado de muita luta e muita conscientização junto aos empresários do setor, com a premissa de que era preciso uma associação à entidade para fortalecê-la. “Os empresários do setor têm que entender que, muitas vezes, os benefícios são intangíveis e as ações da Abiq se refletem no dia a dia das empresas de muitas formas”, explica Silmara Figueiredo, assessora de marketing. “É preciso ter claro que quanto mais associados a entidade tiver, muito mais força e representatividade ela ganha, com retorno para toda a cadeia.”, diz ela.

Em contrapartida, o associado Abiq recebe transparência, um espaço para participação ativa, orientação e apoio em questões fiscais, tributárias e networking com queijeiros de todo o Brasil, bem como com entidades e empresas que representam toda a cadeia produtiva. “Os benefícios que a Abiq promove não são apenas fiscais ou tributários, mas também encaminhamento de leis, defesa de imagem do queijo, atualização tecnológica, acordos internacionais e de meio ambiente”, explica Silmara.

Graças a essas ações, o setor pode desfrutar do crescimento considerável que houve nos últimos sete anos, tanto na área tecnológica como na oferta e consumo. Isso impõe maiores desafios à associação, como ajudar na melhoria da qualidade do leite, ampliar práticas de produção e aferição de resultados e gerar novos produtos, atendendo aos anseios dos consumidores e novos hábitos alimentares.

Para comemorar os 30 anos, estão previstos uma nova pesquisa domiciliar para atualizar os dados sobre consumo de queijo no Brasil, além da modernização do site da entidade, tornando-o mais interativo. No segundo semestre, a Abiq vai realizar um Simpósio Nacional de atualização de gestão e tecnologia e uma nova ação dos benefícios nutricionais de queijos. Um trabalho que está longe de terminar e só comprova a necessidade da Abiq para o mercado queijeiro como um todo.





## XX Seminário Técnico Regional



A cidade de Governador Valadares (MG) foi palco do nosso XX Seminário Técnico Regional, que aconteceu em 22 de março. O carinho e a hospitalidade do povo mineiro fizeram de nosso evento mais um sucesso. Estiveram presentes cerca de 100 participantes que, com grande alegria e disposição, fizeram deste seminário mais do que apenas

um encontro formativo. Discutimos sobre muitos temas importantes, como Qualidade do Leite, Queijo Mussarela, entre outros e, ao final, houve sorteio de brindes, como uma forma de premiar a dedicação de cada um.

**Agradecemos à acolhida e esperamos voltar em breve!**

## Rumo a certificação FSSC 22.000



Com o tema **Superliga da Qualidade**, o encontro foi de muita conscientização e seriedade, mas sempre no clima bem humorado da Fermentech, onde os técnicos puderam conhecer um pouco mais do certificado e tudo aquilo que ele implica no cotidiano de cada um. Este é apenas o primeiro de outros que ainda virão, pois temos muito o que aprender para nos adaptarmos às novas regras. Essa

mudança de mentalidade é também representada pelos selos **Somos Todos Qualidade**, uma árvore formada por mãos, simbolizando a participação de cada um para o sucesso do todo e **Mexeu com um, Mexeu com todos**, que destaca a importância de cada um no processo produtivo. Nossa equipe acolheu muito bem os conceitos e já está ansiosa para colocar aquilo que aprendeu em prática.

## Três vezes mais forte

Recentemente, a **Dupont** e a **FMC**, multinacionais com forte atuação na indústria alimentícia, fecharam um acordo de fusão que incorpora a divisão Health & Nutrition da FMC à Dupont, ampliando o campo de atuação desta última. Com isso, a Fermentech, que é distribuidora dos produtos Dupont, também ganha em qualidade e inovação. A aquisição incluiu nove fábricas, 11 laboratórios e sete centros de Pesquisa, Desenvolvimento e Aplicação espalhados pelo mundo. A empresa agrega à Dupont um portfólio que inclui hidrocolóides especiais, celulose microcristalina (MCC), carragena, alginatos e corantes naturais, com aplicações em cremes de leite, bebidas lácteas, sorvetes, iogurtes, queijos, bebidas, produtos cárneos, panificação, molhos, entre outros.

A Fermentech, como distribuidora oficial dos produtos Dupont, também se beneficiará desse catálogo, ampliando sua linha de ingredientes e unindo sua equipe aos profissionais de ambas as empresas, visando sempre o atendimento mais eficaz aos clientes em todo Brasil.





homenagem

## Um amigo especial

Há 20 anos atuando como colaborador da Kiformaggio, o queijeiro **Francisco de Assis Lourenço** é um profissional bastante admirado por todos que o rodeiam. Começou na Kiformaggio meio por acaso: foi convocado para ajudar a solucionar um problema na produção de mussarela, conquistou a amizade de todos e, meses depois, se tornou efetivo.

Com seu jeito extrovertido, Francisco faz amizades por onde vai, tanto entre os colegas de trabalho como nos eventos, cursos e palestras dos quais participa, sempre mantendo um ótimo relacionamento com todos. É o caso de Múcio M. Furtado, da Dupont/Danisco ou mesmo os técnicos da Fermentech, Rômulo Manuli e Marcus Vinícius Aguiar, os quais Francisco tem um grande carinho e que colaboram muito em sua atividade e no desenvolvimento de seu trabalho.

Com uma profunda espiritualidade, Francisco é evangélico e leva a sério os preceitos de sua religião, sempre se dedicando a fazer o bem aos que necessitam. Sua fé se reflete também no nome de seus filhos, batizados com nomes bíblicos: Miquéias, Melquisedec e Metusalém, sendo que os dois primeiros já trabalham na Kiformaggio, aprendendo com o pai o ofício de queijeiro.

“A Kiformaggio colhe os frutos por ter uma pessoa tão dedicada e capacitada por produzir queijos no estado do RS e em grande parte do Brasil, sendo premiada em concursos de qualidade”, diz Humberto Doering Brustolin, sócio-gerente da empresa. Internamente, Francisco também já foi premiado como Destaque em concurso anual realizado na empresa. Além disso, também ganhou troféu concedido pela Câmara dos Vereadores de Nonoai (RS).

O outro sócio-gerente da empresa, Matheus Doering Brustolin, ressalta o senso de coletividade de Francisco: “Ele é alguém com o coração puro, um ótimo colega, que pensa no coletivo e veste a camisa da empresa, valorizando a fonte de onde sai seu sustento. Para nós, sócios, Francisco é como se fosse alguém da família”, elogia.



A Fermentech se orgulha em valorizar profissionais que espalhem a alegria de viver e deseja que Francisco continue sendo um sinal de fé, amor e esperança pelo que faz!

08



canais de atendimento autorizados

### PARANÁ

**Edvard Martins**  
edvardmartins@hotmail.com  
(44) 9.9925-3892

### RIO GRANDE DO SUL

**Iran Gustavo Mattos**  
iran@mattosrepresentacoes.com.br  
(49) 9.9969-3848

### RONDÔNIA

**José Costa Filho**  
jcrepresentante@uol.com.br  
(69) 9.9248-4267

### SANTA CATARINA

**Anilton Roberto Mattos**  
anilton@mattosrepresentacoes.com.br  
(49) 9.9987-6060

### SÃO PAULO

**Américo Tadashi**  
americo@abetec.com.br  
(11) 9.8483-4559

## demais estados atendimento técnico

### Alejandro Saraiva

alejandrosaraiva@fermentech.com.br  
(11) 9.7540.3885

### Breno Teixeira Guimarães

breno@fermentech.com.br  
(11) 9.5686-9428

### Gláucio Perobelli Costa

glaucio@fermentech.com.br  
(11) 9.5617.4798

### José Roberto Alves Garcia

joseroberto@fermentech.com.br  
(11) 9.7486.3823

### Marcos Fortes

marcos.fortes@fermentech.com.br  
(11) 9.7224.9968

### Rômulo Manuli

romulo@fermentech.com.br  
(11) 9.4166.2531

### Solange A. Pereira da Silva

solange@fermentech.com.br  
(11) 9.9722.3499



DANISCO.



Dairy for life