

# doce

R E V I S T A

D I G I T A L

MÁQUINAS / FISPAL TECNOLOGIA

## MAIS COM MENOS

Busca de produtividade com equipamentos mais eficientes e automação dominam a cena na maior vitrine do setor



**ITAL**

Trends 2020  
avançam sobre  
lácteos

# Sumário

## 04 FAST NEWS

Confira em primeira mão o que rola no mercado de candies

## 06 ESPECIAL MÁQUINAS & FISPAL TECNOLOGIA



Com otimismo prevalecendo nas previsões para 2017, o setor de máquinas levou à Fispal Tecnologia, principal vitrine de sistemas e equipamentos para alimentos e bebidas, soluções econômicas para ajudar a indústria a equilibrar custos e reverter a queda nas vendas

## 13 TENDÊNCIAS

Série Trends 2020 do Ital avança mais um degrau com estudo do setor brasileiro de laticínios



### Diretores

BEATRIZ DE MELLO HELMAN E HÉLIO HELMAN

### REDAÇÃO

Editor FÁBIO FUJII

editor@docerevista.com.br

Diretor de Arte SAMUEL FELIX

producao@docerevista.com.br

### ADMINISTRAÇÃO

Diretora BEATRIZ HELMAN

beatriz.helman@definicao.com.br

### Publicidade

RAUL URRUTIA

SÉRGIO ANTONIO DA SILVA

docerevista@docerevista.com.br

### International Sales

MULTIMEDIA, INC. (USA)

Fone: +1-407-903-5000 - Fax: +1-407-363-9809

U.S. Toll Free: 1-800-985-8588

e-mail: info@multimediausa.com

### Assinatura KELI OYAN

### Fotografia SHUTTERSTOCK

### Foto da Capa SHUTTERSTOCK

### Design da Capa SAMUEL FELIX

REPRODUÇÃO PERMITIDA

DESDE QUE CITADA A FONTE



Sua porta de entrada para o mercado.

Doce Revista é uma publicação da Editora Definição Ltda. (CNPJ 60.893.617/0001-05) dirigida ao setor doceiro e às suas redes de atacadistas, distribuidores, varejistas e supermercadistas.

Redação, administração e publicidade:

Rua Sergipe, 305 - casa 5 - São Paulo - SP - 01243-001

Fone/Fax: (011) 3666-8301

e-mail: definicao@definicao.com.br

site: [www.docerevista.com.br](http://www.docerevista.com.br)



# AVANÇOS NA VENDA DIRETA

**A**inda é incipiente, mas a venda direta de confeitos, inclusive pela internet, ganhou neste ano um reforço considerável. Pesos-pesados como Nestlé, Danone, Mondelez e Unilever ampliaram iniciativas dessa modalidade, objetivando estreitar laços com os consumidores e, sobretudo, cobrir demandas não alcançadas com o varejo tradicional. Na Nestlé, por exemplo, as vendas on-line da Páscoa levaram a companhia a desenvolver um novo projeto de comércio eletrônico. A Mondelez também começou a fazer a venda direta de chocolates e ovos de Páscoa no site da Lacta e tem reforçado parcerias com supermercados e marketplaces (shoppings virtuais) para expandir suas operações na web. Globalmente, a Mondelez International fixou em março a meta de atingir US\$ 1 bilhão em vendas on-line no mundo até 2020. No Reino Unido, a companhia lançou um site para a venda de kits da marca Cadbury. Na Danone, as vendas diretas já representam 15% da receita em Salvador (BA), onde um programa de venda porta a porta, envolvendo mulheres de baixa renda, as chamadas kiteiras, teve início. A Unilever também lançou em junho um programa para atrair pessoas de baixa renda para a venda direta de sorvetes, com a meta de alcançar 8 mil revendedores até 2018. Dados da Euromonitor International posicionam que a venda direta de alimentos e bebidas teve

aumento nominal de 13,9% em 2016 (ganho real de 7,61%), movimentando R\$ 5,65 bilhões. Esse valor representou 0,7 % do varejo de alimentos no país. Projeções da consultoria para este ano estimam um avanço real de 3,5%. Já o varejo de alimentos teve aumento nominal de 10,6% (ganho real de 4,31%), para R\$ 823,9 bilhões e, até o fim do ano, a Euromonitor prevê crescimento real de 2,3%. O avanço mais baixo é reflexo da crise econômica no país. Apesar dessa ofensiva recente, algumas empresas do setor de confectionery promovem há anos a venda direta ao consumidor, a exemplo da Ferrero com quiosques de Nutella; e da Fini, do Grupo Sánchez Cano, com lojas próprias e franquias. Segundo especialistas, vem se acentuando a tendência das indústrias de ir para o varejo, testar inovações e até obter margens melhores. Mas o grande desafio para essas companhias é evitar conflitos com o varejo tradicional. A empresa que não se posicionar claramente vai comprar uma briga direta com o varejo, como já aconteceu no passado entre supermercados e a Swift, marca da JBS, que abriu rede própria de lojas e foi banida das gôndolas. Nos EUA, onde as fabricantes avançam cada vez mais nesse território via comércio eletrônico, varejistas e indústrias discutem alternativas, como limitar, por exemplo, a venda direta on-line a determinadas linhas de produtos. ■

A Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias, Pães & Bolos Industrializados (Abimapi) e a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (Abia) formalizaram um novo acordo junto ao **Ministério da Saúde (MS)** para reduzir o teor de sódio em produtos como massas alimentícias e pães industrializados. Desta vez, as metas serão estipuladas anualmente e o prazo de duração do programa também foi estendido para cinco anos, informa Claudio Zanão, presidente executivo da Abimapi.

Nos pães de forma, exemplifica ele, a ideia é atingir o teor máximo de 450mg de sódio a cada 100g em 2017, passando a 420mg em 2018 e 400mg em 2020.



**ZANÃO** ACORDO ASSINADO COM O MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA DIMINUIÇÃO DE SÓDIO EM PÃES E MASSAS.

Em 2011, a entidade já havia firmado um termo de compromisso para limitar a quantidade de sódio em biscoitos e demais produtos que representa, com resultados significativos. De acordo com o **Instituto de Estudos em Saúde Coletiva, da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)**, os índices de 2016 comparados aos de 2008/2009 indicam

que o biscoito recheado apresentou queda de 34% no teor de sódio, o salgado de 16,6%, e o doce de 9,6%. Já no pão de forma e no cereal matinal, o teor caiu 2,8% e 6,1%, respectivamente, repassa Zanão.

“É importante esclarecer que apesar da significativa participação do ingrediente nos alimentos processados, é no sal de mesa e dos condimentos à base de sal, que o consumo se destaca”, explica Mariana Nacarato, consultora em nutrição da entidade.

A atenção às questões que envolvem nutrição, saúde e bem-estar é uma tendência mundial, grifa ela. De acordo com a pesquisa global O Que Há em Nossa Comida e em Nossa Mente, realizada em 2016 pela **Nielsen**, a população está reduzindo o consumo de certos alimentos que não são considerados nutritivos e isso é reflexo de diversos fatores. Além do envelhecimento global e a preocupação de uma alimentação saudável como forma de evitar doenças crônicas, também



## A vez do sódio

impactam essa tendência o entendimento de que os alimentos podem ser remédios, usados para evitar ou lidar com doenças existentes. Em decorrência de tudo isso, verifica-se a formação de consumidores mais conscientes, nota a consultora.

Há nove anos a Abimapi, em parceria com entidades congêneres, vem formalizando com o MS termos de compromisso para reduzir quantidades de gorduras, sódio e açúcar nos alimentos processados.

O primeiro acordo estabelecido em 2008, rememora Zanão, tratou da redução de gorduras trans, com base em sinalização da **Organização Pan-Americana de Saúde (Opas)**. Para esse tipo de gordura, a entidade recomenda limites não superiores a 5% do total de gorduras nos alimentos processados. “Após dois anos, o nosso setor já havia reduzido 250 mil toneladas de gorduras trans de seus produtos, o que representa 93% de alcance das metas”, frisa o presidente da Abimapi.

Atualmente, a discussão também gira em torno do açúcar, cujo consumo no Brasil está muito acima da média recomendada. Indústrias e governo estudam a melhor forma de promover a redução do ingrediente e a Abimapi acompanha os debates para a definição de novos padrões e o cronograma para a diminuição da sacarose nos alimentos processados pelas indústrias.





**ELZILENE, DA PERFETTI VAN MELLE** CONSUMO DE MAIS DE 1.500 EMBALAGENS DE MENTOS POR HORA.

# Conectando amizades

**M**entos em Embalagem tubinho (stick) é a linha com mais variedade de sabores da **Perfetti Van Melle**. Lançada no Brasil na década de 1960, ela é atualmente a número um

no segmento de pastilhas drageadas, apontam dados da consultoria **Nielsen** (MY FM'17). Para se conectar com seus consumidores e alavancar ainda mais as vendas, a marca promove diversas ações até o fim ano, anuncia Elzilene de Moraes, diretora de marketing da empresa ítalo-holandesa. Em julho, lançou a promoção "Quem diz não a Prêmios?", onde, na compra de três sticks das balas, o consumidor

ganha uma raspadinha instantânea, com chances de levar para casa mais confeitos da marca ou um óculos escuros da grife **Chilli Beans**. "O Brasil se tornou nos últimos anos um dos países que mais consome Mentos no mundo", reporta Elzilene. Segundo ela, são devoradas mais de 1.500 embalagens por hora no país.

Em 2016, relembra a executiva, a marca introduziu o posicionamento global de comunicação com a assinatura "Quem diz não a Mentos?". O objetivo foi abrir diálogo com os consumidores através de temas relacionados à amizade e à possibilidade de as pessoas criarem novas conexões no mundo real.

É com essa proposta que a marca promete agitar o programa **Altas Horas**, da **TV Globo**, com ação de merchandising. Durante o período de férias escolares, a marca também mostrou como pode ajudar a fazer novas amizades em seus canais digitais, atingido um público muito ativo na web. "Também estão programadas vinhetas nos canais **Sony** e **AXN**", anuncia a diretora.

## Nestas páginas não há dispersão



- 1** Única revista nacional totalmente voltada ao setor de candies e seus canais de distribuição
- 2** Única a atingir diretamente o trade doceiro
- 3** 30 anos de edições ininterruptas
- 4** Única a exibir newsletter digital semanal com novidades do setor
- 5** Única a ter, além de seis edições impressas, cinco edições digitais anuais com notícias e temas diferenciados
- 6** Única a produzir caderno especial para os fornecedores (ingredientes e máquinas) da indústria de candies
- 7** Única a promover um ranking Melhores Marcas de Chocolates e Candies
- 8** Única a editar um Anuário com análises dos segmentos de máquinas, ingredientes, embalagens, produtos finais e distribuição
- 9** Única a premiar – através do PDR, já em sua sétima edição – a cadeia de atacadistas/distribuidores especializados em candies



# PRODUTIVIDADE EM PRIMEIRO LUGAR

*Apresentação de sistemas mais econômicos e eficientes dão a tônica na Fispal Tecnologia*



**FISPAL TECNOLOGIA** DEMANDA MAIOR POR AUTOMAÇÃO PARA REDUÇÃO DE CUSTOS.

A recessão acentuada nos quatro últimos exercícios fez a indústria nacional de máquinas receber com reservas qualquer previsão de alta. No início deste ano, no entanto, com o encaminhamento das reformas para melhor equacionamento do déficit fiscal e ainda sem o impacto das delações da **JBS**, a **Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos (Abimaq)** arriscou

uma estimativa em torno de 5% de alta na receita líquida do setor para 2017. Apoiada em uma visão mais otimista do mercado de bens de capital, que estendia o mesmo crescimento para o consumo aparente (vendas internas e importações), esse prognóstico vinha acompanhado da justificativa de que não era um sinal de retomada. Em termos de receita, compara a Abimaq, a indústria de máquinas é hoje 50% do que foi em 2013, e uma expansão dessa

ordem não reporia a profunda queda dos últimos anos. Sob esse pano de fundo, São Paulo sediou em junho mais uma edição da **Fispal Tecnologia**, principal vitrine do segmento de máquinas para alimentos e bebidas. Com número de expositores (440) e público visitante (superior a 40 mil) considerados satisfatórios, a apresentação de sistemas mais econômicos e eficientes deram a tônica da mostra. “Como toda a economia brasileira, o setor

de confeitos (confectionery) também reduziu muito a marcha”, comenta Thomas Koblinsky Jr., consultor e diretor da **Komatec**, representação comercial de marcas importadas de máquinas e sistemas para o reduto de chocolates, biscoitos e candies. Segundo ele, os poucos projetos mantidos no período foram destinados às áreas de automação para redução de mão de obra e custos operacionais. “Poucos ou nenhum projeto de expansão e/ou aumento de volumes surgiram

destaca poucas novidades, com a otimização de sistemas de manutenção e gestão de linhas de produção, integrados à demonstração de Indústria 4.0 exibida na mostra, entre os pontos altos. Com direito a sessão de avant-première, uma das principais atrações foi um ensaio da Indústria 4.0, desenvolvido em parceria com o **Instituto Mauá de Tecnologia, MCK Automação e Zorfa Tec Consultoria**. Instalado numa área de 300 metros quadrados, o espaço protegido



**KOBLINSKY JR., DA KOMATEC** NENHUM PROJETO DE EXPANSÃO DE FÁBRICA NO RADAR.



**BENEDITO E JEFFERSON SALLES, DA MACFARE**  
DEMANDA MAIOR DE EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

no nosso radar”, observa ele.

Confirmando a previsão otimista da Abimaq, Koblinsky Jr. reporta que, apesar da crise ter alcançado profundidade abissal em 2016, o atual exercício iniciou com boas perspectivas. “Estamos com alguns projetos em curso no segmento de candies, sendo um deles referente à implantação de uma nova tecnologia de extrusão”, sintetiza o consultor, sem abrir detalhes. Além disso, ele sinaliza movimentação no setor de biscoitos para uma de suas novas representadas: a holandesa **Houdijk**, com a inovadora Houdijk Capper, sistema de aplicação de creme para biscoitos recheados.

Com relação à Fispal, ele

por vidro transparente possibilitou aos visitantes vivenciarem uma linha de produção (de sorvete, no caso) personalizada, com as tecnologias aplicadas aos processos produtivos de um ambiente da Indústria 4.0. A ideia

era promover a experiência inédita de programar e acompanhar a produção, com a entrega de um produto totalmente customizado, de acordo com as preferências do consumidor. Além de robôs e braços mecânicos, o demonstrador exibiu as tecnologias de ponta para a elaboração de um produto, a partir de receita previamente selecionada e inserida pelo visitante na base de dados do sistema. Depois de acompanhar as etapas de acionamento dos equipamentos, cada visitante recebia uma amostra do produto final (sorvete de sabor, textura e cor por ele selecionado), em um recipiente personalizado com o nome da pessoa, por

**ESPECIALIS**  
Alimentos Especiais

A **Especiallis** presta serviço no segmento de chocolate. Desenvolvemos, produzimos o chocolate sob encomenda, moldamos e embalamos com a marca do cliente. Somos fornecedores de mão de obra. **Este é o nosso negócio: produzir para terceiros.**

[11] 4450-7541  
desenvolvimento@especiallis.ind.br  
www.especiallis.com.br





**PUXADOR DE MASSA PARA BALAS** SUCESSO DE VENDAS DA MACFARE NA FISPAL.



**GONÇALVES, DA ARV** REFORMAS E FORNECIMENTO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM ALTA.

meio de um simpático robô de rodinhas. Ao mesmo tempo, outro robô entregava a pazinha para consumo do sorvete. Filas de visitantes foram inevitáveis.

## PERIFÉRICOS EM ALTA

Para o diretor da Komatec, a feira deveria ter realização bianual, aumentando a frequência de visitantes e expositores. “Daria mais tempo para o desenvolvimento e apresentação de novidades pois, sendo anual, muitos expositores importantes perderam o interesse pelo

alto investimento e resultados abaixo da expectativa”, pondera o executivo, incluindo entre as ausências mais sentidas nomes como **Tetrapak**, **Masipack**, **Bosch** e **Cavanna**, que já não compareceram na feira do ano passado. “Essa saída voluntária pode ser atribuída ao efeito da **Interpack** (maior feira do setor, promovida a cada três anos, na Alemanha), realizada em maio passado; pelo efeito da crise e também pela repetição”, assinala o trader.

Em sua primeira participação na **Fispal Tecnologia**, a fabricante de linhas especiais e embaladoras **Macfare** se animou pelo interesse gerado por seu mais novo item: um puxador de massa para balas mastigáveis e de coco, com capacidade para até 3 quilos por batch. “Apesar de ter ingressado recentemente no portfólio, já é um sucesso de vendas”, observa Jefferson Salles, diretor administrativo da indústria sediada em Piracicaba (SP). Pelas dimensões compactas, o equipamento movimenta

uma demanda localizada em empresas de pequeno porte e fabricantes semi-industriais, transformando-se na menina dos olhos de microempreendedores, acrescenta Benedito Salles, diretor industrial da Macfare.

Ele comenta que a motivação para enfatizar linhas de pré-processamento e periféricos para a fabricação de candies é decorrente da forte queda no segmento de embaladoras, no qual a empresa é especializada. “Desde o ano passado, esse declínio vem se acentuando, com muito poucas oportunidades surgidas”, ressalta Jefferson Salles. Em contrapartida, a procura por linhas de pequeno porte e equipamentos auxiliares avulsos tem mantido pulso, principalmente no setor de confectionery. “A participação na Fispal injetou algum otimismo,



**FERREIRA, DA FEUL PACK** ESPECIALIZAÇÃO EM LINHAS COMPLETAS PARA PAÇOCA PRENSADA.

mas a maioria das consultas envolve projetos de média e longa maturação”, repassa ele.

Outro aspecto positivo na visão do empresário é a profusão de fábricas dos mais variados portes em busca de inovações para driblar de modo criativo a crise e retomar o crescimento



gradativo das vendas. “Temos visto alguns bons resultados, com a adaptação de linhas ou o simples emprego de maquinário auxiliar, principalmente no segmento de chocolates, que se mantém mais estável”, nota o diretor administrativo. Com relação ao parque nacional de máquinas, ele percebe uma movimentação maior no comércio de equipamentos usados e reformados. Sem contar as grandes empresas do setor de confectionery, com acesso a importações, as pequenas e

atualização de máquinas (retrofit) tem sido também registrada nos talonários de pedidos da **ARV-Alricande**, indústria de embaladoras estabelecida há 28 anos em Mogi das Cruzes (SP). “Os serviços de reforma e peças de reposição para linhas de embalagem nacionais e importadas têm dominado a nossa programação, com um crescimento forte na demanda de indústrias em busca de recuperação de equipamentos nesse momento de crise”, avalia

surpreendente melhor resultado dos últimos cinco anos”, assinala Gonçalves, sem abrir números.

## INVESTIMENTOS PERMANENTES

A boa performance nos projetos de retrofit reativou os ânimos na ARV para aprimoramentos em sua linha de encartuchadeiras automáticas, com aplicações em frascos, tubos, sachês, blisters e saquinhos. “Para segmentos que utilizam cartuchos e demandam muita mão de obra, a automação se torna fundamental nesse momento, potencializando a aplicação da nossa linha de máquinas”, nota o executivo da ARV. Entre os projetos destacados na Fispal Tecnologia, ele sublinha a linha de sachês de alta produção e a encartuchadeira de display para chocolates e barrinhas de cereais e/ou de frutas, com capacidade para até 150 unidades por minuto. “Eram projetos previstos apenas para 2018, que antecipamos e, após a feira, tivemos a confirmação de compra da primeira unidade”, grifa ele. Também chamou a atenção no estande da empresa a linha de dosadores para achocolatados e bebidas lácteas



**LINHA ENCARTUCHADEIRA** PROJETO DA ARV PARA BARRAS DE CHOCOLATE E DE CEREAIS.

médias indústrias enfrentam a dificuldade de conseguir crédito para investimentos. “Esse contingente, que representa boa parte das vendas dos nossos equipamentos, deixou de investir em embaladoras para economizar e investir em seus insumos básicos e essenciais de produção”, analisa Salles.

Essa intensificação no segmento de reforma e

João Ricardo Gonçalves, gestor da ARV. Com a queda vertiginosa nos pedidos de novas linhas, a companhia aproveitou o último ano para promover uma completa reestruturação, conferindo maior destaque à divisão de projetos e reformas, que foi ampliada. “Com isso, fechamos 2016 com um cenário positivo em relação aos anos anteriores e abrimos esse primeiro semestre com um



## LAB DE SOLUÇÕES



**RAFAELA,  
DAS BALAS  
ANTONINA**  
REDUÇÃO DE  
DEZ PARA TRÊS  
OPERADORES.

Uma das inovações introduzidas nesta edição da Fispal Tecnologia foi o espaço destinado à solução de desafios formulados por fabricantes de alimentos a cargo de profissionais do Senai-SP. Antes do início da feira, empreendedores em busca de soluções para suas indústrias foram cadastrados pela internet no Lab de Soluções. A fabricante de balas de banana Antonina, por exemplo, procurava um equipamento que realizasse o descascamento da fruta in natura de forma eficiente. A empresa teve a sua demanda incluída entre os desafios acolhidos pelo Senai e, durante a realização da Fispal, equipes multidisciplinares de profissionais da instituição apresentaram as soluções desenvolvidas.

“No nosso caso, de três opções foi selecionado um sistema semiautomático, isto é, que requer de dois a três operadores. Quando for implementado vai ser mão na roda à nossa operação, pois utilizamos no mínimo dez funcionários para descascar as bananas”, relata Rafaela Takasaki Correa, diretora da Soter, indústria paranaense que fabrica há 37 anos as balas Antonina. Segundo ela, a produção hoje alcança cerca de 500 quilos por dia e as balas à base de banana in natura são distribuídas em todo estado do Paraná. Já em curso, o próximo passo visa desenvolver parceria com um fabricante de máquinas e introduzir a solução apresentada pela equipe do Senai, conta a executiva.

Mais de 1.600 representantes de empresas estiveram presentes no Lab de Soluções do Senai, onde foi possível vivenciar todo processo de geração de ideias para solucionar os desafios das empresas com a ajuda de profissionais de diversas áreas tecnológicas da entidade, informa Cristiana Ambiel, coordenadora técnica da unidade Barra Funda e do Lab de Soluções, montado na Fispal. “Fomos procurados não só por empresas que enfrentam problemas na linha de produção, mas também por outras que buscam melhorias e, principalmente, desenvolvimento de produtos”, acrescenta a especialista.



de alta produção, um mercado que responde atualmente por boa parte de nosso faturamento”, posiciona Gonçalves.

Quando começou a sentir a retranca nos pedidos de embaladoras flowpack para o segmento de candies, que

sustentavam a fábrica em Guarulhos (SP), a **Feul Pack** tomou a acertada decisão de ingressar em um segmento com poucos concorrentes. Assim, ela se especializou em linhas completas para fabricação de paçocas de amendoim

(do tipo rolha, quadrada e/ou retangular), produzindo desde os sistemas para refinação do açúcar, misturadores, moedores e integradores de massa, até a prensa e as embaladoras flowpack e tipo portfólio de dobras laterais. “Fornecemos



tudo para a produção da paçoca e, inclusive, damos suporte técnico e assessoria, que inclui a montagem do galpão e a receita do produto em si”, detalha Flavio Ferreira, diretor da Feul Pack. Com isso, ele confirma, a empresa tem enfrentado a crise generalizada no setor com a carteira de pedidos preservada.

Ainda assim, ele informa ter colhido boas perspectivas em mais uma participação na Fispal Tecnologia. Com um currículo que inclui equipamentos instalados na **Arcor** para a linha de paçoca Amor, campeã no segmento; na **Brassuco** (Paçoca Lual) e na **Kux** (paçoca Moreninha do Rio), seu estande foi endereço certo para empreendedores que vislumbram ingressar no



**KUROSKI, DA RAUMAK** AINDA COMEMORANDO OS RESULTADOS DA FISPAL.

setor doceiro ou incorporar a paçoca no menu, sem fazer investimentos pesados. “Poderia ser melhor, mas as dificuldades com as linhas de crédito para o comprador de máquinas impedem que as vendas deslanchem”, observa Ferreira.

Na **Raumak**, fabricante de empacotadoras baseada em Jaraguá do Sul (SC), o diretor comercial e administrativo Luis Sérgio Kuroski argumenta que os concorrentes da empresa hoje são as grandes marcas mundiais. Em decorrência



- |                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| Acidulantes          | <b>Corantes Naturais</b> |
| Aromas               | Antocianina              |
| Corante Caramelo     | Betacaroteno             |
| Corantes Artificiais | Carmim de Cochonilha     |
| Edulcorantes         | Clorofila                |
| Glucose              | Cúrcuma                  |
| Trehalose            | Urucum                   |

# DAXIA

ingredientes e aditivos

**Há décadas fornecendo ingredientes e aditivos para indústrias alimentícias.**

11 2633 3000 | [www.daxia.com.br](http://www.daxia.com.br)

DAXIA

*Doce Aroma*



dos investimentos feitos em tecnologia, a Raumak detém seu espaço nessa disputa, principalmente com a tendência de as indústrias de alimentos de médio e grande porte deixarem de importar soluções. Contrariando a regra vigente no setor de máquinas, a Raumak fechou seu balanço do ano passado com alta nominal de 16%, cifra também projetada para o exercício atual. “Somos uma empresa extremamente conservadora e este fato foi primordial para continuarmos

Raumak, apesar da aparente estagnação, existe por parte das indústrias de alimentos um empenho permanente para o aprimoramento do parque fabril, visando reduzir custos e aumentar a produtividade. Ele observa que a desaceleração econômica nitidamente retardou investimentos na área, mas há sinais promissores sendo emitidos pelo mercado. Para ele, as empresas de médio e grande porte não permitem o sucateamento de seu parque fabril, sempre bancando

especiais, com características distintas de movimentação e acondicionamento, sempre buscando soluções customizadas e foco em alta produtividade. Na Fispal, a empresa optou por exibir a reformulação completa que vem sendo empregada nas linhas, tanto pelo design como pela tecnologia embarcada. Kuroski avalia como primoroso o trabalho da equipe de engenharia na adaptação ao conceito da Indústria 4.0. Ele detalha que os avanços da Raumak na incorporação de



**DEMONSTRADOR DA INDÚSTRIA 4.0** PRODUÇÃO PERSONALIZADA AO VIVO NA FISPAL.

crescendo. O ano de 2016 foi excepcional e 2017 não será diferente”, avalia Kuroski. Sem contar os contatos promissores feitos na Fispal, ele considera que este segundo semestre já consolidou o fechamento da meta. “Estamos trabalhando agora para o primeiro trimestre de 2018”, grifa.

Segundo o dirigente da

melhoramentos. “Já as pequenas empresas vêm sentindo muito, principalmente pelas dificuldades de financiamento e indisponibilidade de canais para capital de giro”, sublinha Kuroski.

A Raumak, detalha ele, atua apenas sob encomenda e, por isso, não possui um portfólio de linhas standard. Todos os pedidos ganham assim status de projetos

tecnologia embarcada incluem os mais modernos conceitos eletrônicos e mecânicos e, em paralelo, a empresa promove uma análise eficaz de valor, para que os custos acompanhem a capacidade de investimento dos clientes. “Estamos ainda comemorando os resultados da Fispal que, efetivamente, nos surpreenderam”, grifa. ■



# VACA MECÂNICA

*Ital amplia a série Trends 2020 com estudo do setor brasileiro de laticínios*

**O** Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), da Secretaria de Agricultura e

**Abastecimento do Estado de São Paulo**, lançou em julho

o estudo “Brasil Dairy Trends 2020”. Trata-se de um completo guia de informações sobre produtos lácteos com probióticos, prebióticos e fibras, que aborda alimentos com baixo teor de gordura, sódio e açúcar, além de desenvolvimentos com baixo teor de lactose, alto teor de proteína/cálcio e peptídeos bioativos.

“Todos esses temas são nesse momento de suma importância para a indústria de produtos lácteos, que também inclui o segmento de candies, a exemplo do reduto de caramelos de leite e outros tipos de doces à base de leite e derivados”, reporta Raul Amaral Rego, um dos três autores do estudo. Ele, por sinal, participou do livro “Brasil Bakery & Confectionery Trends 2020”, do **Centro de Tecnologia de Cereais e Chocolate (Cereal Chocotec)**, braço de pesquisa do Ital, que analisa as tendências dos setores de panificação, chocolates e confeitos. Na entrevista a seguir, ele detalha os objetivos do Brasil Dairy Trends 2020.

**DR – O que o instituto busca com a série de estudos Trends 2020?**

**Amaral Rego** – O objetivo do Ital é disseminar informações estratégicas, de forma pública

e gratuita, gerando benefícios a milhares de empresas, além de auxiliar no processo de inovação e fornecer para a sociedade brasileira produtos alimentícios de qualidade. A entidade também visa agregar valores que permitam ao consumidor criar uma relação estreita de identidade e confiança no setor.

**DR – Além das informações sobre produtos lácteos com probióticos e ingredientes correlatos, que outras questões o livro levanta?**

**Amaral Rego** – Também constam no documento temas como um levantamento histórico da produção de lácteos no Brasil e desenvolvimento de embalagens diferenciadas. O princípio que norteou a organização das tendências e das plataformas de inovação foi a identificação das macrotendências observadas nas avaliações dos setores técnico e mercadológico da área de laticínios no Brasil e no mundo.

**DR – Quais trabalhos constam na série de estudos?**

**Amaral Rego** – O Brasil Dairy Trends 2020 faz parte da Série Brasil Trends 2020, com estudos já publicados com os temas embalagem, ingredientes, panificação e confeitaria, e bebidas não alcoólicas. Este é



**AMARAL REGO**  
LEVANTAMENTO  
HISTÓRICO DA PRODUÇÃO  
DE LÁCTEOS NO BRASIL.

um trabalho que nos orgulha muito, resultado do monitoramento das tendências e inovações no setor de alimentos, bebidas e embalagem. É uma oportunidade para conhecimento e geração de negócios, na definição do diretor geral do Ital Luis Madi. É bom

frisar que este estudo foi lançado no **Minas Láctea 2017**, evento referência na América Latina, que aconteceu entre os dias 18 e 20 de julho, em Juiz de Fora (MG) e já está disponível no formato eletrônico no site do Ital ([www.ital.sp.gov.br](http://www.ital.sp.gov.br)).

**DR – Quem mais participou da pesquisa?**

**Amaral Rego** – O estudo foi preparado por três autores. Também participaram as pesquisadoras Patrícia Blumer Zacarchenco e Ariene Van Dender, em conjunto com outros 15 pesquisadores do Instituto e de outras entidades como **Unicamp (Universidade Estadual de Campinas)**, **USP (Universidade de São Paulo)**, **IFRJ (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro)**, **IFPR (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná)**, **UFJF (Universidade Federal de Juiz de Fora)**, **Universidade Federal de Viçosa** e **Embrapa Gado de Leite (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária)**. ■





# TOP ATACADISTA/ DISTRIBUIDOR

SÃO PAULO, GRANDE SP E INTERIOR,  
GRANDE BELO HORIZONTE E GRANDE CURITIBA



Fique atento às novidades: o PDR em 2017, além de premiar atacadistas, distribuidores e atacarejos da cidade de São Paulo, Grande São Paulo e Interior do estado, vai eleger os cinco melhores da Grande Belo Horizonte e Grande Curitiba.

Criado em 2007 para reconhecer e estimular a indústria de candies e seus canais de distribuição, o PDR é a única premiação voltada exclusivamente ao nosso setor. Participe!

*Evento de  
premiação*

**18 DE OUTUBRO  
DE 2017**

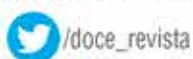
Clube Inglês,  
São Paulo



*Vote no único prêmio  
voltado totalmente para  
o setor de candies*

Acesse:  
[docerevista.com.br/pesquisa-pdr-2017](http://docerevista.com.br/pesquisa-pdr-2017)

Rua Sergipe, 305 - casa 5 - Higienópolis - CEP 01243-001 - São Paulo - SP - Brasil  
Telefax: (11) 3666-8301 | [docerevista@docerevista.com.br](mailto:docerevista@docerevista.com.br) | [www.docerevista.com.br](http://www.docerevista.com.br)



**doce**  
REVISTA