

WACKER

ANUNCIA DISTRIBUIDOR LOCAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NO BRASIL

A Wacker, empresa química com sede em Munique, Alemanha, está ampliando sua rede de distribuição de produtos alimentícios na América do Sul. Desde o dia 10 de agosto de 2014, a Vogler Ingredients Ltda., empresa brasileira de fornecimento de aditivos alimentares, assumiu a distribuição dos produtos de ciclodextrina e cisteína da Wacker para a indústria de alimentos no Brasil. Nos últimos anos, a demanda por ingredientes para produtos alimentícios saudáveis e funcionais apresentou forte crescimento no Brasil. A cooperação com a Vogler Ingredients ampliará o acesso da Wacker ao mercado e alavancará sinergias inter-regionais.

INTRODUÇÃO

Como parte da estratégia da Wacker de atender a crescente demanda na América do Sul, a empresa confiará à Vogler Ingredients a distribuição de ciclodextrinas e de cistina e cisteína de fonte vegetal no Brasil. Estes produtos têm aplicação primária em alimentos e bebidas. “Vemos uma demanda crescente por ingredientes para alimentos funcionais na América do Sul. O mercado alimentício apresentou crescimento dinâmico e está tornando-se cada vez mais importante para nós”, afirma Heiko Zipp, diretor global da equipe de negócios de nutrição da Wacker Biosolutions, a divisão de biotecnologia e de ciências da vida da Wacker. “Com a parceria comercial com a Vogler Ingredients, poderemos atender melhor os potenciais clientes no Brasil e continuar a desenvolver o nosso mercado de produtos alimentícios”.

CISTEÍNA E CICLODEXTRINA

Tradicionalmente, a L-cisteína é produzida de forma industrial a partir de produtos animais ou humanos, como penas ou cabelos, através do cozimento com ácido clorídrico. A Wacker desenvolveu um processo biotecnológico de produção da L-cisteína, no qual o aminoácido é obtido através da fermentação da glicose e de sais inorgânicos. Por isso, os produtos de L-cisteína da Wacker são de fonte vegetal, Kosher e Halal. Eles satisfazem todos os importantes padrões de qualidade de alimentos e farmacêuticos como, por exemplo, EP, a diretiva 2000/63/CE da UE, USP, JP e FCC.

A L-cisteína pode ser usada em grande variedade de aplicações, em particular nos setores farmacêutico, cosmético, alimentício e de suplementos alimentares. Em aplicações alimentícias, o

aminoácido é a substância intermediária ideal para aromas de reação e é usado principalmente em sabores de carne e aromas de assado. Quando adicionada às massas durante o processamento, a L-cisteína quebra o glúten, uma proteína viscosa encontrada na farinha. Com isso, as massas ficam muito mais fáceis de serem trabalhadas.

As ciclodextrinas são oligossacarídeos obtidos através da degradação enzimática de matérias-primas que contêm amido, como milho ou batatas. A principal característica da molécula da ciclodextrina é a sua estrutura tridimensional de forma anular, que possui uma cavidade hidrofóbica no seu centro. Ela é capaz de acomodar uma molécula “hóspede” lipofílica, desde que seu tamanho e sua forma sejam compatíveis. A sua superfície externa hidrofílica garante a compatibilidade com sistemas aquosos. Estas propriedades específicas

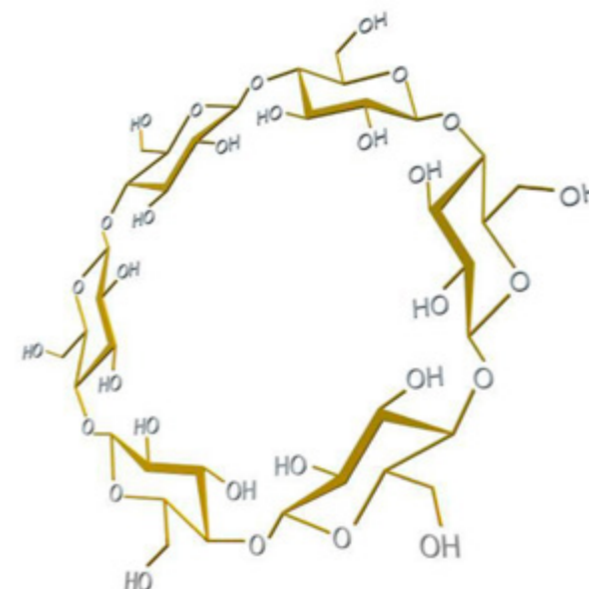


Ilustração de uma alfa-dextrina: como fibra alimentar hidrossolúvel, a alfa-dextrina tem efeito redutor, cientificamente aceito, de açúcar no sangue após a ingestão de refeições ricas em amido (foto: Wacker Chemie AG).

das ciclodextrinas abrem grande variedade de novos campos de aplicação em muitos ramos industriais.

Na indústria de alimentos, por exemplo, a alfa-dextrina oferece um novo método de estabilização de emulsões óleo em água com um produto de fonte vegetal. Ela também pode ser usada como agente aerante para proteínas líquidas e secas. Como agente aerante, torna possível a produção de novos produtos tipo *mousse* sem a necessidade de gordura ou de proteínas do leite. Na Europa, nos EUA e em muitos outros países, a alfa-dextrina é usada como fibra alimentar solúvel. Além disso, a Comissão Europeia certificou que a alfa-dextrina oferece um benefício para a saúde que foi comprovado cientificamente e é capaz de reduzir o aumento do açúcar no sangue após a ingestão de refeições ricas em amido. Outras aplicações da ciclodextrina na indústria de alimentos são o mascaramento de substâncias de sabor amargo, a estabilização de aromas e o incremento da biodisponibilidade de ingredientes ativos.

A Wacker é a única empresa no mundo capaz de fabricar todas as três ciclodextrinas naturais. Elas são comer-

cializadas com o nome de CAVAMAX®.

WACKER BIOSOLUTIONS

A Wacker Biosolutions oferece avançados processos biotecnológicos para a produção de soluções e produtos inovadores, como proteínas farmacêuticas, ciclodextrinas e cisteína produzida por fermentação, que foram concebidos especificamente para o setor de ciências da vida. O portfólio da Biosolutions é complementado com produtos químicos, como a acetilacetona e resinas sólidas de acetato de polivinila de alta qualidade. Esta divisão foca no desenvolvimento de soluções individualizadas para setores em crescimento, como o de aditivos alimentares, ativos farmacêuticos e agroquímicos.

VOGLER INGREDIENTS

Fundada em 1990, a Vogler Ingredients é uma fornecedora brasileira de ingredientes e sabores para a indústria de alimentos. Por meio de três divisões de negócios, Ingredients, Systems e Flavors, a Vogler é capaz de antecipar as tendências do mercado alimentício,



O setor de panificação usa aditivos à base de cisteína para romper o glúten grudento presente no trigo para tornar a massa mais fácil de trabalhar. A WACKER é a única empresa no mundo capaz de fabricar a cisteína da mais elevada pureza com um processo de fermentação (Foto: Wacker Chemie AG).

WACKER

Wacker Química do Brasil Ltda.
Tel.: (11) 4789-8300
www.wacker.com

Vogler Ingredients Ltda.
Tel.: (11) 4393-4400
www.vogler.com.br