



avança no mercado alimentício

Com 69 anos de tradição no mercado, a Química Anastácio conta com um amplo portfólio de produtos que atende às mais diferentes exigências de especificações dos clientes de alimentos e bebidas.

TRADIÇÃO E QUALIDADE

A Indústria Química Anastácio, com 69 anos de tradição e qualidade, já é considerada um dos três maiores distribuidores de matérias-primas para indústrias químicas do Brasil. A empresa conta hoje com cerca de 200 colaboradores divididos em sua matriz na Vila Anastácio, no seu Centro de Distribuição de 12.000 m² na Vila Leopoldina e nas suas filiais de Itajaí/SC, Vitória/ES e escritórios em Mumbai (Índia) e Xangai (China). Sua principal operação hoje consiste em ser um excelente opera-

dor logístico, transformando sua *expertise* em localizar em mais de 30 países, matérias-primas de qualidade para abastecer seus clientes na modalidade *just-in-time*, fornecendo produtos de acordo com a capacidade de recebimento e utilização de seus clientes na América Latina, obviamente incluindo o Brasil.

A Química Anastácio conta com três divisões de negócios: Cuidados Pessoais, Processos Industriais e Alimentos, sendo esta última a caçula da família, com apenas três anos de vida, mas que já conta com um portfólio de 38 itens, entre eles: acidulantes, conservantes, antioxidantes, espessantes, emulsificantes, edulcorantes, aromatizantes, estabilizantes, fibras, dentre outras categorias. A equipe técnico-comercial é composta por sete pessoas, sendo supervisionada pelo engenheiro de alimentos Robson Corrêa, que juntos formam um time altamente qualificado e especializado, sempre pronto para atender às mais diferentes exigências de especificações dos clientes de alimentos e bebidas.

Atualmente, a organização já conta em seu portfólio de clientes com multinacionais líderes no segmento alimentício, mas reconhece que o mercado potencial a ser explorado é bem vasto. Em consonância com uma trajetória bem sucedida em seus desafios, a Química Anastácio vai definitivamente marcar sua presença no setor de insumos para a indústria alimentícia, pois estreará na feira Food Ingredients South America em sua edição de 2010, onde apresentará sua mais nova linha de corantes artificiais, entre outros lançamentos, a saber: Vermelho 40, Vermelho Bordeaux, Vermelho Ponceau, Amarelo Crepúsculo, Amarelo Tartrazina, Azul Brilhante e Azul de Indigotina.

LINHA DE PRODUTOS DIVERSIFICADA

A equipe da Química Anastácio destaca alguns itens que oferece ao mercado com grande competitividade comercial e disponibilidade de volume, almejando assim, o aumento de sua participação no mercado de distribuição de matérias-primas alimentícias, sendo uma alternativa inteligente de parceiro comercial, por ser dotada de alto grau de flexibilidade na sua forma de fazer negócios.

Acessulfame-K

Edulcorante de alta intensidade, sendo apropriado para diabéticos e indivíduos preocupados com a sua forma física, com excelente estabilidade a diferentes temperaturas e ampla extensão de valores de pH. Não é carcinogênico

e apresenta boa solubilidade.

As principais aplicações do Acessulfame-K se voltam para o setor de bebidas (refrigerante, chá, suco, refresco em pó) e iogurtes.

Ácido fumárico

Acidulante não higroscópico com baixa taxa de absorção de umidade; evita a aglomeração dos produtos em pó, prolongando sua validade. Concede a mesma acidez em solubilidade diferente, permitindo várias aplicações. Disponível nas versões *HWS* - utilizado nas aplicações a quente para sobremesas, gelatinas, balas de goma, compotas, geléias e guloseimas doces em geral; e *CWS* - utilizado nas aplicações a frio, como na indústria de bebidas em geral (refrescos em pó).

Ácido sórbico

Conservante para inibir crescimento microbiano, onde maiores concentrações são necessárias em produtos de vida útil muito longa que possuem certo teor de umidade ou condições de refrigeração precárias. Em regra geral, maiores níveis de ácidos sórbicos ou seus sais são necessários quando o teor em umidade é alto, a temperatura ambiente é quente ou a exposição à contaminação é freqüente. Um nível mais baixo é suficiente quando o pH é baixo.

Os principais campos de aplicação são os cremes e margarinas, os molhos e maioneses, os queijos, os produtos de pesca, os produtos cárneos e embutidos diversos, as conservas e verduras ácidas, os produtos derivados de frutas, os produtos de panificação e confeitaria, e os produtos de baixa caloria (pela maior quantidade de água que eles costumam conter, há uma tendência natural em decompor-se mais facilmente).

BHT (butil hidroxi tolueno)

Antioxidante utilizado para retardar a rancificação de óleos e gorduras, auxiliando na estabilização de diversos tipos de produtos e prevenindo alterações em sua cor, odor ou textura. Esse derivado fenólico inibe a oxidação desses materiais, reagindo com os radicais livres oxidantes, convertendo-se em um produto com estrutura estável que tende a não permitir a propagação da reação em cadeia.



Suas principais aplicações são na fabricação de maioneses e margarinas.

Bicarbonato de amônio

Fermento químico e regulador de acidez.

É indicado como fermento químico em formulações de biscoitos e *snacks* assados ou outras aplicações em panificação, como pães e bolos. Promove o crescimento da massa e, por ser volátil, seu aroma desaparece sem deixar sabor.

Bicarbonato de sódio

Componente ativo de fermentos químicos, além de ser também utilizado diretamente na produção industrial de bolos, biscoitos tipo *cream cracker* e massas em geral.

Caféina anidra

Estimulante do sistema nervoso

central, cujas principais aplicações se voltam para o setor de refrigerantes à base de cola e bebidas energéticas.

Corantes artificiais

Qualquer substância adicionada ao alimento ou bebida com a finalidade de:

- Compensar a perda de cor devido à luminosidade, ar, excesso de temperatura, umidade e condições de armazenagem.
- Realçar cores naturalmente presentes.
- Conferir identidade aos alimentos.
- Proteger aromas e vitaminas dos danos causados pela luz.
- Propósitos decorativos.

A tabela abaixo apresenta as principais aplicações dos corantes sintéticos artificiais importados pela Química Anastácio.

CORANTES	APLICAÇÃO
Amarelo Crepúsculo	Cereais, balas, caramelos, coberturas, xaropes, laticínios, gomas de mascar.
Amarelo Tartrazina	Laticínios, licores, fermentados, produtos de cereais, frutas, iogurtes.
Azul Brilhante	Laticínios, balas, cereais, queijos, recheios, gelatinas, licores, refrescos.
Azul Indigotina	Goma de mascar, iogurte, balas, caramelos, pós para refrescos artificiais.
Vermelho Allura ou 40	Alimentos à base de cereais, balas, laticínios, recheios, sobremesas, xaropes para refrescos, refrigerantes, geléias.
Vermelho Bordeaux	Cereais, balas, laticínios, geléias, gelados, recheios, xaropes, preparados líquidos.
Vermelho Ponceau 4R	Frutas em caldas, laticínios, xaropes de bebidas, balas, cereais, refrescos e refrigerantes, sobremesas.





Eritorbato de sódio

Agente na fixação da cor de embutidos, por possuir função antioxidante que, em conjunto com a cura, proporcionam ao produto maior tempo de vida (*shelf life*), agindo diretamente na cor e na conservação.

As principais aplicações são em embutidos cárneos frescos e fermentados, como salame, lingüiça, mortadela, apresuntado e copa, de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos.

Etil vanilina

Aromatizante artificial quimicamente definido, dotado de propriedades organolépticas, obtida por síntese ou outro processo químico adequado, e que ainda não foi encontrada na natureza.

As aplicações da etil vanilina se voltam para fabricantes de aromas, como também para alimentos à base de cereais para alimentação infantil e alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância, sendo um componente em todos os casos do aromatizante imitação baunilha.

Goma guar

É um espessante utilizado em pães e massas doces, para dar maciez, em géis, receitas com frutas e produtos congelados, para impedir a perda de água, no lugar do amido, açúcares e xaropes como uma fonte de viscosida-

de de baixa caloria, em lugar de ovos, proteína e como um aglutinante em comida vegetariana.

Em alimentos atua como fixador de água livre e estabilizador de alimentos, como os sorvetes, cremosos ou não, impedindo a formação de cristais de gelo e estrutura granulosa. Essa propriedade de fixação da água é aproveitada em alimentos congelados, em recheios de tortas e em alimentos para cães.

Manitol em pó

Carboidrato natural encontrado em diversos vegetais, como beterraba, cebola, aipo, figo e azeitonas. No entanto, não pode ser considerado como abundante na natureza e sua distribuição taxonômica é limitada. Portanto, sua extração comercial de fontes naturais não é economicamente viável. Entretanto, ele é facilmente obtido industrialmente a partir da mistura de sorbitol/manitol. Seu sabor é levemente doce, inodoro e provoca certo frescor ao entrar em contato com o paladar.

Por sua característica edulcorante, além de ter um baixo custo e grande versatilidade, torna-se bastante atraente do ponto de vista da indústria alimentícia dietética, principalmente em balas e chicles, pois é um carboidrato que possui valor calórico reduzido, uma vez que é absorvido apenas parcialmente no intestino delgado.

Monoestearato de glicerila 90

Excelente emulsificante alimentício

para produtos de panificação, cremes, recheios, margarinas e gorduras comestíveis, leite em pó, sorvete, goma de mascar, chocolate, caramelos, mostarda, biscoitos e rações.

Nitrito e nitrato de sódio

Desenvolvem cor característica da carne curada e funcionam como bacteriostático em meio ácido. O nitrito inibe a germinação do *C. botulinum* e previne a formação de toxinas nos produtos cárneos curados. O nitrato é bastante empregado nas misturas de carnes, entretanto, seu papel tanto na cura como na conservação ainda não está totalmente esclarecido.

O nitrato atua como fonte de nitrito, que permite que a carne mantenha um nível de nitrito eficaz para a sua conservação. O nitrato é reduzido a nitrito mediante um processo bacteriano, mas para que a quantidade reduzida seja significativa, é necessário um número de bactérias razoavelmente alto, que pode ser prejudicial aos produtos cárneos curados e dificilmente se sabe da quantidade de nitrito que pode formar-se.

Nas fórmulas de cura, o nitrito de sódio é geralmente mais empregado.

O principal pigmento da carne no momento de submetê-la à cura é a mioglobina, que dá a cor vermelho púrpura. Em presença de nitrito e outros subprodutos de reação deste composto, os pigmentos da carne podem sofrer numerosas alterações que dependem de fatores intrínsecos (pH, potencial de oxido-redução, atividade enzimática) e extrínsecos (aditivos, acidificação e aquecimento).

Óleo mineral 210

Derivado do petróleo, produzido a partir da destilação fracionada da parte mais leve do petróleo.

O óleo mineral é utilizado como desmoldante em formas de pães e bolos, como também para não agregar massa na mão de manipuladores.

Propionato de cálcio

Conservante bacteriostático e fungicida, servindo como agente antimofa em produtos de panificação e confeitaria.

É muito aplicado em pães, produ-

tos de confeitaria, bolos embalados e massas frescas. Prolonga o prazo de prateleira dos mesmos, evitando a degradação da qualidade pelo crescimento de fungos na superfície dos produtos com alto teor de umidade na massa. Também utilizado em *pet food* com a mesma finalidade.

Sorbitol em pó

Um dos polióis mais utilizados na indústria alimentícia, cujas principais aplicações são:

- Surimi: agente de sabor, extensor de vida de prateleira, redutor do ponto de congelamento.
- Panificação: umectantes, agente de corpo, melhorador de textura.
- Congelados, recheios: inibidor de cristalização, modificador de cristal, plastificante, extensor de vida de prateleira.
- Salsichas: inibidor de cristalização, modificador de cristal, melhorador de textura, redutor do ponto de congelamento.
- Vegetais e frutas: plastificante, inibidor de cristalização.
- Nozes secas torradas: melhorador de textura/sabor.
- Gomas de mascar: agente de corpo, umectantes, plastificante, agente de sabor, melhorador de textura e de *shelf life*, amaciante da massa.
- Drops comprimidos à base de menta: agente de sabor, extensor de vida de prateleira, melhorador de sabor e textura.

- Fondant: extensor de vida de prateleira, melhorador de textura.
- Marshmallow: modificador de cristais. Suplementos dietéticos e ligados à saúde:
- Açoçante em pó: agente de corpo ou veículo.
- Comprimidos: agente de sabor/corpo, excipiente.
- Xaropes desidratados: agente de sabor/corpo, excipiente.
- Cápsula de gelatina: plastificante, umectantes.

Tripolifosfato de sódio

Agente tamponante (controlador de pH), agente sequestrante, estabilizante de emulsões e/ou redução da viscosidade, emulsificação da gordura com a proteína, prevenção da sinerese, retendo água em produtos cárneos resfriados/congelados.

Suas principais aplicações são em produtos de carne, frangos, peixes e frutos do mar. É apropriado para o uso em salmouras (presuntos, peixes e filés de frango), em soluções (marinados, peixes e descascamento), para adição a seco (salsichas, mortadelas, etc.) e para massagem no *tumbler*, produtos cremosos, ervilhas ou feijões enlatados ou congelados para aumentar a maciez, produtos de ovos, amendoim, gel e gomas, rações para animais, quelação de cátions multivalentes, inibindo a rancificação oxidativa, estabilização da cor em produtos curados, além de ser muito eficiente para tratamento de

água em indústrias alimentícias.

Vanilina

Um dos flavorizantes mais importantes com um odor denso de creme doce.

Largamente usado como componente de vários aromas doces, confeitos, sorvetes, bolos, chocolates, pães, biscoitos, cigarros e vinho.

Polidextrose

Polissacarídeo formado por moléculas de glicose associadas aleatoriamente, apresentando ligações glicosídicas e também, em menores quantidades, ligações com Sorbitol e ácidos alimentícios. Possui 90% de fibras e 1kcal/g. O produto é altamente solúvel e no formato de pó.

Efeitos fisiológicos similares aos das fibras solúveis no organismo:

- Controle do peso corporal.
- Redução dos riscos de diabetes tipo 2.
- Perfil lipídico, por conferir sensação de corpo aos alimentos.
- Estímulo de melhor funcionamento do trato gastrointestinal.
- Baixo índice glicêmico, porque ele quase não gera calorias ao ser ingerido.

Funciona como espessante e umectante. Substitui açúcar ou gordura em produtos de panificação específicos (bolos e pães *light*), chicles, confeitos, recheios, molhos, sobremesas, gelatinas, pudins, balas e bebidas com o apelo saudável (adição de fibras - líquidas ou pó para preparo de chás/refrescos), além de aplicação em barras de cereais. A polidextrose é parcialmente absorvida (5% a 10%): é resistente às enzimas digestivas no intestino delgado.



Química
ANASTÁCIO
tradição & qualidade

Indústria Química Anastácio S/A
Av. Engenheiro Roberto Zucolo, 215
05307-190 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2133-6600
Fax: (11) 2133-6600
www.quimicaanastacio.com.br