



20 ANOS É O MÁXIMO. E É SÓ O COMEÇO

INTRODUÇÃO

Pode perguntar para o pessoal daquela padaria de que você mais gosta, por causa daqueles pãezinhos que parecem feitos em casa, dos bolos divinos e dos biscoitos crocantes, e eles vão dizer para você que é a receita do mestre padeiro. E é verdade. Mas a receita do mestre padeiro, que é secreta, claro, também tem uma pitadinha de segredos que nem ele sabe de onde vêm. Aí é que está, vêm da Granotec. E agora já contamos o segredo. Na essência da massa está o essencial daquele sabor indescritível. Somente em 2010, a Granotec utilizou mais de 4 milhões de quilos de microingredientes, componentes que são dosados apenas poucos ppm's na formulação, e sabe o que é ppm? São apenas partes por milhão na composição do substrato da farinha de trigo, e esse é um mercado que consome ao ano em torno de 9 bilhões de quilos de farinha. É só uma pitadinha na massa, mas daí pode-se concluir que em cada quilo de farinha de trigo comercializada no Brasil tem sempre um ingrediente

Há vinte anos a Granotec se dedica às essências da vida. Compromisso assumido com seus fornecedores e clientes.

Granotec. Surpreendente. É claro que a boa mão, a experiência, o amor pelo que se faz também são essenciais nas receitas, mas o padeiro nem imagina: o segredo do seu segredo deve-se, em boa parte, pelo menos, a esses percentuais mínimos, mas essenciais à crocância, ao sabor e à aparência do que produz. E quando a conversa é em nível industrial, na velocidade dos nossos tempos, aí, sim, os engenheiros de alimentos, os técnicos e analistas que homologam os aditivos que vão compor os ingredientes, que irão chegar à indústria de alimentos, aos moinhos de trigo, e às indústrias de massas e biscoitos, lá na ponta do processo, chegam com muita biotecnologia e nutrição à mesa do consumidor.

A ESSÊNCIA DE UM SEGREDO TORNA A GRANOTEC ESSENCIAL

A bola é a extensão do craque. Mas sem a bola, não existe craque. Está certo. E o que isso tem a ver? Pois veja como isso funciona aplicado

ao mercado de alimentos, para entender a nossa razão de existir. A Granotec vende aditivos e ingredientes essenciais: enzimas, oxidantes, emulsificantes, vitaminas, minerais, *mixes* formulados, moléculas funcionais e fórmulas exclusivas. É o que há de mais moderno em biotecnologia e nutrição. O fornecedor e a Granotec são parceiros um do outro. A Granotec e o cliente também vivem assim. Não há você sem mim e eu não existo sem você, como diria o poeta. É a afinidade entre o craque e a bola, a bola e o craque, que o público, o consumidor final, quer e gosta de ver. A Granotec conquistou essa essencialidade oferecendo soluções inteligentes para cada produto e cada cliente. Sob medida. Pesquisa e desenvolve novos produtos, traz ao mercado as novas tendências. Tudo com garantia de qualidade certificada. E isso não é de hoje. Há vinte anos se dedica às essências da vida. Responsabilidade assumida, compromisso firmado com seus fornecedores e clientes. É a essencialidade do negócio da empresa: fornecedores e clientes sabem que podem confiar na Granotec, e confiança é isso, é saber que há sempre uma solução inteligente nesta parceria. Esse posicionamento nasceu com a empresa.

No início da década de 90, com o fim do regime de cotas de importação e moagem de trigo e a abertura do Brasil para o mercado exterior, foi criada a Granotec do Brasil. A Granotec conseguiu junto com o Ministério da Saúde a autorização do uso de novos aditivos e ingredientes para o tratamento da farinha de trigo, os branqueadores e maturadores. A empresa, que nasceu para ser inovadora, foi pioneira nos processos de tratamento do trigo: introduziu o sistema de micro dosagem em rosca de farinha, formulou os primeiros *mixes* de base integrada, trouxe para o Brasil a fosfolipase e o sistema de Colorimetria. Em 1993, iniciou o tratamento de farinha de trigo e a formulação de pré-misturas, com aplicação de aditivos e ingredientes em sistema contínuo. Dois anos mais tarde, criou o primeiro laboratório analítico privado nacional, credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), para a classificação oficial do trigo. E uma padaria experimental completa - o

Centro de Excelência em Panificação Experimental da Granotec -, um dos mais avançados do Brasil.

AMBOS TORNARAM-SE REFERÊNCIA MUNDIAL NO SETOR

Com esse *know-how* foi possível introduzir no mercado os treinamentos, hoje disputados por todo o setor, para a aplicação de aditivos e a formulação de alimentos derivados do trigo. A Granotec também tornou-se representante exclusiva das marcas mundiais Novozymes, Meelunie, Chopin, Perten, Minolta, Memmert e outras de renome do mercado tritícola.

Em 1998, introduziu no mercado as enzimas em sachês, uma inovação que trouxe a segurança máxima para os procedimentos de manipulação e aplicação.

Para tornar-se essencial ao mercado é preciso estar presente em todos os momentos da vida das empresas parceiras, identificar suas demandas e antecipar-se com soluções.

Em 2008, a Granotec introduziu novos parâmetros reológicos, para alinhar as propriedades características de viscosidade, plasticidade e elasticidade no fluxo de matérias-primas, conforme exigiam as novas demandas fabris dos

processadores de farinhas de trigo.

Com tamanha qualidade e precisão a empresa conquistou Certificação ISO 9001:2008, pela normatização do modelo de Gestão da Qualidade.

As novidades não param: a Granotec desenvolveu produtos com ingredientes funcionais ômega 3, fitosteróis, inulina e licopeno; lançou a linha de emulsificantes de origem 100% vegetal e outros que contribuem com o aumento de *shelf life* de pães e bolos, desenvolveu o primeiro fermento químico Low Sodium para aplicação em biscoitos e bolos, disponibilizou ao mercado enzimas maltogênicas especiais para produtos ricos em fibras.

A Granotec chegou a 2010 com mais de 300 produtos formulados; mais da metade fórmulas exclusivas. A produção cresceu 25% nesse ano, e o número de clientes aumentou em 30%. Ainda em 2010, recebeu 1º lugar no prêmio da Food Design em HACCP na produção de mix de ferro e ácido fólico para a fortificação de farinhas. É a Granotec investindo fortemente no mercado de nutrição. Ampliou seu portfólio com novas vitaminas e minerais reafirmando a necessidade de fazer dos alimentos, fontes mais nutritivas.

Assim a empresa trabalha para tornar-se essencial, como o pão de cada dia na mesa do consumidor.





A EMPRESA PRONTA PARA OS NOVOS DESAFIOS O TRIGO JÁ ESTÁ MADURO. HORA DE BUSCAR A ESSENCIALIDADE NOS DERIVADOS DO LEITE.

A criação da Granolab, em 2004, foi uma resposta às novas necessidades identificadas no mercado. Mais uma vez, soluções completas e eficazes. Em 2008 iniciou sua participação com o desenvolvimento de insumos básicos, produtos e tecnologias aplicadas aos laticínios. São coagulantes, culturas lácteas, bioconservantes, sais fundentes, amidos modificados, sistemas e uma linha de aditivos e ingredien-



tes funcionais. Com o compromisso de atender ao mercado com qualidade e excelência a Granolab criou uma Planta Piloto exclusiva para testes em produtos derivados do leite. Além disto, a partir deste ano, está investindo na ampliação da sua linha de nutrição para atender este mercado em expansão.

A Granotec e a Granolab possuem um laboratório analítico, credenciado pelo MAPA, e certificado internacionalmente por programas interlaboratoriais, como BIPEA (França), CIPEA (Argentina), AACC (EUA) e EMBRAPA

(BR). Além de fornecer os equipamentos mais modernos do mundo para o setor tritícola, com assistência técnica, manutenção e calibração, fornece expertise no controle de qualidade, aferição e melhoramento nos sistemas fabris, mantém agenda permanente de cursos, seminários, fóruns e oficinas para capacitar profissionais do setor da alimentação e nutrição.

PARCERIA DE SUCESSO

A Novozymes é líder mundial em bioinovação. Juntamente com clientes de uma extensa gama de indústrias, criamos as soluções biológicas industriais do amanhã, melhorando o negócio dos nossos clientes e o uso dos recursos de nosso planeta.

Para a indústria de panificação e derivados de trigo a Novozymes, junto com seus parceiros, disponibiliza aos seus clientes um portfólio inovador de produtos e serviços, adequados às características da cada mercado.

No Brasil, a Novozymes conta com os imprescindíveis recursos da parceira Granotec, que pela sua vasta experiência e profundo conhecimento do mercado brasileiro, desenvolve as aplicações adequadas às necessidades dos nossos clientes. Parabenizamos a Granotec pelos 20 anos de sucesso no Brasil e desejamos que assim continue por muitos e muitos anos, desenvolvendo e disponibilizando soluções inovadoras e sustentáveis para a indústria de panificação e ao mercado brasileiro de trigo.

Adauto de Almeida Jr.
Diretor de Vendas da
Novozymes Latin America

GRANOTEC
Nutrição e Biotecnologia

Granotec do Brasil S/A
Rua João Bettega, 5.800 - CIC
81350-000 - Curitiba, PR
Tel.: (41) 3027-7722
Fax: (41) 3027-4400
www.granotec.com.br