

Anuário de Ingredientes 2024

[ACESSE!](#)

FiB

Revista oficial da:



South America

Entrevista
Tereos Amido &
Adoçantes

[Leia aqui](#)

Artigo
Agentes
levedantes

[Leia aqui](#)

Artigo
Ingredientes de
origem vegetal

[Leia aqui](#)

Artigo
Ácido láctico
e lactatos

[Leia aqui](#)



Tereos

**UMA LINHA
DE PRODUTOS
COM QUALIDADE
RECONHECIDA**

CONFIRA

Clique e confira entrevista
exclusiva com José Gutierrez –
Diretor Geral da Tereos Amido &
Adoçantes Brasil



**ACESSE
O QR CODE**
para conhecer
mais sobre
o nosso portfólio

CONTATO



informamarkets

**EDITORA
insumos**

[revista-fi.com](#)



PARA BELEZA
DA PELE



A beleza da pele é fundamental!

Colágeno hidrolisado com inovação, segurança e qualidade para a indústria de nutricosméticos. O colágeno hidrolisado Peptan® é seguro e otimizado para ser facilmente digerível e biodisponível. Além disso, estudos científicos demonstraram que Peptan® atua nas camadas internas da pele e melhora a hidratação.

Contate-nos para conhecer mais soluções inovadoras.

www.peptan.com/pt

rousselot.brasil@rousselot.com

PeptanLatam @RousselotHealth @Peptanlatam

Rousselot
A Darling Ingredients Brand

Mais que uma distribuidora de produtos químicos, somos a extensão do seu negócio.

Contamos com 8 centros de distribuição estrategicamente localizados no Brasil, expandimos nossa presença além das fronteiras, alcançando mercados na Argentina e no México e representamos cerca de 400 fornecedores globais, solidificando nossa posição como uma das principais distribuidoras de produtos químicos na América Latina.

Somos uma parceira global de confiança, comprometida em impulsionar o desenvolvimento dos nossos clientes através de serviços e soluções inovadoras.

Conheça nossas soluções e descubra como podemos ajudar com sua próxima criação!

www.anastacio.com
contato@anastacio.com
11 2133-6600



QUÍMICA
Anastacio

> Nutrição Humana e Esportiva



A revista Food Ingredients Brasil é publicada sob licença da Informa Markets, titular e licenciante da marca.

Informa Markets
Avenida Dra. Ruth Cardoso, 7.221 - 22º
São Paulo, SP

Presidente | Informa Markets Brasil
Marco Basso

Show Director | Informa Markets
Clélia Iwaki

CEO & FUNDADOR
Michel A. Wankenne, MBA
wankenne@insumos.com.br

COO
Jean-Pierre Wankenne
jean-pierre@insumos.com.br

Os artigos assinados não necessariamente traduzem a opinião da editora. Sua publicação obedece a redação original, apenas obedecendo o padrão visual da revista.

Filiado a



Editora Insumos Ltda.
Av. Sargento Lourival Alves de Souza, 130
04675-020 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5524-6931

Fi South America e Hi South America são organizadas por:



CHEGOU O ANUÁRIO DE INGREDIENTES 2024

Veículo oficial da Food Ingredients South America (FiSA), a maior feira de insumos da América Latina, a revista FIB traz em suas edições um conteúdo técnico abrangente, além das novidades e principais tendências do mercado.

Um dos destaques desta edição é o aguardado Anuário de Ingredientes 2024, uma compilação abrangente de fabricantes e distribuidores em diversas categorias de ingredientes, juntamente com os seus respectivos contatos.

Cuidadosamente elaborado para servir como uma valiosa ferramenta para os profissionais da indústria alimentícia, o Anuário de Ingredientes oferece uma fonte confiável de informações para facilitar a busca e aquisição de ingredientes de alta qualidade, agilizando os processos de pesquisa e aquisição dos mais diversos ingredientes.

Esta edição também traz uma importante mudança estratégica, que reforça ainda mais a parceria entre a Editora Insumos e a Informa Markets.

Desde o início deste ano, a FIB está sendo hospedada na plataforma digital FiSA Xperience (<https://app.informamarkets.com.br/event/fisa-xperience-2024>), da Fi South America, oferecendo acesso ampliado ao seu conteúdo, através da infraestrutura e alcance global da plataforma, de modo a alcançar um público mais amplo de leitores e profissionais da indústria de alimentos, bem como expandir as oportunidades de levar informações confiáveis e atuais.

Boa leitura!

Michel A. Wankenne

CONTEÚDO

EDITORIAL

Por Michel A. Wankenne.

04



ENTREVISTA

“Estamos sempre observando o mercado e identificando novas oportunidades.”

José Gutierrez, Diretor da Tereos Amido & Adoçantes
Brasil

06



AGENTES LEVEDANTES

Essenciais em muitas formulações alimentícias, cada tipo de agente levedante possui sua aplicação específica, dependendo do resultado desejado na textura e na estrutura do produto.

10



INGREDIENTES DE ORIGEM VEGETAL

Os ingredientes vegetais são uma parte importante da indústria alimentícia, não apenas por suas propriedades nutricionais, mas também por sua contribuição para sabor, textura, cor e outros atributos dos produtos finais.

18



ÁCIDO LÁCTICO E LACTATOS

Utilizados como conservante, acidulante e aromatizante em produtos como queijos, bebidas e conservas, melhoram a segurança e o sabor dos alimentos.

26

ANUÁRIO DE INGREDIENTES 2024

34



TEREOS AMIDO & ADOÇANTES LIDERANÇA, INOVAÇÃO E COMPROMISSO COM A SUSTENTABILIDADE

Desde a sua chegada ao Brasil em 2011, a Tereos Amido & Adoçantes solidificou sua posição como uma das principais produtoras do setor de amidos e adoçantes, diferencia-se no mercado não apenas pela qualidade dos seus produtos, mas também pelo compromisso com a sustentabilidade. Em entrevista à FIB - Food Ingredients Brasil -, José Gutierrez, Diretor da Tereos Amido & Adoçantes Brasil, fala sobre a visão estratégica para o futuro do mercado e os planos de expansão e diversificação da empresa.

Revista Food Ingredients Brasil (FIB) - A Tereos Amido & Adoçantes está presente no Brasil desde 2011, e hoje é uma das principais produtoras do setor de amidos e adoçantes. Qual a participação da empresa no mercado brasileiro?

José Gutierrez - A Tereos Amido & Adoçantes é a terceira maior produtora de amidos nativos e xaropes de glucose e

maltose do Brasil, localizada em Palmital/SP, e representa cerca de 10% da receita do Grupo no Brasil, atuando com amidos nativos, xaropes de milho e ingredientes para nutrição animal.

FIB - A Tereos Amido & Adoçantes transforma sua matéria-prima, obtida a partir do processamento do milho, em ingredientes de alta qualidade.



José Gutierrez
Diretor da Tereos Amido & Adoçantes Brasil

A TEREOS AMIDO & ADOÇANTES SE MANTÉM À FRENTE AO OFERECER UM PORTFÓLIO DIVERSIFICADO DE XAROPES E ADOÇANTES, ATENDENDO AS NECESSIDADES DOS CONSUMIDORES QUE BUSCAM OPÇÕES MAIS SAUDÁVEIS.

Qual a diversidade do portfólio oferecido ao mercado?

José Gutierrez - A Tereos tem uma forte capacidade de transformar matéria-prima, como o milho, em uma variedade de ingredientes de alta qualidade. Oferecemos em nosso portfólio produtos como amido de milho, glucose e maltose, além do mais recente produto, óleo de milho bruto, utilizado para produção de óleo de milho refinado. Também atuamos em Nutrição Animal com glúten de milho, gérmen e fibras de milho 21%.

Aproveitamos as sinergias do Grupo Tereos para complementar nosso portfólio no Brasil com produtos Europeus e Asiáticos, como glúten de trigo, dextrose monoidratada, sorbitol e maltodextrina. Essa diversidade de produtos oferecidos nos possibilita atender diversos setores que vão além da indústria alimentícia,

como os mercados de nutrição animal e outras aplicações industriais.

FIB - *Como a Tereos enxerga o futuro do mercado de açúcar e amidos, especialmente considerando as mudanças nas preferências dos consumidores?*

José Gutierrez - A Tereos adota uma visão estratégica para compreender o futuro de seus mercados de atuação, considerando de perto as transformações nas preferências dos consumidores. Consciente da crescente preocupação com a saúde e o bem-estar, a empresa responde às mudanças na demanda por produtos mais saudáveis e sustentáveis. Dentro desse cenário dinâmico, a Tereos Amido & Adoçantes se mantém a frente ao oferecer um portfólio diversificado de xaropes e adoçantes, atendendo as necessidades dos consumidores que buscam opções mais saudáveis.

Além disso, em sintonia com as evoluções do mercado, a Tereos está trazendo para o Brasil a marca Ensemble, uma linha de produtos à base de proteína vegetal, em resposta à demanda crescente por alternativas à proteína animal. Este movimento demonstra o compromisso da empresa em inovar e diversificar seu portfólio para atender as demandas em constante evolução dos consumidores, oferecendo soluções que promovem tanto a saúde quanto a sustentabilidade.

FIB - *Como a empresa tem se destacado no mercado em termos de inovação e diferenciação?*

José Gutierrez - Quanto a diferenciação, nossa excelência no atendimento é reconhecida pelos nossos clientes pela proximidade e atenção oferecida, além da qualidade dos produtos. Nosso xarope é, sem dúvida, o melhor do mercado. Somos o único fornecedor com xarope desmineralizado do mercado brasileiro. A desmineralização retira sais do produto, fazendo com que tenha sabor límpido e

cor clara diferenciada. Alguns xaropes do mercado chegam a apresentar sabor levemente salgado, pois não tiraram os sais de seus produtos como nós fazemos.

No que diz respeito a inovação, estamos continuamente ampliando nosso portfólio e introduzindo novidades para atender as demandas dos clientes. Para garantir um portfólio de inovações alinhado com as tendências de mercado e as necessidades dos consumidores, a Tereos está constantemente estudando a importação de novos produtos de nossas plantas na Europa. Esses produtos im-

portados não apenas preenchem lacunas específicas no mercado local, mas também respondem à crescente demanda por opções sustentáveis. Entre esses produtos, destaca-se a marca Ensemble de produtos plant-based, que está em sintonia com o aumento da busca por alternativas mais saudáveis e éticas por parte dos consumidores. Essa estratégia demonstra nosso compromisso com a inovação, oferecendo alternativas modernas e sustentáveis que atendem as expectativas dos clientes e acompanham as tendências de consumo.

FIB - Como a empresa aborda questões relacionadas a sustentabilidade, especialmente considerando a produção de açúcar e amidos? Quais iniciativas a empresa tem adotado na cadeia de suprimentos?

José Gutierrez - Globalmente, o Grupo Tereos anunciou recentemente sua adesão à iniciativa Science Based Targets (SBTi) para iniciar um processo para estabelecer um plano de descarbonização em conformi-

dade com o Acordo de Paris. Como Grupo, temos o objetivo de zerar as emissões de gases de efeito estufa (GEE) até 2050, no máximo, em toda a cadeia de valor, desde as atividades agrícolas até a transformação e comercialização dos seus produtos. Para isto, o Grupo está investindo cerca de 800 milhões de euros.

A descarbonização das atividades agrícolas passa também pela implementação de uma estratégia de desmatamento zero. Até o final de 2025, o Grupo garantirá 100% do fornecimento de matérias-primas agrícolas provenientes de áreas não desmatadas, o que pressupõe rastreabilidade e garantias sobre sua origem. No Brasil, a rastreabilidade da cadeia do milho é nosso ponto-chave e hoje, a Tereos Palmital já garante que 100% do seu milho originado cumpre os requisitos SBTi.

Vale também ressaltar o sólido compromisso do nosso Grupo com a certificação da sua matéria-prima, produtos e processos através das mais

A TEREOS ESTÁ CONSTANTEMENTE ESTUDANDO A IMPORTAÇÃO DE NOVOS PRODUTOS DE NOSSAS PLANTAS NA EUROPA PARA GARANTIR UM PORTFÓLIO DE INOVAÇÕES ALINHADO COM AS TENDÊNCIAS DE MERCADO E AS NECESSIDADES DOS CONSUMIDORES.

renomadas certificações, como Bonsuero, SAI, CARB, Halal, Kosher, entre outras.

FIB - *Quais são os planos da empresa para os próximos anos, tanto em termos de produtos quanto de mercados-alvo?*

José Gutierrez - Estamos sempre observando o mercado e identificando novas oportunidades. O início da produção do óleo bruto de milho é um bom exemplo disso.

Como parte de um Grupo global, também aproveitamos a oportunidade de importar soluções que sejam adequadas às necessidades específicas do mercado brasileiro. O Grupo reconhece o potencial do mercado de amidos e adoçantes no Brasil, tanto em termos de demanda quanto de oportunidades para novos produtos.

Hoje, no nosso portfólio de importados, oferecemos o glúten de trigo, para os mercados de panificação e PET, e dextrose para diversas aplicações do setor alimentício e industrial.

Nosso objetivo é continuar investindo em nosso crescimen-

to e expandir nossa moagem de milho em Palmital-SP e diversificar nossa linha de produtos para atender as necessidades em constante evolução dos mercados em que atuamos.

FIB - *O que mais o atrai na Tereos como local de trabalho? E como você descreveria sua experiência até agora trabalhando na empresa?*

José Gutierrez - Minha conexão com a Tereos vai além do simples interesse profissional; é uma afinidade genuína. Cresci em um ambiente ligado a agricultura, onde cada aspecto da vida era permeado pela terra. Desde os meus primeiros anos em um sítio em Marília, próximo daqui, até hoje, a agricultura tem sido uma parte intrínseca de quem sou. Com pais e irmãos agrônomos, fui imerso nesse universo desde o início.

A Tereos, para mim, é mais do que uma empresa; é uma extensão desse mundo que sempre conheci. O nome por si só evoca essa ligação com a terra, representando mais de 11.200 fazendeiros franceses

ESTAMOS SEMPRE OBSERVANDO O MERCADO E IDENTIFICANDO NOVAS OPORTUNIDADES. O INÍCIO DA PRODUÇÃO DO ÓLEO BRUTO DE MILHO É UM BOM EXEMPLO DISSO.

unidos em uma cooperativa. Seu logo, representa as culturas que processa e seus produtos, é uma representação visual desse compromisso com a agricultura em todas as suas facetas.

Além disso, vejo a Tereos como um campo fértil de possibilidades, simbolizado pela linha do horizonte em seu logo. Essa vastidão me lembra não apenas da amplitude dos campos, mas também das infinitas oportunidades que a empresa oferece. É uma combinação de familiaridade e perspectiva, uma sensação de pertencimento e ao, mesmo tempo, de expansão. Sou verdadeiramente grato pela oportunidade de contribuir para esse ambiente e fazer parte desse legado. ■

AGENTES LEVEDANTES

Cada tipo de agente levedante possui sua aplicação específica, dependendo do resultado desejado na textura e na estrutura do produto



Essenciais em muitas formulações de pães, bolos, biscoitos e outros produtos de panificação, são substâncias usadas para ajudar a massa a crescer e a se tornar mais leve e porosa durante o cozimento.

PEQUENO HISTÓRICO DAS LEVEDURAS

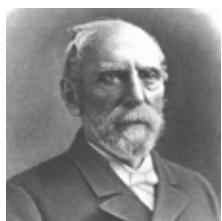
As leveduras são os organismos que mais cedo foram domesticados, com os primeiros vestígios de atividade de produção de pão e cerveja a surgir na civilização egípcia. Em 1680, o holandês Anton van Leeuwenhoek (1632-1723)

fez as primeiras observações microscópicas de leveduras, mas apenas em 1837, estas foram classificadas no reino fungi pelo médico e fisiologista alemão Theodor Schwann (1810-1882). Em 1857, Louis Pasteur (1822-1895) provou que a fermentação alcoólica era realizada por leveduras e demonstrou que o crescimento destas era promovido pela oxigenação do meio, mas que nestas condições a fermentação alcoólica era inibida - um efeito mais tarde chamado “Efeito Pasteur”.

No final do século XVIII já tinham sido identificadas duas espécies de leveduras pela sua utilização na produção de cerveja: *Saccharomyces cerevisiae* (fermentação alta) e *Saccharomyces carlsbergensis* (fermentação baixa).

A comercialização de leveduras na Europa deu-se desde bastante cedo. Desde 1780, a *S. cerevisiae* tem sido vendida comercialmente para fabrico do pão na Holanda e, em





Anton van
Leeuwenhoek

1632-1 723

Theodor
Schwann

1810-1 882

Louis
Pasteur

1822-1 895

Baron Max
de Springer

1807-1885

Charles Louis
Fleischmann

1835- 1897

1800, a Alemanha começou a comercializar *S. cerevisiae* sob a forma de creme. Em 1825, foi desenvolvido um método para remover o líquido, de forma que a levedura pudesse ser preparada em blocos sólidos, um processo que sofreu significativas melhorias quando da introdução da prensa, em 1867.

Em 1872, Baron Max de Springer (1807-1885) desenvolveu um processo de produção de levedura granulada. Foi o fundador da empresa de leveduras Biospringer, hoje Lesaffre. Já nos Estados Unidos, a comercialização de levedura começou apenas quando da Exposição Universal de 1876, onde Charles Louis Fleischmann (1835-1897) exi-

biu o produto e explicou o seu processo. Esse pesquisador e empresário checo/austríaco, radicado americano, junto com o seu irmão, fundou, em 1868, a empresa Fleischmann.

AGENTES LEVEDANTES E SUAS APLICAÇÕES

Os agentes levedantes podem ser classificados em três categorias principais, com base em seu modo de atuação:

- Biológicos: a levedura é o exemplo mais comum de agente levedante biológico. Atua convertendo açúcares presentes na massa em dióxido de carbono e álcool através do

processo de fermentação. Esse gás de dióxido de carbono se expande durante o cozimento, criando bolsões de ar que tornam o produto final leve e aerado. A levedura é amplamente utilizada na fabricação de pães e outros produtos de panificação.

- Químicos: esses agentes liberam gás de dióxido de carbono através de reações químicas. Os mais comuns são o bicarbonato de sódio e o fermento em pó. O bicarbonato de sódio necessita de um ácido (como vinagre, suco de limão ou cremor de tártaro) para ativar a liberação de dióxido de carbono. Já o fermento em pó contém tanto o ácido quanto a base, necessários para a rea-

OS AGENTES LEVEDANTES PODEM SER CLASSIFICADOS EM TRÊS CATEGORIAS PRINCIPAIS, COM BASE EM SEU MODO DE ATUAÇÃO: BIOLÓGICOS, QUÍMICOS E MECÂNICOS.

ção, e pode liberar dióxido de carbono em duas etapas: uma em temperatura ambiente, quando umedecido, e outra ao ser aquecido.

- Mecânicos: esses agentes funcionam incorporando ar ou vapor na massa. O exemplo mais comum é o batimento de claras em neve, que introduz ar na mistura e ajuda a estruturar e aerar produtos como mousses e alguns tipos de bolo. Outro exemplo é o vapor, que se expande durante o cozimento e pode ajudar a levantar a massa, como acontece no cozimento de pães e bolos.

Cada tipo de agente levedante possui sua aplicação específica, dependendo do resultado desejado na textura e na estrutura do produto. A escolha do agente levedante correto é crucial para o sucesso na panificação e na confeitoria.

AGENTES LEVEDANTES BIOLÓGICOS

Os agentes levedantes biológicos são principalmente baseados em microrganismos que fermentam os açúcares presentes na massa, produzindo dióxido de carbono e, em alguns casos, álcool. Os principais tipos são:

Levedura: a mais comumente usada na panificação é a *Saccharomyces cerevisiae*. É responsável pela fermentação que produz dióxido de carbono, fazendo com que a massa cresça e fique aerada. Pode ser encontrada em várias formas, como fresca, seca ou instantânea, cada uma com características específicas de ativação e uso.

O fermento biológico fresco, também conhecido como fermento de padeiro, é um fermento natural feito a partir de leveduras vivas. É geralmente encontrado em tabletes ou blocos e deve ser mantido refrigerado para preservar sua qualidade. Esse tipo de fermento é ideal para receitas que requerem uma fermentação prolongada, como pães e brioches. Antes de ser adicionado à massa, precisa ser ativado, dissolvendo-o em água morna com um pouco de açúcar. Além de conferir um sabor característico ao pão, também deixa a massa mais macia e elástica.

Já o fermento biológico seco é uma versão desidratada do fermento biológico fresco. É comercializado em sachês ou pacotes e pode ser armazenado em temperatura ambiente por um longo período de tempo. Esse tipo de fermento é mais fácil de usar do que o fermento biológico fresco, pois não precisa ser ativado antes de ser adicionado à massa;

A LEVEDURA É O EXEMPLO MAIS COMUM DE AGENTE LEVEDANTE BIOLÓGICO.

basta misturá-lo diretamente com os outros ingredientes secos. É ideal para receitas que requerem uma fermentação mais rápida, como pães de forma e pizzas.

Massa madre (*levain* ou *sourdough*): é uma cultura de leveduras e bactérias lácticas naturalmente presentes na farinha e no ambiente. É um fermento feito a partir de uma mistura de farinha e água que é deixada em repouso para fermentar naturalmente. É amplamente utilizado em receitas de pães artesanais e



confere um sabor único ao pão. O fermento natural requer tempo e cuidados para ser preparado e mantido, mas uma vez pronto, pode ser utilizado por um longo período. Além de contribuir para o sabor, é rico em bactérias.

Leveduras selvagens: além da *Saccharomyces cerevisiae*, existem outras leveduras selvagens que podem ser usadas na fermentação de pães e bebidas alcoólicas. Essas levedu-

ras são frequentemente encontradas na pele de frutas e no ambiente e podem contribuir para sabores e texturas únicas em produtos fermentados.

Bactérias lácticas: embora não sejam leveduras, as bactérias lácticas desempenham papel crucial na fermentação de certos tipos de pães, como o pão de fermentação natural. Trabalham em conjunto com as leveduras na massa madre, produzindo ácido láctico e acético, que conferem sabor e melhoram a conservação do pão.

Embora a levedura *Saccharomyces cerevisiae* seja o agente levedante biológico mais comum e amplamente utilizado, a diversidade de microrganismos presentes na

A MASSA MADRE É UMA CULTURA DE LEVEDURAS E BACTÉRIAS LÁCTICAS NATURALMENTE PRESENTES NA FARINHA E NO AMBIENTE. É UM FERMENTO FEITO A PARTIR DE UMA MISTURA DE FARINHA E ÁGUA QUE É DEIXADA EM REPOUSO PARA FERMENTAR NATURALMENTE.

fermentação natural ou em culturas específicas pode criar uma ampla variedade de sabores e texturas em produtos de panificação.

AGENTES LEVEDANTES QUÍMICOS

Os agentes levedantes químicos são substâncias que reagem quimicamente para produzir gás, geralmente dióxido de carbono, que ajuda a massa a crescer e a ficar leve e aerada. Os principais tipos usados na culinária e na confeitoria incluem:

Bicarbonato de Sódio (*Baking Soda*): é uma base que, quando combinada com um ácido e umidade, reage e produz dióxido de carbono. A presença de um ácido é crucial para essa reação, portanto, em receitas que utilizam bicarbonato de sódio, geralmente é encontrado ingredientes ácidos, como iogurte, suco de limão, vinagre ou cremor de tártaro.

O bicarbonato de sódio tem bastante força, sendo quatro vezes mais potente do que o fermento em pó. É um ingrediente que deve ser utilizado na medida certa, pois pela força que tem, se utilizado em excesso e sem ingredientes ácidos em quantidade suficiente para o ativar (ao mesmo tempo que neutralizam o seu sabor), o excedente de bicarbonato de

sódio na receita vai deixar um sabor alcalino, metálico e nada agradável.

Fermento em pó: é uma mistura que geralmente contém bicarbonato de sódio, um ou mais ácidos secos (como o fosfato de cálcio ou o creme de tártaro) e, às vezes, um amido (como o amido de milho) para absorver a umidade e evitar a ativação prematura. Quando





OS AGENTES LEVEDANTES QUÍMICOS MAIS COMUNS SÃO O BICARBONATO DE SÓDIO E O FERMENTO EM PÓ.

misturado com líquidos, libera dióxido de carbono, fazendo com que a massa cresça. É muito utilizado em receitas de bolos, biscoitos e muffins. Ao contrário dos fermentos biológicos, não requer fermentação, o que significa que as receitas que o utilizam não precisam descansar antes de irem ao forno.

O fermento químico em pó precisa de líquido para que ocorra a reação necessária à formação de dióxido de carbono (enquanto ambos os componentes se mantiverem secos estão inativos) e calor.

É por esse motivo que os bolos só crescem quando expostos ao calor a temperaturas superiores a 60°C (dentro do forno).

Pode ser de dois tipos: fermento em pó de ação simples, que libera dióxido de carbono assim que é umedecido, o que significa que a massa precisa ser assada imediatamente após a mistura; e fermento em pó de dupla ação, a forma mais comum, que libera uma pequena quantidade de gás quando umedecido e, em seguida, uma quantidade adicional quando aquecido, o

que dá mais flexibilidade, pois a massa não precisa ser assada imediatamente.

Os agentes levedantes químicos são escolhidos com base no tipo de receita e no efeito desejado. São especialmente úteis em produtos de panificação que não têm tempo suficiente para passar pelo processo de fermentação biológica, como é o caso de muitos bolos, biscoitos e outros itens de confeitoraria rápida.

O CREMOR DE TÁRTARO

Também conhecido como bitartarato de potássio, é um subproduto ácido do processo de fermentação do vinho. É formado naturalmente como um sedimento cristalino nas paredes dos barris de vinho. Depois de purificado, torna-se um pó branco, inodoro e com sabor ácido, amplamente utilizado na culinária e confeitoria.

Na culinária, tem várias aplicações, incluindo estabilizador de claras de ovos; prevenção de cristalização do açúcar; agente levedante; estabilizador de cor em vegetais; e modificador de pH.

Apesar das suas várias utilidades, não é um ingrediente que costuma ter substitutos diretos, devido a sua função química específica, especialmente em receitas que exigem sua interação com outros ingredientes para ação levedante ou estabilização.



AGENTES LEVEDANTES MECÂNICOS

Os agentes levedantes mecânicos são aqueles que incorporam ar ou vapor na massa ou na mistura, contribuindo para sua expansão e leveza. Diferentemente dos agentes biológicos e químicos, que produzem gases por meio de reações químicas ou biológicas, os agentes mecânicos dependem de métodos físicos para introduzir o ar. São utilizados em processos de batimento de ingredientes, sova de massas, cremagem, folhamento, peneiramento e vapor.

Esses métodos mecânicos são essenciais na panificação e na confeitoria, muitas vezes sendo utilizados em conjunto com agentes levedantes químicos ou biológicos para alcançar a textura desejada. ■

INGREDIENTES DE ORIGEM VEGETAL

O uso de ingredientes vegetais é uma tendência crescente, contribuindo para a qualidade sensorial, nutricional e funcional dos alimentos e bebidas



Os ingredientes vegetais são uma parte importante da indústria alimentícia, não apenas por suas propriedades nutricionais, mas também por sua contribuição para sabor, textura, cor e outros atributos dos produtos finais.

INTRODUÇÃO

Com a crescente conscientização sobre os benefícios das dietas saudáveis, houve um aumento significativo na demanda por produtos alimentícios naturais e saudáveis alavancando o mercado de ingredientes de origem vegetal, cuja variedade de fontes inclui frutas, vegetais, legumes, grãos, oleaginosas, ervas e especiarias.

A versatilidade desses ingredientes permite sua incorporação em diversos tipos de formulações, desde alimentos processados até refeições

prontas, produtos de panificação e bebidas, oferecendo não apenas uma ampla gama de nutrientes essenciais, como vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes, que contribuem para uma alimentação balanceada e benéfica para a saúde, mas também propriedades que auxiliam na estabilização, espessamento ou emulsificação de produtos alimentícios, bem como na melhoria do sabor, cor, aroma e textura.

Entre os principais tipos de ingredientes vegetais utilizados na indústria de alimentos e bebidas, destacam-se:

HOUVE UM
AUMENTO
SIGNIFICATIVO
NA DEMANDA
POR PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS
NATURAIS E
SAUDÁVEIS
ALAVANCANDO
O MERCADO DE
INGREDIENTES DE
ORIGEM VEGETAL.

Frutas: são fontes ricas de vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes, além de conferirem sabor e cor. São usadas em forma natural, desidratadas, concentradas, purês ou sucos em produtos como iogurtes, geleias, sucos, sorvetes e refrigerantes.

Vegetais: fornecem uma ampla gama de nutrientes, incluindo fibras, vitaminas e minerais, e contribuem para o sabor, cor e textura. São utilizados em forma de purês, desidratados ou em pó, em produtos como sopas, molhos, snacks, sucos e produtos cárneos processados.

Leguminosas: são ricas em proteínas vegetais, fibras e micronutrientes, podendo ser usadas em alimentos como hambúrgueres vegetais, sopas, patês e snacks para adicionar conteúdo proteico e texturas variadas.

Grãos: são fontes importantes de carboidratos, proteínas, fibras e vitaminas do complexo

B. São usados em uma variedade de produtos como massas, pães, cereais, bebidas à base de grãos e barras de cereais.

Oleaginosas: oferecem gorduras saudáveis, proteínas, fibras e antioxidantes. São utilizadas em manteigas, snacks, confeitos, produtos de panificação e bebidas vegetais.

Ervas e especiarias: utilizadas para conferir sabor, aroma e cor a alimentos e bebidas, possuem propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias.

Algas: são fontes de nutrientes essenciais, como iodo, ferro, cálcio e ácidos graxos ômega 3. São utilizadas em produtos como snacks, saladas, temperos e suplementos nutricionais.

Raízes e tubérculos: são usados como fontes de amido, fibras e antioxidantes, sendo incorporados em produtos como purês, chips, sopas, molhos e sucos.





O uso de ingredientes vegetais é uma tendência crescente, devido a sua contribuição para a qualidade sensorial, nutricional e funcional dos produtos alimentícios e bebidas.

BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS... E FUNCIONAIS

Os ingredientes vegetais contribuem para um perfil nutricional equilibrado, favorecendo a saciedade e proporcionando uma variedade de sabores e texturas que ajudam a tornar os alimentos mais atraentes para os consumidores.

As frutas e vegetais, por exemplo, fornecem uma ampla gama de vitaminas, incluindo vitamina C, A, E e K, além de minerais essenciais, como potássio, cálcio e ferro. Também contêm compostos bioativos, como carotenoides e flavonoides, que apresentam propriedades antioxidantas e anti-inflamatórias, contribuindo para a prevenção de doenças crônicas.

A VERSATILIDADE DOS INGREDIENTES VEGETAIS PERMITE SUA INCORPORAÇÃO EM DIVERSOS TIPOS DE FORMULAÇÕES, DESDE ALIMENTOS PROCESSADOS ATÉ REFEIÇÕES PRONTAS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BEBIDAS.

Os grãos integrais são outra importante fonte de nutrientes, fornecendo carboidratos complexos, fibras dietéticas e vitaminas do complexo B. Esses nutrientes auxiliam na regulação do trânsito intestinal, no controle de níveis de açúcar no sangue e na manutenção da saúde cardiovascular.

As leguminosas, incluindo feijão, lentilha e grão-de-bico, são uma fonte concentrada de proteínas vegetais, fibras e micronutrientes, como ferro e zinco. Além de promoverem



ALÉM DE BENEFÍCIOS À SAÚDE, OS INGREDIENTES VEGETAIS CONTRIBUEM PARA UMA AMPLA VARIEDADE DE ATRIBUTOS SENSORIAIS.

saciedade e controle do apetite, possuem baixo índice glicêmico, o que as torna adequadas para dietas voltadas para a regulação de açúcar no sangue.

As oleaginosas, como amêndoas, nozes e castanhas, contêm gorduras saudáveis, proteínas, fibras e antioxidantes, contribuindo para a saúde cardiovas-

cular, fornecendo ácidos graxos mono e poli-insaturados, além de fitosteróis que auxiliam na redução do colesterol LDL.

As ervas e especiarias, ingredientes conhecidos na indústria alimentícia, adicionam mais do que sabor aos produtos, pois contêm compostos bioativos com propriedades

antioxidantes, antibacterianas e anti-inflamatórias, o que pode conferir benefícios adicionais à saúde.

Além dos benefícios citados, os ingredientes vegetais oferecem múltiplas funções nas formulações de alimentos e bebidas, contribuindo para uma ampla variedade de atri-

FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
VALOR NUTRICIONAL	São ricos em vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes essenciais.
PERFIS DE SABOR	Oferecem uma ampla gama de sabores, desde doce (frutas) até amargo (vegetais folhosos) e picante (ervas e especiarias).
TEXTURAS VARIADAS	Influenciam a textura dos produtos, contribuindo para cremosidade, crocância ou outras características desejadas.
COR NATURAL	Fornecem cores naturais a alimentos e bebidas, evitando a necessidade de corantes artificiais.
ESTABILIZANTES	Pectinas de frutas e vegetais estabilizam produtos como geleias e sorvetes, conferindo consistência e durabilidade.
EMULSIFICANTES	Lecitina extraída de fontes vegetais, como a soja, atua como emulsificante em produtos como molhos e maioneses.
ESPESSANTES	Polissacarídeos vegetais, como goma xantana e goma guar, são utilizados como espessantes em molhos, iogurtes e bebidas.

butos sensoriais. Sua aplicação estratégica permite a criação de produtos de alta qualidade, saborosos e alinhados às tendências de consumo atuais.

Um desses atributos é a ampla gama de sabores, desde doce até amargo, e picante. A combinação de diferentes ingredientes vegetais pode criar perfis de sabor únicos e equilibrados. As frutas cítricas,

OS INGREDIENTES VEGETAIS CONTRIBUEM PARA UM PERFIL NUTRICIONAL EQUILIBRADO, FAVORECENDO A SACIEDADE E PROPORCIONANDO UMA VARIEDADE DE SABORES E TEXTURAS.

por exemplo, podem adicionar acidez e frescor, enquanto especiarias conferem notas quentes e doces.

Além disso, podem influenciar a textura, contribuindo para cremosidade, crocância ou outras características desejadas.

Os purês de vegetais podem adicionar uma textura suave e cremosa a sopas e molhos, enquanto sementes e nozes podem proporcionar crocância a pães e barras de cereais.

Muitos ingredientes vegetais também fornecem cores naturais a alimentos e bebidas, evitando a necessidade de corantes artificiais. A beterraba é um dos ingredientes

mais usados para fornecer um tom vermelho vibrante. Já o espinafre ou clorofila oferecem tons de verde, o que atrai consumidores em busca de produtos mais naturais.

Os ingredientes vegetais também atuam como agentes estabilizantes, emulsificadores e espessantes em formulações alimentícias.

Pectinas de frutas e vegetais podem ser usadas para estabilizar produtos como geleias e sorvetes, proporcionando consistência e durabilidade. A lecitina extraída de fontes vegetais, como a soja, atua como emulsificante em produtos como molhos e maioneses, auxiliando na mistura uniforme de ingredientes oleosos e aquosos. Os polissacarídeos vegetais, como goma xantana e goma guar, são utilizados como espessantes em molhos, iogurtes e bebidas, conferindo viscosidade e textura. ■

OS INGREDIENTES VEGETAIS TAMBÉM
ATUAM COMO AGENTES ESTABILIZANTES,
EMULSIFICANTES E ESPESSANTES EM
FORMULAÇÕES ALIMENTÍCIAS.





HÁ MAIS DE 75 ANOS
FORNECENDO
EQUIPAMENTOS DE
ALTA QUALIDADE

armfield



PLANTAS PILOTO DE LABORATÓRIO PARA PROCESSOS ALIMENTÍCIOS



BS
Bellingham + Stanley
a xylem brand

REFRATÔMETROS, POLARÍMETROS E DENSÍMETROS AUTOMÁTICOS DIGITAIS, DE BANCADA E PORTÁTEIS



LABCONCO

LIOFILIZADORES DE 2,5 A 18 L; CONCENTRADORES DE AMOSTRAS; LAVADORAS AUTOMÁTICAS DE VIDRARIAS; CAPELAS QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE LUVAS.



Julabo
THE TEMPERATURE CONTROL COMPANY

BANHOS TERMOSTÁTICOS, RECIRCULADORES E BANHOS DINÂMICOS PARA APLICAÇÕES EXTERNAS E INTERNAS COM TEMPERATURAS VARIÁVEIS ENTRE -95 E 400 °C.



ESTUFAS, INCUBADORAS E CÂMAREAS CLIMÁTICAS COM CIRCULAÇÃO DE AR NATURAL OU FORÇADO, CONTROLE DE UMIDADE E LUMINOSIDADE, MODELOS QUE SEGUuem NORMAS REGULATÓRIAS INTERNACIONAIS.

LAMY RHEOLOGY
INSTRUMENTS



VISCOSÍMETROS, REÔMETROS E GEL TIMERS DIGITAIS E TEXTURÔMETROS COM CÉLULAS INTERCAMBIÁVEIS E GRANDE VARIEDADE DE SENSORES.

FRITSCH

MOINHOS PARA PREPARAÇÃO DE AMOSTRAS, DE ALTA ENERGIA E DE ALTA VELOCIDADE; ANALISADORES DE TAMANHO DE PARCÍCULAS POR PENEIRAMENTO E DIFRAÇÃO A LASER.



SAIBA MAIS

ÁCIDO LÁCTICO E LACTATOS

O lactato é a forma ionizada do ácido láctico, ou seja, são os seus sais e ésteres.

Utilizados como conservante, acidulante e aromatizante em produtos como queijos, bebidas e conservas, melhoram a segurança e o sabor dos alimentos.



INTRODUÇÃO

O ácido láctico foi descoberto em 1780, pelo químico sueco Carl Wilhelm Scheele (1742-1786), no leite coalhado. Aliás, Scheele foi o descobridor de muitas substâncias químicas, tendo descoberto o oxigênio antes de Joseph Priestley (1733-1804).

Foi considerado um componente do leite até 1857, quando Louis Pasteur (1822-1895) postulou que era um metabólito fermentativo gerado por microrganismos. O químico francês Edmond Frémy (1814-1894) o produziu por fermentação, possibilitando o início da sua produção industrial por bioprocesso, em 1881.

Trata-se de um ácido orgânico fraco, um composto de função mista ácido carboxílico álcool, que apresenta fórmula molecular $C_3H_6O_3$ e estrutural $CH_3 - CH(OH) - COOH$. Tem pKa igual a 3,86, nome IUPAC de ácido 2-hidroxipropanoico ou ácido 2-hidroxipropanóico

e número CAS 50-21-5. É classificado como um α-hidroxiácido por possuir um grupo hidroxila adjacente a um grupo carboxila. Possui massa molar igual a 90,08 g/mol, ponto de fusão (versão racêmica) de 16,8º C e ponto de ebulição de 122º C.

Apresenta baixa volatilidade, sendo solúvel em água e solventes orgânicos miscíveis em água, mas insolúvel em outros solventes orgânicos. É inodoro, não-volátil e classificado como GRAS pela FDA.

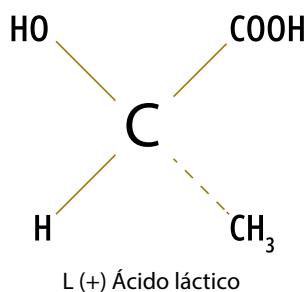
O ácido láctico possui três carbonos com um único centro quiral, existindo em dois isômeros: L e D.

O ácido láctico é um composto orgânico produzido naturalmente no organismo durante o exercício físico intenso, na fermentação de certos alimentos e, também, é sintetizado para uso em diversas indústrias. No contexto biológico, o lactato proporciona

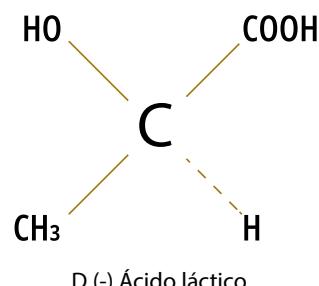


uma valiosa fonte de energia química que se acumula como resultado de exercícios físicos intensos, quando a respiração aeróbica não da conta da demanda para geração de energia. Normalmente, o organismo degrada a glicose presente, juntamente com o oxigênio proveniente da respiração, produzindo energia. Entretanto, se o esforço desempenhado está acima da sua condição física, o organismo começa a quebrar glicose e produzir ácido láctico. Quando essa molécula se encontra em excesso nos músculos (na qual

Estereoisômeros do ácido láctico



L (+) Ácido láctico



D (-) Ácido láctico

APLICAÇÕES ALIMENTÍCIAS

O ácido láctico e os lactatos são usados na indústria alimentícia como conservantes, ajudando a prolongar a vida útil dos produtos. Atuam como acidulantes, ajustando o pH de alimentos e bebidas, o que pode influenciar o sabor e a estabilidade. Além disso, são utilizados para melhorar as características de textura



O ÁCIDO LÁCTICO É INODORO, NÃO VOLÁTIL E CLASSIFICADO COMO GRAS PELA FDA.

em certos alimentos, como produtos lácteos e carnes processadas. Os lactatos também servem como reguladores de acidez em panificação e confeitoria, contribuindo para o controle do processo de fermentação.

C o n s e r v a n t e s : prolongam a vida útil de produtos alimentícios, prevenindo o crescimento de microrganismos nocivos. Os lactatos, como conservantes na indústria alimentícia, são valorizados por sua capacidade de inibir o crescimento de microrganismos patogênicos e deteriorantes, prolongando a vida útil dos produtos. Interferem no metabolismo microbiano, reduzindo o pH dos alimentos, o que dificulta a sobrevivência de bactérias e fungos. Comumente encontrados em carnes processadas, produtos de panificação, laticínios e em algumas bebidas, os lactatos ajudam a manter a segurança e a qualidade dos alimentos durante o armazenamento.



Acidulantes: ajustam o pH de alimentos e bebidas, influenciando o sabor e a estabilidade. Como acidulantes, os lactatos são usados para ajustar e diminuir o pH de alimentos e bebidas, o que não só influencia o sabor, tornando-os mais ácidos, mas também pode melhorar a conservação dos produtos ao criar um ambiente menos favorável ao crescimento de microrganismos. São comumente adicionados a produtos como refrigerantes, sucos, conservas e produtos de panificação, ajudando a realçar sabores e a estabilizar a cor e a textura dos alimentos.

Melhoradores de sabor: os lactatos são utilizados na indústria alimentícia para realçar ou modificar o perfil de sabor dos produtos. Podem

SÃO UTILIZADOS
PARA MELHORAR AS
CARACTERÍSTICAS
DE TEXTURA EM
CERTOS ALIMENTOS,
COMO PRODUTOS
LÁCTEOS E CARNES
PROCESSADAS.



contribuir para a complexidade do sabor, especialmente em alimentos processados, onde ajudam a mascarar sabores indesejados ou intensificar sabores desejáveis. Essa capacidade de ajustar o sabor é particularmente útil em produtos de baixa caloria, onde podem ajudar a compensar a falta de sabor que frequentemente acompanha a redução de açúcares ou gorduras. São utilizados em carnes processadas e produtos lácteos para realçar o sabor.

Estabilizadores de cor: os lactatos ajudam a manter a aparência natural e atraente dos alimentos ao longo do tempo,

impedindo a descoloração que pode ocorrer devido a reações químicas ou a exposição ao oxigênio, o que é especialmente importante em produtos como carnes processadas e bebidas, onde a estabilidade da cor é crucial para a aceitação do consumidor. Ao manter o equilíbrio de pH, ajudam a preservar as cores vibrantes

dos alimentos, contribuindo para sua aparência fresca e apetitosa.

Emulsificantes: melhoram a textura e a homogeneidade de produtos como molhos e bebidas. Os lactatos funcionam como emulsificantes ao facilitar a mistura de ingredientes que normalmente não se combinam bem, como óleo e água. Ajudam a estabilizar emulsões, prevenindo a separação de fases em produtos alimentícios, o que é essencial para manter a consistência e a textura desejadas em alimentos como molhos, cremes e produtos lácteos. Ao atuar na interface entre as fases oleosas e

**OS LACTATOS
AJUDAM A MANTER
A SEGURANÇA E A
QUALIDADE DOS
ALIMENTOS DURANTE
O ARMAZENAMENTO.**

SÃO COMUMENTE ADICIONADOS A PRODUTOS COMO REFRIGERANTES, SUCOS, CONSERVAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, AJUDANDO A REALÇAR SABORES E A ESTABILIZAR A COR E A TEXTURA DOS ALIMENTOS.

aqueosas, contribuem para a homogeneidade e estabilidade do produto final.

Agentes de cura: os lactatos são utilizados principalmente na produção de carnes curadas. Ajudam a estabilizar a cor da carne, atuam na prevenção do crescimento de bactérias indesejáveis e contribuem para o desenvolvimento do sabor característico. Ao serem adicionados às carnes durante o processo de cura, desempenham papel essencial na segurança e na qualidade do produto final.

Os principais lactatos utilizados na indústria alimentícia e outras áreas incluem:

Lactato de sódio (E325): amplamente usado como conservante e regulador de acidez em alimentos.

Lactato de potássio (E326): empregado como regulador de acidez e umectante em alimentos.

Lactato de cálcio (E327): usado em produtos de panificação, laticínios e como fonte de cálcio em diversos alimentos.

Lactato de amônio (E328): empregado como regulador de acidez e melhorador de farinha e pão.

Lactato de magnésio (E329): utilizado em alguns produtos alimentícios e suplementos.

Lactato de etila: empregado como solvente e também encontrado em algumas preparações alimentícias.

Esses lactatos são escolhidos com base em suas propriedades específicas que se adequam às necessidades de diferentes aplicações.

PRODUÇÃO INDUSTRIAL

O ácido láctico industrial é geralmente produzido por fermentação bacteriana. Nesse processo, microrganismos, como bactérias do ácido láctico, convertem carboidratos (como a glicose) em ácido láctico. O processo ocorre em condições controladas de temperatura e pH. Após a fermentação, o ácido láctico é purificado e concentrado para uso em diversas aplicações.

Existem também métodos químicos de síntese do ácido láctico, mas a fermentação é a mais comum devido a sua eficiência e sustentabilidade. A síntese química produz apenas a mistura racêmica e sua resolução é difícil. O bioprocesso pode produzir o isômero L ou D puro,

dependendo do microrganismo escolhido.

No método fermentativo, industrialmente, excesso de carbonato/hidróxido de cálcio é adicionado ao fermentador para manter o pH em torno de 5 a 6 e produzir lactato de cálcio. O caldo contendo o lactato é filtrado, evaporado e acidificado com ácido sulfúrico

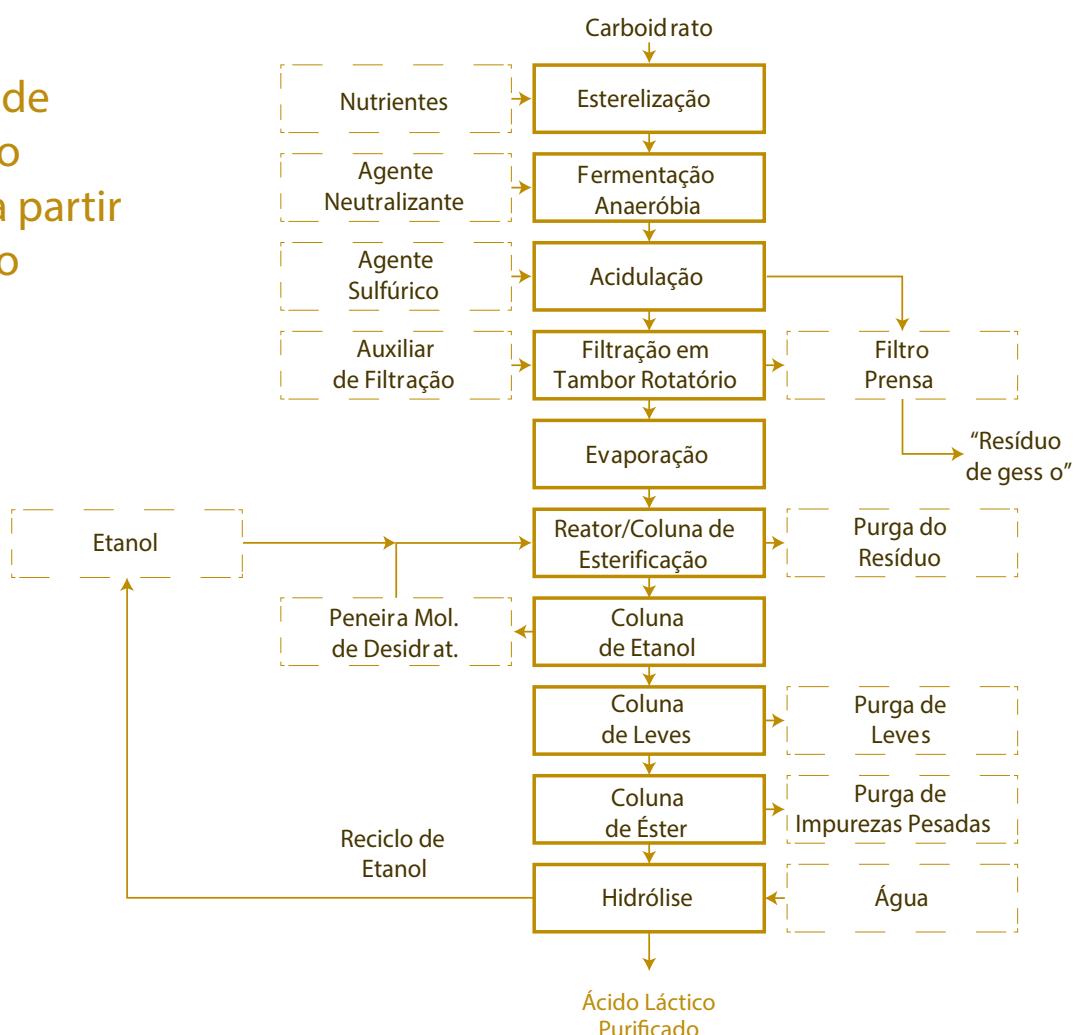
para converter o lactato em ácido láctico e sulfato de cálcio, que é insolúvel e removido por filtração. O filtrado é purificado usando coluna de troca iônica para produzir ácido láctico. Esse ácido resultante não possui alta pureza e não é estável termicamente.

Para a produção do ácido láctico com alta pureza,

necessária para produzir PLA, por exemplo, é esterificado com metanol ou etanol; o éster é recuperado por destilação, hidrolisado com água, evaporado e o álcool reciclado.

Recentes avanços em tecnologias como microfiltração, ultrafiltração e eletrodiálise tem contribuído com a diminuição dos custos de purificação.

Processo convencional de manufatura do ácido láctico a partir do carboidrato



O ÁCIDO LÁCTICO INDUSTRIAL É GERALMENTE PRODUZIDO POR FERMENTAÇÃO BACTERIANA, ONDE MICRORGANISMOS CONVERTEM CARBOIDRATOS EM ÁCIDO LÁCTICO.

Os microrganismos produtores de ácido láctico podem ser bactérias ou fungos. Dentre os fungos, encontram-se *Rhizopus*, *Monilia* e *Mucor*. Os fungos filamentosos *Rhizopus* têm a vantagem de produzir ácido láctico aerobiamente, mas a taxa de produção é baixa devido a limitações na transferência de massa. Também há as leveduras *Saccharomyces*, *Candida*, *Zygosaccharomyces* e *Pichia*, que são geneticamente modificadas para produzir ácido láctico com alto rendimento.

Dentre as bactérias encontram-se *Escherichia coli*, *Corynebacterium glutamicum*, cepas *Bacillus*, gêneros *Bifidobacterium* e outras denominadas bactérias ácido lácticas (LAB), que são um grupo de bactérias anaeróbias facultativas, catalase-negativas, não móveis, não formadoras de esporos e que tem a capacidade de produzir ácido láctico como o maior ou único produto da fermentação.

Compreendem os gêneros *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus* e *Streptococcus*, assim como *Aerococcus*, *Carnobacterium*, *Enterococcus*, *Oenococcus*, *Teragenococcus*, *Vagococcus* e *Weisella*. O gênero *Lactobacillus* é o maior deles, contendo mais de 125 espécies.

Os critérios usados para a escolha da LAB que será utilizada industrialmente na fermentação são a capacidade de fermentar determinada matéria-prima rápida e

completamente, baixa necessidade de fontes de nitrogênio, gerar o isômero específico do ácido láctico com alto rendimento e baixa produção de biomassa e subprodutos sob condição de baixo pH e alta temperatura.

Entre os materiais dos quais é possível produzir ácido láctico encontram-se: xarope de milho, trigo, cana-de-açúcar ou beterraba como fonte de carboidratos e milhocina, extrato de levedura e hidrolisado de soja como fonte de proteínas. Também são utilizados materiais amiláceos e celulósicos, resíduos de agricultura, melão de cana-de-açúcar, glicose e amido. ■

OS MICRORGANISMOS PRODUTORES DE ÁCIDO LÁCTICO PODEM SER BACTÉRIAS OU FUNGOS.



Anuário de Ingredientes 2024

Fonte confiável e essencial para quem busca informações atualizadas, o Anuário de Ingredientes 2024 agiliza a busca e os processos de pesquisa dos mais diversos ingredientes e seus respectivos fabricantes, fornecedores e distribuidores, de forma rápida, eficiente e segura.

A

ACESSULFAME-K

ADRIVAN
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
DAXIA DOCE AROMA
DÖHLER

DISPROQUIMA BRASIL

MAPRIC
MATPRIM INGREDIENTES
MCASSAB
N&B INGREDIENTES
NICROM
PHARMACHEMICAL
PROREGI

QUIESPER

QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO

SWEETMIX

TRATHO

ACETATO DE ZINCO

LDQUM

ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSE
(SAIB)

AZELIS | VOGLER

ÁCIDO ACÉTICO E ACETATOS

DAXIA DOCE AROMA

IMCD BRASIL

LAPIENDRIUS FLAVORS
MORAIS DE CASTRO

ÁCIDO ADÍPICO E ADIPATOS

ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



LAPIENDRIUS FLAVORS

ÁCIDO ALGÍNICO E ALGINATOS

AZELIS | VOGLER
CARGILL

IFF



IMCD BRASIL



INDUKERN
MASTERSENSE
PROZYN
PHARMACHEMICAL

ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C) E
ASCORBATOS

ADRIVAN
ATIAS QUÍMICA

AUNARE



AZELIS | VOGLER
AZINGRO
BARENTZ
BRENNTAG
CANDON

CORANTEC



DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO
DOREMUS
DSM-FIRMENICH
FUNCIONAL MIKRON
INDUKERN
MCASSAB
N&B INGREDIENTES

NICROM
NUTRI COM
PHARMACHEMICAL
PROBIÓTICA
PROZYN

QUIESPER



QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SWEETMIX

TRATHO



UNIVAR
VALLENS

ÁCIDO BENZÓICO E BENZOATOS

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



IMCD BRASIL



INDUKERN
LDQUIM
MATPRIM INGREDIENTES
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
N&B INGREDIENTES
NICROM

QUIESPER



QUIFISUL

ÁCIDO BÓRICO

ABOISSA
MAPRIC
MCASSAB
PHARMACHEMICAL

TRATHO



ÁCIDO CARMÍNICO, VERMELHO
CARMIM E EXTRATO DE COCHONILHA

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
DAXIA DOCE AROMA

IFF



NUTRI COM
PROREGI

ÁCIDO CÍTRICO E CITRATOS

AD FOODS
ADDITIVA
ADRIVAN
ASHLAND
ATIAS QUÍMICA

AUNARE



AZELIS | VOGLER
AZINGRO
BARENTZ
BRENNTAG
CABOT
CARGILL

CORANTEC



COREMAL
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS
FUNCIONAL MIKRON

IMCD BRASIL



INDUKERN
LAPIENDRIUS FLAVORS
LDQUIM
MAPRIC
MATPRIM INGREDIENTES
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO

N&B INGREDIENTES

NICROM

NUTRASSIM

NUTRI COM

PHARMACHEMICAL

PROBIÓTICA

PROZYN

QUIESPER



QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SWEETMIX

TATE & LYLE

TRATHO



UNIVAR

ÁCIDO CLORÍDRICO

ABOISSA

MORAIS DE CASTRO

ÁCIDO ERITÓRBICO E ERITORBATO

ADRIVAN

ASHLAND

BARENTZ

BRENNTAG

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS

INDUKERN

MCASSAB

NUTRI COM

QUIFISUL

SWEETMIX

TRATHO



ÁCIDO ETILENDIAMINO

TETRAACÉTICO (EDTA)

ADRIVAN

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

MAPRIC

QUIFISUL

ÁCIDO FÓRMICO (METANÓICO) E

FORMIATOS

LAPIENDRIUS FLAVORS

LDQUIM



aunare
Ingredientes



Ingredientes
#paravida



ÁCIDO FOSFÓRICO OU ORTOFOSFÓRICO

ABOISSA
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
DAXIA DOCE AROMA
ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN
INNOPHOS BRASIL
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
NICROM
NUTRI COM

QUIESPER



QUIFISUL
SWEETMIX

TRATHO



ÁCIDO FUMÁRICO E FUMARATOS

AZELIS | VOGLER
BRENNTAG
CANDON
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS
FUNCIONAL MIKRON
N&B INGREDIENTES
NUTRI COM
PHARMACHEMICAL
PROZYN
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET
SWEETMIX

ÁCIDO GLUTÂMICO E GLUTAMATOS (MENOS MSG)

AJINOMOTO
DAXIA DOCE AROMA
LAPIENDRIUS FLAVORS
NUTRI COM
SUNSET

ÁCIDO GUANÍLICO E GUANILATOS

AJINOMOTO
BARENTZ

ÁCIDO HIALURÔNICO

BARENTZ

ÁCIDO INOSÍNICO E INOSINATOS

AJINOMOTO
BARENTZ
SUNSET

ÁCIDO LÁCTICO E LACTATOS

ADRIVAN
ASHLAND

AUNARE



AZELIS | VOGLER
BRENNTAG
CORBION
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS
LATEC
LAPIENDRIUS FLAVORS
MAPRIC
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
NUTRASSIM
NUTRI COM
PHARMACHEMICAL

Inovações em ingredientes para toda a indústria de alimentos e bebidas



26ª Edição

Fi

South America

06 a 08 de agosto 2024

São Paulo Expo, SP - Brasil

Terça a quinta-feira: 13h às 20h

Construindo o sabor do amanhã

Garanta seu ingresso



@fisouthamerica



Fi South America



www.fi-events.com.br



Canal de Conteúdo Oficial

**FOOD
CONNECTION**

Parceiro Estratégico

ABIAM
Associação Brasileira da Indústria e
Comércio de Ingredientes e Aditivos
para Alimentos

Filiado à

UBRAFE
União Brasileira de Feiras e Eventos de Negócios

Promoção e Organização

informa markets

PROREGI
PROZYN

QUIESPER



ÁCIDO MÁLICO E MALATOS

ADRIVAN
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



LABONATHUS
MCASSAB

QUIESPER



QUIFISUL
SWEETMIX

ÁCIDO PROPIÔNICO E PROPIONATOS

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



IMCD BRASIL



INDUKERN
KEMIN
LAPIENDRIUS FLAVORS
LDQUIM
MCASSAB
N&B INGREDIENTES
NICROM
NUTRI COM
PHARMACHEMICAL
PROZYN
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET
VALLENS

ÁCIDO SÓRBICO E SORBATOS

ADRIVAN
ASHLAND
ATIAS QUÍMICA
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
COREMAL
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS
FUNCIONAL MIKRON
INDUKERN
LDQUIM
MATPRIM INGREDIENTES
MCASSAB
N&B INGREDIENTES
NICROM
NOVAPROM
NUTRASSIM
NUTRI COM
PROBIÓTICA
PROREGI
PROZYN

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET
SWEETMIX

TRATHO



UNIVAR

ÁCIDO SULFÚRICO

BRENNTAG

ÁCIDO TARTÁRICO E TARTARATOS

ADRIVAN

AZELIS | VOGLER

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



MCASSAB

QUIESPER



QUIFISUL

ÁCIDOS GRAXOS

AZELIS | VOGLER

ABOISSA

BARENTZ

DÖHLER

DSM-FIRMENICH

MAPRIC

NATURALPRO

PROZYN

ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS

(ÔMEGA 3 E ÔMEGA 6)

AUNARE



BARENTZ

BASF

DSM-FIRMENICH

FUNCIONAL MIKRON

MASTERSENSE

MCASSAB

NATURALPRO

PROZYN

TRATHO



AÇÚCAR LÍQUIDO E LÍQUIDOS INVERTIDOS

CENTROSUCAR

CONCEPTA INGREDIENTS

AÇÚCARES (CRISTAL, REFINADO, CONFEITEIRO, ETC.)

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CABOT

CENTROSUCAR

CONCEPTA INGREDIENTS

COPERSUCAR

DUAS RODAS



DULCINI

NUTRI COM

PRATIVITA

QUIESPER



QUÍMICA ANASTACIO



USINA SÃO JOÃO

ADVANTAME

BARENTZ

AJINOMOTO

AGAR-AGAR

AGARGEL

AZELIS | VOGLER

INDUKERN

PHARMACHEMICAL

ALBUMINA

PROBIÓTICA

TRATHO



ÁLCOOL ALIMENTÍCIO

IMCD BRASIL



LAPIENDRIUS FLAVORS

MAPRIC

QUIESPER



ALFA-AMILASE

BARENTZ

CANDON

EUROGERM

IFF



IMCD BRASIL



MASTERSENSE

PROZYN

ALGAS MARINHAS

AGARGEL

AUNARE



AZELIS | VOGLER

DSM-FIRMENICH

LITHOLIFE



NEXIRA

ALOE VERA

INDUKERN

MAPRIC

AMIDOS MODIFICADOS

AGROMANDIL

AMIDOS MUNDO NOVO

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

CABOT

CARGILL

CASSAVA

COMPANHIA LORENZ

DAXIA DOCE AROMA

IMCD BRASIL



INDUKERN

INGREDION



LATEC

MORAIS DE CASTRO

NUTRI COM

PROREGI

PROZYN

QUIESPER



QUIFISUL

SWEETMIX

TATE & LYLE

AMIDOS NATIVOS (NATURAIS)

AGROMANDIL

AMIDOS MUNDO NOVO

AMINNA ALIMENTOS

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRAZSOY

BRENNTAG

CABOT

COMPANHIA LORENZ

GLÚTEN FREE ALIMENTOS

GRAMKOW SOLUTIONS

IMCD BRASIL



INDUKERN

INGREDION



MAPRIC

MORAIS DE CASTRO

PROREGI

SWEETMIX

TATE & LYLE

TEREOS



AMIDOS PRÉ-GELATINIZADOS

ADRIVAN
AGROMANDIL
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRAZSOY
COMPANHIA LORENZ
DAXIA DOCE AROMA
ENGENHO NOVO
GRAMKOW SOLUTIONS

IMCD BRASIL



INDUKERN

INGREDION



MORAIS DE CASTRO

TATE & LYLE

AMINOÁCIDOS

ADRIVAN
AJINOMOTO

AUNARE



AZELIS | VOGLER
AZINGRO
BARENTZ
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS
FUNCIONAL MIKRON
GRASSE
MCASSAB
N&B INGREDIENTES
NICROM
PHARMACHEMICAL
PROBIÓTICA
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET
SWEETMIX

TRATHO



ANTIESPUMANTES

AD FOODS
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
PROZYN
QUIFISUL
SUNSET
UNIVAR

ANTIMICROBIANOS E ANTIFÚNGICOS

AUNARE



AZELIS | VOGLER
BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



IFF



IMCD BRASIL



KEMIN
LDQUIM
MASTERSENSE
MCASSAB
N&B INGREDIENTES
NOVAPROM
PROZYN
SACCO BRASIL

ANTIOXIDANTES

ABOISSA
ADRIVAN
ALCANTARA BLENDS
ASHLAND

AUNARE



AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BASF

BRENNTAG

CHEMCARE

CORBION

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS

DSM-FIRMENICH

DUAS RODAS



ICL FOOD SPECIALTIES

IFF



IMCD BRASIL



KEMIN

LDQUIM

MASTERSENSE

MCASSAB

N&B INGREDIENTES

NATURALPRO

NATUREX

NEXIRA

NICROM

NOVAPROM

NUTRI COM

PROZYN

QUÍMICA ANASTACIO



QUÍMICA BPAR

R&S BLUMOS

SUNSET

SWEETMIX

UNIVAR

VALLENS

ANTIUMECTANTES

ADDITIVA

ADRIVAN

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DUAS RODAS



ECIL INGREDIENTES

INDUKERN

MCASSAB

TRATHO



UNIVAR

AROMA DE FUMAÇA (LÍQUIDA OU PÓ)

AROMAX

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

DAXIA DOCE AROMA

DUAS RODAS



GRASSE

HYG FLAVORS

ICL FOOD SPECIALTIES

IFF



KERRY

LAPIENDRIUS FLAVORS

MCASSAB

MORAIS DE CASTRO

NEW MAX

NUTRI COM

QUÍMICA BPAR

UNIVAR

AROMAS

ALCANTARA BLENDS

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BIOSPRINGER

Inovação... Promovida pela natureza

A base de plantas. Com alto conteúdo proteico. Rótulos simples, amigáveis e limpos. Bom para você, bom também para o planeta. Os consumidores esperam muito de seus alimentos e bebidas, estamos aqui para ajudar. Temos paixão em oferecer soluções para seus desafios de formulação, fazendo uso de ingredientes de origem natural, obtidos de forma sustentável; e por compartilhar dados globais relevantes que permitem inovar e agregar valor. Venha explorar conosco novos produtos, aplicações e tendências que vão definir nosso futuro



Pectina GENU®
Goma gelana KELCOGEL®
Goma xantana KELTROL®
Carragena GENULACTA®
Concentrado de proteína de soro de leite
microparticulado SIMPLESSE®

CP Kelco
A HUBER COMPANY

Unlocking Nature-Powered Success

CARINO

CONCEPTA INGREDIENTS

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DÖHLER

DOREMUS

DUAS RODAS



FLAVOR TEC

GRASSE

HYG FLAVORS

IFF



IMCD BRASIL



KERRY

LATEC

LAPIENDRIUS FLAVORS

LIFE SPICE

MANE DO BRASIL

MASTERSENSE

MATPRIM INGREDIENTES

MCASSAB

MOINHO DIAS BRANCO

MORAIS DE CASTRO

NATURALPRO

NEW MAX

NICROM

NUTRASSIM

PROREGI

QUÍMICA ANASTACIO



ROBERTET

SAPORITI

SWEEGEN

SWEETMIX

SYNERGY AROMAS

TAKASAGO

UNIVAR

AROMAS ARTIFICIAIS (PÓ, EM PASTA, LÍQUIDO, ETC.)

AROMAX

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

CONCEPTA INGREDIENTS

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS

DUAS RODAS



FLAVOR TEC

GRASSE

HYG FLAVORS

IFF



LAPIENDRIUS FLAVORS

MASTERFLAVOR

MASTERSENSE

MCASSAB

MATPRIM INGREDIENTES

MORAIS DE CASTRO

NICROM

SAPORITI

SWEETMIX

SYNERGY AROMAS

TAKASAGO

UNIVAR

AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS (PÓ, PASTA, LÍQUIDO, ETC.)

AROMAX

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BIOSPRINGER

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DÖHLER

DOREMUS

DUAS RODAS



FLAVOR TEC

GRASSE

HYG FLAVORS

IFF



IMCD BRASIL



KERRY

LAPIENDRIUS FLAVORS

LIFE SPICE

MASTERSENSE

MATPRIM INGREDIENTES

MCASSAB

MORAIS DE CASTRO

NATURALPRO

NICROM

SAPORITI

SUN FOODS

SWEETMIX

SYNERGY AROMAS

TAKASAGO

UNIVAR

MANE DO BRASIL

MASTERSENSE

MATPRIM INGREDIENTES

MORAIS DE CASTRO

NICROM

SAPORITI

SUN FOODS

SYNERGY AROMAS

UNIVAR

AROMAS NATURAIS (PÓ, EM PASTA, LÍQUIDO, ETC.)

AROMAX

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

BIORIGIN

BIOSPRINGER

CONCEPTA INGREDIENTS

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DÖHLER

DUAS RODAS



FLAVOR TEC

GRASSE

HYG FLAVORS

DISPROQUIMA BRASIL



DUAS RODAS



FUNCIONAL MIKRON

GRASSE

HYG FLAVORS

IFF



LAPIENDRIUS FLAVORS

LAPIENDRIUS FLAVORS

LIFE SPICE

MANE DO BRASIL

MASTERSENSE

MATPRIM INGREDIENTES

MORAIS DE CASTRO

NATURALPRO

NEW MAX

NICROM

QUIESPER



SACCO BRASIL
SAPORITI
SUN FOODS
SYLVESTRE INGREDIENTES
SYNERGY AROMAS
SWEEGEN
SWEETMIX
TAKASAGO
UNIVAR
VALLENS

**AROMAS PARA BEBIDAS
(REFRIGERANTES OU OUTROS)**

ADM
AROMAX
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
CABOT
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DÖHLER
DOREMUS

DUAS RODAS



FLAVOR TEC
GRASSE
HYG FLAVORS

IFF



KERRY
LAPIENDRIUS FLAVORS
MANE DO BRASIL
MASTERSENSE
MCASSAB
MATPRIM INGREDIENTES
MORAIS DE CASTRO
NATURALPRO
NEW MAX

NICROM

SAPORITI
SINERGY AROMAS
SYLVESTRE INGREDIENTES
SWEEGEN
SWEETMIX
TAKASAGO
UNIVAR

ARROZ E DERIVADOS

AUNARE



AZELIS | VOGLER
BNEO
BRAZSOY
DÖHLER
ENGENHO NOVO
GLÚTEN FREE ALIMENTOS
GRAMKOW SOLUTIONS
VALLENS

ASPARTAME

ADRIVAN
AJINOMOTO
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
CABOT
DAXIA DOCE AROMA
DÖHLER
DOREMUS
MAPRIC
MASTERSENSE
MATPRIM INGREDIENTES
MCASSAB
N&B INGREDIENTES
NICROM
PHARMACHEMICAL
PROBIÓTICA

QUIESPER



QUIFISUL
SUNSET
SWEETMIX

TRATHO



AZODICARBONAMIDA

CANDON

IMCD BRASIL



NEXO
PROZYN

QUIESPER



VALLENS

B

BETACAROTENO (CAROTENÓIDES,
ANNATTO, BIXINA E NORBIXINA,
EXTRATO DE PIMENTÃO,
LICOPENO, BETA APOCAROTENAL,
ÉSTER ETÍLICO, ÁCIDO BETA
APOCAROTENÓICO)

AUNARE



AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BASF
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DÖHLER
GNT BRASIL

IFF



INDUKERN
MCASSAB

NATURALPRO
NATUREX
OTERRA
QUÍMICA BPAR
ROHA DO BRASIL
SENSIENT
TEBRACC

BRANQUEADORES

CANDON
PROZYN
QUIFISUL
UNIVAR
VALLENS

BUTILHIDROXIANISOL (BHA)

ADRIVAN
AZELIS | VOGLER
DAXIA DOCE AROMA

IFF



IMCD BRASIL



KEMIN
LDQUIM
MASTERSENSE
NICROM
NUTRI COM
PHARMACHEMICAL

QUIESPER



QUIFISUL

BUTILHIDROXITOLUENO (BHT)

AZELIS | VOGLER
AZINGRO
BARENTZ
DAXIA DOCE AROMA
DOREMUS

IFF



IMCD BRASIL



KEMIN

LDQUIM

MASTERSENSE

MCASSAB

NICROM

NUTRI COM

PHARMACHEMICAL

QUIESPER



QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SWEETMIX

C

CACAU EM PÓ E DERIVADOS

ABOISSA

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

CARGILL

CARINO

DAXIA DOCE AROMA

DUAS RODAS



INDUKERN

LAPIENDRIUS FLAVORS

MATPRIM INGREDIENTES

NUTRASSIM

NUTRICHEM

PROBIÓTICA

PROREGI

QUIESPER



QUIFISUL

TRATHO



SWEETMIX

TEBRACC

CAFEÍNA

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BASF

BRENNTAG

CABOT

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



FUNCIONAL MIKRON

IMCD BRASIL



KILYOS NUTRITION

MAPRIC

MCASSAB

NATUREX

PHARMACHEMICAL

QUIESPER



QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SWEETMIX

TRATHO



CALDOS EM PÓ

AROMAX

DAXIA DOCE AROMA

DUAS RODAS



LIFE SPICE

LIOTÉCNICA

NUTRIMENTAL

CARAMELO EM PÓ E LÍQUIDO

ASHLAND
ATIAS QUÍMICA
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
CARINO
CONCEPTA INGREDIENTS

CORANTEC



DAXIA DOCE AROMA
DÖHLER
GNT BRASIL
HYG FLAVORS
INDUKERN

INGREDION



MORAIS DE CASTRO
NEWCHEM/DARKOCHEM
OTERRA
PROREGI
QUIFISUL
ROHA DO BRASIL
SENSIENT
SWEETMIX
UNIVAR

CARBONATOS CÁLCICOS, CARBONATO DE CÁLCIO E BICARBONATO DE CÁLCIO

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
COREMAL
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



FUNCIONAL MIKRON

IMCD BRASIL



INDUKERN
LABONATHUS

LDQUIM

LITHOLIFE



MAPRIC
MCASSAB
NUTRI COM
PHARMACHEMICAL

QUÍMICA ANASTACIO



TRATHO



CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA - CMC

ADRIVAN
AGROMANDIL
ASHLAND
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
DAXIA DOCE AROMA
DENVER ESPECIALIDADES

DISPROQUIMA BRASIL



IFF



IMCD BRASIL



INDUKERN
MAPRIC
MASTERSENSE
MATPRIM INGREDIENTES
MCASSAB
NICROM
NUTRASSIM
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



CARMIN DE COCHONILHA

ASHLAND
AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CORANTEC



DAXIA DOCE AROMA

DUAS RODAS



GMT BRASIL

IFF



NATUREX

NEW MAX

NUTRI COM

OTERRA

PROREGI

QUÍMICA BPAR

ROHA DO BRASIL

SENSIENT

TEBRACC

CARNES DESIDRATADAS (BOVINAS, SUÍNAS OU FRANGO)

BARENTZ

LIOTÉCNICA

UNIVAR

CARNES LIOFILIZADAS (BOVINAS, SUÍNAS OU FRANGO)

LIOTÉCNICA

UNIVAR

CARNITINA

ADRIVAN

AZINGRO

BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



MAPRIC

MCASSAB

PROBIÓTICA

TRATHO



CARRAGENINAS OU CARRAGENANOS

AGARGEL

AZELIS | VOGLER

CP KELCO



DISPROQUIMA BRASIL



ICL FOOD SPECIALTIES

IFF



IMCD BRASIL



INDUKERN

MASTERSENSE

NOVAPROM

PROZYN

CASCAS SECAS DE FRUTAS CÍTRICAS

CP KELCO



MACÇÃ DESIDRATADOS

CASEÍNAS E CASEINATOS

ALIBRA



ARLA FOODS INGREDIENTS

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENTAG

DISPROQUIMA BRASIL



FONTERRA BRASIL

MASTERSENSE

PROBIÓTICA

QUIFISUL

TRATHO



CELULOSE MICROCRISTALINA

ADRIVAN
ASHLAND
AZELIS | VOGLER
BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



IFF



IMCD BRASIL



MCASSAB
NUTRASSIM
NUTRI COM
PHARMACHEMICAL
ROQUETTE BRASIL

TRATHO



CERA DE ABELHA, CANDELILA E CARNAÚBA

COMARPLAST
MAPRIC
NEXIRA

QUIESPER



CHANTILLY EM PÓ

CABOT
DOMONDO

DUAS RODAS



MASTERSENSE
NEWCO

CHÁS E EXTRATOS DE CHÁ

ADM

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ
DÖHLER
DOMONDO

DUAS RODAS



FUNCIONAL MIKRON
MACÇÃ DESIDRATADOS
MASTERSENSE
NATURALPRO
NATUREX
NEXIRA
SYLVESTRE INGREDIENTES

CHOCOLATE (BARRAS, GOTAS, GRANULADOS, PÓ, LÍQUIDO, ETC.)

AZELIS | VOGLER
CARGILL

DUAS RODAS



CICLAMATO

ADRIVAN
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DÖHLER
DOREMUS
INDUKERN
MATPRIM INGREDIENTES
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
N&B INGREDIENTES
NICROM
PROBIÓTICA
PROREGI
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET

SWEETMIX

TRATHO



CICLODEXTRINA

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CISTEÍNA

QUIFISUL

SWEETMIX

CITRATO FÉRRICO AMONIACAL

ADRIVAN

CLARA DE OVO (PASTEURIZADA, LÍQUIDA, CONGELADA, DESIDRATADA, ETC.)

DAXIA DOCE AROMA

CLOROFILA E CLOROFILINA

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CORANTEC



DAXIA DOCE AROMA

DÖHLER

GMT BRASIL

IFF



MAPRIC

NATURALPRO

NATUREX

OTERRA

QUÍMICA BPAR

ROHA DO BRASIL

SENSIENT

TEBRACC

COAGULANTES E COALHOS

CHR HANSEN

CORBION

DAXIA DOCE AROMA

IFF



LATEC

PROZYN

SACCO BRASIL

COENZIMA Q10

ADRIVAN

AUNARE



AZELIS | VOGLER

AZINGRO

BARENTZ

DSM-FIRMENICH

FUNCIONAL MIKRON

MCASSAB

SWEEGEN

TRATHO



COLÁGENO

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



FUNCIONAL MIKRON

GELCO

GELITA

INDUKERN

MASTERSENSE

MCASSAB

NOVAPROM

NUTRASSIM

PHARMACHEMICAL

QUIFISUL

Mais do que ingredientes.

Soluções para o seu negócio.

ÁCIDOS

- ÁCIDO CÍTRICO
- ÁCIDO FOSFÓRICO 85%
- ÁCIDO SÓRBICO

AMINOÁCIDOS

- BETA ALANINA
- CREATINA MALHA 80
- CREATINA MALHA 200
- DL-METIONINA
- L-ÁCIDO GLUTÂMICO
- L-ALANINA
- L-ARGININA HCL
- L-CARNITINA BASE
- L-CARNITINA TARTARATO
- L-CISTEÍNA HCL ANIDRA
- L-CISTINA
- L-CITRULINA
- L-FENILALANINA
- L-GLICINA
- L-GLUTAMINA
- L-ISOLEUCINA
- L-LEUCINA
- L-LISINA HCL
- L-ORNITINA HCL
- L-PROLINA
- L-SERINA
- L-TEANINA
- L-TIROSINA
- L-TREONINA
- L-TRIPTOFANO
- L-VALINA
- N-ACETIL L-CISTEÍNA
- TAURINA

AMINOÁCIDOS INSTANTÂNEOS

- L-ISOLEUCINA INSTANTÂNEA
- L-LEUCINA INSTANTÂNEA
- L-VALINA INSTANTÂNEA

CARBOIDRATOS

- DEXTROSE ANIDRA
- DEXTROSE MONOHIDRATADA
- D-GLUCORONOLACTONA
- D-RIBOSE
- ISOMALTULOSE
- POLIDEXTROSE
- WAXY MAIZE

CONSERVANTES

- BENZOATO DE SÓDIO GRANULADO
- BENZOATO DE SÓDIO PÓ
- ERITORBATO DE SÓDIO
- GLUCONATO DE SÓDIO
- PROPIONATO DE CÁLCIO
- SORBATO DE POTÁSSIO

EDULCORANTES

- ACESSULFAME K
- ASPARTAME
- CICLAMATO DE SÓDIO
- EРИTRITOL
- MALTITOL
- SACARINA SÓDICA
- SUCRALOSE
- XILITOL

FOSFATOS

- ÁCIDO PIROFOSFATO DE SÓDIO (SAPP) 28
- ÁCIDO PIROFOSFATO DE SÓDIO (SAPP) 40
- FOSFATO DISSÓDICO ANIDRO (DSP)
- FOSFATO MONOCÁLCIO (MCP)
- FOSFATO TRICÁLCICO (TCP)
- HEXAMETAfosfato de SÓDIO (SHMP)
- TETRAPIROFOSFATO DE SÓDIO (TSPP)
- TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (STPP)

FUNCIONAIS NUTRACÊUTICOS

- CÁLCIO HMB MONO
- CASEINATO DE CÁLCIO
- CASEINATO DE SÓDIO

GOMAS

- GOMA GUAR
- GOMA XANTANA 80
- GOMA XANTANA 200

PROTEÍNAS

- COLÁGENO HIDROLISADO
- GLÚTEN DE TRIGO
- MPC / MPI
- PROTEÍNA DE ERVILHA
- WPC 34%
- WPC 80% INSTANTÂNEO
- WPI 90% INSTANTÂNEO

VITAMINAS

- VITAMINA C (ÁCIDO ASCÓRBICO)
- VITAMINA C REVESTIDA (ÁCIDO ASCÓRBICO)
- VITAMINA E ACETATO 50% PÓ

OUTROS INGREDIENTES

- ALGINATO DE SÓDIO
- AMIDO PARCIALMENTE PRÉ-GELATINADO
- BICARBONATO DE SÓDIO
- BISGLICINATO DE MAGNÉSIO 20%
- BISGLICINATO DE ZINCO 20%
- CAFEÍNA
- CÁLCIO CITRATO MALATO
- CARBONATO DE MANGANÊS
- CELULOSE MICROCRISTALINA
- CLORETO DE MAGNÉSIO HEXAHIDRATADO
- CLORETO DE POTÁSSIO
- ETIL MALTOL
- ETIL VANILINA
- GLICERINA BIDESTILADA
- GLUCONA DELTA LACTONA – GDL
- GLUTAMATO MONOSSÓDICO (MSG)
- HIDROXI PROPIL METIL CELULOSE HPMC 3
- HIDROXI PROPIL METIL CELULOSE HPMC 6
- INOSITOL
- LACTOSE
- MALTOL
- METABISULFITO DE SÓDIO
- ÓXIDO DE ZINCO
- PVP K 30
- PVP K 90
- SODA CÁUSTICA
- SULFATO DE CROMO
- TAURATO DE MAGNÉSIO 8%
- VANILINA

Não encontrou o ingrediente que procura? Consulte-nos! Temos profissionais com know-how, expertise e forte atuação no mercado mundial, que vão proporcionar um ótimo trabalho e solucionar a sua necessidade.

ROUSSELOT



TRATHO



COMPOSTOS LÁCTEOS EM PÓ

ALIBRA



AROMAX

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

DUAS RODAS



FONTERRA BRASIL

KERRY

MASTERSENSE

MATPRIM INGREDIENTES

CONDIMENTOS E CONDIMENTOS PREPARADOS

AD FOODS

ALCANTARA BLENDS

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BIOSPRINGER

CONCEPTA INGREDIENTS

CORANTEC



DAXIA DOCE AROMA

DOMONDO

DUAS RODAS



FIRACE

GRASSE

IFF



HYG FLAVORS

LAPIENDRIUS FLAVORS

LIFE SPICE

MASTERSENSE

MATPRIM INGREDIENTES

MORAIS DE CASTRO

NEW MAX

NOVAPROM

NUTRI COM

SWEETMIX

TEBRACC

UNIVAR

CONFEITOS (MIÇANGAS, GRANULADOS, ETC.)

CARINO

DUAS RODAS



CONSERVANTES

ADDITIVA

ALCANTARA BLENDS

ATIAS QUÍMICA

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

COANA

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DUAS RODAS



IFF



IMCD BRASIL



INDUKERN

KEMIN

LDQUIM

MAPRIC

MASTERSENSE

MCASSAB

MORAIS DE CASTRO
N&B INGREDIENTES
NEW MAX
NEXO
NICROM
NILPAN
NOVAPROM
NUTRASSIM
NUTRI COM
PROBIÓTICA
PRODUQUIM
PROZYN

QUÍMICA ANASTACIO



SACCO BRASIL
SAPORITI
SUNSET
SWEETMIX

TRATHO



UNIVAR

CORANTES NATURAIS

ADM
ASHLAND
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BASF
CHR HANSEN
CONCEPTA INGREDIENTS

CORANTEC



DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DÖHLER
DOREMUS
DSM-FIRMENICH

DUAS RODAS



FIRACE

GNT BRASIL
GRAMKOW SOLUTIONS

IFF



INDUKERN
LATEC
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
NATURALPRO
NATUREX
NEW MAX
NEWCHEM/DARKOCHEM

NICROM
NORSAL
OTERRA
PROREGI
PROZYN
QUÍMICA BPAR
ROHA DO BRASIL
SAPORITI
SENSIENT
SOLUTECH
SUN FOODS
TEBRACC
VALLENS

CORANTES PARA BEBIDAS

CHR HANSEN
CONCEPTA INGREDIENTS
DAXIA DOCE AROMA
DÖHLER
NATURALPRO
NICROM

CORANTES SINTÉTICOS OU ARTIFICIAIS

AZELIS | VOGLER
CONCEPTA INGREDIENTS
DAXIA DOCE AROMA
DOREMUS

DUAS RODAS



FIRACE
GNT BRASIL
HYG FLAVORS

IMCD BRASIL



MCASSAB
N&B INGREDIENTES
NICROM
PROREGI

QUÍMICA ANASTACIO



ROHA DO BRASIL
SAPORITI
SENSIENT
SUN FOODS
SUNSET
SWEETMIX
UNIVAR

CULTURAS CÁRNEAS & LÁCTEAS
(STARTERS)

ASHLAND
COANA

IFF



MASTERSENSE
SACCO BRASIL

CURCUMINA E CÚRCUMA

ASHLAND

AUNARE



AZELIS | VOGLER
BARENTZ
CONCEPTA INGREDIENTS

CORANTEC



DAXIA DOCE AROMA
FIRACE

IFF



LIOTÉCNICA
MCASSAB
NATURALPRO
NATUREX
OTERRA
QUIFISUL
ROHA DO BRASIL
SENSIENT
SUN FOODS
SYLVESTRE INGREDIENTES
TEBRACC

D

DEXTRINA

AGROMANDIL
AMIDOS MUNDO NOVO
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
CASSAVA
COMPANHIA LORENZ

DISPROQUIMA BRASIL



INGREDION



MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
NOVAPROM
NUTRASSIM
PHARMACHEMICAL
QUIFISUL
TATE & LYLE

DIFOSFATOS

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
DAXIA DOCE AROMA
ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN
INNOPHOS BRASIL
NOVAPROM

DIÓXIDO DE TITÂNIO

ADRIVAN
AZELIS | VOGLER

CORANTEC



DAXIA DOCE AROMA
FUNCIONAL MIKRON
GNT BRASIL
INDUKERN
MAPRIC
MORAIS DE CASTRO
N&B INGREDIENTES
NICROM
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



ROHA DO BRASIL
SENSIENT
SUNSET
SWEETMIX

TRATHO



UNIVAR

DOCE DE LEITE (PASTA/PÓ)

ALIBRA



CARINO

DUAS RODAS



LIOTÉCNICA
PASTORIZA

E

EMULSIFICANTES

ABOISSA
ADDITIVA
ADRIVAN
ALCANTARA BLENDS

ALIBRA



ASHLAND
ATIAS QUÍMICA
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
BASF
CANDON
CONCEPTA INGREDIENTS
CORBION
DAXIA DOCE AROMA

DUAS RODAS



EUROGERM
ICL FOOD SPECIALTIES

IFF



KERRY
LDQUIM
MAPRIC
MASTERSENSE
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
NEXIRA
NEXO
NICROM
NILPAN
NUTRASSIM
NUTRI COM
NUTRICHEM
PROBIÓTICA
PROREGI
PROZYN

QUÍMICA ANASTACIO



SAPORITI

TRATHO



UNIVAR

ENCAPSULANTES

AZELIS | VOGLER

CANDON

CP KELCO



DUAS RODAS



MAPRIC

NEXIRA

PROZYN

UNIVAR

ENZIMAS

AJINOMOTO

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BASF

CANDON

CHR HANSEN

CORBION

DSM-FIRMENICH

EUROGERM

IFF



IMCD BRASIL



LATEC

MASTERSENSE

NOVOZYMES

PROZYN

SACCO BRASIL

VALLENS

ERITORBATO DE SÓDIO

ADRIVAN

ALCANTARA BLENDS

ASHLAND

BARENTZ

COREMAL

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



INDUKERN

NICROM

NOVAPROM

NUTRI COM

PHARMACHEMICAL

PROZYN

QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SWEETMIX

TRATHO



ERITRITOL

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CARGILL

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO

ECIL INGREDIENTES

LABONATHUS

NICROM

PROZYN

TRATHO



ERVAS E ESPECIARIAS

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

CORANTEC

FUNCIONAL MIKRON

LAPIENDRIUS FLAVORS

LIFE SPICE

MAPRIC

NEW MAX

PHARMACHEMICAL

ESPESSANTES**ALIBRA**

ATIAS QUÍMICA

AUNARE

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CONCEPTA INGREDIENTS

CP KELCO

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL**DUAS RODAS**

GRAMKOW SOLUTIONS

ICL FOOD SPECIALTIES

IFF**IMCD BRASIL**

INDUKERN

MASTERSENSE

MCASSAB

MORAIS DE CASTRO

N&B INGREDIENTES

NEXIRA

NICROM

NUTRASSIM

PROZYN

QUÍMICA BPAR

R&S BLUMOS

SUNSET

SWEETMIX

TRATHO**ESPESSANTES E GELIFICANTES****ALIBRA****AUNARE**

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CARGILL

CP KELCO

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL**DUAS RODAS**

GRAMKOW SOLUTIONS

ICL FOOD SPECIALTIES

IFF

INDUKERN

MASTERSENSE

MCASSAB

MORAIS DE CASTRO

N&B INGREDIENTES

NEXIRA

NICROM

NUTRASSIM

SAPORITI

ESSÊNCIAS

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

DAXIA DOCE AROMA

DÖHLER

DUAS RODAS



FLAVOR TEC

HYG FLAVORS

LAPIENDRIUS FLAVORS

MAPRIC

MASTERSENSE

MATPRIM INGREDIENTES

MCASSAB

MORAIS DE CASTRO

NUTRASSIM

SWEEGEN

ESTABILIZANTES

ALCANTARA BLENDS

ALIBRA



ASHLAND

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

CHEMCARE

CONCEPTA INGREDIENTS

CP KELCO



DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DUAS RODAS



GRAMKOW SOLUTIONS

ICL FOOD SPECIALTIES

IFF



INDUKERN

KERRY

LATEC

LDQUIM

MAPRIC

MASTERSENSE

MCASSAB

MORAIS DE CASTRO

N&B INGREDIENTES

NEW MAX

NEXIRA

NEXO

NICROM

NILPAN

NOVAPROM

NUTRASSIM

NUTRI COM

NUTRICHEM

PROREGI

PROZYN

QUÍMICA BPAR

ROQUETTE BRASIL

SAPORITI

SOLUTECH

SUNSET

SWEETMIX

TATE & LYLE

TRATHO



UNIVAR

VALLENS

ESTEARATOS

ADRIVAN

BARENTZ

COMARPLAST

INDUKERN

MCASSAB

NUTRICHEM

ÉSTERES DE ÁCIDOS GRAXOS COM POLIGLICEROL

COMARPLAST

IFF



LAPIENDRIUS FLAVORS
MASTERSENSE
MORAIS DE CASTRO
NEXO
VALLENS

ÉSTERES DE ÁCIDOS GRAXOS COM PROPILENOGLICOL

COMARPLAST
DAXIA DOCE AROMA
LAPIENDRIUS FLAVORS
MASTERSENSE
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
NEXO
PROZYN
VALLENS

ÉSTERES DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
COMARPLAST

IFF



MASTERSENSE
NEXO

ETIL VANILINA, VANILA E VANILINA

ADRIVAN
ATIAS QUÍMICA
AZELIS | VOGLER
BRENNTAG
DAXIA DOCE AROMA

IMCD BRASIL



LAPIENDRIUS FLAVORS
MASTERSENSE
MATPRIM INGREDIENTES
MCASSAB

NICROM
PHARMACHEMICAL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET
SWEETMIX

TRATHO



UNIVAR

ETILENO DIAMINA TETRA ACETATO (EDTA)

BARENTZ
MORAIS DE CASTRO

EXTRATO DE ALECRIM

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
DAXIA DOCE AROMA

DUAS RODAS



IFF



IMCD BRASIL



INDUKERN
MASTERSENSE
NATURALPRO
NATUREX

QUIESPER



SYLVESTRE INGREDIENTES

EXTRATO DE CARNE EM PÓ

SUN FOODS

EXTRATO DE ERVAS

ADM
DÖHLER
KEMIN

NATURALPRO

NATUREX

SYLVESTRE INGREDIENTES

VALLENS

EXTRATO DE LEVEDURA

AUNARE



BARENTZ

EXTRATO DE MALTE

ADM

BARENTZ

DAXIA DOCE AROMA

DÖHLER

DOMONDO

DUAS RODAS



LIOTÉCNICA

MATPRIM INGREDIENTES

OTERRA

PROZYN

SENSIENT

UNIVAR

EXTRATO DE STEVIA

SWEEGEN

EXTRATOS NATURAIS RICOS EM TOCOFEROL

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

DUAS RODAS



INDUKERN

KEMIN

MAPRIC

MCASSAB

NATURALPRO

SWEEGEN

EXTRATOS VEGETAIS

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CORANTEC



DOMONDO

DUAS RODAS



FUNCIONAL MIKRON

ICL FOOD SPECIALTIES

INDUKERN

KEMIN

MAPRIC

MATPRIM INGREDIENTES

NATURALPRO

NATUREX

NEXIRA

OLVEBRA

OTERRA

QUIESPER



ROHA DO BRASIL

SANRISIL

SAPORITI

SENSIENT

STEVIA NATUS

SYLVESTRE INGREDIENTES

SWEEGEN

VALLENS

F

FARINHA DE TRIGO

AZELIS | VOGLER

CARINO

OCRIM

FARINHAS INDUSTRIALIS

AMINNA ALIMENTOS

AZELIS | VOGLER

BNEO

BRAZSOY

CARINO

EUROGERM

GLÚTEN FREE ALIMENTOS

NATURALLE

VALLENS

FÉCULA DE MANDIOCA

AGROMANDIL

AZELIS | VOGLER

BRENNTAG

CASSAVA

IMCD BRASIL



INGREDION



LATEC

MCASSAB

MORAIS DE CASTRO

FERMENTOS

AZELIS | VOGLER

BRENNTAG

DAXIA DOCE AROMA

DUAS RODAS



FUNCIONAL MIKRON

ICL FOOD SPECIALTIES

INDUKERN

LESAFFRE

MASTERSENSE

NILPAN

PROZYN

SACCO BRASIL

SAPORITI

UNIVAR

VALLENS

FERMENTOS LÁCTEOS

ADM

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

CHR HANSEN

CORBION

IFF



LATEC

PROZYN

PROREGI

FIBRAS ALIMENTARES (SOLÚVEIS E NÃO SOLÚVEIS)

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BNEO

BARENTZ

BRENNTAG

CONCEPTA INGREDIENTS

CP KELCO



DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO

DOREMUS

DSM-FIRMENICH

ECIL INGREDIENTES

GRAMKOW SOLUTIONS

IFF



INDUKERN

INGREDION



MACÇÃ DESIDRATADOS

MASTERSENSE

MATPRIM INGREDIENTES

MCASSAB

NEXIRA

NICROM

NUTRASSIM

QUÍMICA ANASTACIO



R&S BLUMOS

ROQUETTE BRASIL

SWEETMIX

TATE & LYLE

FITOATIVOS

ADM

AUNARE



BARENTZ

NATURALPRO

NEXIRA

SANRISIL

SYLVESTRE INGREDIENTES

FITOESTERÓIS RICOS EM ESTIGMASTEROL

BASF

FUNCIONAL MIKRON

MCASSAB

NATURALPRO

SACCO BRASIL

FLAVORIZANTES

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DUAS RODAS



FLAVOR TEC

GRASSE

HYG FLAVORS

IFF



IMCD BRASIL



LAPIENDRIUS FLAVORS

MAPRIC

MATPRIM INGREDIENTES

MCASSAB

NEW MAX

SYLVESTRE INGREDIENTES

SYNERGY AROMAS

UNIVAR

FOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E ALUMÍNIO

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN

INNOPHOS BRASIL

N&B INGREDIENTES

PROBIÓTICA

FOSFATO DE CÁLCIO (MISTURA)

AZELIS | VOGLER

DISPROQUIMA BRASIL



ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN

INNOPHOS BRASIL

N&B INGREDIENTES

SOLUTECH

UM MUNDO DE INGREDIENTES PARA ALIMENTOS & BEBIDAS

REDUÇÃO DE AÇÚCAR NATURAIS, ARTIFICIAIS & POLIÓIS

- TAUMATINA
- STEVIA
- ALULOSE
- LUO HAN GUO (MONK FRUIT)

XILITOL DE AVEIA A SWEETER FUTURE FOR OATS

- NATURALLY DERIVED
- UP-CYCLED
- GMO FREE
- GLUTEN FREE

nutra  **sal.**®



O MELHOR REDUTOR DE SÓDIO

nutra  **sal.**®
50% MENOS SÓDIO

nutra  **sal.**®
Zerô sódio

FIBRAS

- FOS, INULINA, GOS & XOS
- BETA GLUCANA (AVEIA E LEVEDURA)
- CELULOSE MICROCRISTALINA
- DEXTRINA RESISTENTE
- GOMA ACÁCIA
- POLIDEXTROSE
- IMO / XAROPE DE TAPIOCA

NUTRIÇÃO ESPORTIVA

- CREATINA
- AMINOÁCIDOS
- PROTEÍNAS
- D-RIBOSE
- ISOMALTULOSE
- ESTIMULANTES

E MUITO MAIS...

FOSFATOS

ABOISSA
ADRIVAN
ALCANTARA BLENDS
ASHLAND
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS

DUAS RODAS



ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN
INNOPHOS BRASIL
LABONATHUS
N&B INGREDIENTES
NOVAPROM
NUTRASSIM
PROBIÓTICA
PROREGI

QUIESPER



QUÍMICA BPAR
SOLUTECH

TRATHO



VALLENS

FRUTAS CONGELADAS

CARINO
DÖHLER
MACÇÃ DESIDRATADOS
SUNSET

FRUTAS DESIDRATADAS

ADM
BARENTZ
CARINO
DOMONDO

DUAS RODAS



LIOTÉCNICA
MACÇÃ DESIDRATADOS
NATURALPRO
NEWCO
NUTRIMENTAL
POLPA BRASIL
SUN FOODS
SYLVESTRE INGREDIENTES

FRUTAS EM POLPA

AGRANA
AROMAX
AZELIS | VOGLER
CARINO
DÖHLER
FLAVOR TEC
FRUTAMIL
LATEC
PROREGI

FRUTAS LIOFILIZADAS

DÖHLER
LIOTÉCNICA

FRUTAS SECAS (AMÊNDOAS, CASTANHAS, NOZES, ETC.)

ADM
CARINO
DOMONDO

FRUTOSE

ADM
ADRIVAN

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
CARGILL
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



MASTERSENSE
MORAIS DE CASTRO
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET
SWEETMIX
TATE & LYLE

G

GELATINAS

ASHLAND
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



GELCO
GELITA
MAPRIC
MASTERSENSE
PHARMACHEMICAL

ROUSSELOT



GELIFICANTES
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
CARGILL

CP KELCO



DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



INDUKERN
MASTERSENSE
N&B INGREDIENTES
NEXIRA
NICROM
NOVAPROM

GLICERINA OU GLICEROL

ABOISSA
ATIAS QUÍMICA
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
COREMAL
DAXIA DOCE AROMA
INDUKERN
LAPIENDRIUS FLAVORS
MORAIS DE CASTRO
NICROM
NUTRICHEM

QUIESPER



QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



UNIVAR

GLICINA E GLICINATO SÓDICO

ADRIVAN
AJINOMOTO

AUNARE



AZELIS | VOGLER
BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



MAPRIC

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET

TRATHO



GLICOSE, GLUCOSE OU DEXTROSE

ADRIVAN

AMIDOS MUNDO NOVO

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



INDUKERN

INGREDION



MCASSAB

MORAIS DE CASTRO

PHARMACHEMICAL

QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET

SWEETMIX

TEREOS



TRATHO



GLUCOMANANN PÓ

DISPROQUIMA BRASIL



MAPRIC

SUNSET

GLUCONA DELTA LACTONA (GDL) E
GLUCONATOS (SÓDICO, POTÁSSICO,
CÁLCICO E FERROSO)

ASHLAND

BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS

ICL FOOD SPECIALTIES

NUTRI COM

SUNSET

GLUCORONOLACTONA

BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



MCASSAB

PROBIÓTICA

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET

TRATHO



GLUCOSE EM PÓ

DAXIA DOCE AROMA

GLUTAMATO MONOSSÓDICO - MSG

AJINOMOTO

ASHLAND

BARENTZ

CABOT

DAXIA DOCE AROMA

DOMONDO

DOREMUS

ECIL INGREDIENTES

NUTRI COM

SUNSET

TRATHO



GLÚTEN DE TRIGO

ATIAS QUÍMICA

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

DAXIA DOCE AROMA

EUROGERM

LABONATHUS

MATPRIM INGREDIENTES

MCASSAB

N&B INGREDIENTES

NICROM

NUTRI COM

PROZYN

QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



TEREOS



TRATHO



VALLENS

GOMA ALFARROBA (JATAÍ, GARROFINA, CAROBA, LBG)

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

CP KELCO



DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



IFF



INDUKERN

MASTERSENSE

NEXIRA

NUTRASSIM

NUTRI COM

GOMA ARÁBICA OU ACÁCIA

ADRIVAN

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



GRAMKOW SOLUTIONS

INDUKERN

KERRY

NEXIRA

NUTRASSIM

QUIFISUL

PROZYN

SUNSET

GOMA GELANA

AZELIS | VOGLER

CP KELCO



DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



IFF



NEXIRA

GOMA GUAR

ADRIVAN

ASHLAND

ATIAS QUÍMICA

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO

DOREMUS

GRAMKOW SOLUTIONS

IFF



INDUKERN

LABONATHUS

MASTERSENSE

MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
NICROM
NOVAPROM
NUTRASSIM
NUTRI COM
PHARMACHEMICAL
PROBIÓTICA
PROZYN
QUIFISUL
SWEETMIX

TRATHO

GOMA KONJAC (GLUCOMANANA)

AGARGEL
QUIFISUL
SUNSET

GOMA LACA OU SHELLAC

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
NEXIRA

QUIESPER

QUIFISUL

GOMA TARA

AZELIS | VOGLER
DAXIA DOCE AROMA
INDUKERN
NEXIRA

GOMA XANTANA

ABOISSA
ADRIVAN
ASHLAND

AUNARE

AZELIS | VOGLER

BARENTZ
BRENNTAG
CARGILL
COREMAL

CP KELCO



DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO
DOREMUS

IFF



INDUKERN
KERRY
LAPIENDRIUS FLAVORS
MAPRIC
MASTERSENSE
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
N&B INGREDIENTES
NICROM
NOVAPROM
NUTRASSIM
NUTRI COM
PROBIÓTICA
PROZYN

QUIESPER



QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET
SWEETMIX

TRATHO



UNIVAR

GORDURA DE ORIGEM ANIMAL

ALIBRA



NUTRICHEM

GORDURAS VEGETAIS (HIDROGENADAS OU NÃO)

ABOISSA

AGROPALMA

ALIBRA



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BUNGE

CANDON

CARGILL

COMARPLAST

ECIL INGREDIENTES

MASTERSENSE

MATPRIM INGREDIENTES

NATURALPRO

NUTRICHEM

R&M INGREDIENTES

GUARANÁ EM PÓ E EXTRATO

ADM

AUNARE



AZELIS | VOGLER

DÖHLER

DOMONDO

DUAS RODAS



IFF



MATPRIM INGREDIENTES

NATURALPRO

NEXIRA

PHARMACHEMICAL

SYLVESTRE INGREDIENTES

UNIVAR

H

HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO

ABOISSA

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

COREMAL

DAXIA DOCE AROMA

DOREMUS

ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN

INNOPHOS BRASIL

N&B INGREDIENTES

NICROM

NUTRASSIM

PROBIÓTICA

PROREGI

QUIFISUL

TRATHO



HIDROCOLOOIDES

BARENTZ

CP KELCO



IFF



HIDROSSULFITO DE SÓDIO

DAXIA DOCE AROMA

QUIFISUL

HIDRÓXIDOS (DE SÓDIO, POTÁSSIO, CÁLCIO, AMÔNIO E MAGNÉSIO)

BRENTAG
DAXIA DOCE AROMA
ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN
LDQUIM
MAPRIC
NICROM

QUIESPER



INULINA

(Veja Oligossacarídeos)

ISOFLAVONAS DE SOJA

ADM
AZELIS | VOGLER
MAPRIC

ISOLADO PROTEICO DO SORO DE LEITE

ARLA FOODS INGREDIENTS
AZELIS | VOGLER
BARENTZ

CP KELCO



FONTERRA BRASIL

IMCD BRASIL



INDUKERN
MASTERSENSE
PROBIÓTICA
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



TRATHO



ISOMALTE

BARENTZ
BNEO
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



ISOMALTOSE

BARENTZ
BNEO
DOMONDO

DISPROQUIMA BRASIL



SWEETMIX

L

LACTATOS

CORBION

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS
INDUKERN
MAPRIC
NUTRI COM

LACTITOL

BARENTZ

IFF



MASTERSENSE

LACTOSE

ADRIVAN

ALIBRA



ARLA FOODS INGREDIENTS
ASHLAND
BARENTZ

Quiesper

Comércio e Distribuição Ltda



TEMOS AS MARCAS QUE SUA EMPRESA APROVA

- Qualidade
- Agilidade
- Segurança
- Credibilidade
- Pontualidade
- Sustentabilidade

LINHA DE PRODUTOS

- Acidulantes
- Emulsificantes
- Aditivos
- Espessantes
- Alcóois Graxos
- Estabilizantes
- Antiespumantes
- Extratos Vegetais
- Antioxidantes
- Fosfatos
- Antiumectantes
- Realçadores de Sabor
- Conservantes
- Silicones
- Corantes
- Umectantes

IMPORTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA AS INDÚSTRIAS

- Cosméticas
- Farmacêuticas
- Alimentícias
- Química Geral

Profissionais
com mais de



Quiesper
Comércio e Distribuição Ltda

Licenças Ambientais



Produtos Controlados



Vigilância Sanitária



Certificados de Qualidade



(11) 5513-3980 | 5511-2540

Rua Arthur Bliss, 385 - Jardim Casablanca - SP



vendas@quiesper.com.br
www.quiesper.com.br

DAXIA DOCE AROMA
DOREMUS
DSM-FIRMENICH
FUNCIONAL MIKRON

IMCD BRASIL



INDUKERN
MAPRIC
MCASSAB
NUTRIFONT
PROBIÓTICA
PROREGI
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SOORO

TRATHO



LECITINA DE SOJA E OUTRAS

ADM
ATIAS QUÍMICA

AUNARE



AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRAZSOY
CARGILL
CONCEPTA INGREDIENTS
DAXIA DOCE AROMA
DOREMUS

IFF



LDQUIM
MASTERSENSE
NEXO
NICROM
NUTRICHEM
PROBIÓTICA
PROZYN
QUIFISUL

LEITE EM PÓ (INTEGRAL OU NÃO)

ABOISSA
AZELIS | VOGLER
FONTERRA BRASIL
NUTRICHEM
PRATIVITA
R&M INGREDIENTES
SOORO

LEVEDURA BETA-GLUCANA

AUNARE



BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



LEVEDURAS E EXTRATOS DE LEVEDURA

AUNARE



AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BIORIGIN
BIOSPRINGER
DSM-FIRMENICH

DUAS RODAS



IFF



MCASSAB
NEXIRA
NUTRI COM
PROZYN

LIOFILIZADOS E DESIDRATADOS, PRODUTOS

LIOTÉCNICA
UNIVAR
VALLENS

LISOZIMA (MURAMIDASA)

BARENTZ
PROZYN
SACCO BRASIL

LUBRIFICANTES GRAU ALIMENTÍCIO

BARENTZ

IMCD BRASIL



LUBRIPLATE



MORAIS DE CASTRO

UNIVAR

M**MALTITOL**

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CARGILL

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO

ECIL INGREDIENTES

INGREDION



LABONATHUS

LAPIENDRIUS FLAVORS

MCASSAB

MORAIS DE CASTRO

NICROM

TRATHO

**MALTODEXTRINAS**

ADRIVAN
AGROMANDIL
ASHLAND
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENTAG
CARGILL
CASSAVA
COMPANHIA LORENZ
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS
GRAMKOW SOLUTIONS
INDUKERN

INGREDION



MAPRIC
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
NEW MAX
NICROM
NUTRI COM
PROBIÓTICA
PROZYN

QUIESPER



QUIFISUL
SWEETMIX
TATE & LYLE

TRATHO



UNIVAR

MALTOL E ETIL MALTOL

AZELIS | VOGLER
LAPIENDRIUS FLAVORS

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET

TRATHO



METABISSULFITO DE SÓDIO E DE POTÁSSIO

ALCANTARA BLENDS
ATIAS QUÍMICA
DAXIA DOCE AROMA
DOREMUS
INDUKERN
MORAIS DE CASTRO
NICROM
NUTRI COM

QUIESPER



QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



TRATHO



METILCELULOSE

BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



IFF



MASTERSENSE
MORAIS DE CASTRO

MINERAIS, MINERAIS QUELATOS E SUPLEMENTOS MINERAIS

AUNARE



AZELIS | VOGLER

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH
INDUKERN
KILYOS NUTRITION
LDQUIM

LITHOLIFE



MCASSAB
N&B INGREDIENTES
NATURALPRO
SWEETMIX

MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (MONOESTEARATO DE GLICERILA, MONOPALMITATO DE GLICERILA)

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
COMARPLAST

IFF



MASTERSENSE
MORAIS DE CASTRO
NEXO

QUÍMICA ANASTACIO



MONOESTEARATO DE SORBITANA

BRENNTAG
COMARPLAST
CONCEPTA INGREDIENTS

IFF



MASTERSENSE
NEXO
NICROM

MONOESTEARATOS

DAXIA DOCE AROMA
INDUKERN
MORAIS DE CASTRO

MONOLAURATO DE SORBITANA

NICROM

MONOOLEATO DE SORBITANA

BRENNTAG
NEXO
NICROM

MONOPALMITATO DE SORBITANA

BRENNTAG

N

NATAMICINA (PIMARICINA)

ASHLAND
BARENTZ
DAXIA DOCE AROMA

IFF



MASTERSENSE
MCASSAB
NUTRASSIM
PROREGI
PROZYN
SACCO BRASIL

NEOHESPERIDINA (NHDC)

BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



NEOTAME

BARENTZ
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



SWEETMIX

NIACINA (ÁCIDO NICOTÍNICO,
VITAMINA B3, VITAMINA PP)
CORBION
MAPRIC

NISINA

ASHLAND
BARENTZ
CORBION
DAXIA DOCE AROMA

IFF



MASTERSENSE
MCASSAB
NOVAPROM
NUTRASSIM
PROREGI
PROZYN
SACCO BRASIL

NITRATO DE SÓDIO E DE POTÁSSIO

ALCANTARA BLENDS
ASHLAND
ATIAS QUÍMICA
DAXIA DOCE AROMA
DOREMUS
ICL FOOD SPECIALTIES
LAPIENDRIUS FLAVORS
NICROM
NOVAPROM
QUIFISUL

O

ÓLEO DE SOJA TERMO OXIDADO COM
MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS
GRAXOS (TSOM)

NUTRICHEM

ÓLEOS E GORDURAS DE PALMA

ABOISSA
AGROPALMA

ALIBRA



AZELIS | VOGLER

BARENTZ
MASTERSENSE
MEJER
NATURALPRO
R&M INGREDIENTES

ÓLEOS ESSENCIAIS E EXTRATOS

ABOISSA
ADDITIVA
BARENTZ
CITROFLAVOR
DSM-FIRMENICH

DUAS RODAS

FLAVOR TEC
HYG FLAVORS
LAPIENDRIUS FLAVORS
LDQUIM
NEW MAX

QUIESPER

QUÍMICA BPAR
SUNSET

ÓLEOS MINERAIS

ABOISSA
ADDITIVA
BARENTZ
BRENNTAG
DSM-FIRMENICH
DAXIA DOCE AROMA

QUIESPER

QUÍMICA ANASTACIO

UNIVAR

ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS (SOJA,
MILHO, CANOLA, GIRASSOL, ETC.)
ABOISSA

ALIBRA



AZELIS | VOGLER
BUNGE
CARGILL
CONCEPTA INGREDIENTS
COREMAL
LAPIENDRIUS FLAVORS
MASTERSENSE
MEJER
NATURALPRO
NUTRICHEM
R&M INGREDIENTES
R&S BLUMOS
SAN LORENZO
SUNSET

ÓLEOS VEGETAIS EM PÓ

ALIBRA



OLIGOFRUTOSE

(Veja Oligossacarídeos)

OLIGOSSACARÍDEOS (INULINA,
OLIGOFRUTOSE, ETC.)

BARENTZ
BNEO
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



GRAMKOW SOLUTIONS

INGREDION



ORTOFOSFATOS

BARENTZ
INDUKERN
INNOPHOS BRASIL

OVO (INTEGRAL, PASTEURIZADO,
LÍQUIDO, CONGELADO,
DESIDRATADO, ETC.)

AUNARE



DAXIA DOCE AROMA
NATUROVOS

P**PALATINOSE**

BENEON

DISPROQUIMA BRASIL

**PALMITATO DE ASCORBILA**

ADRIVAN
DSM-FIRMENICH

IFF

**PECTINAS**

AZELIS | VOGLER
CARGILL

CP KELCO



DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



IFF



INDUKERN

MASTERSENSE

MCASSAB

QUIESPER



**PIROFOSFATOS (DICÁLCICO, DE
SÓDIO E CÁLCIO, CÁLCIO, AMÔNIO E
MAGNÉSIO)**

ALCANTARA BLENDS

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNETAG

DAXIA DOCE AROMA

DOREMUS

ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN

INNOPHOS BRASIL

MCASSAB

N&B INGREDIENTES

NOVAPROM

QUIFISUL

POLIDEXTROSE

ASHLAND

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNETAG

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO

ASHLAND

ECIL INGREDIENTES

IFF



MASTERSENSE

NICROM

NUTRASSIM

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET

TATE & LYLE

TRATHO



POLIFOSFATOS

ALCANTARA BLENDS

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNETAG

DISPROQUIMA BRASIL



ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN

INNOPHOS BRASIL

N&B INGREDIENTES

NOVAPROM

NUTRASSIM

POLIRICINOLEATO DE POLIGLICEROL (PRPG)

BARENTZ

COMARPLAST

DAXIA DOCE AROMA

IFF



MASTERSENSE

MORAIS DE CASTRO

NEXO

POLISORBATOS (20, 80, 40, 60, 65)

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNETAG

CONCEPTA INGREDIENTS

DAXIA DOCE AROMA

LDQUIM

MCASSAB

MORAIS DE CASTRO

NICROM

PROZYN

QUIESPER



PREBIÓTICOS

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BNEO

CHR HANSEN

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

ECIL INGREDIENTES

GRAMKOW SOLUTIONS

IFF



INGREDION



MASTERSENSE

NEXIRA

SWEETMIX

PRÉ-MISTURA PARA PÃES DE QUEIJO

NUTRASSIM

PRÉ-MISTURAS VITAMÍNICAS

BASF

CORBION

NATURALPRO

PROBIÓTICOS

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ
COANA
DSM-FIRMENICH

IFF



MASTERSENSE
SACCO BRASIL

PROPILENOGLICOL

ADRIVAN
ATIAS QUÍMICA
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
DAXIA DOCE AROMA

IFF



IMCD BRASIL



LAPIENDRIUS FLAVORS
LDQUIM
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
NUTRI COM

QUIESPER



QUIFISUL
SWEETMIX
UNIVAR

PROTEÍNA DE SOJA

ABOISSA
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRAZSOY
DÖHLER
DOMONDO
ECIL INGREDIENTES

IFF



INDUKERN

MASTERSENSE
NATURALLE
NEW MAX
NOVAPROM
NUTRI COM
OLVEBRA

PROTEÍNAS

ADM

AUNARE



AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BNEO

DISPROQUIMA BRASIL



GRAMKOW SOLUTIONS
MASTERSENSE
NEXIRA
NUTRASSIM

TRATHO



PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE CONCENTRADO (WPC), ISOLADO (WPI) E HIDROLISADO (WPH)

ADRIVAN
ARLA FOODS INGREDIENTS
ASHLAND
AZELIS | VOGLER
BARENTZ

CP KELCO



DISPROQUIMA BRASIL



DOREMUS
FONTERRA BRASIL

IMCD BRASIL



INDUKERN
MASTERSENSE
NUTRICHEM

NUTRIFONT

QUÍMICA ANASTACIO



SOORO

TRATHO



UNIVAR

PROTEÍNAS LÁCTEAS

FONTERRA BRASIL

MASTERSENSE

PROTEÍNAS VEGETAIS

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

ECIL INGREDIENTES

IFF



INGREDION



MCASSAB

NUTRASSIM

Q

QUEIJOS ANÁLOGOS

ALIBRA



QUITINA & QUITOSANA

AUNARE



R

RECHEIOS E COBERTURAS

ALIBRA



AMIDOS MUNDO NOVO

ASHLAND

CARGILL

CARINO

DÖHLER

DUAS RODAS



KERRY

PROREGI

SAPORITI

REDUTOR DE SÓDIO

CORBION

DISPROQUIMA BRASIL



KEMIN

MORAIS DE CASTRO

NUTRIONIX BRASIL

RIBOFLAVINA (LACTOFLAVINA,
VITAMINA B₂) E FOSFATO DE
RIBOFLAVINA

ADRIVAN

BARENTZ

BASF

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

IMCD BRASIL



MAPRIC

MCASSAB

ROHA DO BRASIL

LUBRIFICANTES DE GRAU ALIMENTÍCIO PARA EQUIPAMENTOS PROCESSADORES DE ALIMENTOS COM REGISTRO NSF H1

FABRICADO PARA ATENDER AOS MAIS
ALTOS PADRÕES DE QUALIDADE



A linha completa de lubrificantes grau alimentício de alto desempenho para equipamentos processadores de alimentos com registro NSF H1, é fabricada sob a estrita Certificação NSF/ISO 21469 e segundo as normas de controle de qualidade do registro ISO 9001. Formulados com ingredientes que atendem às exigências do regulamento 21 CFR 178.3570 da FDA, os lubrificantes podem ser usados em equipamentos com contato incidental com alimentos. Possuem certificação OU Kosher Pareve e registro HALAL. Atendem os padrões de segurança USDA H1 e estão autorizados para uso em fábricas de processamento de carnes e aves supervisionadas a nível federal.

Limpos, seguros e não tóxicos, esses lubrificantes podem simplificar o seu programa HACCP eliminando completamente lubrificantes que podem ser um perigo químico potencial.

Registro NSF H1 Registro NSF H1 de grau alimentício para lubrificação segura, não tóxica.

Alto desempenho Lubrificantes sintéticos de alto desempenho e à base de óleo mineral branco puro USP.

CONFORMIDADE FDA - Com os regulamentos 21 CFR 178.3570, 21 CFR 178-3620, 21 CFR 172-878, 21 CFR 172.882 e 21 CFR 182 G.R.A.S.



Lubrificantes Lubriplate®

Matriz / 129 Lockwood Street / Newark, NJ 07105 EUA

Para mais detalhes entre em contato com Nick Guerrero

Tel: 00 1 973-934-1929 / nuguerrero@lubriplate.com / www.lubriplate.com



Distribuidor autorizado no Brasil:

LEIDINGER REPRESENTAÇÕES E SERVIÇOS LTDA.

RUA SALEM BECHARA, 249 / OSASCO SP 06018180 BRASIL

Tel: +55 (11) 3699-4432 / www.leidinger.com.br / E-mail: leidinger@leidinger.com.br

**RIBONUCLEOTÍDEOS CÁLCICOS E
SÓDICOS**

SUNSET

S

SACARINA

ADRIVAN

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DÖHLER

DOREMUS

IMCD BRASIL



INDUKERN

MATPRIM INGREDIENTES

MCASSAB

N&B INGREDIENTES

NICROM

QUIESPER



QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET

SWEETMIX

TRATHO



**SAIS DE ÁCIDOS GRAXOS (COM BASE
AL, CA, NA, MG, K E NH₄)**

INDUKERN

SAIS FUNDENTES

ASHLAND

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CORBION

DAXIA DOCE AROMA

ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN

INNOPHOS BRASIL

PROREGI

SAL DE ASPARTAME E ACESSULFAME

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

SAL HIPOSSÓDICO

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

DISPROQUIMA BRASIL



ICL FOOD SPECIALTIES

INDUKERN

LAPIENDRIUS FLAVORS

NUTRIONIX BRASIL

PROZYN

VALLENS

**SAL OU CLORETO DE SÓDIO
(MARINHO, MINERAL, GROSSO,
REFINADO, ETC.)**

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

NORSAL

SÍLICA OU DIÓXIDO DE SILÍCIA

AZELIS | VOGLER
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



INDUKERN
MORAIS DE CASTRO
PHARMACHEMICAL
PROBIÓTICA
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



UNIVAR

SORBITOL

ABOISSA
ADRIVAN
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
CARGILL
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO

INGREDION



LABONATHUS
MAPRIC
MCASSAB
MORAIS DE CASTRO
NICROM
NUTRICHEM
PHARMACHEMICAL

QUIESPER



QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET

TEREOS



UNIVAR

SORO DE LEITE E DERIVADOS

ALIBRA



ASHLAND
AZELIS | VOGLER
BARENTZ

CP KELCO



DAXIA DOCE AROMA
NUTRICHEM
NUTRIFONT
PHARMACHEMICAL
PRATIVITA
PROBIÓTICA
PROREGI
QUIFISUL
R&M INGREDIENTES
SOORO

STEVIA (ESTEVIOSÍDEO)

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
CARGILL
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DÖHLER
DOMONDO

INGREDION



LAPIENDRIUS FLAVORS
MASTERSENSE
MCASSAB
N&B INGREDIENTES
PROZYN
SUNSET
SWEEGEN
SWEETMIX
TATE & LYLE

SUBSTITUTOS DE SAL

AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG

DUAS RODAS



DISPROQUIMA BRASIL



ICL FOOD SPECIALTIES

IFF



LAPIENDRIUS FLAVORS
MCASSAB
PROZYN

SUCRALOSE

ADM
ADRIVAN
AZELIS | VOGLER
BARENTZ
BRENNTAG
DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO
ECIL INGREDIENTES
INDUKERN
MASTERSENSE
MCASSAB
N&B INGREDIENTES
NICROM
PHARMACHEMICAL
PROBIÓTICA
QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SUNSET
SWEETMIX
TATE & LYLE

TRATHO



SULFITOS E METABISSULFITOS

ATIAS QUÍMICA
NICROM
QUIFISUL

T

TAGATOSE

BARENTZ

TAUMATINA

AZELIS | VOGLER

DISPROQUIMA BRASIL



NATUREX
PROZYN

TRATHO



TEMPEROS

CONCEPTA INGREDIENTS

CORANTEC



DAXIA DOCE AROMA

DUAS RODAS



FIRACE
LAPIENDRIUS FLAVORS
LIFE SPICE
MORAIS DE CASTRO
NEW MAX

QUÍMICA ANASTACIO



SUN FOODS

TETRA ACETATO DE ETILO DIAMINA (EDTA)

AZELIS | VOGLER
BARENTZ

DAXIA DOCE AROMA

IMCD BRASIL



MCASSAB

TETRABORATO DE SÓDIO (BÓRAX)

QUIFISUL

TOCOFEROL (ALFA, DELTA E GAMA)

ABOISSA ÓLEOS VEGETAIS

ADM

ADRIVAN

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

BASF

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

IMCD BRASIL



KEMIN

MAPRIC

MASTERSENSE

MCASSAB

NATURALPRO

TRIFOSFATOS (TRIFOSFATO
PENTASSÓDICO E PENTAPOTÁSSICO)

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

DAXIA DOCE AROMA

IMCD BRASIL



INDUKERN

INNOPHOS BRASIL

TRIESTEARATO DE SORBITANA

BRENNTAG

IFF



MASTERSENSE

NEXO

TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO

ALCANTARA BLENDS

ASHLAND

ATIAS QUÍMICA

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

BRENNTAG

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO

DOREMUS

ICL FOOD SPECIALTIES

IMCD BRASIL



INDUKERN

INNOPHOS BRASIL

NOVAPROM

NUTRASSIM

NUTRI COM

PHARMACHEMICAL

PROREGI

QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



TRATHO



V

VEGETAIS E FRUTAS DESIDRATADOS
(PÓ/FLOCOS)

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CORANTEC



DOMONDO

DUAS RODAS



ECIL INGREDIENTES

FIRACE

LIOTÉCNICA

MACÇÃ DESIDRATADOS

MATPRIM INGREDIENTES

NEW MAX

NEXIRA

NUTRIMENTAL

SYLVESTRE INGREDIENTES

VEGETAIS LIOFILIZADOS

LIOTÉCNICA

UNIVAR

VITAMINA A (RETINOL)

ADRIVAN

BASF

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

FUNCIONAL MIKRON

IMCD BRASIL



INDUKERN

MAPRIC

MCASSAB

PHARMACHEMICAL

PROZYN

QUIFISUL

SWEETMIX

VITAMINA A PALMITATO OLEOSA

ADRIVAN

BASF

CORANTEC



DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

IMCD BRASIL



INDUKERN

MCASSAB

PROZYN

QUIFISUL

VITAMINA B (TODAS)

ADRIVAN

AUNARE



AZELIS | VOGLER

BASF

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

FUNCIONAL MIKRON

IMCD BRASIL



INDUKERN

MAPRIC

MCASSAB

PHARMACHEMICAL

PROZYN

QUIESPER



SWEETMIX

VITAMINA D (CALCIFEROL)

ADRIVAN

BARENTZ

BASF

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

FUNCIONAL MIKRON

IMCD BRASIL



INDUKERN
MCASSAB
PHARMACHEMICAL
PROZYN
SWEETMIX

VITAMINA E (TOCOFEROL)

ADM
ADRIVAN

AUNARE



BARENTZ
BASF

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH
FUNCIONAL MIKRON

IMCD BRASIL



INDUKERN
MAPRIC
MCASSAB
N&B INGREDIENTES
NATURALPRO
NEW MAX
PHARMACHEMICAL
PROZYN
QUIFISUL
SWEETMIX

TRATHO



VITAMINA H (BIOTINA)

ADRIVAN

AUNARE



AZINGRO

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

IMCD BRASIL



INDUKERN
MAPRIC
MCASSAB
PHARMACHEMICAL
PROZYN
SWEETMIX

VITAMINA K (FITOMENADIONA)

ADRIVAN

AUNARE



AZINGRO

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH
INDUKERN
KILYOS NUTRITION
MAPRIC
MCASSAB
PHARMACHEMICAL
PROZYN
SWEETMIX

VITAMINAS

ADRIVAN

AUNARE



AZELIS | VOGLER
AZINGRO
BARENTZ
BASF

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH
FUNCIONAL MIKRON

IMCD BRASIL



INDUKERN

KILYOS NUTRITION

MAPRIC

MCASSAB

N&B INGREDIENTES

PHARMACHEMICAL

PROZYN

QUIFISUL

QUÍMICA ANASTACIO



SWEETMIX

VITAMINAS - PRÉ-MISTURAS

AZELIS | VOGLER

CORBION

DISPROQUIMA BRASIL



DSM-FIRMENICH

INDUKERN

MCASSAB

N&B INGREDIENTES

NATURALPRO

PROZYN

SWEETMIX

X

XANTOFILAS (FLAVOXANTINA,
LUTEÍNA, RUBIXANTINA,
CRIPTOXANTINA, RODOXANTINA,
VIOLAXANTINA, CANTAXANTINA,
ZEAXANTINA E ASTAXANTINA)

AUNARE



BARENTZ

DSM-FIRMENICH

IMCD BRASIL



TRATHO



MCASSAB

XAROPE DE GLICOSE

DAXIA DOCE AROMA

GRAMKOW SOLUTIONS

MORAIS DE CASTRO

XAROPE DE MALTITOL

AZELIS | VOGLER

BARENTZ

CARGILL

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO

ECIL INGREDIENTES

INGREDION



LAPIENDRIUS FLAVORS

XILITOL

AUNARE



AZELIS | VOGLER

AZINGRO

BARENTZ

DAXIA DOCE AROMA

DISPROQUIMA BRASIL



DOMONDO

ECIL INGREDIENTES

IFF



LABONATHUS

LAPIENDRIUS FLAVORS

MASTERSENSE

MCASSAB

N&B INGREDIENTES

NICROM

NUTRICHEM

QUIESPER



TATE & LYLE

TRATHO



LISTAGEM DE EMPRESAS

Clique e navegue
Empresas em Destaque



ABOISSA S/S LTDA.

Tel.: (11) 3353-3000

aboissa.com.br

marketing@aboissa.com.br

AÇUCAREIRA QUATÁ S/A

Tel.: (14) 3269-9200

biorigin.net

biorigin@biorigin.net

ADDITIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS

QUÍMICOS LTDA.

Tel.: (51) 3030-9100

additiva.com.br

atendimento@additiva.com.br

ADM DO BRASIL LTDA.

Tel.: (11) 5185-3500

adm.com

admcomunica@adm.com

**ADRIVAN COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E
REPRESENTAÇÕES LTDA.**

Tel.: (11) 4043-0411

adrivan.com.br

contato@adrivan.com.br

AGARGEL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Tel.: (83) 3233-1120

agargel.com.br

vendas@agargel.com.br

AGRANA FRUIT BRASIL

Tel.: (11) 4409-0970

agrana.com.br

daniel.santos@agrana.com

AGROMANDIL AMIDOS E ESPEC. LTDA.

Tel.: (34) 3255-5466

agromandil.com.br

agromandil@agromandil.com.br

AGROPALMA

(veja CIA. REFINADORA DA AMAZÔNIA)

**AJINOMOTO DO BRASIL INDÚSTRIA E
COMÉRCIO DE ALIMENTOS S.A.**

aminoscience.com.br

mkt_aminoscience@br.ajinomoto.com

**ALCANTARA BLENDS IND. E COM. DE
INGRS.ALIM.**

Tel.: (43) 3341-8782

alcantarablends.com.br

alcantarablends@sercomtel.com.br



AMIDOS MUNDO NOVO

(veja FECULARIA MUNDO NOVO LTDA.)

**ARLA FOODS INGREDIENTS COMÉRCIO DE
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.**

Tel.: (11) 3469-6233

arlafoodsingredients.com

afi-brazil@arlafoods.com

AROMAX INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Tel.: (12) 3644-4100

aromax.com.brmariano@aromax.com.br**ASHLAND**(veja ISP IND. E COM. DE INGRED. E ESPEC.
PARA ALIMENTOS LTDA.)**ASSOCIAÇÃO BRAS. DA INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS DIETÉTICOS - ABIAD**

Tel.: (11) 5535-6725

abiad.org.brabiad@uol.com.br**ASSOCIAÇÃO BRAS. DA IND. E COM.
DE INGREDIENTES E ADITIVOS PARA
ALIMENTOS - ABIAM**

Tel.: (11) 3816-2928

abiam.com.brabiam@abiam.com.br**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA
DE CAFÉ - ABIC**

Tel.: (21) 2206-6161

abic.com.brabic@abic.com.br**ASSOCIAÇÃO BRAS. DA IND. DE
CHOCOLATES, CACAU, AMENDOIM, BALAS E
DERIVADOS - ABICAB**

Tel.: (11) 3266-4366

abicab.org.brabicab@abicabsweetbrazil.org.br**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS
DE ALIMENTAÇÃO - ABIA**

Tel.: (11) 3030-1553

abia.org.brabia@abia.org.br**ASSOCIAÇÃO BRAS. DAS INDÚS. DE ÓLEOS
ESSENCEIÁIS, PRODS. QUÍMICOS AROMÁTICOS,
FRAGRÂNCIAS, AROMAS E AFINS - ABIFRA**

Tel.: (11) 2924-6705

abifra.org.brabifra@abifra.org.br**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS
DE QUEIJO - ABIQ**

Tel.: (11) 3259-9213

abiq.com.br**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS
DE MILHO - ABIMILHO**

Tel.: 0800 701 6396

abimilho.com.brabimilho@abimilho.com.br**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS
DE SORVETE - ABIS**

Tel.: (11) 3683-8661

abis.com.brabis@abis.com.br**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENGENHEIROS
DE ALIMENTOS - ABEA**

Tel.: (11) 2171-1500

abea.com.brabea@abea.com.br**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS
PRODUTORES DE AMIDO E MANDIOCA -
ABAM**

Tel.: (44) 3422-6490

abam.com.br**ASSOCIAÇÃO PAULISTA
DE NUTRIÇÃO - APAN**

Tel.: (11) 3255-2187

apanutri.com.brapanutri@apanutri.com.br**ATIAS QUÍMICA - ATIAS MIHAEL COM. DE
PRODS. QUÍMICOS LTDA.**

Tel.: (11) 3122-3222

atias.com.breugen@atias.com.br



aunare
Ingredientes



AZELIS | VOGLER

Tel.: (11) 4393-4400

novo.vogler.com.br

mkt.vogler@vogler.com

AZINGRO

(veja IMPEXTRACO LATIN AMÉRICA COM. E IND.
DE PRODS. PARA NUTRIÇÃO LTDA.)

BARENTZ

Tel.: (11) 2974-7474

barentz.com

marketing_brsao@barentz.com

BASF S/A

Tel.: (11) 2039-2936

newtrition.basf.com

human-nutrition-south-america@basf.com

BNEO INC.

Tel.: (11) 3049-1801

bneo.com

cesar.manso@bneo.com

BIO SPRINGER DO BRASIL INDÚSTRIA DE ALIMENTOS S.A.

Tel.: (19) 3114-4753

biospringer.com.br

vendas.br@biospringer.lesaffre.com

BIORIGIN

(veja AÇUCAREIRA QUATÁ S/A)

BRENNTAG QUÍMICA BRASIL LTDA.

Tel.: (11) 5545-2100

food-nutrition.brenntag.com

foodbrasil@brenntagla.com

BUNGE ALIMENTOS S/A

Tel.: (11) 3914-0000

bunge.com.br

priscila.nakazaki@bunge.com

CASSAVA

(veja IND. AGRO COML. CASSAVA S/A)

CABOT BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Tel.: 0800 195959

cabotcorp.com

sacc.sp@cabotcorp.com

CANDON ADITIVOS PARA ALIMENTOS LTDA.

Tel.: (45) 3284-1700

candon.com.br

comercial@candon.com.br

CARGILL AGRÍCOLA S/A

Tel.: (11) 5099-3311

cargill.com.br

fabiola_grasso@cargill.com

CARINO INGREDIENTES LTDA.

Tel.: (14) 2105-2151

carino.com.br

sac@carino.com.br

CENTROSUCAR COM. DE AÇÚCAR LTDA.

Tel.: (11) 2666-3666

centrosucar.com

mkt@centrosucar.com

CHEMCARE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Tel.: (19) 3244-2708

chemcare.com.br

bruno@chemcare.com.br

CHR. HANSEN IND. E COM. LTDA.

Tel.: (19) 3881-8300

chr-hansen.combrbrru@chr-hansen.com**CIA. REFINADORA DA AMAZÔNIA -
AGROPALMA S/A**

Tel.: (11) 2505-6400

agropalma.com.brmarketing@agropalma.com.br**CITROFLAVOR INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE
ÓLEOS ESSENCIAIS LTDA.**

Tel.: (17) 3531-4242

citroflavor.com.brcitroflavor@citroflavor.com.br**COANA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.**

Tel.: (48) 3266-8200

coana.com.brcoana@coana.com.br**COMARPLAST INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.**

Tel.: (15) 3542-1707

comarplast.com.brronaldo@comarplast.com.br**COMPANHIA LORENZ**

Tel.: (45) 3279-1010

lorenz.com.brroseli@lorenz.com.br**CONCEPTA INGREDIENTS**

(veja SABARÁ QUÍMICOS E INGREDIENTES S/A)

COPERSUCAR S.A.

Tel.: (11) 2618-8300

copersucar.com.brcomercial-al@copersucar.com.br**CORBION PRODUTOS RENOVÁVEIS LTDA.**

Tel.: (41) 3512-4500

corbion.comcontato_br@corbion.com**COREMAL S/A**

Tel.: (11) 4615-8142

coremal.com.brmarketing@coremal.com.br**DAXIA DOCE AROMA INDÚSTRIA E
COMÉRCIO LTDA.**

Tel.: (11) 2633-3000

daxia.com.brmarketing@daxia.com.br**DENVER ESPECIALIDADES QUÍMICAS LTDA.**

Tel.: (11) 4613-2771

denverespecialidades.com.brvictor.lima@denverespecialidades.com.br



DÖHLER AMÉRICA LATINA LTDA.

Tel.: (19) 2114-6000

doehler.com

mailbox.br@doehler.com

DOMONDO COMERCIAL LTDA.

Tel.: (11) 4193-4099

domondo.com.br

vendas@domondo.com.br

DOREMUS ALIMENTOS LTDA.

Tel.: (11) 2436-3333

doremus.com.br

mkt@doremus.com.br

DSM-FIRMENICH.

Tel.: (19) 9929-44287

dsm.com/latam

thais.araujo@dsm.com



DULCINI S/A

Tel.: (19) 3322-6100

dulcini.com.br

dulcini@dulcini.com.br

ECIL INGREDIENTES

(veja EMPREENDIMENTO COML. INDL. ECIL LTDA.)

EMPREENDIMENTO COML. INDL. ECIL LTDA.

Tel.: (11) 3202-6370

br-ecil.com

ecil@ecil-trading.com.br

ENGENHO NOVO ALIMENTOS EIRELI-EPP

Tel.: (21) 3559-0108

engenhonovo.ind.br

gerencia@engenhonovo.ind.br

EUROGERM BRASIL PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Tel.: (11) 2309-5262

eurogerm-brasil.com

vendas@eurogerm-brasil.com

FECULARIA MUNDO NOVO LTDA.

Tel.: (67) 3474-2990

mundonovo.ind.br

ivan@amidosmundonovo.com.br

FIRACE INGREDIENTES

Tel.: (44) 3248-1427

firace.com.br

falecom@firace.com.br

FONTERRA BRASIL LTDA.

Tel.: (11) 3528-3200

fonterra.com

juliana.vicentin@fonterra.com

FUNCIONAL MIKRON

(veja ULTRAPAN INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.)

FRUTAMIL IND. COM. E PROCES. DE FRUTAS E SUCOS LTDA.

Tel.: (11) 2672-1234

frutamil.com.brfrutamil@frutamil.com.br**GELCO GELATINAS DO BRASIL LTDA.**

Tel.: (19) 3852-8150

gelcointernational.comana.selingardi@gelcointernational.com**GELITA DO BRASIL LTDA.**

Tel.: (11) 2163-8039

gelita.comservice.sa@gelita.com**GLÚTEN FREE ALIMENTOS LTDA.**

Tel.: (11) 4525-2553

gfree.com.brcontato@gfree.com.br**GNT BRASIL**

Tel.: (11) 4550-1230

gnt-group.combrasil@gnt-group.com**GRAMKOW SOLUTIONS**

(veja GW DISTRIBUIÇÃO LTDA.)

GRASSE AROMAS E INGREDIENTES LTDA.

Tel.: (11) 4092-7080

grasse.com.brvitor.valfre@grasse.com.br**GW DISTRIBUIÇÃO LTDA.**

Tel.: (47) 3086-1800

gramkow.com.brcarina@gramkowsolutions.com**HYG FLAVORS INGREDIENTES INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.**

Tel.: (11) 4039-6365

hyg.com.brcompras@hyg.com.br**ICL BRASIL LTDA.**

Tel.: (11) 2155-4529

iclfood.comalfredo.walter@icl-group.com**ICL FOOD SPECIALTIES**

(veja ICL BRASIL LTDA.)



Where science
& creativity meet

**IMPEXTRACO LATIN AMÉRICA COM. E IND. DE PRODS. PARA NUTRIÇÃO LTDA.**

Tel.: (41) 3302-0110

azingro.bedanielle@impextraco.com.br

INDUKERN DO BRASIL QUÍMICA LTDA.

Tel.: (11) 3109-2026

indukern.com.br

izabel.boretti@indukern.com.br

INDÚSTRIA AGRO COMERCIAL CASSAVA S/A

Tel.: (47) 3531-1900

cassava.com.br

comercial@cassava.com.br



INNOPHOS BRASIL COM. IMP. EXP. DE PRODUTOS QUÍMICOS LTDA.

Tel.: (11) 5082-3163

innophos.com

clarice.fukuya@innophos.com

ISP IND. E COM. DE INGRED. E ESPECIALIDADES PARA ALIMENTOS LTDA.

Tel.: (11) 4529-8622

ashland.com

foods-br@ashland.com

ITACEL FARMOQUÍMICA LTDA.

Tel.: (11) 4144-9400

roquette.com

rbr.assistencia@roquette.com

JBS S/A

Tel.: (14) 3547-9860

novaprom.com.br

comercial@novaprom.com.br

KEMIN DO BRASIL LTDA.

Tel.: (19) 3881-5700

kemin.com/sa/pt/markets/food

thamires.silva@kemin.com

KERRY DO BRASIL LTDA.

Tel.: (19) 3765-5000

kerry.com

KILYOS NUTRITION

(veja KILYOS ASSESSORIA CONSULTORIA CURSOS E PALESTRAS LTDA.)

KILYOS ASSESSORIA CONSULTORIA CURSOS E PALESTRAS LTDA.

Tel.: (11) 2925-6035

kilyos.com.br

kilyos@kilyos.com.br

LABONATHUS BIOTECNOLOGIA INTERNACIONAL LTDA.

Tel.: (11) 3961-2078

labonathus.com.br

labonathus@labonathus.com.br

LATEC INGREDIENTES DIST. LTDA.

Tel.: (15) 3202-1017

latecingredientes.com.br

atendimento@latecingredientes.com.br

LAPIENDRIUS IND. E COM. LTDA.

Tel.: (11) 4646-6400

lapiendrius.com.br

mkt@lapiendrius.com.br

LDQUIM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA.

Tel.: (19) 99326-1465

ldquim.com.br

leandro@ldquim.com.br



LESAFFRE DO BRASIL PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Tel.: (19) 3114-4700

lesaffre.com.br

marketing@lesaffre.com.br

LIFE SPICE & INGREDIENTS DO BRASIL

Tel.: (19) 9983-6513

lifespice.com.br

contato@lifespice.com

LIOTÉCNICA TECNOLOGIA EM ALIMENTOS LTDA.

Tel.: (11) 4785-2300

liotecnica.com.br

faleconosco@liotecnica.com.br

LUBRIPLATE

(veja LEIDINGER REPRESENTAÇÕES E SERVIÇOS LTDA.)



MACÇÃ INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE DESIDRATADOS LTDA.

Tel.: (49) 3246-2633

macca.com.br

contato@macca.com.br

MANE DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Tel.: (11) 4765-5700

mane.com

marketing.mdob@mane.com

MAPRIC PRODUTOS FARMACOCOSMÉTICOS LTDA.

Tel.: (11) 5063-1890

mapric.com.br

vendas@mapric.com.br

MASTERFLAVOR INDÚSTRIA DE AROMAS LTDA.

Tel.: (81) 3479-8200

masterflavor.com.br

masterflavor@grupomasterpe.com.br

MASTERSENSE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA.

Tel.: (11) 3109-3100

mastersense.com

marketing@mastersense.com

MATPRIM INGREDIENTES

(veja MATPRIM SOLUTIONS, FABRICAÇÃO DE REFRESCOS CONCENTRADOS LTDA.)

MATPRIM SOLUTIONS, FABRICAÇÃO DE REFRESCOS CONCENTRADOS LTDA.

Tel.: (92) 3617-2800

matprim.com.br

contato@matprim.com.br

MCASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA.

Tel.: (11) 9326-35619

mcassab.com.br

nutricaohumana@mcassab.com.br

MEJER AGROFLORESTAL LTDA.

Tel.: (91) 3230-3848

mejer.com.br

comercial@mejer.com.br

**MORAIS DE CASTRO COMÉRCIO
E IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS
QUÍMICOS LTDA.**

Tel.: (71) 2108-8686

moraisdecastro.com.br

robertopimentel@moraismoraisdecastro.com.br

N&B COMERCIAL DE INGREDIENTES EIRELI.

Tel.: (11) 3378-0222

nbingredientes.com.br

atendimento@nbingredientes.com.br

NATURAL PRODUCTS & TECHNOLOGIES

Tel.: (19) 3496-2779

naturalpro.com.br

contato@naturalpro.com.br

**NATURALLE PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS LTDA.**

Tel.: (19) 3522-5708

naturalle.com.br

vendas@naturalle.com.br

NATURALPRO

(veja NATURAL PRODUCTS & TECHNOLOGIES)

NATUREX INGREDIENTES NATURAIS LTDA.

Tel.: (11) 3939-2500

naturex.com

m.rodrigues@naturex.com

NATUROVOS

(veja SOLAR COMÉRCIO E AGROINDUSTRIA LTDA.)

NCD DO BRASIL

Tel.: (19) 3881-8386

oterra.com

stella.munhoz@oterra.com

NEXIRA BRASIL COMERCIAL LTDA.

Tel.: (11) 3803-7373

nexira.com

info-brasil@nexira.com

NEXO INTERNATIONAL LTDA.

Tel.: (11) 3083-1202

nexointernational.com.br

uira@nexointernational.com.br

NEWCO IND. DE PRODS. FUNCIONAIS

Tel.: (35) 3214-9182

newcobrazil.com

luiz@newcobrazil.com

NEWCHEM INDÚSTRIA QUÍMICA LTDA.

Tel.: (11) 2436-9200

newchem.com.br

newchem@newchem.com.br

NEW MAX INDUSTRIAL LTDA.

Tel.: (19) 3468-6362

newmaxindustrial.com.br

comunicacao@newmaxindustrial.com.br

NICROM QUÍMICA LTDA.

Tel.: (11) 4152-0444

nicromquimica.com.br

nicrom@nicromquimica.com.br

**NILPAN INDÚSTRIA E COMÉRCIO
DE ADITIVOS E PRÉ-MISTURAS PARA
PANIFICAÇÃO LTDA.**

Tel.: (11) 2249-6065

nilpan.com.br

suporte@nilpan.com.br

NORSAL

(veja NORTE SALINEIRA S/A INDÚSTRIA E
COMÉRCIO)

**NORTE SALINEIRA S/A INDÚSTRIA E
COMÉRCIO**

Tel.: (11) 3767-3810

norsal.com.br

alexander.cometti@norsal.com.br

NOVAPROM
(veja JBS S/A)

NOVOZYMES LATIN AMERICA
Tel.: (41) 9911-66814
novozyymes.com
[lfp@novozyemes.com](mailto:lfp@novozyymes.com)

NUTRASSIM INDÚSTRIA E COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.
Tel.: (35) 3435-6257
nutrassim.com
contato@nutrassim.com.br

TECNOLOGIA LTDA.
Tel.: (11) 4057-4053
nutri.com.br
omar@nutri.com.br

NUTRICHEM INGS. DO BRASIL LTDA.
Tel.: (11) 2142-8100
nutrichem.com.br
nutrichem@nutrichem.com.br

NUTRIFONT INDÚSTRIA DE INGREDIENTES LÁCTEOS LTDA.
Tel.: (11) 2392-7195
nutrifontingredients.com.br
mariza.santana@lactalisdobrasil.com.br

NUTRIMENTAL S.A. IND. E COM. DE ALIMENTOS
Tel.: (41) 3299-1000
nutrimental.com.br
anapaula@nutrimental.com.br

NUTRIONIX BRASIL IND. E COM. DE PRODS. ALIMENTÍCIOS LTDA.
Tel.: (16) 3234-5386
nutrionix.com.br
contato@nutrionix.com

OCRIM S.A. PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
Tel.: (11) 3718-6300
ocrim.com.br
contato@ocrim.com.br

OLVEBRA S.A.
Tel.: (51) 3499-9000
olvebra.com.br
victorbassani@olvebra.com.br

OTERRA
(veja NCD do Brasil)

PASTORIZA COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
Tel.: (19) 3652-8100
pastoriza.com.br
comercial@pastoriza.com.br

PHARMACHEMICAL COM. DE PRODS. FARMACÊUTICOS LTDA.
Tel.: (11) 4221-9221
pharmaceutical.com.br
pharmaceutical@pharmaceutical.com.br

POLPA BRASIL DESIDRATADOS LTDA.
Tel.: (49) 3246-9200
polpabrasil.com.br
rodrigo@polpabrasil.com.br

PRATIVITA ALIMENTOS NUTRICIONAIS LTDA.
Tel.: (51) 3542-5020
prativita.com.br
prativita@prativita.com.br

PROBIÓTICA LABORATÓRIOS LTDA.
Tel.: (11) 4785-3322
probiotica.com.br

PRODUQUIM COMERCIAL DE PRODUTOS QUÍMICOS LTDA.
Tel.: (51) 3343-9788
produquim.com.br
produquim@produquim.com.br

PROREGI INDÚSTRIA COMÉRCIO IMPORTAÇÃO LTDA.
Tel.: (32) 3571-4106
proregi.com.br
atendimentoproregi@gmail.com

PROTEIC INGREDIENTS LTDA.

Tel.: (11) 4610-0050

proteic.com.br

eduardobrito@proteic.com.br

PROZYN INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Tel.: (11) 3732-0000

prozyn.com.br

marketing@prozyn.com.br

R&M REPRES. COMERCIAL

Tel.: (14) 9990-31516

rmingredientes.com.br

comercial@rmingredientes.com.br



QUÍMICA BPAR LTDA.

Tel.: (11) 5094-2050

bpars.com.br

bpars@bpars.com.br

R&M INGREDIENTES

(veja R&M REPRES. COMERCIAL)

R&S BLUMOS COMERCIAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Tel.: (19) 3256-0909

rsblumos.com.br

info@rsblumos.com.br

ROBERTET DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Tel.: (11) 4133-7100

robertet.com

vinicius.silva@robertet.com.br

ROHA DO BRASIL INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA.

Tel.: (11) 3500-6222

roha.com

roha.brazil@rohagroup.com

ROQUETTE BRASIL

(veja ITACEL FARMOQUÍMICA LTDA.)



SABARÁ QUÍMICOS E INGREDIENTES S/A

Tel.: (11) 2643-5000

conceptaingredients.commarketing@conceptaingredients.com**SACCO BRASIL COMÉRCIO****DE ALIMENTOS LTDA.**

Tel.: (19) 3758-8700

saccobrasil.com.brhans@saccobrasil.com.br**SAN LORENZO AGROINDUSTRIAL LTDA.**

Tel.: (62) 3577-2020

sanlorenzo.ind.brcomercial@sanlorenzo.ind.br**SANRISIL S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO**

Tel.: (11) 4646-3600

sanrisil.com.brmsilva@sanrisil.com.br**SAPORITI DO BRASIL LTDA.**

Tel.: (41) 3668-3542

gruposaporiti.comcomercial@saporiti.com.br**SENSIENT TECHNOLOGIES BRASIL IND.
COM. IMP. E EXP. DE INGREDIENTES LTDA.**

Tel.: (11) 3109-5000

sensientfoodcolors.comwilson.onorio@sensient.com**SOLAR COMÉRCIO E
AGROINDUSTRIA LTDA.**

Tel.: (51) 3638-5500

naturovos.com.brnaturovos@naturovos.com.br**SOLUTECH IND. E COM. DE INGREDIENTES
ALIMENTÍCIOS LTDA.**

Tel.: (12) 3953-7533

solutechingredientes.com.brviviane@solutechingredientes.com.br**SOORO CONCENTRADO INDÚSTRIA DE
PRODUTOS LÁCTEOS LTDA.**

Tel.: (45) 3284-5300

sooro.com.brcomercial@sooro.com.br**STEVIA NATUS PRODUTOS NATURAIS LTDA.**

Tel.: (43) 3436-2256

stevianatus.com.brstevianatus@stevianatus.com.br**SUN FOODS IND. DE PRODS.
ALIMENTÍCIOS LTDA.**

Tel.: (11) 4689-8949

sunfoods.com.brsunfoods@sunfoods.com.br**SUNSET IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.**

Tel.: (11) 4652-2000

sunset.com.brsimone.silva@sunset.com.br**SWEEGEN INC.**

Tel.: (52) 5591-69942

sweegen.comliliana.delvalle@sweegen.com**SWEETMIX INDÚSTRIA COMÉRCIO
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.**

Tel.: (15) 4009-8900

sweetmix.com.brgicelia.ferreira@sweetmix.com.br**SYLVESTRE INGREDIENTES**

(veja SYLVESTRE IND. E COM. DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS - EIRELI - EPP)

**SYLVESTRE IND. E COM. DE INSUMOS
ALIMENTÍCIOS - EIRELI - EPP**

Tel.: (15) 3305-1497

sylvestre.ind.br

marketing@sylvestre.ind.br

SYNERGY AROMAS LTDA.

Tel.: (19) 3826-1737

br.synergytaste.com

dzulke@synergytaste.com

TAKASAGO FRAGRÂNCIAS E AROMAS LTDA.

Tel.: (19) 3856-9500

takasago.com

cbianco@takasago.com

TATE & LYLE BRASIL S.A.

Tel.: (11) 5090-3952

tateandlyle.com

iara.longo@tateandlyle.com

**TEBRACC TÉCNICA BRASILEIRA DE
CORANTES E CONDIMENTOS LTDA.**

Tel.: (11) 4648-6637

tebracc.com.br

tebracc@tebracc.com.br



ULTRAPAN INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Tel.: (19) 3849-8899

funcionalmikron.com.br

veronica.batoni@funcionalmikron.com.br

UNIVAR BRASIL LTDA.

Tel.: (11) 3602-7222

univar.com/brasil

br.univar@univar.com

USINA SÃO JOÃO

(veja USJ AÇÚCAR E ÁLCOOL S/A)

USJ AÇÚCAR E ÁLCOOL S.A.

Tel.: (19) 3543-7800

usj.com.br

comercialusj@usj.com.br

VALLENS INGREDIENTES INDUSTRIALIS LTDA.

Tel.: (54) 3268-0606

vallens.com.br

atendimento@vallens.com.br





**TRAZENDO
AS CORES
DA NATUREZA
ATÉ VOCÊ!**

FORMULAMOS SOLUÇÕES PERSONALIZADAS



CORANTES NATURAIS E ADITIVOS

Soluções hidrosolúveis,
oleosas e pós a base de Urucum,
Cúrcuma, Carmim, Clorofila,
Caramelo e Carvão Vegetal



VEGETAIS DESIDRATADOS

Espinafre, Tomate, Cenoura,
e Beterraba desidratados



CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

Colorau, Cúrcuma, Curry entre outras



**SÃO NOSSOS PRODUTOS PARA APLICAÇÃO
EM ALIMENTOS, BEBIDAS, RAÇÕES,
COSMÉTICOS E FARMACÊUTICOS.**



36
anos

R. Javaés, 166 - Bom Retiro,
São Paulo - Sp, Cep: 01130-010
Fone: 55 11 3224-0078
atendimento@corantec.com.br
www.corantec.com.br





ACRESCENTE VALOR NUTRICIONAL À BEBIDAS PLANT-BASED, ALIMENTOS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES

O enriquecimento nutricional com minerais é muito importante para alimentos e bebidas à base de plantas. A utilização da alga Lithothamnion é uma excelente forma de suplementar o cálcio, o magnésio e outros minerais com uma elevada taxa de absorção pelo corpo humano.

O consumo de apenas 3g de Lithothamnion garante:

- Cerca de 95% da ingestão diária de cálcio;
- 33% da ingestão diária de magnésio.



Extração
sustentável



Vegano



Livre de
alergênicos



Non GMO



Clean Label

Fonte de minerais • Natural • Vegano • Orgânico



Escaneie e acesse
nossa site

