

A REVISTA DE NEGÓCIOS E TECNOLOGIA EM BEBIDAS

Engarrafador[®]

MODERNO

www.engarrafadormoderno.com.br



Editora Aden
Ano XXVIII
Nº 334

UM AMBIENTE DE INOVAÇÕES

A indústria de **ÁGUA MINERAL** vem criando, nos último anos, um ambiente de inovações propício ao desenvolvimento de produtos que oferecem conveniência, saudabilidade e um portfólio de embalagens e águas de qualidade

Barentz.

Confira nossas soluções personalizadas de alta performance que podemos oferecer para o mercado de bebidas

Açúcares

Dextrose
Maltodextrina

Aromas

Aromas e Preparados de Frutas
Aromas líquidos e pós
Aromas moduladores
Emulsões e sistemas para bebidas
Preparados de frutas

Conservantes e Acidulantes

Ácido cítrico
Ácido sórbico
Benzoato de sódio
Citrato de potássio
Citrato de sódio
Conservantes naturais
Sorbato de potássio

Corantes

Corantes naturais líquidos, pó e encapsulados
Concentrados vegetais

Edulcorantes e Polióis

Blend de edulcorantes naturais, artificiais e híbridos – WIS Sweet e WIS Nat Sweet
Eritritol Sorbitol Xilitol
Maltitol Stevias
Neotame Sucralose

Espessantes e Estabilizantes

Celulose microcristalina coloidal - Tabulose®
CMC (carboximetilcelulose)
Goma Arábica/Acácia
Goma Guar

Extratos de chá e café

Branco Mate tostado Verde
Cold Brew Preto

Fibras Solúveis

Dextrina resistente
Fibra de milho - Nutriose™
Frutooligosacarídeos - GOFOS™
Inulina - Frutaft®
Polidextrose

Funcionais

Ácido hialurônico - Haplex® Plus
Agente anti-stress - Lactium®
Agente de imunidade - Beta glucana de levedura - Wellmune®
Agente de imunidade - Lactoferrina - Proferrin®

Agente para melhoria do sono - GabarelaX®

Beta-alanina - CarnoSyn®
Cafeína natural do chá verde - TEÍNA™
Coenzima Q10 - 98%
Controle de glicemia - Pep2dia®
Creatina - Creapure® & Creavitalis®
Extrato de cranberry - Cranpure®
Fosfatidilserina - Memree®
L-Carnitina - Carnipure®
Peptídeos bioativos de colágeno

- Saúde da pele, cabelo e unhas - VERISOL®
- Saúde das articulações - FORTIGEL®
- Saúde dos ossos - FORTIBONE®
- Saúde dos tendões - TENDOFORTE®
- Saúde muscular - BODYBALANCE®

Saúde das articulações - Metilsulfonilmetano - OptiMSM®

Trans-resveratrol natural - Veri-te™
Vitamina D2 de cogumelo - Earthlight®

Proteínas

Proteínas vegetais solúveis e funcionais (arroz, ervilha, grão de bico e soja)



brazil.barentz.com Always a better solution.

Barentz • Av. Angélica, 2220 • São Paulo • Brasil

Tel: +55 11 3823 8770 • E-mail: suporte.br@barentz.com

Siga-nos nas redes sociais

 Barentz

 Barentz | Human Nutrition – Solutions

DESEMPENHO COMPROVADO EM EMBALAGEM ASSÉPTICA EM PET



Mais de 60 bilhões de garrafas foram esterilizadas utilizando a Sidel Aseptic Combi com esterilização seca de preformas, economizando 10 bilhões de litros de água e mais de 60.000 toneladas de PET para nossos clientes.

Sidel, quando a assepsia é fundamental.

Sidel Aseptic Combi Predis™, aprovada.

sidel.com

 **Sidel**



06 MERCADO | ÁGUA MINERAL

ÁGUA MINERAL AVANÇA COM INOVAÇÕES E CONVENIÊNCIA

A indústria de água mineral vem criando nos últimos anos um ambiente de inovação propício ao lançamento de produtos que oferecem aos consumidores conveniência, saudabilidade e um portfólio abrangente de embalagens, águas saborizadas e produtos de qualidade

22

6 tendências transformadoras que vão impactar a sociedade

A sociedade passa por profundas transformações que mexem diretamente com o modo como vivemos e como seremos daqui para frente. O iF Trend Report 2024 representa um panorama das principais mudanças que afetarão as pessoas nos próximos anos





24

Um brinde aos sete lendários da Miolo

Grupo Miolo faz o lançamento dos Sete Lendários Safra 2022, uma coleção de vinhos ícones elaborados nos quatro terroirs onde a empresa possui operações

34

Sidra Del Valle expande e visa mercado internacional

Empresa argentina amplia a capacidade de produção e planeja atingir novos mercados

44

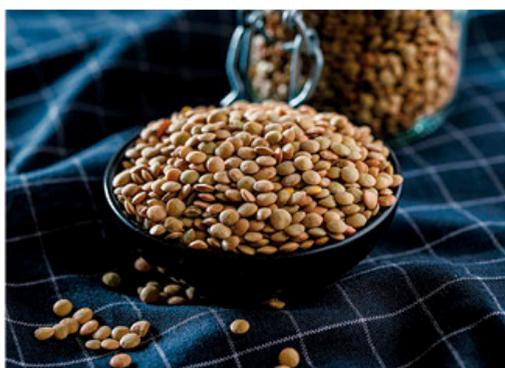
Por que o tamanho do filtro de ventilação é importante na produção de alimentos e bebidas

Os microrganismos estão presentes em todos os ambientes em que vivemos. Alguns desses microrganismos são inofensivos, mas alguns podem ser prejudiciais à nossa saúde.

28

Pesquisa desenvolve concentrados proteicos de lentilha e grão-de-bico

Os ingredientes possibilitam o acréscimo de teor de proteína a alimentos à base de vegetais que são similares a produtos de origem animal



40

Bebidas Chiamulera e P.E. Labellers: uma parceria de sucesso

Bebidas Chiamulera reconhece a importância de investir em tecnologias avançadas para impulsionar sua linha de produção

48

Brasil ganhou mais de 1.400 marcas de cachaças em 2024

O Anuário da Cachaça 2024 traz dados de exportação, volume de produção anual, além do crescimento no número de cachaçarias e produtos registrados pelo MAPA

Água Mineral cresce com Inovação e sustentabilidade

A Indústria mundial de água mineral vive um momento especial com aumento de consumo e aprovação do produto pelos consumidores.

Com faturamento global de cerca de 336 bilhões de dólares previsto para 2024, a Indústria de água mineral avança como líder absoluta na categoria de não alcoólicos.

A excessiva carga tributária segue pressionando o caixa das empresas que, apesar disso, seguem com estratégias de modernização e ampliações de fábricas, aumento no portfólio de embalagens, inovações em produtos e serviços com foco no aumento de consumo e fidelização de clientes.

A reforma tributária em andamento no Congresso e Senado causa apreensão nos empresários. Assim como está, segundo executivos do setor, a reforma deve aumentar ainda mais a carga tributária dos engarrafadores.

Resiliência é o que não falta para as empresas engarrafadoras de água mineral no Brasil, no entanto, uma reforma tributária justa contribuiria bastante para o crescimento sustentável do setor de água mineral no Brasil.

Boa leitura!

Carlos Donizete Parra



A INDÚSTRIA DE ÁGUA MINERAL VEM CRIANDO NOS ÚLTIMOS ANOS UM AMBIENTE DE INOVAÇÃO PROPÍCIO AO LANÇAMENTO DE PRODUTOS QUE OFERCEM AOS CONSUMIDORES CONVENIÊNCIA, SAUDABILIDADE E UM PORTFÓLIO ABRANGENTE DE EMBALAGENS, ÁGUAS SABORIZADAS E PRODUTOS DE QUALIDADE

ÁGUA MINERAL AVANÇA COM INOVAÇÕES E CONVENIÊNCIA

Por Carlos Donizete Parra

O mercado global de água engarrafada deve faturar US\$ 336,21 bilhões em 2024, atingindo US\$ 452,90 bilhões até 2029, com um CAGR (Taxa de Crescimento Anual Composta) de 6,14% durante o período de previsão (2024-2029), segundo estudo da Mordor Intelligence, empresa global de dados e inteligência de mercado.

Com um mercado altamente competitivo, tanto no Brasil como no mundo, devido ao grande número de pequenos players envolvidos, o setor de águas minerais tem na conveniência e inovação fatores chaves para crescimento das empresas.

O avanço nesse mercado implica na adoção de estratégias que incluem ampliações e modernizações de fábricas, lançamento de produtos, expansão de portfólio, aumento da malha de distribuição, diversificação de embalagens e outras ações com o objetivo de atrair e fidelizar os consumidores.

“A Fruki Bebidas está sempre atenta às demandas de mercado, analisando tendências nacionais e internacionais de consumo. Atualmente, vemos uma oportunidade enorme na Água da Pedra em lata, tanto nas versões tradicionais com e sem gás quanto nas saborizadas, produto mineral com adição apenas de gás e aroma natural. As essências frutas vermelhas, abacaxi com

A Fruki lançou as águas saborizadas em lata acreditando ser esse segmento uma grande oportunidade para aumento das vendas



hortelã e limão com alecrim foram lançadas em novembro do ano passado. O produto caiu no gosto de todos os perfis de consumidores e a procura superou quaisquer expectativas. Trata-se de uma alternativa saudável, zero açúcar e calorias, além de ser uma opção refrescante e saborosa para quem busca hi-

dratação com experiência sensorial. Em março de 2024, no South Summit em Porto Alegre, realizamos o lançamento da Água da Pedra com e sem gás em lata de alumínio, um produto premium e altamente sustentável. De acordo com a ABRALATAS/2022, o Brasil já recicla a mesma quantidade de latas produzidas”, explica Aline Eggers Bagatini, CEO da Fruki.

A preferência por uma hidratação saudável faz da água mineral uma bebida cada vez mais frequente na escolha dos consumidores, contribuindo para a saúde e qualidade de vida da população. Os índices de diabetes, obesidade e outras doenças vinculadas a dietas não recomendáveis são preocupantes em qualquer parte do mundo, atualmente.

“ A inclusão do conceito de 3R’s (redução, reutilização e reciclagem) na indústria de bebidas precisa levar em conta todas as etapas do processo e a responsabilidade da empresa sobre cada uma delas ”

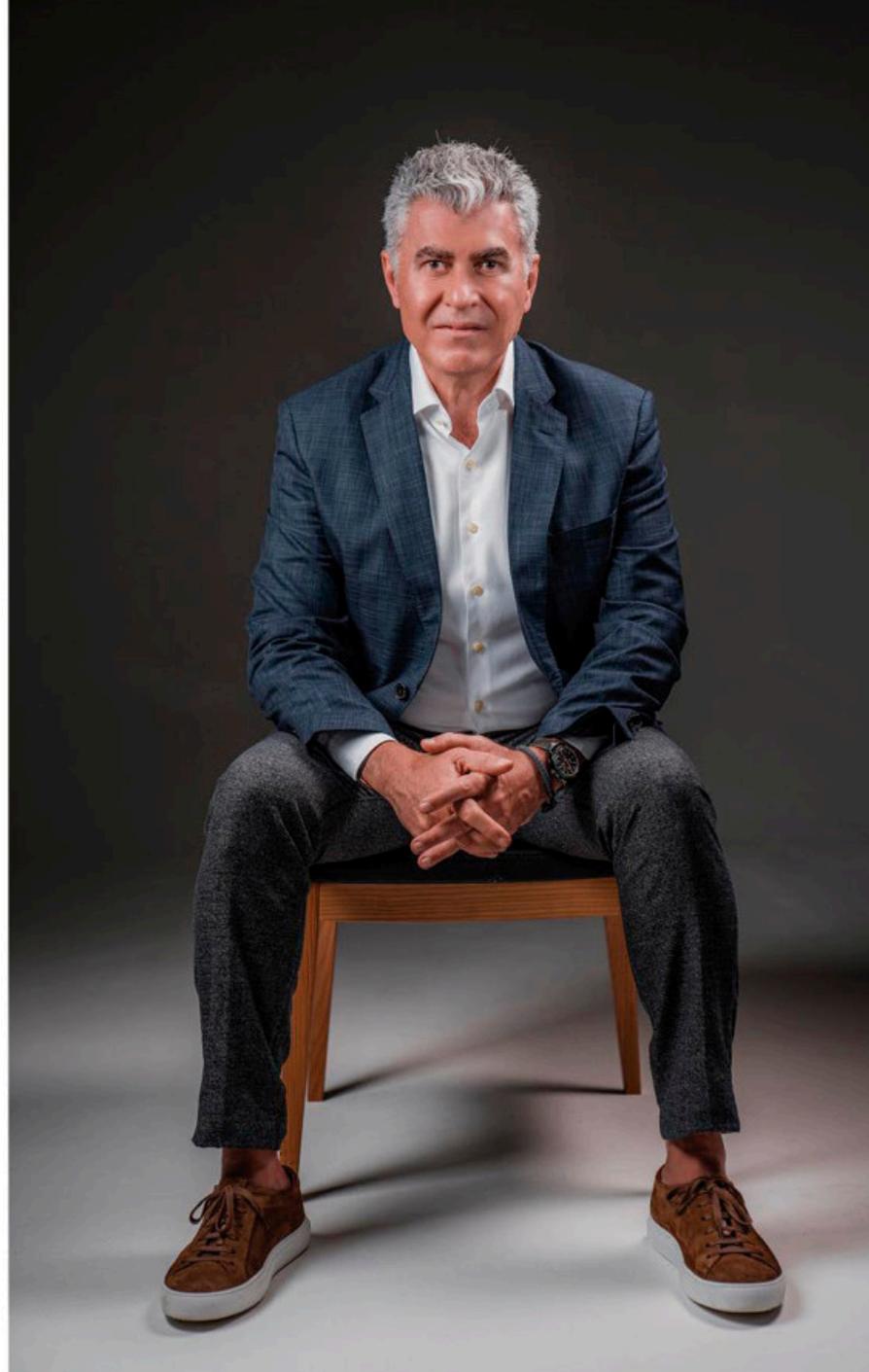
ALINE Eggers Bagatini
Fruki Bebidas



“ Uma opção de escolha dos consumidores é a substituição das bebidas gasosas açucaradas ou adoçadas pela água mineral com gás ou com saborização natural de frutas ”

CESAR Dib
Lindoya Verão

“Depois da pandemia acho que é unânime dizer que as pessoas buscam qualidade de vida e bem-estar. E a água mineral natural é o principal item para uma boa hidratação, então temos essa tendência de crescimento de mercado. Outra tendência é a água com gás, que vem sendo uma boa opção de



escolha dos consumidores que estão substituindo as bebidas gasosas açucaradas ou adoçadas pela água mineral com gás apenas, ou com saborização natural de frutas”, garante Cesar Dib, Diretor Executivo da Lindoya Verão.

Uma série de fatores explicam o crescente aumento no consumo de águas minerais em todo o mundo posicionando a bebida como a mais vendida na categoria de não alcoólicas à frente dos refrigerantes por quase uma década. Entre as principais características estão aquelas associadas à saúde, conveniência, preço, variedade de embalagens, zero caloria, sem aditivos artificiais e natural.



Embalagem de 10 litros em PET da Lindoya Verão é adequada a locais com médio consumo, possui tampa de rosca e alça lateral para facilitar o manuseio

“ A transparência e a origem dos produtos também ganham importância, assim como a conveniência, com o aumento das vendas online e entregas diretas ao consumidor

”

RODOLFO Alves Almeida

Águas Lebrinha Ltda.



“Em busca de uma vida mais saudável, o consumidor passa a ter uma maior preocupação com a origem dos ingredientes, composição de alimentos e bebidas, buscando alternativas aos produtos ultra-processados e com altas concentrações de açúcar. A redução de açúcar é uma das grandes tendências globais que vimos nos últimos anos, afetando a indústria de alimentos e bebidas. As águas saborizadas representam mais uma opção ao consumidor que deseja reduzir o açúcar de sua dieta”, informa Luciana Ranbalducci, CEO da Água Pedra Azul.

Outro ponto importante é a crescente conscientização do consumidor brasileiro sobre a qualidade da água, o que vem impulsionando a demanda por produtos confiáveis e de alta qualidade. “Estamos acompanhando as movimentações do mercado como o aumento da demanda por produtos premium e diferenciados, com as águas com sabores naturais e

adição de minerais. A sustentabilidade é outra tendência forte, com consumidores cada vez mais preocupados com o impacto ambiental das suas escolhas. A transparência e a origem dos produtos também ganham importância, assim como a conveniência, com o aumento das vendas online e entregas diretas ao consumidor. Investimos recentemente na criação de uma nova marca premium, a LBR Water, que irá atender um público ainda mais exigente e que posiciona a água mineral no mesmo nível de outras boas escolhas que ele faz, como um bom vinho ou um prato conceituado da alta gastronomia. Acreditamos que esta marca irá ganhar outros mercados além do centro-oeste”, diz Rodolfo Alves Almeida, CEO Águas Lebrinha Ltda.

O avanço das águas funcionais

A água funcional é uma água enriquecida com vitaminas que está ganhando popularidade entre

os consumidores por sua conveniência, benefícios percebidos à saúde e melhor sabor em relação à água da torneira. Existem preocupações crescentes em relação a vários problemas de saúde, como problemas digestivos, ganho de peso, diabetes etc., motivo que levam os consumidores a optarem por uma opção mais saudável, como água funcional e água saborizada.

Em comparação a outras bebidas prontas para o consumo, as águas funcionais são mais baratas e oferecem uma grande variedade de opções de embalagem para diferentes ocasiões de consumo. O aumento da demanda por bebidas funcionais é atribuído à inclusão de ingredientes como proteínas, aminoácidos, vitaminas e minerais.

Segundo pesquisa da Mordor Intelligence, em economias desenvolvidas, como Estados Unidos e Canadá, a água funcional vem se tornando uma importante categoria de bebidas, pois é uma opção atrativa para consumidores preocupados com a saúde. Conseqüentemente, isso aumenta o portfólio e os volumes dos engarrafadores. Em alguns países, esses produtos estão posicionados como alternativas às bebidas carbonatadas, sucos de frutas e outras bebidas não alcoólicas.

“Foco e produtividade são as funcionalidades mais recentes de bem-estar mental e emocional que os consumidores estão buscando, além de alimentos e bebidas que

influenciam a capacidade cognitiva, gerenciam os níveis de estresse e otimizam a função cerebral. Pessoas da Geração X estão abrindo caminho para uma nova abordagem do en-

SOLUTIONS BEYOND TOMORROW



Sustentabilidade como motor da inovação

Atribuimos grande importância ao combate às mudanças climáticas, à alimentação da população mundial e à utilização responsável das embalagens, garantindo uma produção econômica em termos de recursos e oferecendo soluções de embalagens ecológicas e inovações de reciclagem eficientes.

“ Estamos acompanhando o crescente aumento de águas em embalagem cartonada e, principalmente, em latas de alumínio. Estamos evoluindo continuamente, junto com os novos desejos da sociedade e das novas descobertas da medicina

”

LUCIANA Rambalducci,
Água Pedra Azul

velhecimento saudável, que inclui produtos que os ajudarão a prosperar em seus estilos de vida diversificados, agora e nas próximas décadas. Estamos vendo marcas de fora desenvolverem produtos funcionais que ajudam o consumidor com ingredientes



naturais e baixos teores de açúcar. Vemos também o crescente aumento de águas em embalagem cartonada e, principalmente, em latas de alumínio. Estamos evoluindo continuamente, junto com os novos desejos da sociedade e das novas descobertas da medicina”, explica Luciana Rambalducci, CEO da Água Pedra Azul.

Sustentabilidade

Da mesma forma que aumenta o consumo de água mineral em todos os continentes do mundo cresce a preocupação da indústria em oferecer aos

Água Pedra Azul oferece uma variedade de embalagens para diferentes situações de consumo

“ Adotar práticas sustentáveis e eficientes, combinadas com a qualificação profissional, é a chave para a indústria do futuro. A Uberlândia Refrescos está comprometida em liderar essa transformação, investindo em tecnologia de ponta e no desenvolvimento de nossos colaboradores, assegurando assim um crescimento sustentável e alinhado com as necessidades do mercado e da sociedade ”

ALEXANDRE Biagi

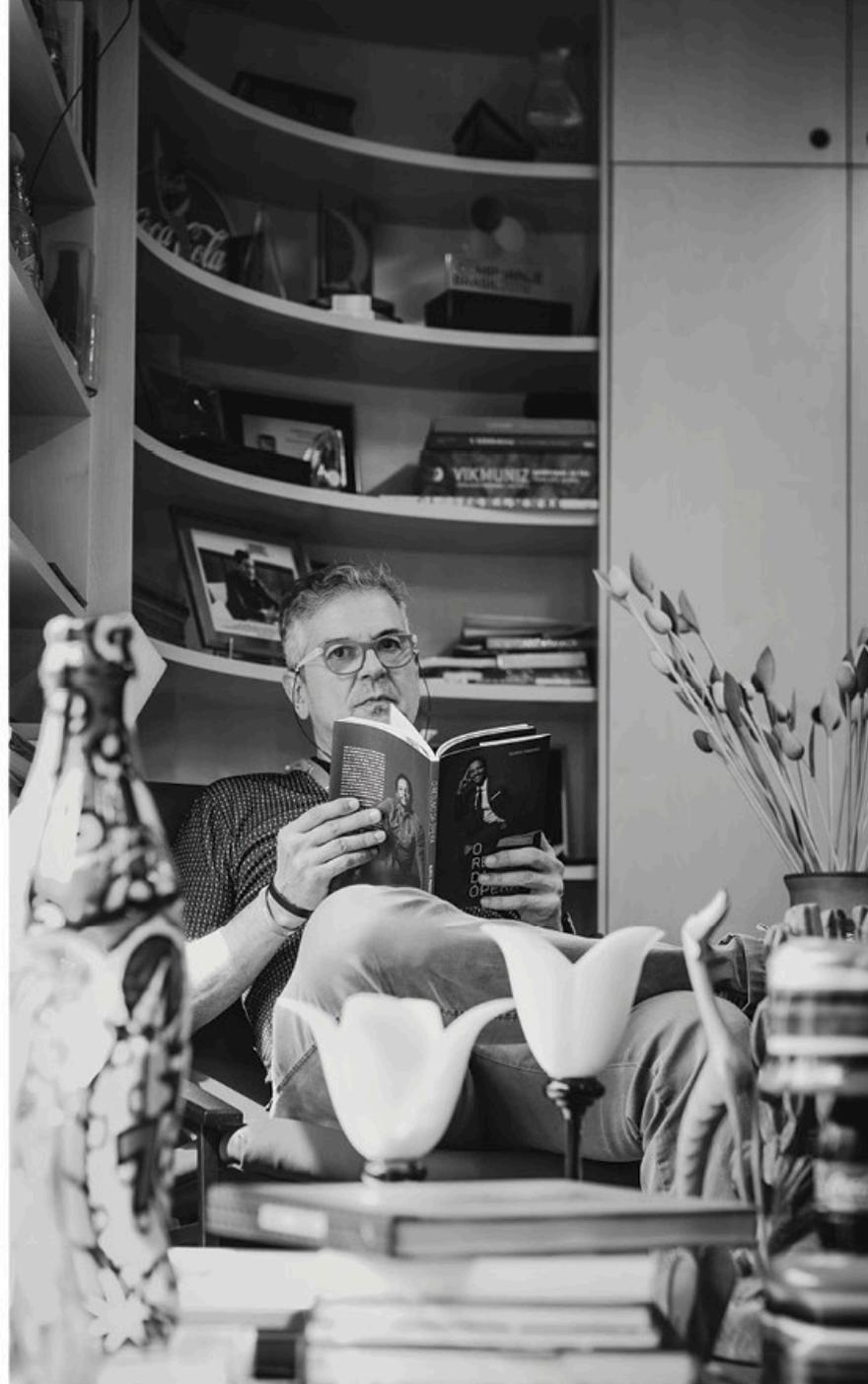
Uberlândia Refrescos

consumidores produtos de qualidade em embalagens seguras e sustentáveis.

“O mercado de água mineral está em franco crescimento no Brasil, com consumidores cada vez mais conscientes e exigentes em relação à sustentabilidade e a diversidade de produtos que atendam às suas necessidades em diferentes momentos do dia”, explica Alexandre Biagi, CEO da Uberlândia Refrescos.

O executivo acredita que para atender essa demanda, é fundamental oferecer produtos de alta qualidade que respeitem o meio ambiente e com um portfólio diversificado de embalagens. “Desde garrafas de 300 ml até galões de 5 litros, buscamos proporcionar conveniência e opções variadas para nossos consumidores em todas as ocasiões. Além disso, nossa dedicação à sustentabilidade se reflete em cada etapa do processo de produção. Investimos em tecnologias que minimizam o uso de materiais e promovem o reaproveitamento de recursos, alinhando-nos às práticas de reciclar, reutilizar e reduzir”, garante Alexandre Biagi.

“Com essa abordagem, continua o executivo da Uberlândia, não apenas atendemos as expectativas dos consumidores por produtos responsáveis e de qualidade, mas também contribuimos para a pre-



servação do meio ambiente. Nosso compromisso é continuar inovando e expandindo nosso portfólio de forma sustentável, garantindo que cada escolha feita pelos clientes seja um passo em direção a um futuro mais verde e consciente”, diz Alexandre Biagi.

Incluir o conceito dos 3 R's na indústria de bebidas é uma iniciativa não apenas necessária legalmente como também um posicionamento fundamental para preservação do próprio negócio que tem na água seu bem mais precioso.

“Na Poty estamos há mais de 20 anos implementando iniciativas que promovam a redução, reciclagem e reuso em nossas operações. Praticamente, damos o tratamento correto a quase 100%

“ O consumo de águas minerais no Brasil continuará a aumentar nos próximos anos, reforçando a alta que já temos registrado. Esse aumento ocorre em meio a um cenário onde existe uma conscientização maior sobre a importância de beber um produto de qualidade e também pela tendência por um estilo de vida mais saudável onde a água mineral é essencial por conter minerais benéficos ao organismo ”

JOSÉ Luiz Franzotti

Poty Cia de Bebidas



dos resíduos que produzimos desde o tratamento dos efluentes, coleta e destinação correta de resíduos sólidos até campanhas de conscientização junto aos colaboradores. Reciclamos o equivalente a 100% das embalagens de PET que colocamos no mercado. Em 2008 montamos uma outra empresa, a Poty Ambiental, focada exclusivamente na reciclagem de resíduos. Atualmente, a Poty Ambiental atende não apenas nossas fábricas como também recebe e prepara para reciclagem, resíduos que chegam de dezenas de localidades. Esse trabalho garante a economia circular do plástico, permitindo que o ciclo não termine, reinserindo o material de volta à cadeia produtiva, minimizando impacto ao meio ambiente e fomentando os índices de reciclagem do país, além de incentivar e apoiar cooperativas e catadores individuais”, explica José Luiz Franzotti, CEO da Poty Cia de Bebidas.

Inovações

Passamos por transformações cada vez mais rápidas e frequentes e, por isso, precisamos adquirir

conhecimento para acompanhar esse movimento. A embalagem é parte importante desse processo transferindo aos consumidores traços de cultura de um povo de acordo com o tempo e questões sociais e econômicas. O iF Design Trend Report 2024, publicado pelo iF International Forum Design, da Alemanha, mapeou um conjunto de tendências das principais transformações da sociedade atual traçando um panorama muito significativo que permite às empresas escolherem suas estratégias de produtos e embalagens para o futuro (ver matéria nesta edição).

Os últimos anos mostram a disposição da indústria de água mineral em oferecer produtos e serviços inovadores ao mercado. Apesar dos desafios que envolvem o setor como a carga tributária excessiva que restringe as margens de lucro e reduzem a capacidade de investimentos, as indústrias mostram resiliência e criatividade no lançamento de novos produtos e embalagens diferenciadas. A embalagem tem sido a inovação principal das empresas

justamente, vem para auxiliar neste processo”, completa.

Outro diferencial na nova versão de 10 litros é a logomarca da companhia em alto relevo, que define a coleta, higienização e o reabastecimento realizados exclusivamente pela Lindoya Verão. “Em geral, os galões retornáveis são reaproveitados por diferentes empresas do segmento”, explica Dib. “Nossa proposta, no entanto, proporciona maior segurança aos clientes, já que a embalagem é devolvida aos nossos distribuidores, mas seu destino final será somente a companhia.”

Pensando em outra parcela da sociedade que precisa se hidratar em vários momentos do dia, a Lindoya Verão lançou uma embalagem de 900 ml.

Mais leve que a de 1,5 litro, e por isso mais confortável para ser levada na bolsa, na mochila, no carro ou na bicicleta, a nova embalagem, é mais acessível para que qualquer pessoa consiga ter sua hidratação diária atendida. “Considerando o tempo que se gasta hoje no trânsito e o trajeto que uma pessoa tem a percorrer no dia a dia, constatamos que 900 ml é uma quantidade mais indicada do que a garrafa de 500 ml”, diz Marcos Angeli, diretor-geral da Lindoya Verão.

Com tampa de rosca ou bico sport, a praticidade da embalagem também é testada nas atividades esportivas. “No treino, o esportista tem a comodidade do bico sport, que facilita a ingestão de água, sem a necessidade de desrosquear a tampa durante uma corrida ou qualquer outra atividade física que estiver fazendo”, destaca.

Naturágua

Também de olho no comportamento dos consumidores e suas preocupações com a hidratação e praticidade, a Naturágua lançou no mercado uma nova embalagem de água mineral no formato de 700 ml.

A Naturágua Athletic passa do tamanho de 500ml para 700ml, tem design moderno e anatômico trazendo maior praticidade aos consumidores.

“A Athletic foi idealizada e desenvolvida a partir do conceito de um grupo de consumidores que gosta de levar a vida em movimento. É uma embalagem moderna, estilosa e ideal, portanto, tanto para quem é ativo no dia a dia quanto para quem ama praticar esportes e valoriza tanto a funcionalidade quanto o



estilo na hora de hidratar-se”, ressalta Geissa Rocha, gerente de Marketing do Grupo Telles.

Outro lançamento da Naturágua foi a garrafa de alumínio para o mercado premium e life style. Segundo a empresa, o novo produto, com embalagem importada dos Estados Unidos, foi desenvolvido para atender ao nicho de consumidores pertencentes às classes A e B que valorizam a saúde, bem-estar e estão engajados com os impactos ambientais gerados a partir de suas escolhas.

Com formato elegante, a nova Premium produzida em alumínio laminado, desenhada com temas ambientais e tampa pilfer, é comercializada em duas versões: nas cores laranja (com gás) e azul (sem gás).

“Fruto de uma parceria com uma empresa internacional de embalagens que atua no mercado de luxo de bebidas em diversos países, desenvolvemos um produto com design exclusivo para atender o mercado premium que pudesse substituir a sofisticação do vidro e a sustentabilidade da lata e, ao mesmo tempo, atendesse às questões ambientais”, destaca Aline Chaves, atual presidente do Grupo Telles.

Spa Água Mineral

A Spa Água Mineral estreou no mercado brasileiro com o lançamento da Spa Mineral, água mineral alcalina bicarbonatada em garrafa de alumínio. O lançamento exalta as características da embalagem de alumínio: leveza, beleza e capacidade de manter

Há mais de 45 anos no mercado, a Valgroup se tornou referência na produção, transformação e reciclagem de plástico. Uma empresa consolidada, que reforça o compromisso com a inovação contínua, buscando constantemente maneiras de impulsionar o setor de embalagens plásticas em direção a práticas mais sustentáveis e eficientes.

Com sua última aquisição (unidade da Mirvi de Cabreúva-SP), a Valgroup se consolida como líder de mercado no segmento de bebidas e alimentos, ampliando o leque de produtos e mercados atendidos.

 **valgroup**

valgroupco.com

@valgroupoficial in valgroup

Dentro do portfólio, destacamos a tampa CSDT5, para o mercado de bebidas, projetada para o novo finish 26mm/3040, que alia inovação e sustentabilidade trazendo **redução de gramatura e qualidade** para o consumidor.



**Soluções completas,
inovadoras e
sustentáveis**



a temperatura fresca por mais tempo. Segundo a Spa Água Mineral, essa é a primeira vez que uma água mineral alcalina bicarbonatada natural é envasada em uma garrafa de alumínio. O produto chega no formato de 500 ml, com e sem gás e tampa com rosca. O frasco pode ser recarregado, reutilizado e reciclado, o que torna o produto mais sustentável.

A garrafa de alumínio é importada da Patagônia e a tampa de rosca vem da Itália e, segundo a empresa, possui características específicas para água mineral com testes realizados nos Estados Unidos, Itália e Brasil que garantem risco zero para migração de alumínio na água.

"Nosso compromisso é com a inovação, temos o DNA de líderes visionários, sempre em busca de excelência e qualidade, uma inspiração única. Nossa marca de sucesso é consequência do trabalho

de pessoas experientes e conhecedoras do mercado de água mineral. Na Spa Mineral Saúde pela Água, acreditamos que a saúde e o bem-estar estão diretamente relacionados à qualidade da água que consumimos, por isso, trabalhamos incessantemente para oferecer a melhor água mineral alcalina bicarbonatada, juntando tecnologia, inovação e sustentabilidade", afirma Adriano Martins, CEO da empresa.

Minalba

O lançamento de edições limitadas e especiais também tem sido uma estratégia utilizada pelas empresas para se destacar no mercado e fidelizar um público já impactado por seus produtos.

Como fruto dessa estratégia, a Minalba recebeu, recentemente, o prêmio Innovation by Design 2024, da Fast Company, pelo lançamento da primeira lata de alumínio do Brasil com descrição usando o sistema braile na tampa. A inovação é uma colaboração entre a Ball Corporation e a Minalba Brasil, empresa



do Grupo Edson Queiroz (GEQ), com consultoria da Fundação Dorina Nowill para Cegos. A solução proporciona liberdade de escolha das bebidas em lata para consumidores com deficiência visual.

Adaptar o braille, tradicionalmente projetado para superfícies planas, para uma tampa de lata circular e curva, exigiu diferentes estudos e testes das Companhias envolvidas para garantir a legibilidade dos caracteres, bem como preservar a funcionalidade da embalagem e a segurança da bebida.

"A Minalba Brasil trabalha constantemente para oferecer aos seus consumidores novas experiências de compra e consumo, investindo em inovação e tecnologia. Quando lançamos as primeiras latas de água mineral com descrição em braille na tampa, sabíamos que era só o começo de um movimento transformador para o mercado de bebidas brasileiro. Em 2024, estamos adotando a solução em todo nosso portfólio de latas, inclusive sendo novamente pioneiros ao trazer a solução na categoria de energéticos. O reconhecimento do Innovation by Design 2024 só reforça que estamos no caminho certo no compromisso com a diversidade e inclusão", afirma Aélcio Silveira, CEO da Minalba Brasil.

Lebrinha

Celebrando 40 anos no mercado, o Grupo Lebrinha aumentou o portfólio com o lançamento da LBR Water (Life Brazilian Water), uma água mineral premium para o mercado gourmet. A sofisticação e requinte da embalagem devem garantir o posicionamento do produto no mercado premium.

"Cada gota de LBR Water carrega consigo a es-



sência intocada da natureza brasileira, resultando em uma água mineral de qualidade incomparável. A empresa escolheu o estado de Goiás para ser precursor da marca no Brasil. O Estado faz parte de um polo gastronômico muito alto e competitivo, sendo um local de investimento importante, com a visão de que nossa marca esteja presente em nível nacional", afirma Rodolfo Almeida, CEO da empresa.

Reforma tributária em andamento

A reforma tributária no Brasil está em andamento e traz mudanças significativas para toda a sociedade. Alguns pontos importantes são: Substituição de tributos (PIS, Cofins, ICMS, ISS, IPI) por dois novos impostos: IBS (Imposto sobre Bens e Serviços e a Contribuição sobre Bens e Serviços (CBS).

Além desses dois impostos há a criação do Imposto Seletivo (IS) para produtos específicos, a isenção de impostos para produtos da Cesta Básica e a



Não Cumulatividade que como o nome já diz significa que os novos impostos serão cobrados apenas uma vez na cadeia produtiva. A implementação da reforma tributária será gradual e sua implementação total está prevista para acontecer em 2033.

No entanto, as empresas já começam a planejar e estruturar as mudanças necessárias para se adequarem ao conjunto de leis a que estarão sujeitas nos próximos anos.

"A reforma tributária é uma questão complexa que afeta diversos setores, incluindo o de águas minerais. Um dos desafios é convencer os deputados e senadores que a água mineral natural não pode pagar a mesma carga tributária de um bebida alcoólica, como a cerveja", diz Rodolfo Alves Almeida, CEO Águas Lebrinha Ltda.

Segundo Cesar Dib, a água mineral na Europa e nos EUA paga em média entre 8 e 10% no consumo. "Aqui nosso setor foi colocado pelas comissões e relatores da reforma tributária na categoria máxima em 26,5%. Ou seja, o governo sempre insiste em criar vários modos de taxar o consumo acima da maioria dos países do ocidente ao invés da renda, o que acaba sendo nada social", diz o executivo.

A CEO da Água Pedra Azul, Luciana Rambalducci espera que os descartáveis sejam tributados com alíquota reduzida em 60%. "Temos diversos motivos para isso, água mineral é alimento. Não podemos ser enquadrados na mesma categoria de cervejas e refrigerantes. Deveríamos ser tributados como alimento essencial ao consumo humano. Um estudo recente da ONU mostra que somos 33 milhões no Brasil a não ter acesso a água potável. Como mudar essa realidade penalizando o principal segmento que pode mudar essa triste história? No estado do Acre, 40% dos habitantes não têm acesso a água tratada, e o estado tem as piores taxas de mortalidade infantil. Qualidade de vida, IDH e expectativa de vida, isso é o resultado de um consumo de água de qualidade", afirma Luciana.

Aline Eggers Bagatini, CEO da Fruki, também acredita que o setor de água mineral será afetado negativamente com as mudanças decorrentes da Reforma Tributária em andamento no Senado Federal. "Para o setor de águas minerais em específico, infelizmente, estimamos grandes impactos de carga tributária considerando o texto da Reforma Tributária aprovado recentemente pela Câmara dos Deputados. Atualmente, o setor de água mineral paga 1% de CFEM (Compensação Financeira pela Exploração de Recursos Minerais) e tributação estadual no Rio Grande do Sul de 12% (devido à aplicação do diferimento parcial do ICMS para as industriais), sendo que não há incidência de tributos federais. O produto água mineral não está, hoje, na lista de itens que irão compor a nova cesta básica nacional, os quais ficarão isentos de tributação. Na estimativa atual, a tributação para essa bebida será de 26,5%, pertencente à nova alíquota geral, acrescido de 1% de CFEM, o que representa um aumento significativo de carga tributária para a indústria", finaliza a executiva.



Tecnologias para produção e CQ de água mineral

Simplifying Progress

A água engarrafada é a bebida mais vendida no mundo. Cumprir essa afirmação tem seus desafios e seus clientes esperam que sua água engarrafada tenha um sabor fresco - a Sartorius oferece sistemas de filtração e ferramentas para controle de qualidade para alto rendimento, durabilidade e operação livre de erros.

Apoiamos você localmente para otimizar seu processo. Conheça nosso portfólio visitando nossa página [aqui](#) ou pelo QR Code.



SARTORIUS

6 tendências transformadoras que vão impactar a sociedade

ECONOMIA CONSCIENTE

Da sociedade orientada para o desempenho à economia consciente. As necessidades em constante mudança dos trabalhadores e o surgimento de novas tecnologias de IA influenciam o futuro do trabalho. Os designers têm a chance de moldar essa nova economia para torná-la mais criativa, saudável, sustentável e colaborativa.



DIGITALIDADE HUMANA

A digitalização está passando por uma evolução da euforia disruptiva para a digitalidade humana "domada". A inteligência artificial e os esforços para construir uma resiliência cibernética formam os pilares para uma utilização das potencialidades dos sistemas digitais numa sociedade hiper-conectada.



CO-SOCIEDADE

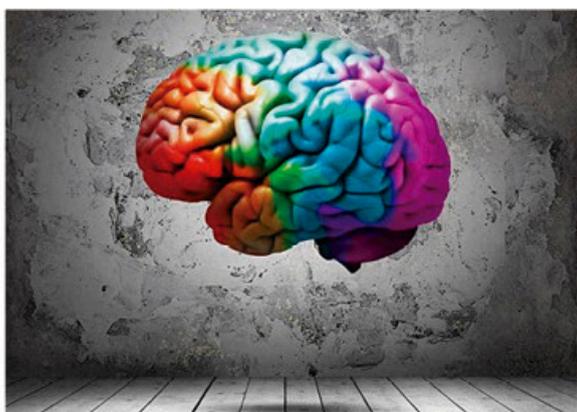
Em uma sociedade cada vez mais fragmentada e polarizada, o principal desafio para o futuro é fortalecer a união. O princípio "co-" está se tornando uma estratégia para o futuro, abrindo caminho para uma cultura progressista do "nós". O design representa uma força poderosa para transformar a sociedade polarizada de hoje em uma Co-Sociedade, e pode ser usado como uma técnica chave para promover novas formas de solidariedade, aproveitando as diferentes perspectivas de todas as partes interessadas.



A sociedade passa por profundas transformações que mexem diretamente com o modo como vivemos e como seremos daqui para frente. O IF Trend Report 2024, recentemente publicado pelo International Forum Design, da Alemanha, apresenta um panorama das principais mudanças que afetarão as pessoas nos próximos anos

REVOLUÇÃO DE MUDANÇA DE MENTALIDADE

A Revolução Mindshift está mudando a relação entre identidade e sociedade, reclassificando a dinâmica de poder e transformando valores, normas e visões de mundo. Essa transformação fascinante está dando origem ao próximo zeitgeist (significa espírito da época ou sinal dos tempos, mas, em uma tradução mais apurada: espírito do tempo) socialmente consciente.



GLOCALIZAÇÃO

Reintegrar o "local" ao "global" abre novas oportunidades. As corporações multinacionais combinam conhecimento local com experiência global e enfrentam desafios planetários com soluções regionais. A glocalização é crucial na concepção de espaços, produtos e serviços, integrando técnicas locais na arquitetura e inspirando-se no patrimônio cultural da moda. Em UX e design de interface, a adaptação a diversos sistemas e estruturas é essencial.

TRANSIÇÃO ECO

A transformação global para uma sociedade eco-sistemática holística anda de mãos dadas com a reestruturação de infraestruturas, sistemas de produção e técnicas culturais. E para garantir a proteção para o futuro e a qualidade de vida em tempos de mudança climática, a descarbonização, a adaptação climática e a regeneração serão os três princípios orientadores do design.



Um brinde aos **SETE LENDÁRIOS DA MIOLO**

Grupo Miolo faz o lançamento dos Sete Lendários Safra 2022, uma coleção de vinhos ícones elaborados nos quatro terroirs onde a empresa possui operações

Não são todos os anos que a Miolo Wine Group lança seu tesouro mais valioso, a Coleção dos Sete Lendários. Isso somente é possível quando a vindima é espetacular, ao mesmo tempo, nos quatro terroirs onde a vinícola fincou suas raízes – Vale dos Vinhedos, Vale do São Francisco, Campanha Meridional e Campanha Central. “Temos sido presenteados pela mãe natureza. Ao colher uvas extraordinárias, somos desafiados a aplicar todo nosso conhecimento, tecnologia e sensibilidade para elaborar vinhos ícones. É nossa obrigação engarrafar muito mais do que vinho, mas a expressão de cada terroir. E é isso que os Sete Lendários são, a expres-

são mais autêntica destes quatro terroirs, apresentada em uma única safra”, complementa.

São sete ícones, todos nobres, ou seja, com mais de 15% de graduação alcoólica. “A Safra 2022, assim como a de 2018 e a de 2020, foi lendária porque superou todas as expectativas nos quatro terroirs. Isso é muito difícil de acontecer e, por isso, precisa ser celebrado da melhor forma que sabemos fazer: elaborando vinhos históricos para serem apreciados agora ou daqui 10, 20 anos”, destaca Adriano Miolo.

Este talento de fazer vinhos lendários não surgiu por acaso e se estendeu para além da Serra Gaúcha.

São quase 35 anos de um trabalho de muita pesquisa, especialmente no solo e no vinhedo de cada unidade, que, associado ao legado plantado pelo patriarca Giuseppe Miolo, desde que veio da Itália, em 1897, resultou neste assemblage de valores e saberes entre homem e natureza.

A coleção dos sete lendários safra 2022

1. Miolo Merlot Terroir

Varietal ícone da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos, nasce da seleção manual das melhores uvas Merlot cultivadas em quatro vinhedos do Grupo Miolo instalados nos municípios de Bento Gonçalves,

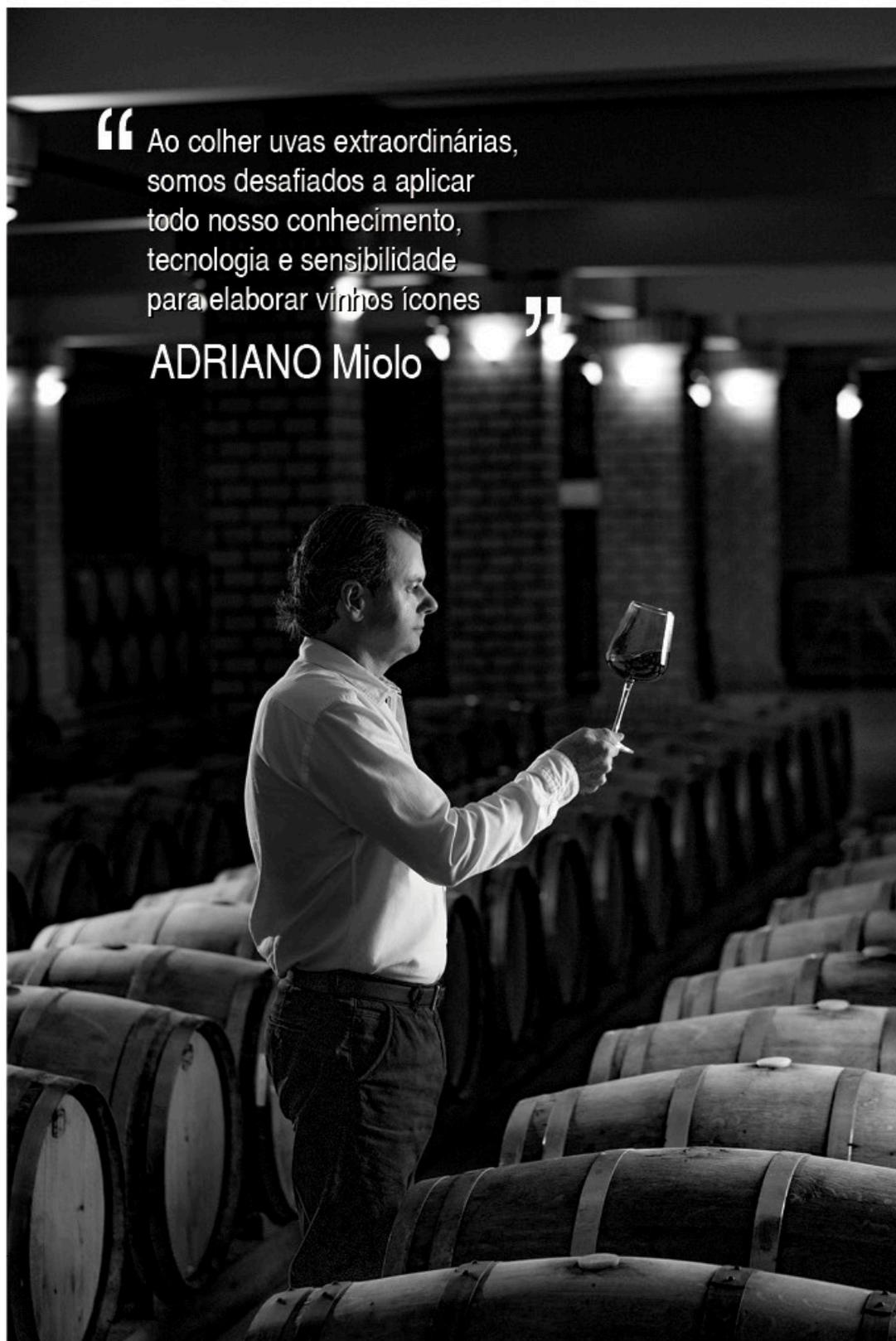
Garibaldi e Monte Belo do Sul, que integram a região geograficamente demarcada do Vale dos Vinhedos.

Primeiro lendário a sair das caves subterrâneas da vinícola, depois de permanecer num sono profundo em barricas de carvalho francês por 12 meses, o vinho carrega toda essência da uva emblemática do Vale dos Vinhedos – DOVV – que simboliza, além do terroir, o pioneirismo de uma cultura responsável por desenvolver a Serra Gaúcha, que hoje responde por 90% da produção nacional de vinhos.

2. Miolo Testardi Syrah

O Miolo Testardi Syrah Safra 2022 simboliza a resiliência de cultivar uvas no nordeste brasileiro. Testardi é um termo italiano que significa teimoso e remete à obstinação e persistência. E é justamente isso que transmite, mostrando ao mundo que é possível cultivar uvas e fazer grandes vinhos neste local hostil, mas que alimentado pelo Rio São Francisco é capaz de produzir vinhedos em meio ao semi-árido.

Lá, uma estrutura composta por vinhedos próprios, cantina, cave, engarrafamento, destilaria, sala de degustação e varejo, dão suporte a duas safras anuais possíveis graças à irrigação pelo sistema de gotejamento



“ Ao colher uvas extraordinárias, somos desafiados a aplicar todo nosso conhecimento, tecnologia e sensibilidade para elaborar vinhos ícones ”

ADRIANO Miolo

com as águas do Rio São Francisco. A variedade Syrah já tem aptidão consolidada na região, mostrando o poder deste terroir ainda pouco explorado e que também aponta outras possibilidades, com novas castas tintas que estão sendo descobertas.

Com duas safras por ano, o Vale do São Francisco mostra sua pujança

em vinhos Syrah. O Testardi é o resultado positivo da resiliência da Miolo no nordeste brasileiro

3. Miolo Quinta do Seival Castas Portuguesas

Não foi por acaso que a Miolo, ainda em 2000, resolveu apostar em cepas lusitanas na unidade do

Seival, em Candiota. A expertise na cultura da uva e do vinho, depois de muito trabalho e experiências no campo, já mostrava que variedades como a Touriga Nacional e a Tinta Roriz, muito cultivadas em Portugal, teriam excelente desempenho no terroir da Campanha Meridional. O resultado é o Miolo Quinta do Seival Castas Portuguesas.

No nariz, a elegância da Touriga Nacional. Na boca, a potência da Tinta Roriz. O rótulo é um belo exemplar de que Portugal vive no Brasil em forma de vinho. Ideal para guarda, o nobre Quinta do Seival Castas Portuguesas, com 15% de graduação alcoólica, é um bi-varietal que equilibra os atributos das duas castas. As 26 mil garrafas enumeradas expressam toda complexidade aromática e gustativa que o terroir da Campanha pode imprimir nessas variedades. Com alto potencial de envelhecimento, este vinho amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

4. Miolo Vinhas Velhas Tannat

As vinhas têm 46 anos. O vinhedo de uvas finas é o mais antigo do Brasil, um patrimônio que já se transformou em milhões de litros de vinho e que segue sua jornada atravessando o tempo, desafiando o homem com a bênção da terra. Aprendendo com o



terroir da Campanha Central, em Santana do Livramento, a Miolo aprimorou sua habilidade e gerou ali um de seus Sete Lendários, o Miolo Vinhas Velhas Tannat Safra 2022, que retrata a cultura de vinhas velhas da Europa.

O solo areno-argiloso de topografia plana com leves ondulações e um clima quente e sub úmido com longas horas de sol é o ambiente perfeito para o cultivo da Tannat que, conduzida em espaldeira gobelet (sem estacas) se sobressai, elevando o DNA da região para este tipo de casta. Assim, a planta concentra açúcares e matéria corante, elevando a carga tânica. A colheita é manual e seletiva com controle de produção de 1 quilo por planta, chegando a 3 toneladas por hectare.

5. Miolo Sesmarias

Miolo Sesmarias Safra 2022 é a arte em forma de vinho num corte de seis castas: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Petit Verdot, Tannat, Tempranillo e Touriga Nacional. É o primeiro tinto elaborado no Brasil com fermentação integral em barricas de carvalho. O trabalho começa ainda no vinhedo, onde nasce o vinho. A seleção contempla uma profunda triagem entre as próprias plantas, quando apenas os frutos perfeitos são colhidos. As uvas são cuidadosamente desengaçadas sem esmagamento. A remontagem é feita com o rolamento da própria barrica. Tanto a fermentação alcoólica quanto a malolática acontecem na madeira em contato com as cascas. Por duas semanas, a fermentação alcoólica acontece em barricas com o uso de leveduras indígenas. O grande diferencial do Miolo Sesmarias é que ocorrem duas fermentações em barricas, a primeira com o propósito de 'amaciar' o vinho e a segunda para dar estrutura e complexidade. O corte dos seis vinhos estagia por mais de 18 meses em barrica nova de carvalho francês.

6. Miolo Sebrumo

Na época da Revolução Farroupilha, de 1835 a 1845, todo combate se ganhava em cima de um cavalo. Na Batalha do Seival, em 1836, não foi diferente. Aliás, foi quando a República Rio-Grandense foi proclamada, nos Campos dos Menezes, onde hoje está instalada a Vinícola Seival.

E é lá, que nasce o melhor Cabernet Sauvignon varietal já elaborado pela Miolo. O vinho merecia um nome que reproduzisse toda força e tradição que esta região representa para a história do Rio Grande do Sul.

Para um vinho emblemático que nasce do solo do bioma presente na fronteira Sul do país, um nome tam-

bém único, simbólico e que carrega a cultura do Pampa na sua origem. A escolha remonta justamente a Batalha do Seival, que teve como um de seus principais personagens o General João da Silva Tavares, imperialista que liderou sua tropa montado em seu cavalo de pelagem rara Baio Sebrumo. Esta batalha marcou a história dos gaúchos, numa luta que durou 10 anos. E é justamente esta força que está representada no nome Sebrumo.

7. Miolo Lote 43

A Família Miolo aprendeu com seu patriarca Giuseppe Miolo, que todo vinho nasce no vinhedo. O imigrante chegou no Vale dos Vinhedos em 1897 cheio de aspirações. Com as mesmas mãos que cuidou do solo, plantou as primeiras mudas em sua pequena área de terras, o Lote 43, o primeiro vinhedo da família localizado na unidade do Vale dos Vinhedos.

Já se vão 10 safras do Lote 43, um belíssimo vinho que retrata toda a força de um vinho brasileiro de guarda.

A partir deste vinho, a Miolo criou grandes ícones e viveu importantes momentos, transformando a empresa em um dos principais produtores de vinhos finos do país, chegando a mais de 30 países de todos os continentes e acumulando mais de mil premiações internacionais.



Pesquisa desenvolve CONCENTRADOS PROTEICOS DE LENTILHA E GRÃO-DE-BICO

Os ingredientes possibilitam o acréscimo de teor de proteína a alimentos à base de vegetais que são similares a produtos de origem animal



Crédito: Kadajah Suleiman

A Embrapa Agroindústria de Alimentos (RJ) apresenta ao mercado dois novos concentrados proteicos, de lentilha e grão-de-bico, com potencial para aumentar a disponibilidade e diversificação de ingredientes usados na formulação de alimentos à base de plantas (plant-based). As inovações somam-se ao concentrado proteico de feijão, desenvolvido pela mesma equipe de pesquisadoras em 2023, e também são similares aos concentrados de soja e de ervilha disponíveis no mercado. O concentrado de lentilha apresenta cer-

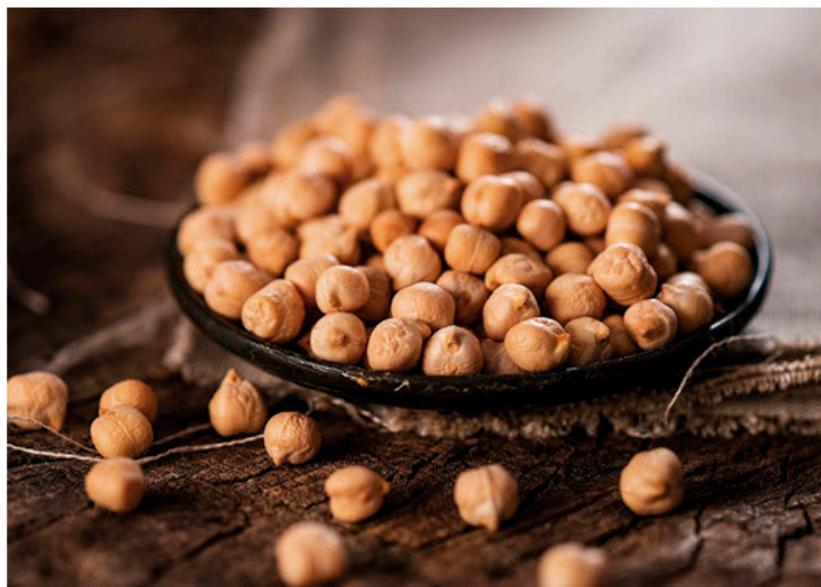
ca de 80 gramas de proteína para cada 100 gramas do produto, ou seja, 80% de proteína. Já o de grão-de-bico possui, aproximadamente, 73 gramas de proteína para 100 gramas, o que representa 73% de proteína.

Os ingredientes possibilitam o acréscimo de teor de proteína a alimentos à base de vegetais que são similares a produtos de origem animal como hambúrgueres, empanados, salsichas, linguiças, bebidas vegetais e iogurtes. Além disso, também podem

ser usados em panificação, bebidas proteicas e suplementos alimentares, lembrando que não foram desenvolvidos com a finalidade de substituírem o whey protein.

Segundo a pesquisadora Janice Lima, o desenvolvimento das pesquisas levou em consideração o uso de matérias-primas com teor razoável de proteínas, que é o caso das pulses. Essas sementes comestíveis de plantas da família das leguminosas apresentam naturalmente de 20% a 30% de proteínas e, por serem amplamente produzidas e consumidas no mundo, são candidatas naturais para a obtenção de concentrados proteicos. "Entre as pulses, o concentrado proteico obtido de ervilha, majoritariamente importado, já é conhecido do mercado, enquanto outras leguminosas são menos estudadas. O grão-de-bico e a lentilha são culturas que vêm ganhando força no País devido à versatilidade de produção", observa.

Os concentrados também são opções para substituir ingredientes proteicos derivados de soja, muito conhecidos no mercado. "Os ingredientes podem ser utilizados em alimentos para melhoria das características tecnológicas como aumento de viscosidade, estabilização de espumas e melhoria de textura, possibilitando ampliar a oferta de produtos voltados ao público de alimentos vegetais como os veganos, vegetarianos ou flexitarianos", informa Lima, acrescentando que "os processos para obtenção dos ingredientes foram desenvolvidos em laboratório e estão sendo trabalhados, agora, para serem reproduzidos em equipamentos maiores que simulam o ambiente industrial".



As proteínas do grão-de-bico não são muito solúveis em pHs próximos ao neutro, mas são boas formadoras de espuma e emulsão

Altos teores de proteínas

A pesquisadora Caroline Mellinger explica que ambos os concentrados proteicos apresentaram altos teores de proteínas, contendo quantidades mínimas suficientes de parte dos aminoácidos essenciais em sua composição, como a lisina, leucina, isoleucina, histidina e treonina, de acordo com as recomendações de órgãos nacionais e internacionais, como Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO).

"As proteínas de ambos os grãos foram amplamente testadas em um experimento que simula a digestão humana, o que é interessante do ponto de vista nutricional, pois essas pequenas partes que compõem as proteínas, chamadas de aminoácidos e peptídeos podem ser absorvidas pelo intestino

e irão compor parte do aporte proteico necessário para manter o funcionamento do organismo humano", afirma.

A funcionalidade das proteínas pode ser medida sob os aspectos nutricionais, biológicos ou tecnológicos. Na avaliação nutricional, a expectativa é obter boas quantidades de aminoácidos essenciais e avaliar a digestibilidade das proteínas pelo trato gastrointestinal humano. Já na perspectiva biológica, avalia-se se as proteínas atuam em alguma função na saúde, como na atividade anti-hipertensiva, imunomoduladora, antioxidante, entre outras. As propriedades tecnológicas, por fim, avaliam o comportamento das proteínas frente ao desenvolvimento de produtos, como alimentos e bebidas, ou seja, se a proteína é capaz de solubilizar no meio aquoso, se é capaz de absorver óleo e água, e se forma emulsão ou espuma, por exemplo.



Testes comprovam que essas proteínas podem ser substituídas ou acrescentadas em produtos alimentícios, suplementos e bebidas

As proteínas do grão-de-bico e lentilha, assim como as de outras leguminosas, não são muito solúveis em pHs próximos ao neutro, mas são boas formadoras de espuma e emulsão. "Os nossos resultados demonstraram que, apesar das particularidades de cada matéria-prima, os ingredientes que desenvolvemos são similares a outros encontrados no mercado, o que comprova que essas proteínas podem ser substituídas ou acrescentadas em produtos alimentícios, suplementos e bebidas", informa a pesquisadora.

Aceitação sensorial

A equipe de pesquisa realizou testes sensoriais com voluntários para verificar a aceitação de alimentos feitos com os ingredientes, que foram incorporados a produtos vegetais análogos aos de origem animal. "Não houve diferença na aceitação dos produtos que formulamos com os concentrados de lentilha e grão-de-bico comparados ao que formulamos com um concentrado proteico comercial. Ficamos muito satisfeitas com os resultados alcançados, que reforçam a potencialidade de aplicação dos concentrados", diz a pesquisadora Ilana Felberg.

Em avaliações realizadas em laboratório, verificou-se que os concentrados de lentilha e grão-de-bico têm características muito semelhantes às de outros produtos existentes no mercado que são clean taste, ou seja, têm sabor mais neutro, o que influencia menos no gosto do produto final.

Resíduos podem ser aproveitados

O aproveitamento dos resíduos gerados com a

extração das proteínas de grãos de lentilha e grão-de-bico também foi estudado. Segundo a pesquisadora Melicia Galdeano, que conduziu os estudos, o objetivo foi otimizar o uso do material a partir de práticas de economia circular, um processo cíclico que fecha todas as cadeias. "É muito importante destacar que são tecnologias com menor impacto ambiental sem o uso de reagentes químicos prejudiciais ao meio ambiente", aponta.

Como resultado, foi possível obter três ingredientes: amidos de lentilha e de grão-de-bico com pureza de 92%; ingredientes fontes de fibras alimentares, com um teor de 35% para a lentilha e 33% para o grão-de-bico e ingredientes ricos em carboidratos (amido e fibra), com 20% de fibras para a lentilha e 21% para o grão-de-bico. Todos os ingredientes têm potencial de aplicação em diversos produtos processados visando ao enriquecimento de fibras ou como agentes de textura.

Publicações disponíveis

No decorrer do desenvolvimento das pesquisas, equipes da Embrapa Agroindústria de Alimentos lançaram publicações que oferecem informações sobre os métodos de obtenção de proteínas vegetais. O "Guia para caracterização tecnológica-funcional de ingredientes proteicos para o mercado de produtos de origem vegetal", por exemplo, visa suprir a necessidade de padronizar as análises de ingredientes proteicos vegetais, o que pode facilitar a comparação dos resultados obtidos tanto em pesquisas científicas quanto pelas indústrias.

No guia, é apresentado um conjunto de meto-

Crédito: Kadijah Suleiman



Os estudos mostram que os resíduos gerados com a extração das proteínas de grãos de lentilha e grão-de-bico podem ser aproveitados, reduzindo o impacto ambiental de sua produção

dologias adaptadas e melhoradas para cinco determinações em ingredientes proteicos vegetais: capacidade emulsificante e estabilidade de emulsão; potencial de formação de espuma e estabilidade de espuma; aptidão de absorção de água e de óleo; solubilidade em água e capacidade de formação de gel.

A publicação, também traduzida para o inglês, destina-se a laboratórios de análise, indústrias e pesquisadores, podendo ser um documento de referência entre os profissionais da área. O material visa auxiliar a obtenção de resultados representativos e comparáveis para cada um dos métodos analisados, ajudando no direcionamento da aplicação dos ingredientes proteicos vegetais em alimentos.

Kadijah Suleiman
Embrapa Agroindústria de Alimentos

Carlsberg compra Britvic no Reino Unido

Negócio aumenta a presença da empresa em bebidas não alcoólicas



Num período em que as grandes companhias globais de destilados vivem uma ressaca daquelas, fruto da queda nas vendas em parte pela opção das novas gerações em aumentar o consumo de bebidas sem álcool, a Carlsberg AS fechou um acordo para aquisição da fabricante inglesa de refrigerantes Britvic por £3,3 bilhões (cerca de US\$ 4,2 bilhões). A Britvic é extremamente conhecida na região por suas marcas J20 e Tango.

O negócio visa expandir a presença da cervejaria dinamarquesa para além do segmento cervejeiro, combinando duas grandes engarrafadoras de refrigeran-

tes. A Britvic também possui licença exclusiva da PepsiCo para produção e comercialização de marcas como Pepsi MAX, 7UP, Rockstar Energy e Lipton Ice Tea.

Para a Carlsberg do Reino Unido, as operações combinadas de cerveja e refrigerantes proporcionarão sinergias consideráveis em custos, geração de receitas e outras oportunidades na área de bebidas em geral.

A expansão no Reino Unido através desse negócio consolida a presença da Carlsberg no país, sendo que a aquisição é específica para o Reino Unido. A Britvic também tem operações no Brasil, Irlanda, França e Estados Unidos.



ÁGUAS PRATA INVESTE EM EXCELÊNCIA DA QUALIDADE COM AQUISIÇÃO DO HEUFT INLINE

Sempre atenta às questões de qualidade, empresa automatiza inspeção de garrafas vazias e reforça ainda mais a confiabilidade de seus produtos no mercado



QUALIDADE, SEGURANÇA E EFICIÊNCIA

As soluções modulares da Heuft colocam esses fatores-chave em prática de maneira simples e eficaz. Elas garantem, com máxima produtividade, que somente produtos perfeitos cheguem ao mercado.

Através de câmeras exclusivas, raios-x e tecnologias de processamento de imagem, garante uma inspeção precisa de recipientes vazios e cheios, além de tecnologia de rotulagem que define tendências e ferramentas inteligentes para otimização do fluxo do recipiente, a aquisição de dados de produção e análise de desempenho que protegem a qualidade do produto e a eficiência da linha de forma sustentável.

A Heuft do Brasil oferece os serviços de vendas, assistência técnica, peças de reposição e treinamento exclusivo e personalizado para seus clientes no Brasil e América Latina.

Com mais de 140 anos de tradição desenvolvendo produtos de qualidade, a Águas Prata trabalha sempre com foco no cliente com objetivo de atender suas necessidades em todas as ocasiões de consumo.

A Águas Prata faz parte de um conglomerado de empresas atuantes em diversos segmentos do mercado. Possui unidades de produção nas cidades de Águas da Prata e Cunha, no estado de São Paulo, com um portfólio composto pelas versões gaseificada e natural em embalagens de diversos tipos e formatos.

Sempre atenta às questões de segurança alimentar e sustentabilidade, recentemente, a empresa adquiriu um sistema de inspeção de garrafas vazias chamado Heuft InLine que tem como finalidade principal garantir a segurança total aos produtos entregues aos consumidores.

Compacto e de fácil operação Heuft InLine é um equipamento que inspeciona todo o tipo de sujidade e contaminantes em todas as partes

da garrafa (fundo, paredes e boca). O equipamento garante a qualidade da embalagem e, conseqüentemente, a segurança do produto, retirando da produção garrafas muito velhas, com incrustações de sujeiras, trincadas, danificadas e com qualquer outro tipo de defeito, além da detecção de líquido residual que pode ser um risco à segurança do produto.

"Decidimos adquirir esse equipamento para melhorar ainda mais a nossa já consolidada imagem de produto de alta confiabilidade que conquistamos em todo território nacional", garante Luciano Rizzetto, Diretor Industrial da Águas Prata.

O Heuft InLine é fácil de ser integrado em linhas já existentes e oferece setups rápidos para trocas de formatos em velocidades de até 72 mil garrafas por hora.

Mais informações você encontra em:

<https://heuft.com/en>



SIDRA DEL VALLE

expande e visa mercado internacional

Empresa argentina amplia a capacidade de produção e planeja atingir novos mercados

Por Carlos Donizete Parra

A Argentina é líder no consumo de sidra na América Latina e é o único país da região a integrar o top 10 mundial do consumo dessa bebida. Embora não

seja tão popular quanto a cerveja, a sidra cresceu globalmente e também tem seu lugar no mercado argentino. Entre as marcas mais conhecidas na Argentina estão as sidras Del Valle e

1930, marcas produzidas pela Bodegas Cuvillier.

História e Fundação

A Bodegas Cuvillier é uma empresa familiar com mais de 70 anos de experiência no mercado. Foi fundada por Virginio Luis Saccani no Alto Valle de Rio Negro, em 1957. Desde então, a empresa tem se destacado na produção de sidra, tornando-se um dos principais fabricantes da Argentina tanto no mercado nacional como internacional. "A Sidra Del Valle iniciou as atividades com meu pai, Virginio Luis Saccani, nascido



“ A Sidra Del Valle tornou-se a sidra mais vendida do país, a marca de maior volume na Argentina ”

MARCELO Saccani
Bodegas Cuvillier



em Pergamino, Província de Buenos Aires, comercializando várias marcas de bebidas. Era basicamente um distribuidor de bebidas. Então ele enxergou uma oportunidade de negócio no setor de sidra tornando-se um fabricante”, explica Marcelo Saccani, Diretor Industrial da Bodegas Cuvillier.

A trajetória da Sidra Del Valle começou no Alto Vale do Rio Negro, onde ainda são elaboradas as bases para a bebida. Em 1976, a empresa adquiriu uma planta na cidade de San Fernando, em Buenos Aires, onde atualmente o produto é fracionado, engarrafado e pasteurizado para posterior distribuição.

“Atualmente, processamos 20 milhões de quilos de maçãs por ano. Essa operação é realizada no período de colheita, basicamente em 3 meses. Depois a sidra é produzida e engarrafada durante todo o ano”, explica Marcelo Saccani.

Há 5 anos, a empresa lançou a marca 1930 em homenagem ao fundador, que nasceu em 1930. Hoje, toda a linha da Sidra 1930 é comercializada pela Quilmes.

“Atualmente, também produzimos sucos naturais com a marca Valle. A marca Sucos Del Valle, no mundo, é da Coca-Cola, exceto na

Sidra Del Valle não contém conservantes e a pasteurização é um dos grandes diferenciais da marca



Argentina, onde a marca Valle é nossa", explica Saccani.

O portfólio da empresa é composto pela Sidra Del Valle, a Sidra artesanal Pirus, a Sidra Premium 1930, e os sucos Valle, além de uma linha de energéticos chamada ZETA e uma linha de RTDs, com a marca Shooter (bebidas mistas à base de Gin e Vodka com toranja) e um RTD

à base de vinho com 9% de álcool, marca Vinap.

Com uma venda anual de 5 milhões de caixas ou 30 milhões de garrafas anualmente, a empresa adquiriu recentemente uma outra linha da Zegla com velocidade de 10 mil latas por hora. "Então, além das 5 milhões de caixas de garrafas de vidro que produzimos anualmente, somamos as latas

com uma produção de 57 milhões de latas por ano", informa Saccani.

A linha de vidro tem capacidade atual para 20 mil garrafas por hora com processo totalmente automatizado.

"Essa expansão é necessária. Nossa presença nacional é muito expressiva e no cenário internacional também está aumentando bastante nos últimos anos começando pelo Equador, onde há uma presença muito ampla. O sabor não muda, então o que você prova na Argentina você recebe em outro país, com o mesmo sabor", explica Saccani.

"Isso muito em função de o produto ser pasteurizado, aumentando o prazo de validade para três anos, ao invés de 1 ano como a maioria dos produtos no mercado. Este é um dos nossos principais diferenciais", finaliza o executivo da Cuvillier.



www.zegla.com.br in @zeglabr



Aponte a câmera do seu celular e assista ao vídeo.



Enchedora para VINHOS tranquilos e espumantes



TRANSFERÊNCIA PELO FUNDO



VÁLVULA DE ENVASE PILOTADA



AUTO-FLUSH

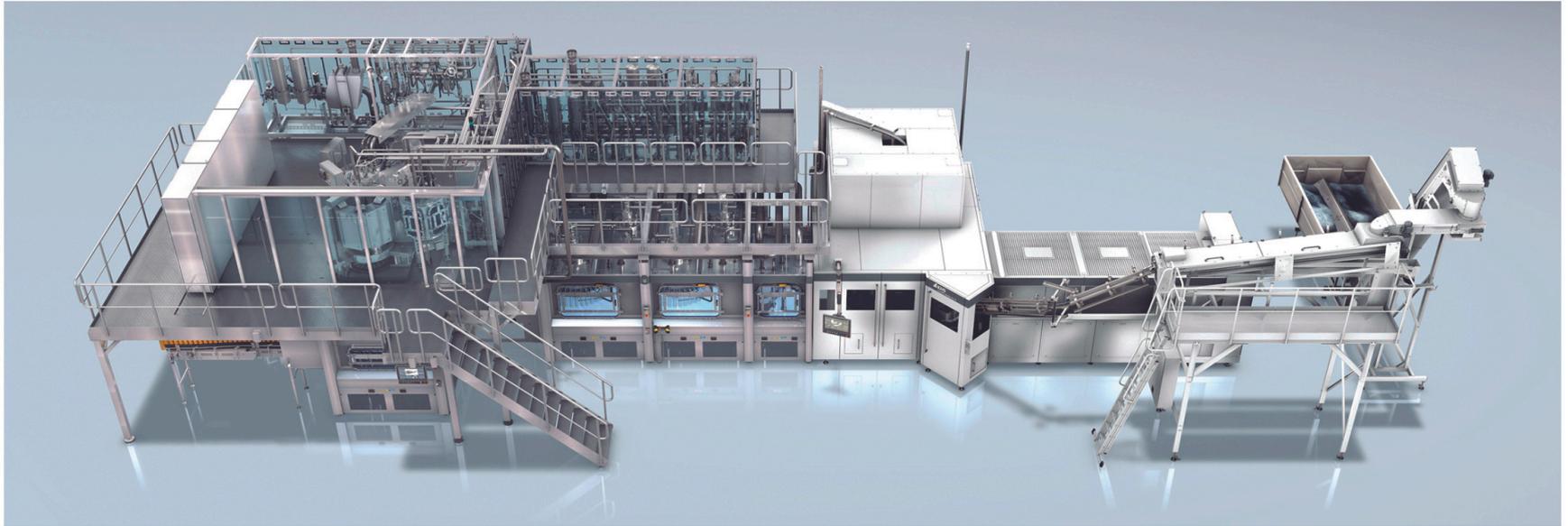


APLICAÇÃO DE DIFERENTES TAMPAS

ZEGLA

DESDE 1982

Novo bloco asséptico KHS com esterilização das garrafas



Se a máxima segurança é a principal preocupação no envase de bebidas sensíveis em garrafas PET, as enchedoras assépticas lineares da KHS já provaram seu valor no mercado. E a empresa apresenta agora uma enchedora asséptica rotativa para capacidades mais altas, cujas propriedades higiênicas estão estabelecendo novos padrões. Neste caso, a KHS está focada na esterilização da garrafa que, ao contrário da esterilização de preformas, também pode ser combinada com o sistema de revestimento KHS FreshSafe PET que fornece proteção adicional à embalagem para bebidas sensíveis.

Com este procedimento, as embalagens são esterilizadas imediatamente antes do processo de enchimento. Isso garante mais flexibilidade e maior disponibilidade na troca de formatos do que na esterilização das preformas, onde a esterilidade do bloco é interrompida quando os moldes de estiramento e sopro são trocados. Além disso, a esterilização das garrafas permite um manuseio fácil e cuidadoso de embalagens leves.

Novo design da enchedora

A nova enchedora rotativa InnoPET ACF-R foi combinada com a sopradora por estiramento InnoPET Blomax Série V eficiente em termos de energia. Comparado às enchedoras lineares, que podem processar até 14 mil garrafas por hora, o bloco asséptico InnoPET BloFill ACF-R atinge atualmente

uma produção de até 36 mil garrafas de 1 litro por hora. No futuro, o bloco ainda estará disponível com uma capacidade de produção de até 48 mil garrafas de 500 ml por hora. Além disso, a nova solução consegue, dentro do recipiente, um nível de esterilidade correspondente ao Log 6 – o que corresponde a uma redução de germes em 99,9999 por cento.

Durante o desenvolvimento, foi dada especial atenção à enchedora asséptica, que recebeu um design totalmente novo. Uma característica fundamental foi a limitação de até 4 estrelas menores para a introdução de peróxido de hidrogênio (H₂O₂), bem como para ativação e secagem com ar estéril. Elas são usadas no lugar do grande carrossel anterior. As vantagens desta tecnologia simplificada são menores valores de consumo e, devido ao design modular e menor necessidade de espaço, instalação e manutenção mais econômicas. A área estéril deve ser isolada da sala de engarrafamento.

Para carrosséis grandes, é necessária uma barreira líquida para separá-los do ar ambiente. Mas isso não é necessário para a versão KHS com estrelas pequenas, o que torna a máquina muito mais fácil de configurar e operar.

Altos padrões de higiene

O InnoPET BloFillACF-R está distribuído em dois

níveis: no nível do solo há uma máquina de estiramento e sopro, um módulo de esterilização, um carrossel de enchimento e uma tampadora de 2 vias. A tecnologia de processo com módulo de serviço, preparação de H₂O₂, produção de ar comprimido estéril, esterilização de tampas e válvulas manifold estão organizados na plataforma superior.

As garrafas PET passam por esterilização externa e interna antes de chegarem à sala asséptica da enchedora. Em seguida, os produtos sensíveis são envasados e depois selados na capsuladora.

Na área de higiene, um excesso de pressão mensurável é criado usando ar estéril gerado pelo próprio bloco. Isso cria um fluxo de ar estéril tanto no sentido da esterilização das garrafas, bem como através da tampadora e transporte através de uma câmara de ar. As embalagens são então verificadas por um inspetor de vazamento e nível e de enchimento antes de seguirem para a parte seca da linha.

Um grande número de bicos fixos evita a formação de sombras de pulverização na esterilização externa da embalagem. Quando as embalagens são transferidas para esterilização interna, a região do gargalo das garrafas também é esterilizada individualmente. A particularidade do esterilizador é que a KHS dispensou as estrelas padrão entre as várias estrelas de processamento. “Para que isto funcione, a construção foi feita de tal forma que não são necessárias estrelas intermediárias, mas sim uma malha direta. Para evitar colisões, a KHS também forneceu lanças para esterilização interna com guia controlada. Isto é garantido por braços móveis que mergulham as lanças pulverizadoras nas garrafas PET e as retiram novamente. Como resultado, as inovações garantem uma pequena zona asséptica e um elevado padrão de higiene. Juntamente com o número reduzido de estrelas e acionamentos, isto reduz significativamente a área total de instalação. Outra característica de qualidade da esterilização das garrafas é que após 24 horas resta menos de 0,5 ppm de H₂O₂ residual na garrafa”, enfatiza Manfred Härtel, filling product manager for KHS.

Máquina limpa

Barreiras líquidas no carrossel da enchedora protegem a sala de higiene fechada do ambiente externo. O H₂O₂ líquido é usado em uma concentração de cerca de 30% bem como água adicional para evitar que o peróxido de hidrogênio seja liberado na atmosfera, em benefício da segurança ocupacional. Além disso, não há mais necessidade de luvas de lavagem ou tampas CIP,

pois toda a sala asséptica é limpa com a mesma soda cáustica e/ou ácido para limpeza interna e externa. Este último serve, por exemplo, para remover resíduos minerais que poderiam levar à formação de depósitos críticos para a esterilidade. O processo adaptado reduz significativamente o tempo de CIP. Para minimizar o consumo, a mídia é coletada e devolvida ao sistema para ser novamente apurada antes da próxima limpeza CIP.

Graças à sua flexibilidade, a enchedora asséptica modular foi projetada para vários sistemas de engarrafamento PET atualizados da KHS. Estes variam a velocidade de acordo com a respectiva fase de enchimento e determinam o nível de enchimento através da medição de vazão. O padrão atual são válvulas com sistema de jato livre para as bebidas não carbonatadas utilizadas em assépticos. Alternativamente, podem ser utilizados sistemas que possam processar fibras e polpas. No futuro, também será possível engarrafar produtos carbonatados como, por exemplo, spritzers de suco de frutas, de forma estéril.

Destaques

Assim como o carrossel da enchedora, a tampadora, que também funciona em atmosfera asséptica, é equipada com dupla barreira de gases para obter o melhor isolamento possível. No caso da esterilização das tampas, elas são empilhadas em fileiras e transportadas para a área asséptica compacta. Aqui, a esterilização com H₂O₂ vaporizado por dentro, por fora e por todos os lados, bem como a ativação e secagem ocorre em uma espécie de “sistema revólver”. Em seguida, as tampas são alimentadas na tampadora em um alimentador fechado.

Outro destaque do novo bloco rotativo são as trocas automáticas de formato, que, desde que o gargalo permaneça o mesmo, elimina a necessidade de intervenção manual do operador mantendo a esterilidade interna. Isto evita a necessidade de limpeza e esterilização completas do módulo de enchimento. Ao pressionar um botão na HMI, vários servomotores ajustam, por exemplo, curvas na entrada e saída da enchedora, a guia do fundo da garrafa na tampadora e as grades em apenas 3 minutos. Para manter a esterilidade, são utilizados foles e barreiras de vapor. Se o diâmetro da boca da garrafa precisar ser alterado, isso poderá ser feito opcionalmente com a mão.

Mais informações você encontra em:
www.khs.com



BEBIDAS CHIAMULERA E P.E. LABELLERS: UMA PARCERIA DE SUCESSO

Com um compromisso contínuo em fornecer produtos de alta qualidade aos consumidores, a Bebidas Chiamulera reconhece a importância de investir em tecnologias avançadas para impulsionar sua linha de produção

Fundada em 1986, em Lajeado, a Bebidas Chiamulera tem sua origem ligada à produção de aguardente de cana. Na virada do século 20, a empresa implementou uma estratégia de reposicionamento de marca, redesenhando as embalagens e lançando novas linhas de coquetéis, cachaças, vodcas, licores e ices.

Em 2008, ingressou no segmento de bebidas premium, criando a linha de Licores Bid e, dois anos depois, lançou a We Mix Ice Tea, com frutas, vodca e chás em sua composição.

A expansão em âmbito nacional e no mercado externo teve início em 2018, ganhando escala rapidamente com a diversificação dos mercados.

Atualmente, exporta para mais de 20 países, possui 23 marcas no portfólio e uma planta de 10 mil m² destinada ao envase de bebidas alcoólicas.

O início de uma bela jornada

O início da parceria Bebidas Chiamulera e P.E. Labelers começou em julho de 2018 com a aquisição da



A tecnologia de rotulagem modular implementada pela Chiamulera representa um avanço significativo na forma como os produtos são etiquetados e apresentados ao consumidor



rotuladora linear Essencial Plus, com velocidade para 10 mil garrafas por hora.

Com a alta demanda na produção, em setembro de 2021, a Bebidas Chiamulera adquire mais uma ro-

tuladora: a Maya - Aplicadora de rótulo termoencolhível com túnel a vapor.

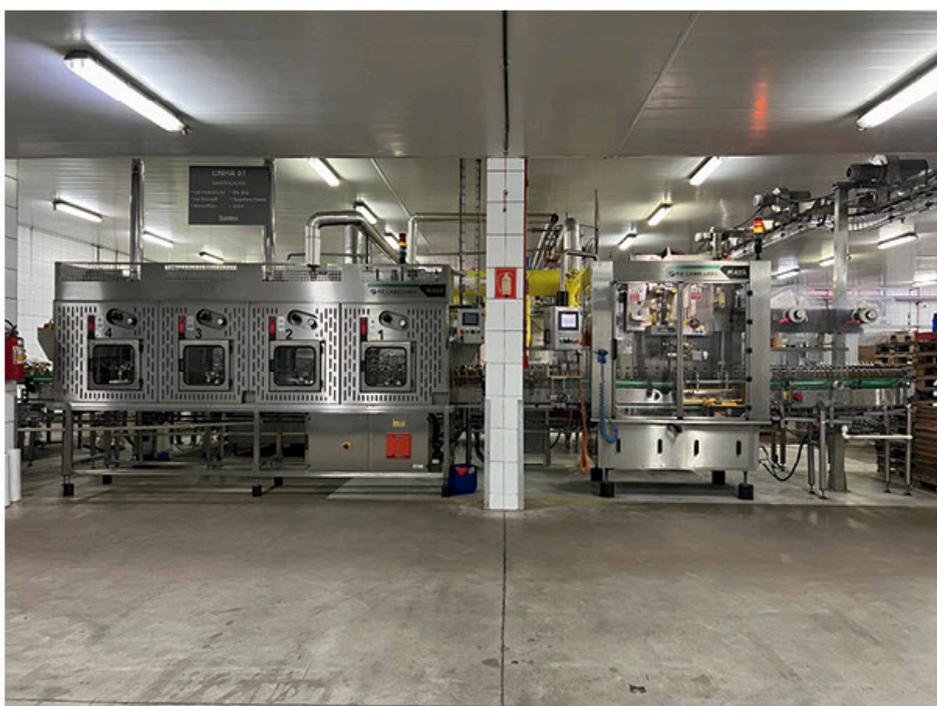
Em outubro de 2022, reforçando ainda mais a produção, acontece a entrega da Modular SL 768.

A tecnologia de rotulagem modular implementada pela Chiamulera representa um avanço significativo na forma como os produtos são etiquetados e apresentados ao consumidor.

A tecnologia da Modular SL permite mudanças rápidas e personalizadas nos rótulos das embalagens de bebidas, melhorando a eficiência, sustentabilidade, qualidade e personalização com significativas vantagens:

- » Flexibilidade na produção
- » Eficiência operacional
- » Sustentabilidade
- » Qualidade e Design

A paixão pela qualidade e o foco na inovação uniram a Chiamulera e a P.E. Labellers, criando uma história de sucesso que se mostra todos os dias.



MAYA com túnel de termoencolhimento - Fábrica Chiamulera Lajeado

“ Os fatores chave na decisão pela P.E. Labellers vão além da precisão da rotulagem. A parceria é fortalecida ano a ano pelos seus equipamentos de ponta, a qualidade na manutenção e o atendimento pós-vendas ”

MONICA Chiamulera
Diretora Comercial da Bebidas Chiamulera



No segundo semestre de 2024, a P.E. Labellers entrega mais um equipamento a Chiamulera, a Modular SL 960 para produção de 24.000 garrafas por hora.



Tecnologia modular

A Modular SL destaca-se por sua capacidade em oferecer soluções personalizadas para o setor de bebidas.

Desde a aplicação precisa dos rótulos até a garantia de integridade e qualidade das embalagens, os equipamentos P.E. Labellers são projetados para aumentar a produtividade, melhorar a performance da linha e reduzir custos de manutenção.

A Modular SL é um ícone de flexibilidade: Uma única máquina, com estações de rotulagem móveis ou fixas e uma velocidade de produção de até 72.000 garrafas por hora. Solução multiconfiguração e multitecnologia, capaz de acomodar unidades de rotulagem intercambiáveis, com todas as tecnologias de aplicação a bordo.



Em 2024 alcançamos uma grande marca em nossa história:

50 anos de **P.E. LABELLERS™**



Mantova - Itália

Desde o início, nossa jornada tem sido definida por escolhas corajosas e mudanças estratégicas. Estes 50 anos nos fazem refletir sobre o compromisso em manter a identidade e autenticidade **P.E. LABELLERS** em tudo o que fazemos. Neste aniversário, estamos certos que o brilho nos olhos permanece e que grandes oportunidades estão por vir.

18 anos de **P.E. LABELLERS BRAZIL**

Expressamos nossa consideração a todos que depositaram ao longo destes anos sua confiança em nós e contribuíram para que nos tornemos uma referência a nível internacional no setor de rotulagem. Avançaremos com determinação e visão, mantendo o compromisso com nossos clientes e parceiros com foco na excelência e inovação.



São Paulo - Brasil

Que este importante marco nos inspire a alcançar novos patamares de sucesso e excelência!



Por que o tamanho do filtro de ventilação é importante na produção de alimentos e bebidas

Os microrganismos estão presentes em todos os ambientes em que vivemos. Alguns desses microrganismos são inofensivos, mas alguns podem ser prejudiciais à nossa saúde. No ambiente corporativo acontece o mesmo e, para mantê-los fora de perigo para as bebidas, é importante a utilização de filtros de ventilação



Qualquer cientista pode dizer que os microrganismos são abundantes no ar que respiramos todos os dias. Eles estão no ar dentro de sua casa, ao ar livre e em seu local de trabalho. Alguns desses microrganismos são inofensivos, mas outros podem causar doenças graves.

Esses mesmos microrganismos também estão no ar em fábricas de alimentos e bebidas, incluindo:

- Bactéria
- Levedura
- Mofo
- Vírus

Você impõe boas práticas de fabricação para os funcionários – como lavar as mãos regularmente e evitar a contaminação cruzada nas superfícies – mas mesmo os melhores padrões de higiene não podem eliminar partículas microscópicas do ar. Para capturá-los e mantê-los fora de seu produto final de alimentos e bebidas, seu

equipamento de processamento requer filtros de ventilação.

Os desafios na implementação do filtro de ventilação

A segurança do produto é sempre prioridade na fabricação. Infelizmente, o ambiente em uma instalação de fabricação também é ideal para contaminação biológica, e os microrganismos que podem ser mais prejudiciais não são algo que você possa ver facilmente.

Para garantir a segurança do produto, você deve encontrar filtros de ventilação que:

- Sejam do tamanho certo para seus tanques;
- Forneçam ventilação adequada para evitar danos ao tanque;
- Retiram os microrganismos presentes em sua instalação antes que eles entrem nos tanques;
- Sejam fáceis de implementar.



Encontrando os filtros de ventilação do tamanho certo

O tamanho do tanque é um fator a ser considerado na escolha do filtro de tamanho certo, mas não é o único. Você também precisa calcular:

- Máxima pressão diferencial suportada pelo tanque;
- Vazão máxima de líquido durante o esvaziamento e enchimento do tanque;
- Como seus tanques são limpos e esterilizados (usando produtos químicos frios ou quentes);
- Quais conexões você precisa para os filtros de ar
- Como você está usando seus tanques (uso múltiplo versus uso único).

O tamanho correto do filtro de ventilação melhora a segurança do produto e da instalação, ao mesmo tempo em que reduz os tempos de processo e aumenta a flexibilidade no processo de fabricação.

Eliminando Microrganismos

Existem vários pontos no processo de fabricação quando seus produtos estão em risco de contaminação biológica, incluindo:

- Esterilização
- Recheio
- Evacuação

Muitos produtos alimentícios e bebidas também viajam por vários tanques, multiplicando a exposição potencial a contaminantes à medida que você introduz ar externo de suas instalações em cada etapa. Sem um filtro de ventilação, você corre o risco de introduzir contaminantes do ambiente ao redor, mas a segurança do produto não é uma garantia, mesmo com um filtro. Você deve ter o filtro do tamanho certo para capturar todos os microrganismos nocivos enquanto ainda permite o fluxo de ar adequado dentro e fora dos tanques.

Filtros de ventilação de tamanho adequado aumentam a segurança do produto ao:

- Evitar contaminação microbiológica;
- Evitar que o ar não estéril entre em contato com seu produto;
- Garantir procedimentos de limpeza seguros para cada um dos seus tanques.

Prevenção de danos ao tanque

Além da segurança do produto, você também precisa estar pensando nas suas instalações. O filtro errado pode afetar negativamente o equipamento, a qualidade do produto e a segurança dos funcionários.

Vedações nos tanques que contêm ingredientes para o processo de fabricação evitam a contaminação. À medida que você enche e esvazia esses tanques, o ar



Não é correto simplesmente abrir o tanque permitindo que o ar flua, porque isso permite que contaminantes ambientais entrem e criem um produto inseguro

dentro é deslocado. O ar flui para fora do tanque quando ingredientes líquidos ou sólidos entram, e o ar novo deve fluir para o tanque à medida que os ingredientes líquidos ou sólidos entram no produto fabricado.

Sem ventilação adequada, o tanque corre o risco de implodir ou explodir à medida que a pressão interna se acumula, causando limpeza cara e reparos no tanque. É um erro caro e que nenhuma fábrica quer cometer.

No entanto, você não pode simplesmente abrir o tanque para permitir que o ar flua, porque isso permitiria que contaminantes ambientais entrassem e criassem um produto inseguro. Para uma ventilação segura e sanitária, você precisa de um filtro apropriado que permita exatamente o volume de ar certo para deslocar eficientemente o conteúdo à medida que eles entram e saem do tanque.

Você também pode precisar de outras conexões e acessórios junto com seu filtro de ar para evitar que ele fique molhado ou contaminado pelo que está dentro do tanque.

Como obter o filtro de tamanho certo para processamento de alimentos e bebidas

Se você não sabe por onde começar ou como calcular o tamanho específico dos filtros de ventilação de que precisa, há uma boa notícia: você não precisa fazer isso sozinho.

A Sartorius entende o processo de fabricação de alimentos e bebidas e tem especialistas que podem ajudá-lo a calcular o filtro de tamanho exato que você precisa com base em parâmetros exclusivos para sua instalação e seu produto, incluindo: ambiente, escala, tamanho e temperatura

Texto publicado originalmente no blog Science Snippets de propriedade da Sartorius sob o título: 'Why Venting Filter Size Matters in Food & Beverage Production'



Acesse nosso site!



SOLUÇÕES EM

ROLHAS METÁLICAS

SAIBA MAIS:

www.pkgbrasil.com.br

Brasil ganhou mais de 1.400 marcas de cachaças em 2024



O Anuário da Cachaça 2024 traz dados de exportação, volume de produção anual, além do crescimento no número de cachaçarias e produtos registrados pelo MAPA

Em 2023, em relação ao último levantamento, o Brasil ganhou mais de 1.452 marcas de cachaça, um crescimento de 16% em relação a 2022. No mesmo período, também foram computados 935 novos registros de produtos (crescimento de 18,5%), além de 88 novas cachaçarias (crescimento de 7,8%). Com isso, o país passa a ter 10.526 marcas de cachaça, 5.998 produtos e 1.217 cachaçarias, todos devidamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Os dados são do Anuário da Cachaça 2024 (referência ano 2023), divulgados pelo MAPA, em parceria com o Instituto Brasileiro da Cachaça

– IBRAC, a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA, a ANPAQ e GS1 Brasil.

Um dado importante e que não fazia parte das edições anteriores do levantamento é o volume de produção anual de Cachaça, a partir da declaração de produção e estoque dos estabelecimentos registrados: em 2023, foram produzidos cerca de 226 milhões de litros (225.693.404,10 litros), com a região Sudeste detendo o maior volume (177.543.558,94 litros). O levantamento também traz dados de exportação da bebida brasileira, que superou 20 milhões de dólares (US\$ 20.242.453), com um aumento de 0,7% no valor total das

exportações, o maior montante da série histórica.

“A Cachaça é um produto genuinamente brasileiro. Trata-se da primeira indicação geográfica do Brasil, ligada a nossa cultura e história. No entanto, infelizmente, é um dos produtos mais tributados do país. Apesar do cenário extremamente desafiador que o setor tem enfrentado nos últimos anos, os dados do Anuário demonstram a resiliência da cadeia produtiva no enfrentamento dessas barreiras tributárias e, sobretudo, a relevância dos micro e pequenos produtores”, destaca Carlos Lima, presidente do Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC). “A Cachaça é ex-



tremamente tributada, enquanto algumas bebidas fermentadas são beneficiadas com a incidência de uma baixa tributação. Na contramão de que Álcool é Álcool.», completa Lima.

Cachaçarias registradas

Dentre os estados brasileiros, Minas Gerais apresenta o maior número de estabelecimentos (504), o que equivale a 41,4% das cachaçarias (36 estabelecimentos a mais em relação a 2022). Destacam-se também os estados de São Paulo (11 cachaçarias a mais), e Paraná (10 cachaçarias a mais). Considerando o recorte por região, todas apresentaram aumento no número de cachaçarias. O Sudeste, com 819, possui o maior número de estabelecimentos registrados, concentrando 67,3% do total. Em relação aos municípios, em 722 deles há pelo menos uma cachaçaria. Salinas/MG é a cidade brasileira com maior número de estabelecimentos.

Registro de produtos

O acréscimo considerável em produtos registrados (18,5%) indica uma maior intensidade do crescimento do setor em 2023. Em 2022, esse índice havia sido de apenas 1,9%, o menor da série histórica. Minas Gerais figura como o estado com maior número de produtos registrados

(2.144). Já Sergipe detém a média mais elevada, com 16 produtos por estabelecimento. O Sudeste lidera a concentração (63,8%). A média brasileira é de 4,9 produtos registrados por cachaçaria.

Em relação a marcas (10.526), é válido destacar que, um mesmo registro de Cachaça pode contemplar mais de uma marca comercial. Isso significa que, apesar de possuírem marcas diferentes, alguns produtos possuem a mesma composição e, conseqüentemente, a mesma denominação legal.

Exportação

Entre os 76 países de destino da bebida brasileira, o Paraguai se posicionou como o principal deles, seguido da Alemanha e dos Estados Unidos (em volume). Esse último (Estados Unidos) mantém-se como o maior mercado de exportação para a cachaça (em valor), avaliado em US\$ 4.653.002, o que representa quase 23% do mercado de exportação da bebida brasileira. Destaca-se também a Europa, com 7 países, responsável por um mercado de US\$ 10.142.990, o que representa 50,1% do total de cachaça exportada. A cachaça é um produto típico brasileiro, por isso não há importação do produto.

ANUÁRIO DA
CACHAÇA 2024
ANO REFERÊNCIA 2023

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

BACARDI lança ANGELS ENVY no Brasil

Bourbon Whisky premium promete encantar consumidores

O Grupo Bacardi lança no Brasil Angels Envy, um whisky bourbon premium. Os brasileiros terão a oportunidade de conhecer e experimentar este rótulo, primeiramente, no bar Caledônia.

Após envelhecer o whisky em novos barris de carvalho tostado, Angels Envy é transportado para um segundo barril de “finalização” de vinho do Porto para adicionar complexidade e manter um perfil de sabor nuançado e com notas de baunilha, frutas maduras, xarope de bordo, torradas e chocolate amargo.

“A chegada de Angels Envy ao Brasil marca um momento significativo para o Grupo Bacardi. Estamos entusiasmados em trazer aos consumidores brasileiros um bourbon super premium que não só eleva a experiência de degustação, mas também reflete nossa dedicação à inovação e qualidade. Estamos confiantes de que Angels Envy conquistará o paladar exigente dos brasileiros e redefinirá suas expectativas em relação à Bourbon”, relata Veridiana Carvalho, Diretora de Marketing América do Sul.

No coração de Louisville, Kentucky, Angels Envy foi fundada por Lincoln Henderson, membro do Bourbon Hall of Fame e Master Distiller, e seu filho Wes Henderson. Construído sobre um legado tremendo e um espírito pioneiro, Angels Envy inovou os fundamentos do bourbon e do centeio através de uma técnica única de “finalização secundária”. Ao maturar o whisky em barris de carvalho carbonizados e, em seguida, transferi-lo para tonéis de finalização secundária em barris de Vinho do Porto, foi cria-



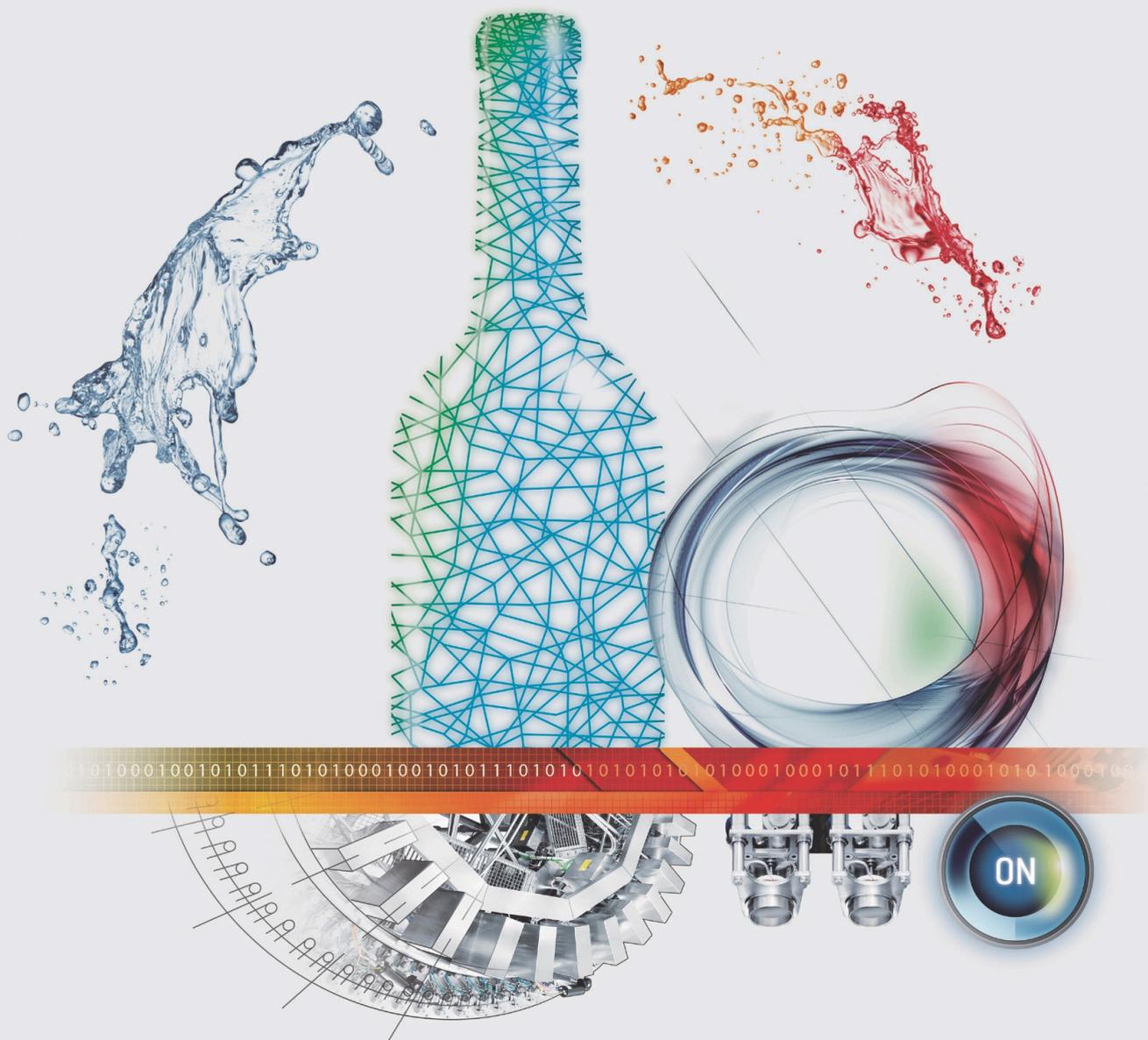
do uma mistura distinta de complexidade refinada com um perfil de sabor convidativo.

Durante o processo de envelhecimento, os whiskies perdem cerca de 5% do líquido por ano e essa parcela é conhecida como a ‘Porção dos Anjos’. Após degustar o whisky finalizado, Lincoln brincou que finalmente havia conseguido um líquido que deixaria os anjos com inveja e assim Angels Envy, “inveja dos anjos”, nasceu.



SALÃO
INTERNACIONAL
DE MÁQUINAS
PARA ENOLOGIA
E ENGARRAFAMENTO

SIMEI



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

With the contribution of

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



ITALIAN TRADE AGENCY

30ª EDIÇÃO

12-15 novembro 2024
Fiera Milano (Rho) Italia

info@simeit.it / simeit.it

BevDay

A indústria do amanhã! Agora!

8º Encontro das Indústrias de Bebidas
22 e 23 de Outubro | São Paulo

A indústria do amanhã. Agora!

O desafio da indústria é incorporar novas tecnologias e adaptar-se aos processos de sustentabilidade em tempos de transformações e ritmo acelerado.

2 dias
+ de 30 palestrantes
+ de 20 horas de conhecimento
8 trilhas de conteúdo

Inovação
Supply Chain
Fábrica Conectada
Novas Tecnologias

Indústria Sustentável
Negócios em Expansão
Eficiência e Produtividade
Gestão e Liderança

APRENDIZADOS QUE ACELERAM AVANÇOS!



Participe do Beverage Day 2024

www.engarrafadormoderno.com.br/beverage-day-2024

T. 11 96523-2007

ORGANIZAÇÃO:

Engarrafador
MODERNO