



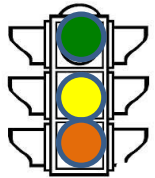
2014

Inovação frente aos desafios econômicos, tecnológicos e regulatórios

Inovações Tecnológicas em Alimentos

(Resumo do Material)

2014- Cenário da Inovação- Alimentos



Tecnologia

Tendências Globais

Benefícios de Saúde

Possibilidades Inúmeras

Economia



**The
Economist**



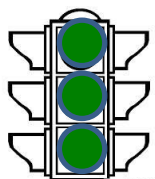
Crise 2008

Pós crise 2008-2014

Riscos

Regulatório

*Confronto com as
novas tecnologias*



Questão Tecnológica

Produto

- *Sucesso depende da qualidade*

Mercado

- *Lançar o que o consumidor busca*

Processo

- *Produção e distribuição com eficiência, velocidade e flexibilidade*

Inovações

Ingredientes

Processos

Produtos

Embalagens

Controle de Obesidade

Quais os reais responsáveis pela Obesidade

- Açúcar e gordura
- Todos açúcares
- Calorias
- Tipo de alimento consumido
- Quantidade máxima diária a consumir
- Estilo de vida do indivíduo
- Índice glicêmico

Frutas e/ou Sem Adição de Açúcar



Reino Unido

New School Food standards for food and drink

“**Juiceburst**” lançará bebida de 330ml com dose de suco além da exigência da legislação 2015.

Produto conterá 150ml de suco e não será adicionado de açúcar. Serão 6 sabores: Laranja com Maracujá, Romã com Blueberry, Maçã, Maçã com Cereja, Lima Limão e Tropical



“Com base em pesquisas com consumidores, a presença da fruta laranja aparece como um sabor com grande potencial de aceitação para este tipo de bolo”

Fortified Wheat Flour (Wheat, Calcium Carbonate, Nicotinic Acid, Iron, Thiamin), Water, **Orange Pieces (7%)**(Contains: Concentrated Apple Puree, Concentrated Orange Juice, Fructose-glucose Syrup, Humectant: Glycerol E422, **Wheat Fibre**, Sugar, Palm Fat, Rice Starch, Gelling Agent: Pectin E440, Citric Acid E330, Natural Orange Flavouring, Colouring: Curcumin E100), Sultanas (6%), Sugar, Maize Starch, Invert Sugar Syrup, Vegetable Fat (Rapeseed, Palm), Dried Whey (from Cows **Milk**), Malted **Barley** Flour, Yeast, Salt, Calcium Propionate E282 (Added to Inhibit Mould Growth), Natural Flavouring

Tendências em Ingredientes Funcionais

proteínas

aminoácidos

probióticos

adoçantes

magnésio

vitamina E

ômega

antioxidantes

carotenoides

Frutas, Proteínas, “Livres de ...”



Everything But The Cow

Shake à base de 7g de proteína de soja Non GMO feito com fruta de verdade (20%) para alimentação **on the go**

Sabores: Manga & Laranja, Morango & Framboesa e Banana & Kiwi

Todos 100% naturais e **livres de** aromas artificiais, aditivos e conservantes.



Wild Trail Ltd

Fabricante de barras saudáveis lançou o conceito de produtos “**Livres de...**”

Produto 100% natural e sem adição de açúcar

Considerado entre os Top Five pelos distribuidores na Inglaterra

Livres de



Phil Vickery Seriously Good

Misturas em Pó para Biscoitos livres de Glúten e Lácteos

Sabores: Chocolate Chip Cookie Mix, Natural Vanilla Cupcake Mix, Very Lemony Cupcake Mix and Very Chocolaty Cupcake Mix

Feitos com aromas naturais, sem corantes artificiais e sem conservantes

Novidade: produto apropriado para ser congelado



Veronica's Snacks

- Snacks cozidos orgânicos e de vegetais
- Livres de Glúten

Processamento



Mello

Primeiro suco no Reino Unido de sabor melão com conceito de fruta fresca

Usa a tecnologia do Processo de Alta Pressão (HPP) que ajuda a preservar as propriedades nutricionais com vida longa sem necessidade de processo térmico

Orgânico, menos açúcar, clean label...



Mr. Organic

Ketchup considerado o produto com maior conteúdo de tomate

Cada garrafa de 690g contém o equivalente a 2,5kg de tomate fresco

Aproximadamente 5 vezes mais que o principal produto de mercado

Além disso, contém 30% menos açúcar que as marcas líderes

Feito com apenas 4 ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre e sal

Produto certificado orgânico



Marcas Híbridas



Cadbury Dairy Milk Chips Ahoy tablet

Novo tablete de 120 gramas
combina pedacinhos do biscoito
Chips Ahoy com o Chocolate ao
Leite Cadbury Dairy Milk

Textura e Consistência



Dairygold Food Ingredients Ltd (DFI)

Um dos maiores fornecedores de ingredientes lácteos no Reino Unido

Lançamento: QUEIJO LÍQUIDO

Substituto parcial de queijo firme em várias aplicações de produtos como temperos em panificáveis, pratos prontos, recheios de sanduiches, sopas e molhos

Produto tem benefício de preço comparado ao queijo firme

Disponível em embalagens de 10 kg e container de 1 ton

Variedades:

- Com 3% de gordura para aplicação em produtos com redução de gordura
- Com 8% de gordura para fabricação de Quiches
- Com 16% de gordura para pratos prontos e molhos
- etc



Embalagem e Praticidade



A embalagem do tipo Abre & Fecha vem tendo sucesso junto aos consumidores nos últimos 25 anos

Sucesso comparável ao das embalagens para microondas e embalagens recicláveis

Segundo uma pesquisa independente:

- *98% de consumidores consideram este tipo de embalagem tanto útil como prática*
- *68% afirmam que ela é essencial*



Praticidade

Spray Cake Dough



Qualidade e Praticidade



Saúde + Prazer + Tecnologia

- Visual atrativo
- Presença de Fruta
- Baixa Caloria na Porção



Formulação



Nestlé China

Sorvete que não derrete

Mesmo em temperatura ambiente por horas

Sorvete de baunilha como recheio

Por fora uma camada amarela de aspecto gelatinoso

Após 1 hora apresenta superfície com brilho, mas sem derretimento



Nosso compromisso é contribuir com o Setor de Alimentos através de serviços e insumos de alta qualidade que atendam as necessidades de clientes e consumidores

| Home | Empresa | Serviços | Contato

SERVIÇO CONSULTORIA

Tem como principal atividade o suporte ao desenvolvimento de novos produtos e/ou estudos de aprimoramento da qualidade cobrindo desde a conceituação de produto, estudos de viabilidade e elaboração de protótipos até a fabricação em escala industrial



REPRESENTAÇÃO INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS

Atuamos em parceria com fornecedores de ingredientes alimentícios visando oferecer ao setor de alimentos opções mais amplas de oportunidades de inovação e lançamento de produtos diferenciados



REPRESENTAÇÃO INFORMAÇÃO ESTRATÉGICA

Em sintonia com as empresas internacionais Health Focus International e Selerant oferecemos ao mercado, respectivamente informações sobre Comportamento do Consumidor e Software relacionado com PLM (Product Lifecycle Management)



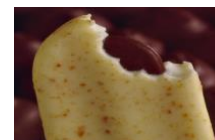
SERVIÇO CONHECIMENTO

A Sol Intal realiza regularmente cursos e palestras sobre diversos temas relacionados com a Inovação e Tecnologias no Setor de Alimentos e Bebidas



SERVIÇO NOVOS NEGÓCIOS

A Sol Intal atua com parceiros em áreas estratégicas no sentido de oferecer projetos especiais a potenciais clientes. Tais projetos são identificados como oportunidades e são desenvolvidos até a fase de protótipos, incluindo a identificação de terceiros para fabricação dos produtos e fornecedores de insumos e equipamentos



| Home | Empresa | Serviços | Contato



2014

OBRIGADO!

São Paulo- SP 7 Agosto 2014

Guaracy Pessôa

11-3502 3325 11-98915 7375

guaracy.pessoa@solintal.com.br

Inovações Tecnológicas em Alimentos