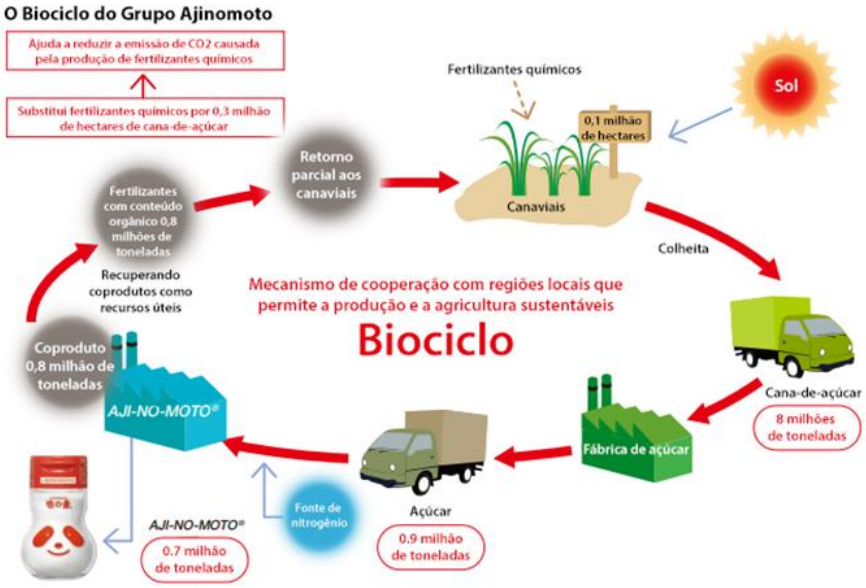
Mês do Meio Ambiente: com metas socioambientais, Ajinomoto do Brasil tem processo de produção sustentável - o Biociclo

Empresa reaproveita os coprodutos gerados pela sua produção, transformando-os em fertilizantes, que são usados na plantação de cana-de-açúcar, uma de suas principais matérias-primas



São Paulo, junho de 2024 – A Ajinomoto do Brasil, referência em aminoácidos, desenvolveu metas socioambientais que fazem parte do trabalho global realizado pelo Grupo Ajinomoto. Uma delas é reduzir mais de 50% das suas emissões até 2030. A companhia utiliza caldeiras à biomassa nas unidades de Laranjal Paulista (SP) e Limeira (SP), que suprem em mais de 80% as demandas de vapor dos processos, evitando o uso de gás natural.

Já para resíduos plásticos, a intenção é reduzir o uso na fabricação de produtos e substituir os não recicláveis por recicláveis. “Nosso Projeto Zero tem como objetivo diminuir o uso de plásticos, e uma de suas iniciativas visa a redução da camada das embalagens de temperos, refrescos e sopas da Ajinomoto do Brasil”, conta Janaína Padoveze, gerente de Sustentabilidade da Ajinomoto do Brasil. Paralelamente, busca ter 100% de sua cadeia de suprimentos sustentável para as matérias-primas de maior impacto ambiental, como papel, açúcar e óleo de palma, até 2030.

O Biociclo - Processo de produção 100% sustentável

Durante a fabricação de seus produtos, a Ajinomoto do Brasil reaproveita os materiais e os transforma em fertilizantes. Em paralelo, também usa os fertilizantes na plantação

de cana-de-açúcar, uma de suas principais matérias-primas. O resultado do aproveitamento é chamado de coproduto e este processo circular leva o nome de Biociclo. Desse modo, a companhia ajuda a diminuir impactos ambientais, reduzindo a emissão de CO2 e gases de efeito estufa causada pela produção de fertilizantes químicos, e promovendo a entrega de produtos de alta tecnologia e qualidade para os clientes. O processo está presente nas unidades fabris de Laranjal Paulista e Limeira, ambas localizadas no Estado de São Paulo

A executiva explica de forma detalhada como ocorre a circularidade nas fábricas: “Uma de nossas principais matérias-primas é a cana-de-açúcar e, por meio do nosso processo de fermentação, são desenvolvidos produtos do portfólio da Ajinomoto, como o glutamato monossódico (MSG). O insumo básico para produzir o MSG é a sacarose, que vem da cana-de -açúcar, por isso usamos seu melaço, xarope e caldo de cana. Esse processo de fabricação gera um coproduto, transformado em fertilizante. Em outras palavras, convertemos os líquidos da produção, que são ricos em nutrientes, em artigos úteis, como os fertilizantes”.

Reconhecimento internacional em sustentabilidade

Recentemente, o Grupo Ajinomoto recebeu o selo Ouro da EcoVadis SAS (EcoVadis), o principal fornecedor de classificações de sustentabilidade empresarial. A empresa foi classificada entre as 5% melhores empresas em todo o mundo na avaliação de sustentabilidade da EcoVadis em 2024.

Com o objetivo de contribuir para o bem-estar da sociedade e do planeta, o grupo global estabeleceu duas metas: ajudar a prolongar a expectativa de vida saudável de 1 bilhão de pessoas e reduzir seu impacto ambiental em 50% até 2030. Para alcançar os resultados, promoverá a evolução da gestão ASV (*Criação de Valor Compartilhado do Grupo Ajinomoto*), que visa co-criar valor social e econômico por meio dos negócios e sob uma estrutura de governança.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto é uma multinacional japonesa e referência mundial em aminoácidos. A empresa oferece produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, HONDASHI®, SABOR A MI® e SABOR A MI® Receita de Casa, além das sopas individuais VONO®, VONO® Proteína e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e MID ZERO™, o azeite de oliva extra virgem TERRANO®, o azeite de oliva tipo único TERRANO® e a linha TERRANO® Veggie Burger, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD

e aminoVITAL® GOLD DRINK MIX, produtos compostos por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. O Grupo Ajinomoto obteve faturamento global de US$ 10 bilhões e nacional de R$ 3,4 bilhões no ano fiscal de 2022. Atualmente, está presente em 36 países, possui 117 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br