



08/2022

## Ajinomoto® Food Ingredients participa da maior feira do setor com stand e palestras

*A principal feira de ingredientes da América Latina acontece de 9 a 11 de agosto, em São Paulo*

**São Paulo, agosto de 2022** – A divisão **Food Ingredients** da **Ajinomoto do Brasil**, que oferece soluções para as indústrias alimentícias, marca presença na feira Food Ingredients South America (FISA) 2022, no pavilhão 1 do São Paulo Expo – *Exhibition & Convention Center*, na cidade de São Paulo, com palestras sobre temas importantes do segmento e apresentação de alguns lançamentos. Neste ano, o evento retomará o formato presencial e será realizado entre os dias 9 e 11 de agosto.

Especialistas em tecnologia, desenvolvimento e engenharia de produtos da divisão **Food Ingredients** da **Ajinomoto**, apresentarão palestras no congresso da FISA, *Summit Future of Nutrition*, no painel *Supplier Solutions* – com temas atrelados ao mote principal do encontro: Sustentabilidade e Tecnologia para os Alimentos do Futuro.

A primeira palestra será ministrada no dia 9 de agosto pela especialista Marina Correa Brito, Ciência e Tecnologia da **Ajinomoto® Food Ingredients**, abordando o uso de tecnologias para manutenção de dulçor e textura, destacando aspectos de saudabilidade dos produtos que visam manter a textura agradável e ressaltar a deliciabilidade dos alimentos. “A legislação *FOP*, acordos feitos pela indústria para redução de açúcar nos produtos e a preocupação do consumidor com *clean label* trazem desafios: como substituir açúcar de forma saudável, saborosa e sem prejuízo à

textura dos alimentos? A Ajinomoto traz soluções neste sentido e nós vamos abordar este tema durante a FISA”, destaca Marina.

No dia 10 de agosto será a vez do palestrante Tiago Elano Vilmes, Desenvolvimento de Produtos e Gerente Técnico da **Ajinomoto® Food Ingredients**, ministrar palestra a respeito das soluções técnicas para a categoria de farinhas, pães e massas. “Apresentaremos alternativas para a oxidação da proteína da farinha de trigo, para a melhoria de qualidade da produção de pães e massas, aumentando a tolerância à fermentação dos pães e a resistência a extrusão das massas”, explica Tiago.

Finalizando a participação da empresa na programação de palestras, Mauro Salvador Filho, Engenheiro de Alimentos e Gerente Técnico da **Ajinomoto® Food Ingredients**, apresentará no dia 11 de agosto soluções técnicas para a redução de sódio nos produtos. “Nosso objetivo é mostrar para as indústrias de alimentos como a Ajinomoto pode ajudar a superar os desafios da redução de sódio nos produtos cárneos industrializados, oferecendo produtos mais saudáveis e com muito sabor”, ressalta Mauro.

SERVIÇO:

### **Ajinomoto® Food Ingredients – Programação Palestras**

**09/08/2022 das 17h15 às 17h30**

Tema: Tecnologias para dulçor e textura.

Palestrante: Marina Correa Brito, Ciência e Tecnologia Food Ingredients, Ajinomoto®.

**10/08/2022 das 17h15 às 17h30**

Tema: Soluções técnicas para farinhas, pães e massas.

Palestrante: Tiago Elano Vilmes, Desenvolvimento de Produtos e Gerente Técnico, Ajinomoto®.

**11/08/2022 das 11h45 às 12h00**

Tema: Soluções técnicas para redução de sódio.

Palestrante: Mauro Salvador Filho, Engenheiro de Alimentos e Gerente Técnico, Ajinomoto®.

### **Sobre a Divisão Food Ingredients**

A divisão Food Ingredients produz e comercializa soluções para as indústrias alimentícias, com o intuito de contribuir com uma melhor nutrição, oferecendo produtos de qualidade e soluções inovadoras, além de auxiliar seus clientes a desenvolver produtos mais saborosos, saudáveis e acessíveis. Principais produtos: realçadores de sabor AJI-NO-MOTO® e AJITIDE®, condimentos preparados HARMONIX®, KOKUMIX, Savorboost™, SALT ANSWER™ e edulcorantes AMINOSWEET® e AJISWEET™, além de ACTIVA, preparação enzimática à base de transglutaminase.

## **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, Receita de Casa™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT Zero Açúcar, o azeite de oliva extra virgem TERRANO® e o azeite de oliva tipo único TERRANO®, 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\$ 10,2 bilhões e nacional de R\$ 3 bilhões no ano fiscal de 2021. Atualmente, está presente em 36 países, possui 120 fábricas e cerca de 33 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse [www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br).

## **INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL**

Race Comunicação

[imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br](mailto:imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br)

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Jones Araújo – Cel.: (71) 99347-1217

Eldra La Fonte – Cel.: (11) 99462-5903

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746