



Do sonho à realidade SACCO Brasil

Estamos orgulhosos de anunciar que, seguindo nossas expectativas, a Sacco Brasil tornou-se uma realidade. Também estamos orgulhosos pelo fato dos Srs. Hans H. Knudsen e João Pedro de M. Lourenço, o Joca, terem aceitado trabalhar conosco, pois sabemos que são pessoas bastante conhecidas, confiáveis e de grande valor. Os novos escritórios são um sinal claro de que acreditamos ser esta a única maneira possível para uma empresa estrangeira operar de forma eficiente e eficaz em um país enorme como o Brasil. A SACCO Brasil oferecerá uma linha completa de produtos para a indústria de laticínios tais como: coalhos, enzimas, culturas e produtos para análise microbiológica e química de alimentos. Os produtos são elaborados na cidade de Cadorago, localizada ao pé dos Alpes no norte da Itália, uma das regiões mais desenvolvidas da Europa, onde somos proprietários de uma das fábricas mais modernas do mundo em nossa área. Aliás, gostaríamos de aproveitar a oportunidade para convidar nossos clientes brasileiros para nos visitar. Será um prazer mostrar-lhes nossas instalações e desfrutar alguns bons momentos juntos. Estes encontros são realmente importantes para nós, pois de fato, é falando diretamente com nossos clientes sobre suas necessidades, problemas ou dificuldades que encontramos as soluções. Com o objetivo de ajudar nossos clientes, é muito comum em nossa fábrica, a produção de uma grande variedade de culturas "customizadas" para vários laticínios. Isto significa que para nós, pesquisa e desenvolvimento são ferramentas importantes que permanentemente estão recebendo uma par-

te grande de recursos. Nosso pessoal de laboratório cresce continuamente e não obstante, trabalhamos em cooperação com algumas Universidades com corpo docente de alto padrão, o que nos permite ter uma rede de pesquisadores produzindo estudos para melhorar cada vez mais os nossos produtos. Finalmente, gostaria de dizer que o Brasil é um país fabuloso e que aqui na Europa todos adorariamos visitá-lo, pois, na nossa fantasia ele é cheio de belezas maravilhosas, mistérios e fascinação.

Martino Verga - SACCO Itália.



Via Láctea

Juntamente com a Sacco Brasil nasce o Via Láctea. Com edições trimestrais, este Boletim de Tecnologia de Laticínios terá por objetivo levar até você informações sobre o mundo Laticinista em geral e nossa Empresa em particular. Além da apresentação sistemática de um artigo técnico sobre o leite e seus derivados, o Via Láctea terá uma coluna denominada "Personalidade Laticinista" como forma de prestar uma singela homenagem àqueles que fazem e acontecem nos distintos Laticínios do país. Para a Sacco Brasil será um prazer ter você como leitor. Junte-se a nós, faça agora mesmo o seu cadastro:

- ◆ (19) 3253 5333
- ◆ saccobrasil@saccobrasil.com.br

Confira os destaques

Nesta Edição:

página **2** e **3**

Saiba tudo
sobre a Nova
Nomenclatura dos
Fermentos SACCO.

página **4**

Conheça a
SACCO BRASIL
por dentro e por fora.

Lista de culturas lácticas
disponíveis na
SACCO BRASIL

GEMACON:
Nosso representante
para Minas Gerais,
Rio de Janeiro e
Espírito Santo.

www.saccosrl.it
Caia na rede
e visite nossa
página.

Lembre-se

Onde você
estiver, fale com a
Sacco Brasil

Fone/Fax (19) 3253-5333
saccobrasil@saccobrasil.com.br

Saiba tudo sobre A nova nomenclatura das culturas láticas SACCO

Introdução



Primeira Parte

Na Tabela I estão identificados alguns dos grupos de bactérias mais usados na indústria de laticínios. Esta tabela representa a base para o entendimento da nomenclatura servindo de ponto de partida para a identificação de praticamente todas as culturas disponíveis. Nas Tabelas II, III, IV, e V são apresentadas as formas puras ou misturas possíveis de distintos grupos de bactérias.



Um dos pontos críticos da indústria de laticínios é a escolha dos fermentos lácticos que melhor se adaptam às funções a eles conferidas nas diversas tecnologias de transformação do leite por fermentação. Assim sendo, neste primeiro número do Via Láctea decidimos levar ao conhecimento de nossos parceiros as novas siglas dos fermentos SACCO. A nova nomenclatura tem como objetivo levar aos nossos usuários informações precisas sobre os tipos, espécies, cepas e características das bactérias que compõem nossa linha de culturas láticas. O

processo em si é evidentemente complexo em função do leque de possibilidades tanto do ponto de vista das misturas possíveis como das características específicas de cada cultura. Entretanto, da forma como foi elaborado o processo exige apenas um pouco de tempo e paciência conforme se verá ao final. De qualquer forma, eventuais dúvidas poderão ser elucidadas com nosso Serviço de Apoio Técnico. Para facilitar o entendimento global, apresenta-se na Figura I um resumo dos três pilares nos quais se baseou todo o processo.



Figura I: Síntese da nova nomenclatura das culturas láticas SACCO.

ST	cepas puras de Streptococcus thermophilus
LH	cepas puras de Lactobacillus helveticus
LBS	cepas puras de Lactobacillus bulgaricus
M	misturas de cepas mesofílicas heterofermentativas
MO	misturas de cepas mesofílicas homofermentativas
Y	misturas de cepas de Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus
A	Lactobacillus acidophilus
B	Bifidobacterium

Tabela I: Identificação dos principais grupos.

SA	misturas de cepas de St thermophilus e Lactobacillus acidophilus
SAB	misturas de cepas de St thermophilus, Lactobacillus acidophilus e Bifidobacterium
SH	misturas de cepas de St thermophilus e Lactobacillus helveticus
SR	misturas de cepas de St thermophilus e Lactobacillus rhamnosus
SP	misturas de cepas de St thermophilus e Lactobacillus plantarum
Y	misturas de cepas de St thermophilus e Lactobacillus bulgaricus
YH	misturas de cepas de St thermophilus, Lactobacillus bulgaricus e L helveticus

Tabela II: Misturas de St e outras espécies de bactérias termofílicas.





LH	cepas puras de <i>Lactobacillus helveticus</i>
LBS	cepas puras de <i>Lactobacillus bulgaricus</i>
LCH	misturas de cepas de <i>Lactobacillus casei</i> e <i>Lactobacillus helveticus</i>
LPR	cepas puras de <i>Lactobacillus plantarum</i>
LR	cepas puras de <i>Lactobacillus rhamnosus</i>

Tabela III: Cepas puras ou misturas de cepas de lactobacilos

MO	misturas de cepas mesofílicas homofermentativas
M	misturas de cepas mesofílicas heterofermentativas
MOS	misturas de cepas MO e <i>Streptococcus thermophilus</i>
MS	misturas de cepas M e <i>Streptococcus thermophilus</i>
MOT	misturas de MO e termofílicos como Y, SL, SH, etc.

Tabela IV: Misturas mesofílicas ou misturas de mesofílicos com termofílicos

A	<i>Lactobacillus acidophilus</i>
B	<i>Bifidobacterium</i>
C	<i>Lactobacillus casei</i> e ou <i>Lactobacillus paracasei</i>
LPR	<i>Lactobacillus plantarum</i>
LR	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>

Tabela V: Culturas probióticas.

Segunda Parte

Os três números "X.YZ" após as letras informam o tipo de cultura e suas principais características. O "X" tem dois significados:

a) identificação do tipo de cultura, ou seja, se a cultura é de uso direto ou semi-direto. Assim, todas as culturas numeradas de 0 a 4 são de uso DIRETO sendo denominadas LYOFAST e as culturas numeradas de 5 a 9 são SEMIDIRETAS e

recebem a denominação LYOTO. b) identificação da capacidade de desenvolvimento de viscosidade da cultura. O segundo número, representado pela letra "Y" está relacionado com o grau de acidificação da cultura em condições controladas. O último número identifica o grupo fágico para efeito de rotação. Constatado um ataque por fagos uma cultura com o número "Z" diferente da que está sendo

usada deve ser introduzida imediatamente na produção. As Tabelas VI e VII apresentam as escala de viscosidade e acidificação para as distintas culturas.

		LYOFAST	
Acidez Baixa Acidez Alta	0	Sem coagulação do leite	Leuconostoc
	1	Desenvolvimento baixo	
	2		St. muito lentos
	3		Mesofílicos
	4	Iogurte	St. lentos
	5		St. + Lb suaves (iogurte)
	6		St. rápidos e MSO
	7		Iogurte
	8	Iogurte	Iogurte ácido ou tradicional
	9	Desenvolvimento alto	Lb helveticus

Tabela VII: Viscosidade de culturas Diretas e Semidiretas.

	LYOFAST	LYOTO
Baixa Viscosidade	0	5
↓	1	6
	2	7
	3	8
	4	9
Alta Viscosidade		

Tabela VI: Viscosidade de culturas Diretas e Semidiretas



Terceira Parte

A última parte é composta por letras que vão de "A a F" dispostas após os números e identificam a proporção entre as espécies nas misturas. Nas misturas "MT e MOT" esta última letra identifica a proporção de mesofílicos na cultura e nas

misturas "MOS e MS" a letra indica a proporção entre termofílicos e mesofílicos na tabela VIII apresenta-se a correlação entre as letras e as proporções das espécies na mistura. Para que se tenha uma idéia

geral de como funciona o mecanismo da nova nomenclatura dos fermentos SACCO, apresentam-se na Tabela IX dois exemplos de culturas com o respectivo significado de cada letra e número que compõem sua identificação. O mesmo critério deve ser usado para todas as demais culturas.



A	máximo de 5%
B	entre 5 e 10%
C	entre 10 e 20%
D	entre 20 e 40%
E	entre 40 e 60%
F	mínimo de 60%

Tabela VIII: Proporção das espécies na mistura

Lyofast ST 0.64				
ST Grupo Streptococos	0 Viscosidade Baixa	6 Acidificação média	4 Rotação fágica	Cepa pura
Lyofast MOS 0.64 B				
MOS Grupo Mesofílico + Streptococos	0 Viscosidade Nula	6 Acidificação média	4 Rotação fágica	B % de St na mistura 5 a 10%

Tabela IX: Processo de identificação das culturas Sacco

Lista dos fermentos lácteos disponíveis na Sacco Brasil e suas respectivas indicações de uso:

Fermentos	Doses	Indicações
Lyofast Y 4.50 B	5, 10 e 20 UC	Iogurtes - alta viscosidade e baixa pós-acidificação
Lyofast Y 4.70 E	10 UC	Iogurtes - muito alta viscosidade e baixa pós-acidificação
Lyofast Y 4.72 E	5, 10, 20 e 50 UC	Iogurtes - muito alta viscosidade e baixa pós-acidificação
Lyofast YH 0.92 E	10 e 50 UC	Queijos Semi-duros e Duros
Lyofast SH 092 F	5, 10, 20 e 50 UC	Queijos de Massa Filada
Lyofast ST 0.66	5, 10, 20 e 50 UC	Queijos de Massa Filada
Lyofast MOS 0.62 E	5, 10, 20 e 50 UC	Queijos Frescos, Moles e Semi-duros
Lyofast P1	20 e 50 UC	Queijos Semi-duros e Duros com olhaduras

Observação: 1 UC para 100 litros de leite

O futuro está na Biotecnologia



Tradicional fabricante de fermentos lácteos, coalhos e outras enzimas, a SACCO da Itália, fundada em 1872, decide investir em empresa própria no Brasil. A nova sede fica em Campinas-SP. O prédio, um sobrado, possui salas para estoque de produtos, escritórios e reuniões. A empresa será dirigida por Hans Knudsen e os serviços técnicos serão coordenados pelo "Joca". O atendimento comercial será realizado pela Sra. Patrícia M. Barros. Com a nova estrutura, o grupo italiano pretende ocupar seu lugar no

mercado levando aos seus clientes toda uma linha produtos de alta qualidade através de um serviço personalizado e profissional.


SACCO


Nascidas com o objetivo de manter seu ideal de qualidade, Sacco Brasil e Gemacom se unem para manter seus objetivos. Decidida a fornecer produtos e serviços de alta qualidade, a Sacco Brasil terá a conceituada Gemacom como representante de seus produtos para os estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro e Espírito Santo. Contar com uma empresa como a Gemacom, que ao longo dos seus 13 anos de existência,

gemacom
Comércio e Serviços Ltda.
Ingredientes para alimentos

tem crescido de forma estruturada, sólida e progressiva, é motivo de muita satisfação e esperanças para a jovem Sacco Brasil. Com certeza, esta parceria levará aos Laticínios destes estados tudo aquilo que se pode esperar de um fornecedor de produtos.

Tel.: 3249-7600 / Fax: 3249-7610

E-mail: gemacom@gemacom.com.br

Expediente:

Produção:
Sacco Com. Imp. e Exp. de Alim. Ltda.
R. Uruguaiana, 1339, Bosque
13.026-002 Campinas SP
E-mail: saccoBrasil@saccoBrasil.com.br

Colaboração:
João Pedro de M. Lourenço Neto
Hans Henrik Knudsen

Publicação trimestral
Tiragem: 3.000
Publicação de distribuição gratuita