



Distribuição gratuita da Sacco Comércio, Importação e Exportação de Alimentos Ltda. • Ano XIII • Edição 52 • Abril/Maio/Junho de 2016.

Já faz alguns anos que um grupo significativo de empresas, dentre elas a SACCO Brasil, argumentam que a realização da Minas Láctea deva ser bianual, assim como ocorre mundo afora com todas as feiras tradicionais do ramo laticinista.

A argumentação do grupo se alicerça em dois pontos básicos: o elevado custo de realização e a impossibilidade de se criar novos atrativos para o público alvo em tão curto espaço de tempo.

A discussão ganhou corpo e a 02 de julho de 2014, numa reunião convocada pela Epamig, em Belo Horizonte, para discutir o adiamento da Feira naquele ano, a bianualidade virou proposta e foi amplamente discutida.

No desenrolar da discussão, a ideia de realização da Minas Láctea nos anos ímpares e de um Congresso Nacional de Laticínios ou de uma Semana do Laticinista nos anos pares, foi bem recebida.

Na nossa visão, esta é, de longe, a fórmula que melhor contempla a todos os interessados. Diminuem-se os custos de participação na Feira, ganha-se em conteúdo com a maior possibilidade de inovações e a Cândido Tostes passa a ser revisitada no seu mais alto estilo.

Por decisão da maioria, tendo havido 8 votos contrários, através de votação, decidiu-se que o evento deveria ser bianual a partir de 2015.

Com a chegada de 2016, tivemos a grata satisfação de receber da Chefia Geral da EPAMIG ILCT e da presidência da EPAMIG a decisão não só de cumprir o acordo

como também a decisão de realizar nas dependências do ILCT a Semana do Laticinista, o Concurso Nacional de Produtos Lácteos e a Expolac.

A data já está marcada: 19 a 21 de julho.

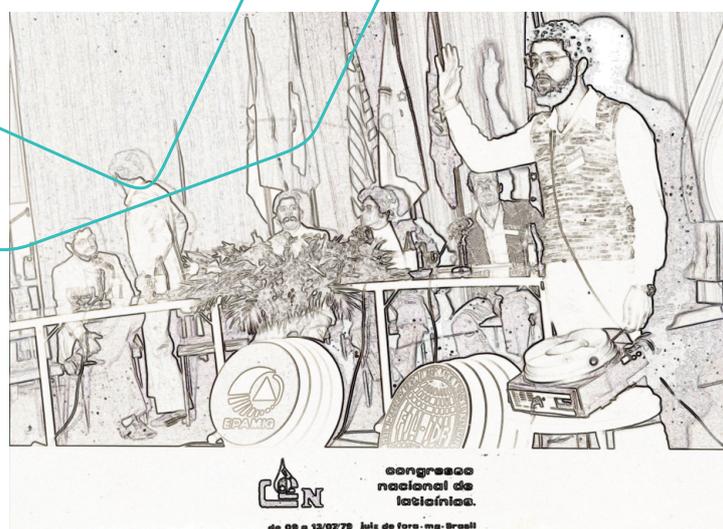
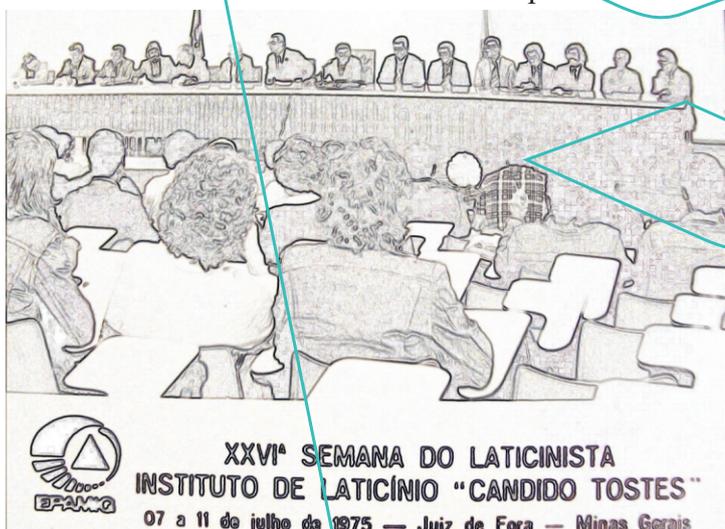
O evento oferecerá diversos cursos, palestras, painéis de debates, reuniões e etc. Está programado ainda o lançamento de livros, a edição especial da Revista do ILCT em comemoração aos seus 70 anos e a concessão da medalha Cândido Tostes em reconhecimento ao trabalho de algumas personalidades com significativa contribuição para o setor Laticinista.

Apesar das dificuldades econômicas e financeiras do momento, apesar do imenso desafio imposto pelo início de toda e qualquer atividade, SACCO Brasil reafirma sua crença no caminho ora traçado.

De verdade, nós acreditamos que esta decisão como um todo, só trará benefícios ao setor laticinista Nacional e em particular, ao Instituto de Laticínios Cândido Tostes.

O trabalho inicial será, como é sabido, árduo, laborioso, custoso, moroso, desafiador. Mas a vontade e a dedicação dos organizadores vencerá todos estes desafios e o sucesso desta fórmula não tardará a ser confirmado!

Mais uma vez, a SACCO Brasil se junta ao ILCT e desde já conclama a todos os laticinistas a aderir a este “velho” novo projeto e esperamos nos encontrar na Cândido Tostes, não só para aprimorar nossos conhecimentos, mas também para renovar nossas amizades.



Juiz de Fora, 19 a 21 de julho de 2016.

Culturas de Proteção: controle natural de fungos, leveduras, e bactérias em produtos lácteos.

A segurança alimentar é atualmente o tema de destaque e preocupação no meio consumidor. O apelo pelo consumo de alimentos saudáveis e com composição sustentável inaugura um novo ciclo de pesquisas direcionadas ao estilo de vida atual. A prática de conservação é uma ciência antiga que tem por princípio contribuir para a preservação do alimento. O objetivo da conservação é possibilitar o acesso dos mesmos em épocas de escassez. Para tal, é preciso que o alimento seja seguro do ponto de vista microbiológico e que mantenha a quase totalidade de seus nutrientes. É provável que o sal, cloreto de sódio, tenha sido um dos primeiros produtos usados para este fim. Neste caso, a conservação e a manutenção do produto em condições apropriadas por um período mais longo são obtidas por meio da diminuição da quantidade de água livre presente no alimento. Outra forma de conservação usada em uma parcela de produtos consumidos ainda hoje é a fermentação. Nela podemos destacar bebidas como o vinho, a cerveja, o iogurte e os alimentos como os queijos de maneira geral. Somente com o processo de fermentação do leite, resultando nos produtos citados como iogurte e queijos, é que se tornou possível a conservação dos nutrientes proteicos encontrados nestas matérias primas. Durante a fermentação de um alimento lácteo, o consumo da lactose pelas bactérias selecionadas, promove a produção de ácido láctico e o conseqüente abaixamento do pH do meio. A acidificação do produto pode ser apontada, entre outros processos que acompanham a fermentação, como o principal contribuinte para a segurança da produção. A matéria prima leite, que anteriormente perecia em 2 dias passa a manter-se apropriada por períodos maiores, mantendo-se em condições favoráveis de consumo. Com o mesmo ra-

ciocínio, mantendo-se a fermentação e eliminando-se boa parte da água ou soro do meio, através das diversas etapas de um processo fabril, é possível concentrar a matéria prima e seu valor nutricional na forma de um produto conservando-o por anos, inclusive a temperaturas superiores a 12 - 14° C como, por exemplo, é o caso dos queijos duros de baixa umidade. As tecnologias de conservação de alimentos usadas pelas indústrias se baseiam na aplicação de uma ou mais combinações para que se estabeleça o controle do crescimento de grupos de bactérias contaminantes e ou deteriorantes. O abaixamento da atividade de água, o controle do pH e do potencial de óxido-redução, a aplicação de tratamentos térmicos e a adição de conservantes são algumas das maneiras de promover a estabilidade, a segurança e a durabilidade do produto durante estocagem e venda. Essas tecnologias devem ser cada vez mais aprimoradas tendo em vista o aumento da capacidade produtiva das indústrias de alimentos e a logística de distribuição desses produtos, que tendem ser cada vez maiores e muitas vezes, sob condições instáveis no mercado.

dução por tanque são cada vez maiores, expondo o fabricante a um risco de dimensões mais sérias quando uma contaminação é detectada.

* *Culturas Bioprotetoras:*

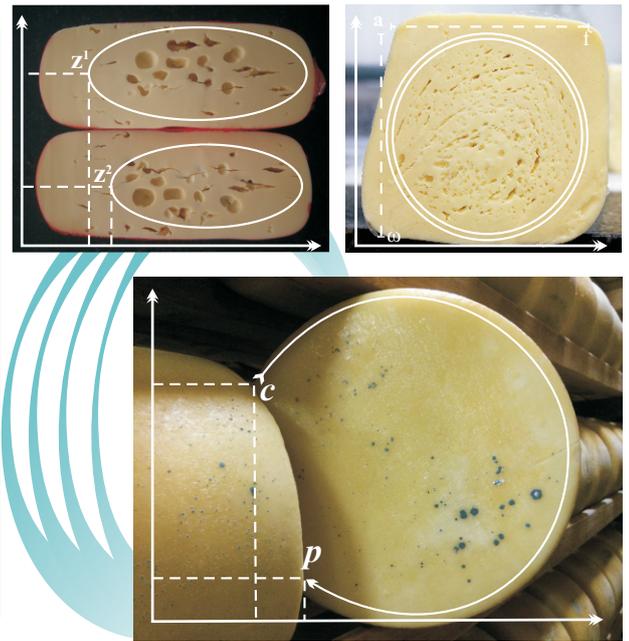
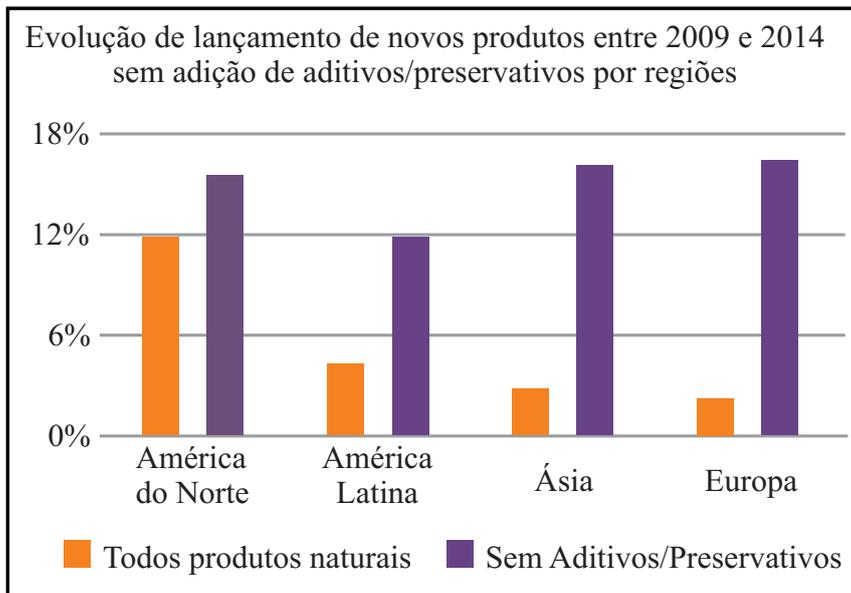
Os alimentos em geral contêm uma ampla variedade de microrganismos que podem provocar a deterioração e liberação de toxinas altamente prejudiciais à saúde humana. Atualmente, uma das possibilidades para substituição parcial ou total de conservantes químicos, até então muito utilizados nas indústrias de alimentos, está na aplicação de microrganismos denominados bioprotetores ou culturas protetoras. A seleção e aplicação dessas culturas retarda ou impede o desenvolvimento de espécies patogênicas e/ou deteriorantes nos alimentos. As culturas protetoras são compostas normalmente por bactérias lácticas e propiônicas. Elas podem ser empregadas em todos os produtos lácteos fermentados, como Iogurtes, leites e bebidas lácteas fermentadas, queijo M. Frescal, Creme ácido, Petit Suisse e Cream Cheese entre outros. Durante o processo de fermentação de um alimento adicionado de culturas protetoras, são formados alguns metabolitos antimicrobianos como ácidos orgânicos - láctico, acético, propiônico, etc.; peróxido de hidrogênio; lacto peroxidase e bacteriocinas que inibem ou impedem o crescimento das bactérias contaminantes capazes de deteriorar ou inviabilizar um alimento para consumo. Além da produção desses metabolitos as culturas protetoras constituem-se ainda em um importante fator de impedimento da multiplicação de bactérias nocivas em decorrência do consumo da lactose e outros substratos necessários para o crescimento das bactérias contaminantes. O processo competitivo de consumo rápido destes substratos, sobretudo da lactose, por essas culturas assegura ainda mais a qualidade do produto.

Crescimento de contaminantes diversos em lácteos fresco.



As perdas de produção por contaminação também podem ser tratadas como um ponto importante num determinado processo, sobretudo nos dias atuais onde os volumes de pro-

Culturas de Proteção: controle natural de fungos leveduras, e bactérias em produtos lácteos.



Bioproteção - Funcionalidade

Cultura	Combate Bacterias	Combate Mofos e Leveduras	Aplicação
<i>Lb. plantarum</i>	Listeria monocytogenes	Debaryomyces hansenii Kluyveromyces marxianus Saccharomyces cerevisiae Penicillium roqueforti	Leite cru; Leite pasteurizado
<i>Carnobacterium</i>	Listeria monocytogenes	–	Queijos
<i>Lb. casei</i>	Clostridia; Heterofermentativos	–	Queijos
<i>Lb. casei</i> e <i>Lb. plantarum</i>	Clostridia; Heterofermentativos	Debaryomyces hansenii Kluyveromyces marxianus Saccharomyces cerevisiae Penicillium roqueforti	Queijos
<i>St. thermophilus</i>	Clostridia; Heterofermentativos	–	Queijos
<i>Ec. faecium</i> + <i>Lb. plantarum</i> + <i>Lb. rhamnosus</i>	–	Debaryomyces hansenii Kluyveromyces marxianus Saccharomyces cerevisiae Penicillium roqueforti	Leite cru; Leite pasteurizado; Fermentados
<i>Lb. Rhamnosus</i>	–	Debaryomyces hansenii Kluyveromyces marxianus Saccharomyces cerevisiae Penicillium roqueforti	Leite cru; Leite pasteurizado; Fermentados

SACCO BRASIL

Apoio técnico:
uma certeza constante!

Ao longo de sua existência, a SACCO Brasil tem apostado forte na ampliação de seu capital humano. Assim, com o firme propósito de fazer mais e melhor, temos o prazer de apresentar nossa mais recente contratação: Leonardo dos Santos. Técnico em Laticínios pelo ILCT em 2010, onde mais tarde ministrou aulas na disciplina "Sobremesas Lácteas". Com o passar do tempo, Leonardo tornou-se, sem dúvidas, queijeiro por excelência. Com ampla experiência nas áreas comercial e industrial, com passagens por empresas como Fermentech e Vivare. Fez também um treinamento em isolamento, seleção e liofilização de culturas na Mofin Alce, uma tradicional produtora de culturas lácticas de Novara, na Itália. Completou seus estudos na Faculdade Estácio de Sá, no Rio de Janeiro, onde formou-se em Administração e Comercio Exterior. Bem vindo a SACCO Brasil, caro Leonardo!



lyofast ST:

fermentação com velocidade controlada!
filagem com muita fibra!



AIRGENIC ENERGY FOR LIFE SACCO Brasil

Produção:
Sacco Com. Imp. e Exp. de Alim. Ltda.
R. Uruguaiana, 1379 - Bosque - Campinas-SP
CEP: 13026-002
saccobrasil@saccobrasil.com.br
www.saccobrasil.com.br

Expediente:

Colaboração:
João Pedro de M. Lourenço Neto
Hans Henrik Knudsen
Eduardo Reis Peres Dutra
Alencar Moreira de Oliveira
Pablo F. Lourenço
Leonardo dos Santos

Publicação trimestral
Tiragem: 3.000
Publicação de distribuição gratuita

Impressão: Master Graf