

VIA LÁCTEA

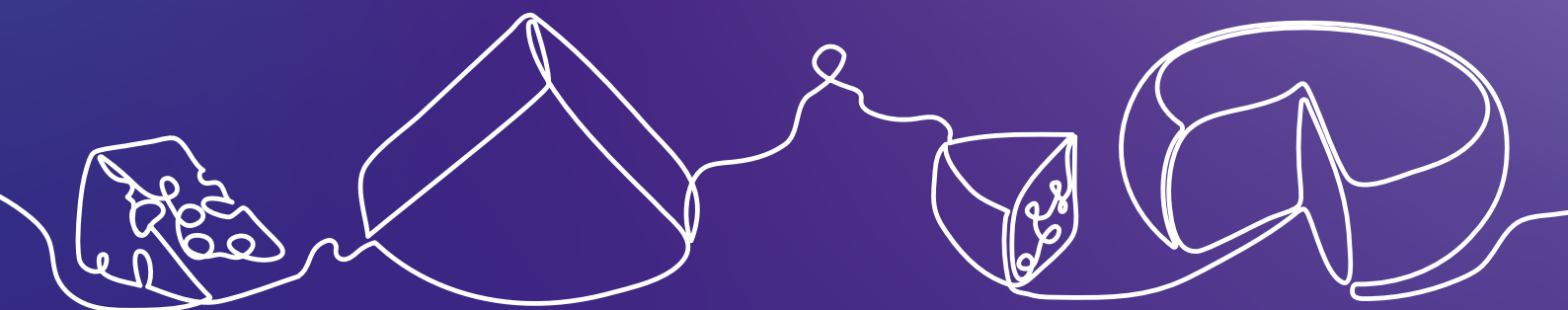


nós desejamos a você

*Boas
Festas*



Dos nossos
Ingredientes
às suas
Excelências



Sacco System reforça sua presença na América Latina com a aquisição da Sacco Brasil e BioInsumos (Uruguai)

Sacco System, grupo biotecnológico italiano líder no desenvolvimento de culturas microbianas, probióticos, enzimas e soluções inovadoras para os setores de alimentos, nutracêutico, farmacêutico e agro-veterinário, anuncia a aquisição da Sacco Brasil, e da BioInsumos, no Uruguai. As duas empresas, que há anos colaboram com o grupo como distribuidoras, passam agora a fazer oficialmente parte da família Sacco System com as novas denominações Sacco System Brasil e Sacco System Uruguay.

Esta operação representa um passo estratégico no percurso de crescimento internacional do grupo e consolida a sua presença na América Latina, uma região considerada chave para o desenvolvimento futuro do setor biotecnológico.

“O investimento na América do Sul confirma a vontade do grupo de dar continuidade à sua visão global, em um contexto particularmente favorável à inovação em biotecnologia e à expansão das atividades. A operação reforça ainda a presença do grupo nos mercados atuais e abre novas oportunidades de desenvolvimento, consolidando a posição da Sacco System entre os principais players internacionais do setor.

A integração das duas empresas permitirá ao grupo atuar mais próximo dos mercados locais, aumentando a capacidade de resposta e a personalização das soluções. A América Latina confirma-se, de fato, como uma região em forte crescimento da demanda por probióticos, pós-bióticos e soluções naturais, impulsionada também pela crescente atenção a ingredientes biotecnológicos de alta qualidade. A experiência acumulada pela Sacco Brasil e pela BioInsumos representa um valor agregado fundamental para a consolidação e expansão das atividades do grupo na região”, afirma Carlo Appennini, Executive Director Food da Sacco System.

Um grupo italiano com mais de 150 anos de história

O aumento da dose e/ou da concentração do produto começou em 1872 com o Caglificio Clerici em Cadorago (Como) e, após diversas aquisições, em 2016 nasce a Sacco System, que hoje representa uma referência internacional do Made in Italy em biotecnologia. Com um faturamento que em 2024 atingiu 172 milhões de euros, o grupo é reconhecido globalmente pela produção de culturas alimentares, probióticos, microrganismos e enzimas de alta especialização.

Graças a um know-how desenvolvido ao longo de mais de 150 anos de atividade, a Sacco System fornece ingredientes inovadores e soluções personalizadas para as indústrias de alimentos, nutracêutica, farmacêutica e agro-veterinária em mais de 110 países.

Um dos grandes diferenciais do grupo é a sua coleção de cepas (ceparia), que reúne mais de 6.500 cepas bacterianas, considerada uma das mais amplas e qualificadas do mundo. A Sacco System investe ainda 6% de seu faturamento anual em pesquisa e desenvolvimento, reafirmando uma forte vocação científica e um compromisso constante com a inovação.

Outro elemento distintivo é a sua natureza de empresa familiar, hoje liderada pela quarta e quinta geração da família Verga, que continua a direcionar o grupo para um crescimento global sustentável e de longo prazo.

Uma estratégia de internacionalização em constante expansão

O processo de internacionalização da Sacco System teve início em 2003 e levou à abertura de filiais na França, Suécia, Japão, Estados Unidos e Austrália. A aquisição da BioInsumos e da Sacco Brasil, empresas sul-americanas especializadas em soluções biotecnológicas para a indústria de alimentos, representa mais um passo à frente na estratégia de fortalecimento global do grupo.

Essa expansão reflete plenamente a filosofia empresarial da Sacco System, baseada em uma atividade contínua de pesquisa capaz de antecipar as tendências do mercado. Prova disso são as numerosas colaborações com universidades e centros de pesquisa internacionais, que atualmente resultam em mais de 50 projetos ativos.

Para apoiar a sua presença global, a Sacco System conta ainda com unidades produtivas em Skurup (Suécia) e Franksville (Wisconsin, EUA), além de um laboratório de pesquisa em Brisbane (Austrália).

Com esta aquisição, a Sacco System reforça ainda mais o seu compromisso com a sociedade, o meio ambiente e o mercado por meio do propósito “Nurturing the World”, promovendo uma biotecnologia sustentável, inovadora e próxima das necessidades das empresas e dos consumidores em todo o mundo.

Corante de urucum e sua descoloração em queijos

O corante natural de urucum é o resultado da extração de pigmentos das sementes do urucuzeiro - *Bixa orellana*, uma planta nativa na América Tropical e é amplamente usado na fabricação de queijos continentais como o Prato, o Gouda, o Estepe, o Reino e etc. Além de conferir cor e melhorar a atratividade visual de produtos, sua origem natural e sustentável atende à demanda crescente por ingredientes "Rotulo Limpo" e alinhados às tendências globais de saudabilidade.

Usado há anos pelos queijeiros no Brasil, o urucum sempre atendeu às necessidades para a qual é usado. Entretanto, nestes últimos anos tem sido comum a sua descoloração em queijos fracionados e sobretudo nos fatiados, constituindo um defeito visual desastroso.

O problema ocorre em forma e intensidade variada. Uma vez embalados em materiais transparentes, desembalados, fracionados ou fatiados, quando expostos ao ambiente e à luz, principalmente de lâmpadas fluorescentes e LED, os queijos apresentam descoloração externa ou interna. O período de exposição necessário para a alteração é variável, mas pode ocorrer, por exemplo, em menos de 24 horas - Figuras I, II e III.

Os queijos da Foto I foram cortados e após exposição por alguns dias apresentaram a descoloração. O queijo da direita foi novamente cortado, cerca de 1 cm abaixo do corte inicial logo antes da fotografia. Neste momento a sua superfície não apresentou a descoloração como os outros dois, porém, algum tempo mais tarde descoloriu. O queijo da Figura II passou pelo mesmo esquema daqueles da Figura I.

A estabilidade da bixina ou da norbixina sob certas condições, como calor, luz, oxigênio, temperatura, agentes oxidantes como ácido peracético e cloro, e tipo de solvente foi tema de vários estudos e a sua degradação na presença de oxigênio e luz direta não é novidade. Presume-se que essa perda de cor se deva à oxidação, acelerada por estes fatores, pelo pH e pela atividade de água.

Em se tratando de queijos naturais, o calor provavelmente não é responsável pela degradação. A exposição à luz direta, sem dúvidas, acelera a degradação da norbixina, que é a forma hidrossolúvel do urucum por meio de oxidação. O oxigênio contribui para a oxidação assim como o pH do meio e a baixa atividade de água. Os produtos da degradação são a isomerização do pigmento primário em transbixina afetando o equilíbrio da cor, a oxidação adicional criando vários compostos voláteis de decomposição da bixina. Aparentemente a cor esbranquiçada aparece com mais frequência em queijos com pH mais elevados como, por exemplo 5,40 – 5,50. A cor rósea, também resultante da oxidação do urucum, está mais presente em queijos com pH entre 4,80 a 5,10. Coincidência ou não, os queijos Prato fabricados da Figura I, estavam com pH na faixa de 5,40 a 5,60.

Passando da teoria à prática, a experiência demonstra que no processo de fabricação, a pré-prensagem e a prensagem, quando insuficientes ou mal conduzidas, podem contribuir, com a ocorrência do problema. A afirmação se baseia no fato de que o defeito aparece com frequência nas olhaduras mecânicas presentes nas massas



Figura I: Queijo Prato cortado e exposto ao ambiente.



Figura II: Queijo Prato fatiado em bandeja.



Figura III: Queijo Prato fatiado em bandeja.

mal prensadas. Prensagem insuficiente gera oclusão de ar/oxigênio nas olhaduras mecânicas facilitando a oxidação. A Figura III ilustra este fato com absoluta clareza.

A contemporaneidade do problema coincide fortemente com o aumento do volume de fatiamento de queijos e o uso das lâmpadas fluorescentes e de LED nos pontos de venda, nos levam a crer que, efetivamente a exposição à luz e ao oxigênio são realmente os dois fatores que mais contribuem com a descoloração. Estudos realizados em Cheddar e Colby revelam a presença de coloração rósea é decorrente de oxidação do urucum pela exposição à luz e ao oxigênio.

A coloração rósea predomina no início, mas avança progressivamente para aparência esbranquiçada, devido a vários fatores. Observou-se também que a velocidade e a intensidade da ocorrência aumentam com o incremento dos "lumens" das lâmpadas. Quanto mais forte a lâmpada, maior seu efeito sobre o corante. Na Figura IV, é perfeitamente possível ver o efeito da luz na superfície do queijo. A zona amarela, de forma arredondada, é exatamente a região

na qual estava adesivada a etiqueta/rótulo do produto, cuja embalagem era transparente.

Em embalagens opacas como o alumínio, por exemplo, o fenômeno não ocorre. Em atmosfera mofica, os filmes com baixa barreira ao oxigênio facilitam o processo em comparação com filmes de alta barreira.

A Figura V é um exemplo interessante sobre a contribuição do oxigênio na descoloração. Nós não sabemos o grau de barreira da embalagem, mas a sua baixa flexibilidade forma rugas, nas quais, uma certa quantidade de oxigênio é retida e exatamente nestes locais, ocorre a descoloração. A descoloração ocorre também com mais frequência nas soldas das embalagens, mais propícia à presença de algum percentual de oxigênio.

Efetivamente, não sabemos como solucionar o defeito, que carece de estudos. Entretanto, a partir destas prováveis causas acima relatadas, relacionamos alguns pontos no intuito de colaborar pelo menos com a minimização do problema.

Dose e concentração de corante:

O aumento da dose e/ou da concentração do corante, não parecem solucionar ou amenizar o problema, até porque o aumento da dose mudaria o padrão de cor do queijo.

Pré-prensagem e prensagem:

É curioso observar que em queijos como o Prato esférico com olhos e Reino, este último inclusive com dose maior de corante, normalmente não apresentam o problema. Olhando para as fábricas, observa-se um cuidado maior com estes queijos nestas operações. Queijo mais bem prensado tem menos oxigênio dissolvido na massa e, portanto, menor possibilidade de descolorir.

Fermentos e Fermentação:

O uso de fermentos bem ajustados com a curva térmica de fabricação, com boa atividade e em doses corretas, contribui com a fermentação e a sinérese. Não há dúvidas de que ambos, quando bem conduzidos são importantes para o controle do problema. A correria com a fabricação do Prato, fermentação insuficiente, entrada na salga com pHs mais elevados, etc. pode facilitar o aparecimento do defeito. Entende-se que a entrada na salga com um pH inferior a 5,40 é um fator que contribui para evitar o problema.




Figura III: Descoloração de urucum na região com olhos mecânicos.



Figura IV: Descoloração de urucum.



Figura V: Descoloração nos veios da embalagem por presença de oxigênio.



EMBALAGEM + SUSTENTÁVEL

Os produtos SACCO System estão de cara nova, Mas a qualidade continua a mesma. Nosso compromisso segue firme – o que muda é só a embalagem.

- 63% Plástico usado na produção
- 61% Petróleo consumido na produção
- 62% Emissões nocivas
- 72% Água utilizada na produção

CONSCIÊNCIA AMBIENTAL · CONSCIÊNCIA AMBIENTAL

BOLETIM DE
TECNOLOGIA
DE LATICÍNIOS

SACCO
system

COLABORAÇÃO

João Pedro de M. Lourenço Neto
Eduardo Reis Peres Dutra
Pablo F. Lourenço
Leonardo Seccadio dos Santos
Guilherme Coutinho
Lucas Reis
Luã Nunes da Silva

PRODUÇÃO

Sacco Brasil Ltda
Rua Emílio Nucci, 103, Jardim Conceição
Sousas -13.105-080 | Campinas/SP

✉ saccobrasil@saccobrasil.com.br

🌐 saccobrasil.com.br

📷 [@saccobrasil](https://www.instagram.com/saccobrasil)

Publicação trimestral
Tiragem: 3.500
Publicação de distribuição gratuita
Impressão: Master Graf

📍 PURI
estudiopuri.com