

informativo



ABIMAPI

Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos,
Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados

ABIMAPI ESTIMA TOTALIZAR US\$ 8 MILHÕES EM EXPORTAÇÃO NOS PRÓXIMOS 12 MESES PÓS APAS SHOW 2017

Rodada de Negócios realizada durante o evento promoveu reuniões entre indústrias nacionais e compradores de 23 países.

A Rodada Internacional de Negócios realizada pela Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) durante a Apas Show 2017, entre os dias 02 e 05 de maio, promoveu mais de 700 reuniões entre fabricantes nacionais e 37 compradores de 23 países. Vinte empresas integrantes do projeto setorial *Brazilian Biscuits, Pasta and Industrialized Breads & Cakes*, desenvolvido pela Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (ABIMAPI), em parceria com a Apex-Brasil, contabilizaram US\$ 2,5 milhões de negócios imediatos para

o setor e estimam um total de US\$ 5,5 milhões em contratos de exportação para os próximos 12 meses, oriundos deste evento.

A rodada, iniciativa nomeada pela Apex-Brasil como Projeto Comprador, contou com representantes das empresas Cory, Casa Suíça, Dauper, Feinkost, Frutos da Amazônia, Sua-ripan, Grani Amici, M. Dias Branco, Marilan, Nissin Foods Brasil, Piraquê, Village, Selmi, Doce Amor, Biscobom, Domelly, Grano, Itamaraty, Santa Edwiges e NHD Foods, que reuniram-se com compradores internacionais da China, Estados Unidos, Canadá, Colômbia, Chile, Cuba, Argélia, Re-

pública Dominicana, Egito, França, Geórgia, Cazaquistão, Quênia, Holanda, Peru, Paraguai, África do Sul, Espanha, Tanzânia, Emirados Árabes Unidos, Reino Unido, Arábia Saudita e Uruguai.

De acordo com Rodrigo Iglesias, diretor internacional da ABIMAPI, os resultados ultrapassaram as expectativas. "Potencializamos a exportação para além dos nossos mercados-alvo. Além disso, o contato com diferentes compradores das regiões em que já realizamos negócios também nos ajudou a aumentar ainda mais a presença e visibilidade dos produtos brasileiros pelo mundo", diz.

ABIMAPI ASSINA NOVO ACORDO COM MINISTÉRIO DA SAÚDE PARA DIMINUIÇÃO DE SÓDIO EM PÃES E MASSAS

Entidade reafirma os compromissos com a saúde do consumidor, elevando o valor nutricional dos produtos industrializados.

A Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias, Pães & Bolos Industrializados (ABIMAPI) e a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA) assinaram em 13 de junho, novo acordo junto ao Ministério da Saúde para a redução de sódio nas massas alimentícias e pães industrializados.

Desta vez, as metas serão estipuladas anualmente e o prazo de duração do acordo também foi estendido para cinco anos. Nos pães de forma, por exemplo, a ideia é atingir o teor máximo de 450g de sódio a cada 100g em 2017, passando a 420mg em 2018 e 400mg em 2020.

Em 2011, a entidade já havia firmado um termo de compromisso para limitar a quantidade de sódio dos produtos que representa e os resultados alcançados foram significativos. De acordo com o Instituto de Estudos em Saúde Coletiva, da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), os índices de 2016 comparados aos de 2008/2009 indicam que o biscoito recheado apresentou queda de 34% no teor de sódio, o salgado de 16,6%, e o doce de 9,6%; já no pão de forma e no cereal matinal o teor caiu 2,8% e 6,1%, respectivamente.

“É importante esclarecer que apesar

da significativa participação do ingrediente nos alimentos processados, é no sal de mesa e dos condimentos à base de sal, que o consumo se destaca”, explica Mariana Nacarato, consultora em nutrição da ABIMAPI.

A atenção às questões que envolvem nutrição, saúde e bem-estar é uma tendência mundial. De acordo com a pesquisa global “O que há em nossa comida e em nossa mente”, realizada em 2016, pela consultoria Nielsen, a população está reduzindo o consumo de certos alimentos que não são considerados nutritivos e isso é reflexo de quatro fatores principais: o envelhecimento global; a preocupação de uma alimentação saudável, como forma de evitar doenças crônicas; o entendimento de que os alimentos podem ser remédios usados para evitar ou lidar com doenças existentes; e, em decorrência de tudo isso, a formação de consumidores mais conscientes.

Há nove anos a ABIMAPI, em parceria com entidades congêneres, vem formalizando com o Ministério da Saúde termos de compromisso para reduzir quantidades de gorduras, sódio e açúcar nos alimentos processados. O resultado é a melhoria do valor nutricional dos alimentos.

O primeiro acordo, estabelecido em 2008, foi o de redução de gorduras trans, baseado na sinalização da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS), que estabelece para a trans limites não superiores a 5% do total de gorduras nos alimentos processados. “Após dois anos, o setor de biscoitos, massas e pães e bolos industrializados já haviam reduzido 250 mil toneladas de gorduras trans de seus produtos, o que representa 93% de alcance das metas da ABIA”, afirma Claudio Zanão, presidente da ABIMAPI.

Atualmente, a discussão também gira em torno do açúcar, cujo consumo no Brasil está muito acima da média recomendada. As indústrias e governo estudam a melhor forma de promover a redução deste ingrediente. A ABIMAPI, mais uma vez, está presente nos debates para definir novos padrões e o cronograma para a diminuição deste componente nos alimentos processados pelas indústrias.

“Sabemos que precisamos, também, incentivar e orientar o consumidor de forma inteligente, mostrando que os biscoitos, massas alimentícias, pães e bolos Industrializados, além de saborosos, possuem atributos à alimentação saudável”, finaliza Zanão.

ENTIDADES DO SETOR ALIMENTÍCIO REALIZAM OFICINA TÉCNICA SOBRE REDUÇÃO DE AÇÚCAR EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

No último dia 23 de maio, a Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (ABIMAPI), em parceria com a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos (ABIA), a Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas não Alcoólicas (ABIR) e a Associação Brasileira de Laticínios (VivaLácteos), realizou no auditório da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP) a primeira oficina técnica com o tema "Redução de Açúcar e Alimentos Industrializados". Com o apoio do Ministério da Saúde (MS), o objetivo do evento foi analisar e discutir as questões que envolvem a redução de açúcar nos alimentos processados, elevando a qualidade nutricional do produto final para consumidor.

O workshop reuniu cerca de 150 representantes do setor produtivo e teve como palestrantes especialistas em alimentos, saudabilidade e mercado.

O cenário alimentar e epidemiológico brasileiro foi o primeiro assunto discutido no dia. Neste painel, o coordenador adjunto de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde, Eduardo Nilson, destacou o consumo nacional de açúcar e a inserção de uma agenda para a redução nos limites deste ingrediente nos alimentos industrializados. Em seguida, o pediatra



e nutrólogo Mauro Fisberg, abordou temas importantes como as mudanças nos hábitos alimentares da população, causas multifuncionais das doenças crônicas e sedentarismo.

A programação seguiu com o antropólogo e museólogo Raul Lody, colocando em pauta a preferência da população brasileira pelo sabor mais doce e a adaptação do paladar a reduções gradativas de açúcar. Ivone Delazari, consultora em qualidade de alimentos da ABIA, discutiu de forma geral as funções dos açúcares nos produtos industrializados.

No período da tarde, Rodrigo Vargas, técnico da Gerência de Produtos Especiais da ANVISA, e Maria Cecília Toledo, engenheira de alimentos e doutora em ciência de alimentos pela UNICAMP, trataram das controvérsias do uso de edulcorantes como substituto do açúcar e da segurança que

esta alternativa pode trazer para o consumidor, respectivamente.

No último painel da oficina, Deise Marsiglia, membro do Instituto Adolfo Lutz (IAL), e Rosamaria da Ré, consultora em desenvolvimento de produtos e negócios na área de alimentos, falaram a respeito da identificação do teor de açúcar em industrializados, apontando as metodologias disponíveis atualmente.

Desde 2008, a ABIMAPI, em parceria com associações congêneres, formaliza com o Ministério da Saúde termos de compromisso para a redução de determinados ingredientes nos alimentos processados que representa. A agenda que envolve o açúcar muito se assemelha à pauta discutida sobre os limites da quantidade de sódio, que teve acordo firmado em 2011 com resultados importantes vindos do setor.

DE VILÃO A MOCINHO: NUTRICIONISTA DESMISTIFICA AS POLÊMICAS SOBRE O GLÚTEN

Especialista lista os principais mitos e verdades a cerca da proteína.

Muito se ouve falar sobre glúten, doença celíaca e dietas radicais que excluem o consumo deste nutriente. Mas, diferentemente do movimento glúten free propagado de maneira irresponsável por alguns influenciadores de opinião, a alimentação isenta da proteína não deve estar atrelada ao controle de peso ou ser vista como prática saudável para este fim.

De acordo com Marcela Tardioli, consultora em nutrição da Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (ABIMAPI), *"restringir o glúten deve estar relacionado ao controle de alguma doença ou condição adversa ao consumo e deve adotar esta prática somente quem possui diagnóstico e recomendação médica, para que não haja nenhuma deficiência nutricional"*, alerta.

Para ajudar a esclarecer sobre os riscos que envolvem o modismo, a especialista elencou os principais mitos e verdades sobre o tema. Confira:

Retirar o glúten da dieta emagrece.

MITO: O glúten, de forma geral, é uma proteína encontrada nos grãos de trigo, centeio, cevada e malte e, conseqüentemente, nas preparações que contém estes ingredientes. Está

associado a alimentos fontes de carboidrato, que contêm vitamina B e açúcar. Na realidade, diminuir e equilibrar a ingestão destes produtos faz com que aconteça a diminuição e o controle do peso pela redução do exagero no consumo de forma geral e não pela ausência do glúten.

É indicada a retirada do glúten da dieta em caso de doença celíaca.

VERDADE: A restrição deve ser feita após um diagnóstico médico da doença celíaca e sinais clínicos (diagnosticados) de sensibilidade ao glúten. No caso da alergia ao trigo, sua ingestão ou preparações que o contenha deve cessar. Tirar o glúten do dia a dia de forma indiscriminada ou que não seja pelos motivos citados acima não tem respaldo da ciência.

Há relação de rotavírus com doença celíaca.

VERDADE: Estudos recentes apontaram que, principalmente em crianças, infecções frequentes e repetitivas com rotavírus podem aumentar o risco de desenvolvimento da doença celíaca em pessoas com predisposição genética. Uma das hipóteses

para esta relação é que as infecções afetam a mucosa do intestino, deixando-as mais suscetíveis à doença.

Doença celíaca tem cura.

MITO: A enfermidade não tem cura, mas com a exclusão do nutriente da alimentação os sintomas já começam a desaparecer. Ou seja, é uma condição controlável, mas que deve receber atenção para o resto da vida.

Cientistas australianos e americanos realizaram alguns testes para a criação de uma vacina para doença celíaca, que visa reduzir a sensibilidade dos pacientes ao glúten. A primeira fase de testes mostrou eficácia, porém ainda existe um longo caminho a ser percorrido até que seja de fato aprovada.

Por fim, Marcela ressalta que uma alimentação saudável deve incluir todos os grupos de alimentos, como cereais, frutas, verduras, legumes, entre outros. *"Além disso, entender as diferenças entre a doença celíaca, sensibilidade ao glúten e alergia ao trigo pode ajudar a identificar alguns sintomas que devem ser relatados a um profissional da área de saúde, para correto diagnóstico e tratamento"*.

LASANHA DE BRÓCOLIS

Ingredientes

350g de massa para lasanha cozida *al dente*;
250g de queijo mussarela light ralado;
400g de molho básico de tomates (1 vidro ou sachê);
1 receita de molho de brócolis.

Molho de brócolis

3 colheres (sopa) de azeite;
2 dentes de alho picados;
1 xícara (chá) de cebola cortada em cubos bem pequenos;
4 xícaras (chá) de brócolis ninja, ralado cru;
3 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos pequenos;
sal e pimenta-do-reino a gosto;
1 colher (sopa) de farinha de trigo;
4 colheres (sopa) de salsa fresca picada;
4 colheres (sopa) de cebolinha fresca picada.

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue rapidamente o alho e a cebola. Acrescente os brócolis e refogue por 3 minutos. Adicione os tomates e refogue por 2 minutos. Junte o sal, a pimenta-do-reino, a farinha de trigo, a salsa e a cebolinha. Misture, cozinhe por 3 minutos e desligue o fogo. Em um refratário retangular grande, espalhe uma camada do molho de tomate, coloque uma camada de massa,

uma camada de molho de brócolis e cubra com uma porção pequena de queijo mussarela. Repita as camadas até completar o refratário. Finalize com o molho básico e o queijo restante. Cubra com papel alumínio e leve para assar em forno pré aquecido por aproximadamente 10 minutos. Retire o papel alumínio e deixe gratinar. Sirva imediatamente.



 **abimapi**
COM.BR

Rendimento: 4 porções • Grau de dificuldade: fácil • Tempo de preparo: 1 hora

NHOQUE AO MOLHO SUGO COM ALECRIM



Ingredientes

1 pacote de nhoque (500g);
50g de queijo ralado para polvilhar.

Molho

1 colher (sopa) de óleo;
50g de bacon em cubos;
2 dentes de alho;
2 raminhos de alecrim fresco;
1 xícara (chá) de cebola picada;
sal a gosto;
½ kg de tomates sem pele e sem sementes;

1 lata de tomate em cubos;
400ml de água;
½ xícara (chá) de manjeriço e salsa fresca.

Modo de preparo

Em uma panela coloque o óleo, o bacon e deixe dourar. Junte o alho, o alecrim, a cebola, o sal, os tomates picados e refogue por 2 minutos. Coloque a água, tampe a panela e deixe ferver em fogo baixo por 10 minutos ou até obter um molho espesso. Prove os temperos. Finalize acrescentando o nhoque, o manjeriço e a salsa picada. Sirva quente.

Rendimento: 4 porções • Grau de dificuldade: fácil • Tempo de preparo: 45 minutos