

Proregi Alimentos

Empresa comemora 25 anos expandindo, com nova filial, sua atuação no setor alimentício.



A indústria brasileira de alimentos e bebidas registrou um aumento de 7,2% no faturamento e de 5,1% na produção em 2023 em relação a 2022. Os dados são da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia) que revelaram que, no ano passado, a receita do setor alcançou R\$ 1,161 trilhão. Consciente da importância desse segmento no país, que representa, atualmente, mais de 10% do Produto Interno Bruto (PIB), a Proregi completa 25 anos, em 2024, com muitos investimentos e um propósito: oferecer, cada vez mais, qualidade e tecnologia para abastecer os mercados de lácteos, sorvetes, panificação e nutracêuticos. E, para atingir esse objetivo, a empresa não tem medido esforços.

Em duas décadas e meia de história, a Proregi não parou no tempo. Fundada pelos sócios Maria Lúcia Lima, Reginaldo Furtado e Gilmar Alves Lima, que depois assumiu toda a empresa, a sede em Rio Pomba, Minas Gerais, nasceu vocacionada para o mercado de laticínios. No entanto, atenta às demandas, em 2020, estendeu seu portfólio, contemplando também outros segmentos alimentícios. Agora, em 2024, a Proregi dá mais um importante passo com a inauguração de uma segunda unidade fabril, que está instalada na cidade mineira de Mercês. Com um parque moderno e automatizado, “a nova instalação terá capacidade de produção de seis mil toneladas por mês”, conta o atual sócio

proprietário da empresa, Caio César Oliveira Lima, que integra a segunda geração familiar. Assim, a Proregi potencializa sua participação no mercado, além de garantir o maior controle e qualidade em todos os seus processos. É que a unidade de Rio Pomba será destinada à produção das misturas em pó, como as aromáticas e os sistemas de estabilizantes, emulsificantes e espessantes. Já a fábrica em Mercês será voltada às polpas e preparados de frutas assépticas, ou seja, sem a adição de conservantes, além de preparados de frutas com adição de conservantes, geléias, recheios, coberturas, produtos especiais concentrados e desidratados por secagem em spray dryer, ou seja, que utiliza um processo que elimina quaisquer resíduos de umidade nos líquidos existentes e padroniza de

acordo com cada necessidade.

Mas, além das melhorias em estrutura física e equipamentos, a Proregi tem investido em outras frentes, como em mão de obra especializada. Para isso, considerando somente o quadro técnico, a empresa conta com cerca de 22 profissionais, com ampla formação e experiência, dentre eles engenheiros de alimentos e técnicos em laticínios e em alimentos. Tudo isso vem permitindo à empresa mineira ultrapassar fronteiras, com presença em todos os estados do Brasil. Mas, mais do que atender, a Proregi tem cumprido um papel estratégico, compartilhando conhecimento e ajudando muitos clientes, seja “no desenvolvimento de novos produtos, na melhoria da qualidade e até na redução de custos”, conclui Caio.



Você tem a fórmula para o sucesso, **nós** temos os ingredientes:

Produtos lácteos fermentados, requeijões, queijos processados, UHT e sobremesas.



PROREGI
Tecnologia em alimentos

☎ 32 98832.4106
atendimento@proregi.com.br

AMIDOS • AROMAS • CORANTES • CONSERVANTES • EDULCORANTES
ESPESSANTES • ESTABILIZANTES • PREPARADOS DE POLPA DE FRUTAS
SAIS FUNDENTES • TAYLOR MADE