



Indústria de Laticínios

Ano XVI – Set/Out 2011 – nº 92 – R\$ 15,00 – www.revistalaticinios.com.br – ISSN 1678-7250



15
anos

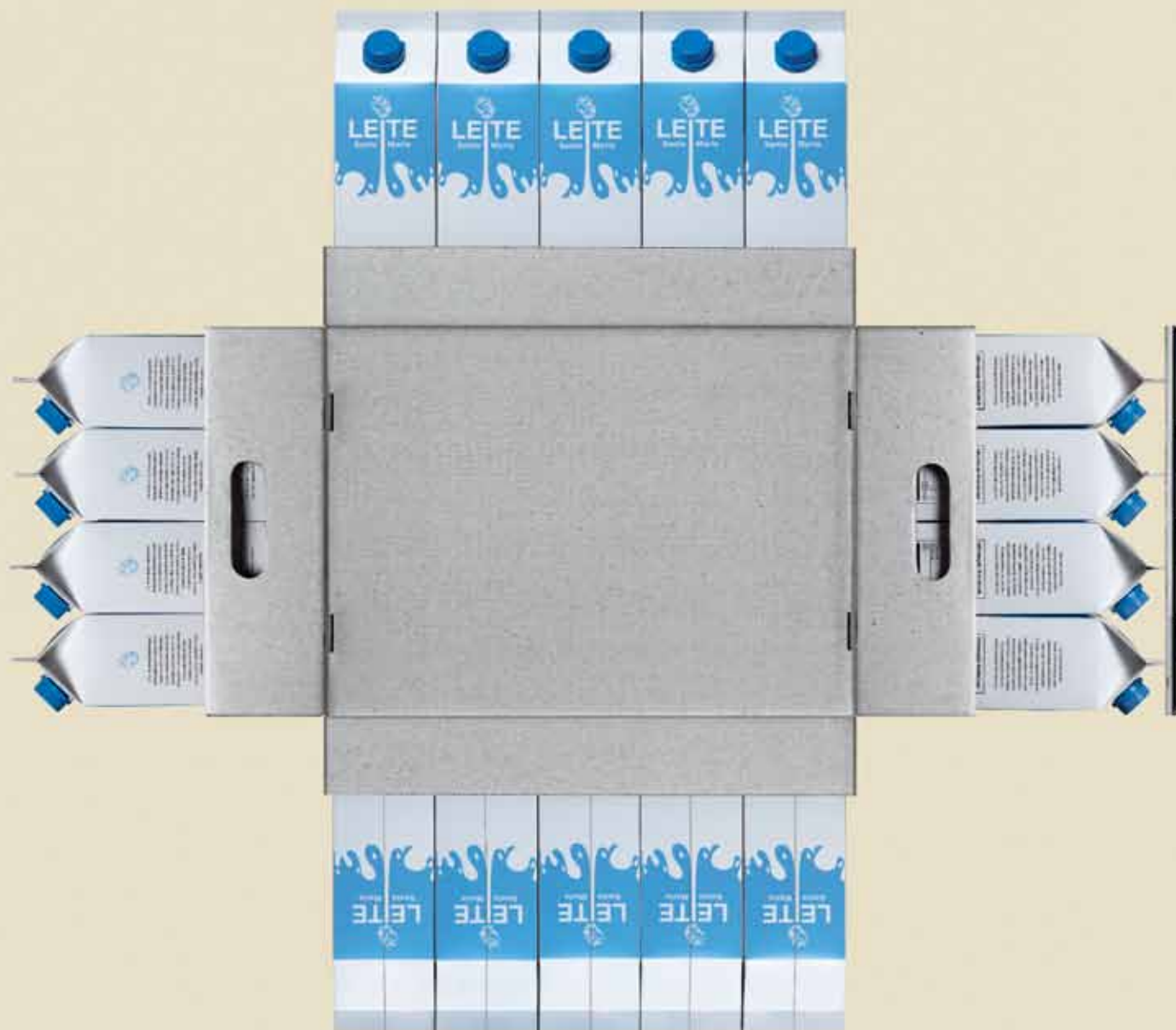
EDIÇÃO
COMEMORATIVA

Nova Legislação comentada de Produtos Lácteos

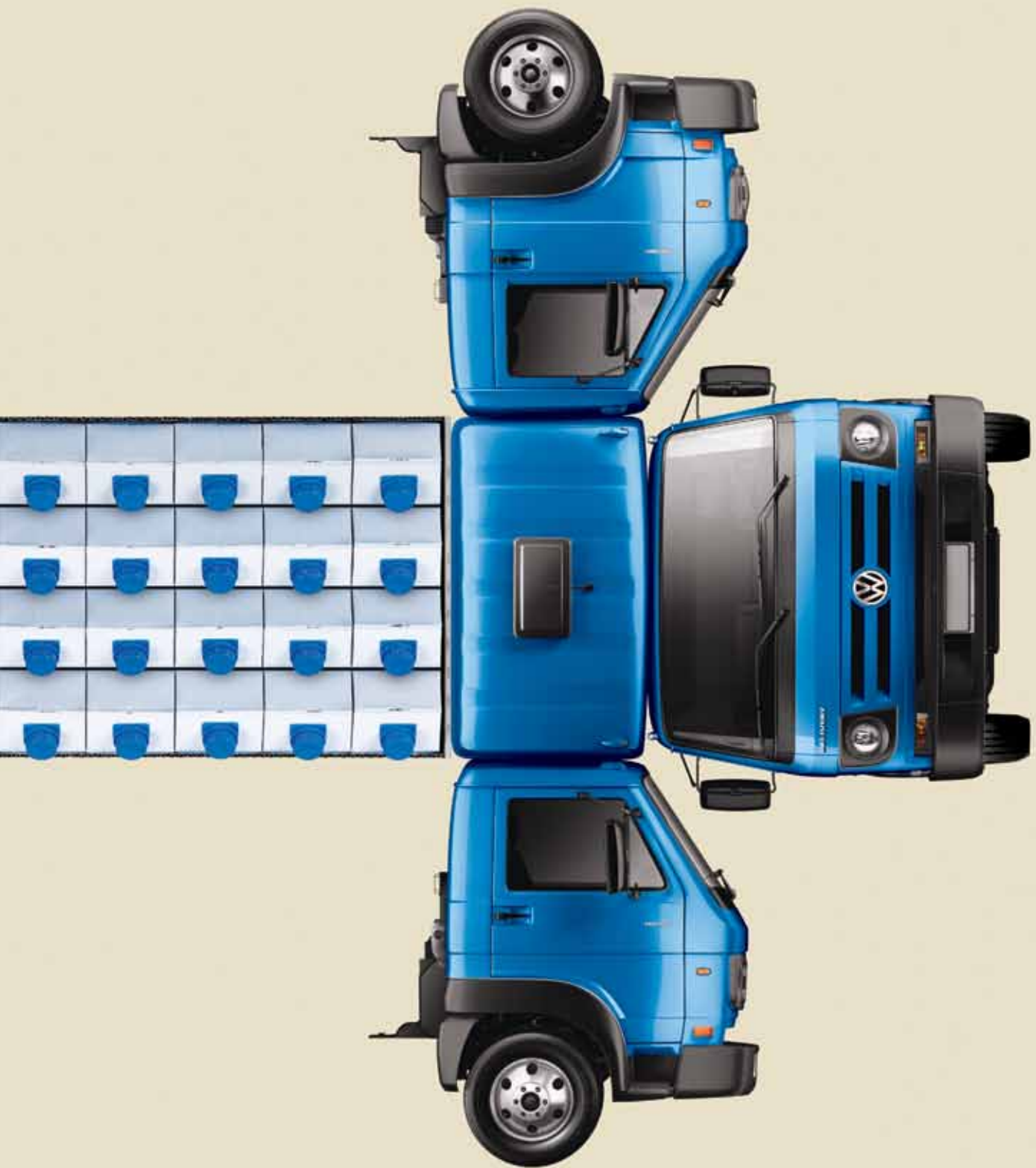
Lançado o livro - página 118



Faça revisões em seu veículo regularmente.



Os Caminhões Volkswagen são os únicos no Brasil feitos sob medida. São três linhas de produtos, desenvolvidas a partir das suas necessidades. Delivery, a mais adequada para entregas urbanas. Worker, ideal para aplicações severas. E Constellation,



perfeita para rodar nas estradas brasileiras.
Procure uma de nossas Concessionárias e comprove:
existe um Caminhão Volkswagen sob medida
para as estradas e ruas por onde você circula e para
as características específicas do seu negócio.

Caminhões sob medida.



Uma marca da MAN Latin America. www.man-la.com

Prezado Leitor,

O primeiro editorial da Revista Indústria de Laticínios ressaltava seu principal objetivo, que era caminhar junto com o setor para levar temas atuais aos leitores e que poderiam acrescentar conhecimento em suas áreas de atuação. Nestes 15 anos, a publicação não perdeu esse foco e acompanhou a dinâmica das fortes mudanças ocorridas no setor, procurando inserir o máximo de informações das mais diversas áreas para manter nossos leitores em dia com todos os movimentos pertinentes à indústria de laticínios.

Constatamos com satisfação que vivemos junto com nossos leitores todos os momentos da rica história dos lácteos no Brasil nos últimos anos e ainda trouxemos um pouco do que acontece no exterior nesse segmento. Fomos às universidades buscar informações sobre novas pesquisas e desenvolvimentos, abrindo espaço para acadêmicos divulgarem seus trabalhos e falarem de suas dificuldades ou sucessos. Nas empresas de ingredientes, buscamos as inovações e das indústrias produtoras, mostramos os resultados em forma de produtos, gerados por uma cadeia de profissionais que trabalham nas áreas posteriores à captação do leite.

A evolução tecnológica em máquinas e equipamentos, em insumos e instrumentos de laboratórios, que foi altamente significativa nesse período, foi retratada em nossas páginas. Nada escapou ao olhar atento de nossa equipe.

Nesta edição, procuramos trazer um pouco da história do setor, que talvez tenha passado pelo período mais significativo em evolução nos últimos 15 anos. Para falar dos principais acontecimentos procuramos alguns profissionais que nos acompanharam durante esse tempo e também colocamos algumas imagens que revelam a evolução visual da revista, além de proporcionarem um toque nostálgico para os profissionais do setor.

Ao avaliar todos estes anos de trabalho da revista e seus resultados, sentimos orgulho de estarmos alinhados com os propósitos expostos em nosso primeiro editorial e também por percebemos que ao tomarmos a missão de caminhar junto com a indústria construímos algo muito importante no mercado editorial, credibilidade. Por essa razão, gostaríamos de compartilhar com nossos leitores a satisfação de estarmos juntos construindo a história de um setor tão importante na economia brasileira.

Boa leitura!



Luiz Souza
Diretor e Editor

Diretor e Editor
Luiz José de Souza
luiz.souza@revistalaticinios.com.br

Redação
Juçara Pivaro
juçara.pivaro@revistalaticinios.com.br

Publicidade
Luiz Souza
Carolina Senna
carolina.senna@revistalaticinios.com.br
Daiane Domingues
daiane.domingues@revistalaticinios.com.br

Atendimento
Ana Carolina Senna de Souza
carolina.senna@revistalaticinios.com.br

Capa
Camilo ACR

Diagramação
AC&R Artes

Colaboradores
A. P. Gusso, Antônio F. Carvalho, Aziz G. S. Júnior,
Beatriz R. P. Lana, Carla C. Lange, Cláudio F. Soares,
D. B. Cassanego, Emílio C. Silva, Fabiano F. Costa,
Isabela S. B. Pinto, Jéssica Y. Suda, J. M. Frighetto,
José A. B. Portugal, Laura F. M. Correia, Letícia C. Mendonça,
Luiz G. Pellegrini, Marco A. M. Furtado, Maria A. V. P. Brito,
Marta F. M. Guimarães, Michele S. Pinto, N. S. P. S. Richards,
P. Mattanna, Renam O. Moreira, Ronaldo Perez, S. V. Silva,
Vincent Pabouef

Assinatura
Assinatura anual – R\$ 105,00 (6 edições)
Número avulso – R\$ 18,00

Comitê Editorial
Airton Vialta – DG/Ital
Ana Lidia C. Zanele Rodrigues – Allegis Consultoria
Antônio Fernandes de Carvalho – UFV
Ariene Gimenes Van Dender – Tecnolat/Ital
Darlila Aparecida Gallina – Tecnolat/Ital
Izildinha Moreno – Tecnolat/Ital
José Alberto Bastos Portugal – Embrapa/CNPGL
Mucio Furtado – Danisco
Neila Richards – UFSM
Sebastião César Cardoso Brandão – UFV

Outra publicação:

 **Ingredientes**
e Tecnologias



SETEMBRO EDITORA
Ed. Green Office Morumbi
Rua Domingues Lopes da Silva 890, Cj. 402
Portal do Morumbi
CEP 05641-030, São Paulo, SP, Brasil
Tels.: (11) 3739-4385 / 8141-3274 / 2307-5561 / 2307-5563 /
2307-5568 / 2307-5574
atendimento@revistalaticinios.com.br

As opiniões e conceitos emitidos em artigos assinados não representam necessariamente a posição da revista Indústria de Laticínios.

Mantenha seus dados atualizados preenchendo os formulários no site www.revistalaticinios.com.br



PROTEGEMOS O ALIMENTO BEM ANTES DE ELE ENTRAR NA EMBALAGEM.


























Há mais de 50 anos, projetamos embalagens para manter o alimento protegido. Mas, de que serviria isso, se esses alimentos não fossem bem processados? É aí que entra o Tetra Therm® Aseptic VTIS, um equipamento da Tetra Pak com tecnologia de ponta, que elimina todas as bactérias nocivas. Proteger os alimentos: ninguém faz isso melhor do que nós. Esse é o nosso trabalho. Esse é o Círculo da Proteção.



SUMÁRIO

◆ Entrevista do mês - Retrato do setor lácteo	8
◆ Empresas e Negócios: veja quem movimentou os negócios lácteos no último bimestre	16
◆ Embaré: Empresa entra para o mercado de UHT	26
Especial 15 Anos	
◆ Revista Indústria de Laticínios comemora 15 anos	28
◆ A fatia do queijo	48
◆ Catupiry: 100 anos de um sucesso	52
◆ Batavo: Cooperativa Batavo inaugura indústria de processamento	58
Especial Expomaq	
◆ Fonte de inovação para atender crescimento do setor	62
◆ Visitas para desenvolver produção	89
◆ Os melhores lácteos	90
◆ Destaque da Expomaq - Águia Inox: Foco em tecnologia e qualidade para crescer	94
◆ Anhembi: Inovar para expandir	98
◆ Simpósio: Seminário da Abiq	102
◆ Petrobrás: Novos negócios da Petrobrás	103
◆ Anhydro: SPX reúne tecnologia para indústria de alimentos	104
◆ FIL IDF: Comitê Brasileiro da Federação Internacional de Lácteos	106
◆ Evento: Encontro Sino Brasileiro da Cadeia do Leite	111
◆ Painel: cursos, treinamentos e palestras na indústria de lácteos	112
◆ Conjuntura - CEPEA/LEITE: Com chegada da safra, mercado já sinaliza recuo para novembro	120
Fazer Melhor	
◆ Identificação e quantificação do perfil proteico do leite	124
◆ Relevância de temas relacionados à qualidade do leite para as indústrias de laticínios brasileiras	126
◆ Gestão da inovação e a cadeia do Leite	128
◆ Desenvolvimento de queijo fresco de leite de cabra: parâmetros sensoriais e perfil de textura	134
◆ Desenvolvimento de leite de vida de prateleira estendido pelo uso de tecnologia de microfiltração	139
◆ Processo de fabricação de ricota por ultrafiltração	144

ANUNCIANTES

Águia Inox		95	Feital		65	M.Cassab		7
Allegis		101	Fermentech		13	Neogen		59
Anhembi		99	Fibrav		113	Pieralise		75
Anhydro		105	Fortitech		148	PZL		9
Bela Vista		79	Frilat		77	Quinabra		51
Bkg		57	GTA Alimentos		129	Ricefer		49
Bual		71	Guia do Comprador		121	São Caetano		73
Cap Lab		17	Hidrozon		55	Selovac		25
Cap Lab		19	Hipercentrifugation		111	Sheron Beak		117
Cap Lab		21	Horizonte		93	SIG Combibloc		15
Chaus		109	Injesul		69	Somarole		138
Delgo		63	ISP		23	Tangará Foods		11
Dohler		147	Jandaplast		67	Terra Viva		110
Doce Aroma		27	Livro Nova Legislação		119	Tetra Pak		5
Entelbra		115	Macalé		81	Volkswagen		2/3



Sabor e dulçor na medida certa pra sua saúde

A divisão de Nutrição e Ingredientes da M.Cassab oferece uma solução doce e natural como o açúcar, com a redução calórica que seu produto precisa. Através da parceria com a GLG Life Tech, maior fabricante mundial de extratos de estévia, a M.Cassab disponibiliza para a indústria extratos de estévia de alta pureza, com sabor e dulçor na medida certa.

Os extratos de estévia da GLG se apresentam como uma solução naturalmente doce, adicionando qualidade e o sabor do açúcar, sem adicionar calorias. Mais uma vez, a M.Cassab proporciona uma solução que faça parte do seu dia-a-dia!

Nossa especialidade é garantir sua qualidade de vida.



Nutrição e
Ingredientes



Av. das Nações Unidas, 20.882
São Paulo - SP - Brasil
CEP 04795-00 - +55 11 2162-7769
nutrihumana@mcassab.com.br
www.mcassab.com.br

