

Fortalecendo a indústria de processamento de proteína animal

Não é necessário ir muito longe para compreender a paixão do brasileiro pela proteína animal. No café da manhã, almoço e jantar, incluindo petiscos ao longo do dia, a proteína animal é praticamente onipresente na dieta nacional. Seja no copo de leite, no misto quente, na feijoada ou no frango grelhado, isso sem falar dos saborosos churrascos de fim de semana, esses produtos de origem animal são itens essenciais na mesa.

E o fenômeno não se restringe às fronteiras do país. O consumo de derivados dos setores bovino, suíno e de aves é intenso em todo o planeta, fazendo da indústria que atende o segmento uma das mais poderosas. O Brasil agradece. Com uma gigantesca área de criação, o país conseguiu construir, ao longo dos anos, um verdadeiro colosso agropecuário, o que o colocou como um dos principais atores internacionais na área.

Em 2016, a receita de exportação apenas com carne bovina atingiu os US\$ 5,3 bilhões, posicionando o Brasil como líder do ranking mundial de exportação desse item. O mesmo status foi obtido na categoria aves: o país exportou 4.090 toneladas de frango em 2016, frente 3.057 mil dos EUA, o segundo colocado. Já o setor de suínos ainda não ocupa o pódio das exportações, mas vem mostrando crescimento anual constante e sólido.

Mais força

Manter-se competitivo é um dos grandes desafios do segmento. A cada ano, novas tecnologias vão sendo desenvolvidas para otimizar processos, reduzir custos e aumentar a qualidade dos produtos que chegam à mesa dos brasileiros e dos consumidores do resto do mundo. A cadeia produtiva é enorme e envolve uma infinidade de processos com os quais o consumidor final nem sonha.

Um dos exemplos é a questão da embalagem, que deve atender a uma série de critérios técnicos para garantir a qualidade do produto no que diz respeito a durabilidade e segurança alimentar. O processo não para. Depois de embalada, a proteína animal precisa ser devidamente fechada, codificada e etiquetada. Há ainda o processo de desossa dos animais, corte, transporte e várias outras etapas necessárias até a carne, frango ou peixe chegar aos açougues ou prateleiras dos supermercados.

A indústria, de olho em tudo isso, vem há tempos demandando um evento que reúna as principais tecnologias capazes alavancar a produtividade do setor. Daí surgiu a ANUTEC BRAZIL, que reunirá importantes players do segmento entre os dias 07 e 09 de agosto, no Expo Trade Convention Center, em Curitiba. Voltando ao exemplo das embalagens, algumas novidades prometem agitar a área.

A Usinox irá expor um equipamento que torna o processo mais rápido e atende todos os critérios de qualidade: suas embaladoras verticais. Já a Tecmaes levará as suas soluções para fechar, codificar e etiquetar as embalagens. A HP Embalagens, por sua vez, exibirá aos visitantes suas bandagens com a tecnologia ATM (atmosfera modificada), que promete aumentar de três para 20 dias o tempo que o produto final pode ser exposto nas prateleiras de supermercados.

“O potencial brasileiro é notável. A ANUTEC BRAZIL trará à essa enorme indústria o que há de mais moderno em termos de tecnologia em automação, processos, embalagens e ingredientes, colaborando decisivamente para o aumento da produtividade e da qualidade dos produtos nos próximos anos”, diz Cassiano Facchinetti, diretor geral da Koelnmesse Brasil, organizadora do evento.

As novidades, é claro, vão muito além da área de embalagem. O próprio abate pode ser aperfeiçoado para trazer mais dinâmica a todo o processo. É aí que entra a Marel, que estará na ANUTEC BRAZIL expondo seus mais modernos sistemas que, com altíssima tecnologia, produzem produtos de alta qualidade. São ganchos de desossa e corte de paleta e pernil suíno, software de processamento de dados que interliga equipamentos e até um sistema de tratamento de águas residuais.

Na mesma linha, a Alpina levará à feira seus instrumentos de bancada para acompanhamento da qualidade do produto ao lado da linha de produção, que prometem oferecer grande auxílio no controle do produto. Em seu rol de soluções estão os equipamentos para medição monoconstituente e multiconstituintes com base NIR (Near Infrared), tanto para produtos sólidos (cárneos e lácteos) e líquidos (lácteos).

O funcionamento das empresas como um todo também foi lembrado. É aí que entra a CSB-System. Com a tecnologia TI fabril do futuro, a empresa apresentará o que há de mais moderno em informações sobre tecnologias em rede e automatizadas para a

produção de produtos alimentares de forma inteligente e eficiente em termos de recursos.

“Tomamos o cuidado de contemplar toda a cadeia produtiva de proteína animal, tornando o evento ainda mais completo”, explica Facchinetti. O executivo ressalta, ainda, o fortalecimento da feira no mercado. “Dos eventos relacionados ao setor de proteína animal, a ANUTEC BRAZIL foi o que mais cresceu nos últimos anos. Em número de expositores, o crescimento foi de 40% se compararmos a edição 2016 com a de 2014. Já em número de visitantes, aumentamos em 16%”, diz. Segundo ele, são esperadas mais de 150 marcas expositoras e mais de 4 mil compradores de todo o Brasil e países vizinhos no próximo ano. “Ações como essa surgem para fortalecer um segmento vital para a economia brasileira”, destaca.

A feira ANUTEC BRAZIL é exclusiva para profissionais do setor, como frigoríficos e indústrias relacionadas. Conheça mais sobre o evento

em: <http://www.anutecbrazil.com.br/>

SERVIÇO ANUTEC BRAZIL 2018

Quando: de 7 a 9 de agosto de 2018

Onde: Curitiba – Paraná – Brasil.

Local: Expo Trade Convention Center

Rod. Deputado Leopoldo Jacomel, 10.454

Vila Amélia- Pinhais - PR

www.anutecbrazil.com.br

Koelnmesse – Global Competence in Food:

A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: China, Índia, Tailândia, Turquia e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.

<http://www.global-competence.net/food/>

Informações para a imprensa:

EVCOM

William Miranda – william.miranda@evcom.com.br

Daniela Barbará – daniela@evcom.com.br

Alexandra Santos – alexandra@evcom.com.br

(11) 3676-1637 / 3586-8539