

Ajinomoto: COMA BEM, VIVA BEM

Por Marina Pantaleon

A Ajinomoto, líder mundial na produção de aminoácidos, está presente no Brasil há mais de 60 anos e ainda assim consegue inovar esse mercado. Segundo Miriam Higuchi, gerente da Divisão Food Ingredients, a instalação no nosso país é a terceira melhor dentre os 22 países em que está presente. Com novos produtos, a Ajinomoto está sempre entre os principais nomes do ramo.

+C: Fale sobre a criação da Ajinomoto, por Kikunae Ikeda, em 1909, em Tóquio no Japão, e sua vinda para o Brasil em 1956.

MH: O Grupo Ajinomoto foi criado em 1909, após estudos do Dr. Kikunae Ikeda, professor e pesquisador da Universidade

Imperial de Tóquio. Ele foi responsável pela descoberta do umami – um dos cinco gostos básicos do paladar humano, que pode ser encontrado em alimentos como tomate, queijo parmesão e carnes vermelhas. A pesquisa de Ikeda possibilitou a produção industrial do ácido glutâmico, principal substância responsável pelo gosto umami e que está presente no produto pioneiro que batizou a empresa, o AJI-NO-MOTO® – que significa "essência do sabor", em japonês. Atualmente, o Grupo Ajinomoto opera em 22 países, possui 118 fábricas e cerca de 33 mil funcionários em todo o mundo. A unidade brasileira é a terceira mais importante fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos.

+C: Para se adaptarem ao Brasil, houve mudanças na composição dos produtos?

MH: Os produtos desenvolvidos no Brasil foram avaliados para atender todos os mercados, em especial a América Latina e África do Sul. Não houve nenhuma mudança na composição dos produtos importados que comercializamos atualmente.

+C: Quais os tipos de ingredientes produzidos pela empresa?

MH: A divisão Food Ingredients da Ajinomoto produz e comercializa soluções em ingredientes focados em melhoria de sabor, redução de sódio e otimização de custos. Entre os principais produtos estão os realçadores de sabor como o AJI-NO-MOTO® (glutamato monossódico), o AJINOMOTO® MAG (glutamato de



monoamônio) e o AJITIDE® (inosinato e guanilato dissódicos). Também consta no portfólio algumas especialidades, como o HARMONIX-F®, um condimento voltado ao setor de carnes, que tempera e confere umami em produtos como presunto, linguiça, hambúrgueres e embutidos em geral, bem como ACTIVA® (enzima transglutaminase), que proporciona benefícios como melhoria de textura, possibilidade de desenvolvimento de produtos inovadores, além da redução de perdas em processos industriais.

+C: Quais são os mais vendidos?

MH: Entre os produtos mais vendidos estão os realçadores de sabor e a enzima transglutaminase.

+C: Quais as linhas voltadas para o setor de carnes?

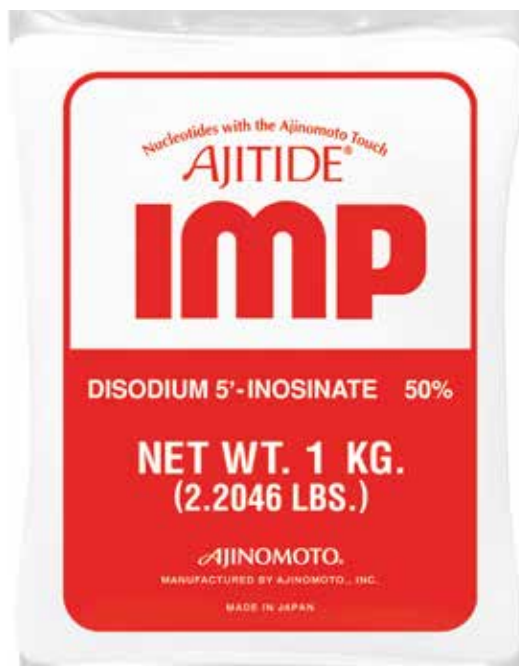
MH: Do portfólio de produtos da divisão, destacamos:

- AJI-NO-MOTO® (glutamato monossódico), que atua como realçador de sabor e auxilia na redução de sódio.
- HARMONIX®, um condimento

preparado que equilibra três ingredientes principais: glutamato monossódico, sal e proteína vegetal hidrolisada, melhorando e harmonizando o sabor de produtos carnes através do realce do gosto umami. Atua como realçador de sabor e pode ser utilizado em linguiças, salsichas, mortadelas, presuntos, apresetados, hambúrgueres, cortes temperados e demais produtos à base de carne. Antes comercializado exclusivamente à indústria, o produto foi lançado recentemente para venda a estabelecimentos especializados em food service.

- ACTIVA® é uma linha de produtos à base de transglutaminase (TG), enzima que atua sobre as proteínas e possibilita otimizar processos e oferecer alimentos com mais qualidade. Melhora a textura e o rendimento, além de proporcionar a padronização de porções e a redução de perdas em processos industriais.

+C: Como a Ajinomoto vê e lida com a demanda de alimentos cada vez mais naturais?



MAGIFIX

Soluções em Marcação
SIF em Carnes
e Embalagens

Tintas para Embalagens

- MAGIFIX RÁPIDA
data de validade em
plástico, metal ou vidro
- MAGIFIX CARNE - QUEIJO
SIF (inspeção Federal) na carne
e queijo com corante alimentício
e atóxico, suínos em cochinilha
- MAGIFIX ROTULADOR
rotulagem de embalagens
- MAGIFIX FLEX
para datador rotativo e
pneumático (automático)
- MAGIFIX MARKER
caneta de difícil remoção para
embalagens, carnes e queijos



Desde 1957
55 anos de Tradição

IND. E COM. TINTA MÁGICA LTDA
vendas@tintamagica.com.br
www.tintamagica.com.br
tel: (11) 3208-4722



MH: A Ajinomoto é uma empresa que se preocupa com o bem-estar das pessoas e entende o papel da alimentação neste cenário. A empresa adota o slogan global "Eat Well, Live Well." (Alimente-se Bem, Viva Bem.) e investe fortemente em pesquisa e desenvolvimento para, por meio da tecnologia, oferecer produtos cada vez mais alinhados com as necessidades de seus consumidores. Como maior produtora de aminoácidos do mundo, a Ajinomoto também tem acompanhado estudos relacionados ao campo da nutrição funcional. Os aminoácidos têm sido utilizados mundialmente na alimentação humana com o propósito de suprir a carência de nutrientes, tanto para a população em geral como para grupos com necessidades particulares – como crianças, idosos, pacientes hospitalares, pessoas com restrições nutricionais e, inclusive, esportistas. A empresa acompanha esse movimento da indústria para oferecer aminoácidos que sejam grandes aliados da saúde e bem-estar das pessoas.

+C: Como está distribuída a empresa pelo Brasil?

MH: Atualmente, a Ajinomoto do Brasil possui quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, além da sede administrativa na capital. A empresa conta com cerca de três mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo.

+C: Como é a relação da empresa com a sustentabilidade, visto que possuem o Plano de Emissão Zero AGZEP e uma preocupação em diminuir os impactos ambientais?

MH: O Plano de Emissão Zero AGZEP (Ajinomoto Group Zero Emissions Plan) foi elaborado pela matriz no Japão e disseminado para todos os países onde a empresa possui plantas e atividades produtivas. A medida traz parâmetros e critérios altamente restritivos, e a Ajinomoto do Brasil se empenha para cumprir metas cada vez mais rigorosas relacionadas à emissão de CO₂, consumo de energia, reciclagem e etc. •

