

Sergio Gonçalves, Diretor Comercial



Biospringer Soluções naturais para melhorar o sabor e desenvolver alimentos e bebidas mais saudáveis

Produtora global e histórica de extratos de levedura e ingredientes derivados de levedura, a Biospringer é especialista em sabor e se destaca no cenário mundial de ingredientes alimentícios de origem natural. Para falar sobre as atividades e projetos da empresa, a revista Food Ingredients Brasil entrevistou, com exclusividade, Sergio Gonçalves, Diretor Comercial da Biospringer para América do Sul.

Revista Food Ingredients Brasil (FIB) - *A demanda por produtos naturais e saudáveis continua a crescer no mercado alimentício. Qual o papel da Biospringer em relação à essa tendência?*

Sergio Gonçalves - A Biospringer é uma renomada e tradicional fabricante de extrato de levedura, um ingrediente que graças a sua composição naturalmente complexa, tem se tornado um grande aliado da indústria de alimentos.

O extrato de levedura responde as principais tendências do mercado atual, já que tem origem natural, torna os alimentos mais saborosos, permite o desenvolvimento de alimentos mais saudáveis e é livre

“Combinando pesquisas fundamentais com a ciência aplicada, nossas equipes exploram e inovam para responder aos desafios atuais e futuros da indústria alimentícia”.

de ingredientes de origem animal.

Com extratos de levedura é possível reduzir sódio, açúcar e

gorduras nos mais diversos tipos de aplicações sem comprometer o quesito mais importante: o sabor.

“O extrato de levedura responde as principais tendências do mercado atual, já que tem origem natural, torna os alimentos mais saborosos, permite o desenvolvimento de alimentos mais saudáveis e é livre de ingredientes de origem animal”.

FIB - *Quando a Biospringer iniciou suas atividades no Brasil?*

Sergio Gonçalves - No ano 2000, a Biospringer adquiriu a Prodesa, companhia brasileira fabricante de extratos de levedura de cerveja, localizada em Valinhos, interior do Estado de São Paulo. A Prodesa, fundada em 1981, foi responsável pela introdução do extrato de levedura em aplicações alimentícias no Brasil. Com esta aquisição, a Biospringer se consolidou como fornecedora global das duas variedades de extrato de levedura (de panificação e de cerveja), além de aumentar sua presença no mercado latino americano. A unidade da Biospringer no Brasil exporta os extratos de levedura de cerveja para vários países nas diferentes regiões do mundo.

FIB - *Qual a estrutura da Biospringer no mundo?*

Sergio Gonçalves - A Biospringer é uma unidade do Grupo francês Lesaffre. Foi fundada em 1872, em Paris, na França, e é hoje uma produtora de extratos de levedura e ingredientes derivados de levedura com presença global.

A empresa possui oito plan-

tas produtivas e cinco Centros de Aplicação (Culinary Center) localizados na Europa, na Ásia e nas Américas do Norte e do Sul. Além disso, conta com um moderno centro de Pesquisa e Desenvolvimento, localizado na França, e times comerciais em todas as regiões do mundo.

Para nós, da Biospringer, estar presente globalmente é fundamental, pois acreditamos que a proximidade com os clientes é a chave para oferecer produtos e serviços de qualidade.

FIB - *Em 2016, a Biospringer inaugurou um Centro de Aplicação (Culinary Center), instalado no moderno Centro de Inovação do escritório corporativo da Lesaffre em Campinas. Qual a importância desse espaço para o atendimento de seus clientes?*

Sergio Gonçalves - O Culinary Center tem como compromisso compartilhar nossos conhecimentos, realizar treinamentos e dar suporte aos clientes no desenvolvimento de produtos alimentícios e de bebidas com extratos de levedura.

Nosso Culinary Center no Brasil atende a toda América do

Sul, considerando as tendências e culturas locais para oferecer a melhor solução técnica e, desta forma, atender as necessidades dos nossos clientes.

Com presença em cada região, contamos também com o conhecimento dos demais Centros de Aplicação do Grupo para troca de experiências e formulações.

FIB - *Quais as aplicações e benefícios conferidos pelos ingredientes de levedura para o mercado alimentício?*

Sergio Gonçalves - A tecnologia do extrato de levedura confere a melhora das propriedades sensoriais dos alimentos, sejam eles salgados ou doces, como sopas, caldos, molhos, snacks, temperos, carnes e análogos, refeições prontas, produtos doces, lácteos e bebidas.

Como são ricos em componentes naturais (proteínas, aminoácidos e nucleotídeos), os extratos de levedura oferecem inúmeros benefícios. Eles atuam como base de sabor, melhorando as propriedades sensoriais de alimentos e bebidas. Podem também conferir umami e uma percepção prolongada de sabor.

Com extratos de levedura é possível reduzir sal, açúcar e gordura, sem comprometer o sabor dos alimentos ou, ainda, substituir aditivos, como o glutamato monossódico e a proteína vegetal hidrolisada.

Oferecemos soluções para mascarar notas indesejáveis de produtos contendo edulcorantes, cloreto de potássio, grãos integrais, etc.

Outro benefício interessante é enriquecer e intensificar o sabor de alimentos vegetarianos e veganos, já que os extratos de levedura são livres de ingredientes de origem animal.

Entrevista

E, em aplicações com sabor chocolate é possível conferir e intensificar as notas de cacau, ou seja, é um ingrediente muito versátil.

FIB - *Quais as tecnologias utilizadas pela Biospringer para obtenção do extrato de levedura?*

Sergio Gonçalves - O extrato de levedura é produzido a partir das leveduras, microorganismos que sempre existiram na natureza e vem sendo utilizados há séculos como fermento biológico na fabricação de pães e bebidas alcoólicas.

O processo para a obtenção do extrato de levedura é dividido em quatro etapas principais: seleção da cepa, fermentação, autólise e separação.

Primeiro, uma cepa de levedura é selecionada conforme a aplicação final desejada. Em seguida, essa cepa, alimentada por uma fonte de açúcar, se multiplica. O resultado da fermentação é chamado “creme de levedura”, o qual segue para a etapa seguinte do processo: a autólise.

Na etapa de autólise, o creme de levedura é mantido sob temperatura controlada, de forma que as paredes e as macromoléculas das células são quebradas em moléculas menores pelas enzimas naturalmente presentes na levedura.

Ao final do processo de autólise, realiza-se uma centrifugação onde são separadas a parede celular do interior da célula (conteúdo de interesse). A partir desse momento, a levedura torna-se o extrato de levedura propriamente dito, conservando a maior parte dos nutrientes iniciais da levedura. A solução é, então, concentrada através de evaporação e depois oferecida ao mercado nas formas líquida, pasta ou pó.

FIB - *O Grupo Lesaffre tem mais de 165 anos de experiência em leveduras e possui dez centros de pesquisa e desenvolvimento ao redor do mundo. Qual a importância da inovação para o Grupo?*

Sergio Gonçalves - Desde a criação do departamento de P&D em 1965, a inovação tem sido um dos pilares estratégicos do Grupo Lesaffre. Nossos centros de pesquisa trabalham intensamente para melhorar de forma contínua a linha de produtos e o processo de produção. Uma ampla equipe com mais de 550 cientistas se dedica para reforçar nosso conhecimento e trabalham em projetos relacionados ao aprimoramento das cepas de levedura, análises específicas e processos avançados. Combinando pesquisas fundamentais com a ciência aplicada, nossas equipes exploram e inovam para responder aos desafios atuais e futuros da indústria alimentícia.

FIB - *Qual o foco da empresa e a importância do mercado brasileiro para as atividades globais da Biospringer?*

Sergio Gonçalves - Nosso foco, tanto para o mercado brasileiro

como internacional, é auxiliar a indústria de alimentos e de bebidas em seus desafios frente as demandas do mercado consumidor, promovendo a melhoria de sabor de alimentos e bebidas e possibilitando o desenvolvimento de produtos mais saudáveis.

A unidade no Brasil tem o compromisso de expandir os negócios da empresa na América do Sul, uma região com um cenário bem positivo no que diz respeito a busca por uma alimentação mais saudável e que, portanto, tem o extrato de levedura como um ingrediente chave para atender a essa demanda.

FIB - *Quais são os projetos e expectativas da Biospringer para os próximos anos?*

Sergio Gonçalves - A América do Sul é um território de conquista para a Biospringer e para o Grupo Lesaffre. Com os investimentos realizados nos últimos anos em nosso negócio, temos como objetivo seguir crescendo de forma sustentável, tendo como pilares a inovação tecnológica, a proximidade com nossos clientes e a transferência de conhecimento.

“Com extratos de levedura é possível reduzir sal, açúcar e gordura, sem comprometer o sabor dos alimentos ou, ainda, substituir aditivos, como o glutamato monossódico e a proteína vegetal hidrolisada”.