

# FERMENTEC NEWS

01/2004

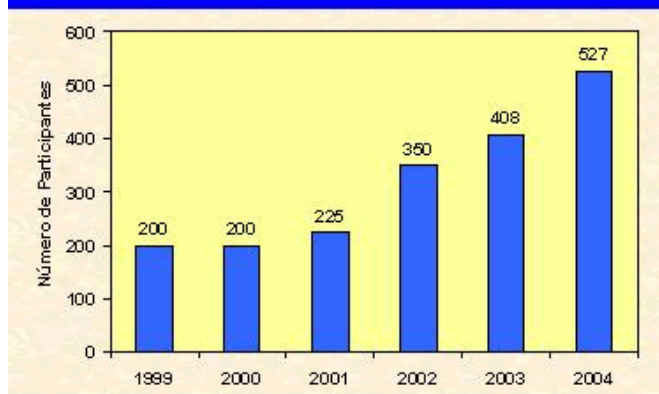
www.fermentec.com

06.05.2004

## 25ª Reunião Anual "Otimizando o Rendimento Industrial"

A **25ª Reunião Anual da Fermentec** bateu todos os recordes com o tema "OTIMIZANDO O RENDIMENTO INDUSTRIAL – MÉTODOS E PROCESSOS". O encontro foi realizado no Hotel Fonte Colina Verde, São Pedro-SP, no período de 1 a 5 de março de 2004.

### Evolução das Reuniões



A Reunião Anual contou com a participação de 527 pessoas, representando 85 empresas do setor sucroalcooleiro, além de 14 expositores. Com um crescimento de 22% no número de participantes em relação ao ano anterior, a 25ª Reunião Anual superou todas as expectativas demonstrando a sua importância como um evento nacional de atualização e transferência de tecnologias para o setor sucroalcooleiro. Isto tem aproximado cada vez mais a ciência da prática. Durante o Encontro Fermentec foram apresentadas 37 palestras nos módulos de Fermentação Alcoólica, Controle Analítico e de Açúcar.

Para isso, a Fermentec contou com 15 palestrantes da sua equipe técnica além de 11 palestrantes convidados.

Entre os principais temas apresentados estavam a destruição de açúcares na fábrica, o balanço de ART pela metodologia da prensa X digestor, a avaliação da safra 2003/04, importância das amostragens, novos métodos analíticos e seus fundamentos, o potencial de uso do HPLC pela indústria, a origem de flocos em bebidas causados pelo açúcar, soluções para reduzir o amido no açúcar, como medir a vitalidade da levedura, como a levedura se defende de choques osmóticos, estudos de casos mostrando a importância e os benefícios de fermentar com baixa contaminação bacteriana, o efeito da interação Cálcio:Magnésio na floculação da levedura PE-2 causada por *Lactobacillus fermentum*, os problemas causados pela contaminação por leveduras selvagens e as



causas da substituição das leveduras introduzidas no processo industrial, entre outros temas.

Queremos repetir o sucesso em 2005 e desde já a Fermentec começou a se preparar para trazer mais novidades e avanços para a 26ª Reunião Anual.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

## Novo Cliente

Recentemente, a **Usina Vertente**, de Guaraci-SP, passou a fazer parte da Família Fermentec. Seja Bem-vinda e sucesso na safra 2004/05.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

## PALESTRA DA FERMENTEC NA USINA DA PEDRA

Em 20/02/2004, participaram da “3a Reunião Técnica Irmãos Biagi Açúcar e Alcool” na Usina da Pedra, **Mário Lúcio Lopes**, Coordenador de Tecnologia e Informação da Fermentec e **Luiz Carlos Basso**, Professor da ESALQ-USP. Os temas apresentados foram “Espuma, Flocculação e Diversidade Bacteriana na Fermentação Alcoólica” e “Impacto das Leveduras Seleccionadas”.



[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

## NOVIDADES ANALÍTICAS NA PITTCON



De 7 a 12/03/04, o Coordenador da Área de Controle Químico da Fermentec, **Luiz Francisco L. F. Silva (Kiko)** participou de uma das mais importantes feiras tecnológicas dos EUA a **PITTCON**. Realizada em Chicago, a feira trouxe inovações tecnológicas sobre equipamentos analíticos. Com relação ao NIRS,

foram apresentados novos modelos com diferentes sistemas de selecionadores de comprimento de onda (filtros), mais baratos e mais simples do que aqueles usados por aqui. Sobre HPLC, o destaque foi a redução de tamanho do equipamento e o controle de temperatura da coluna.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

## Fermentec na Conferência do SPRI

A Fermentec, representada pelo seu Presidente, **Dr. Henrique V. Amorim** participou da Conferência do **SPRI** (Sugar Processing Research Institute) realizada nos dias 4 a 7 /04/2004 em Atlanta nos USA. O Dr. Henrique Amorim foi escolhido como “**chairman**” para o último dia da conferência. Além disso, apresentou a palestra sobre Perdas de Açúcar na Indústria. Dados obtidos entre as usinas clientes da Fermentec mostram que as perdas podem ser maiores do que imaginamos. Sem medir não é possível gerenciar. Durante a conferência, o **Dr. Henrique V. Amorim**, foi convidado a integrar a **Comissão Executiva** do SPRI, assim como, a **Comissão Científica**. O convite é resultado do reconhecimento do trabalho que a Fermentec vem desenvolvendo nos últimos anos em parceria com seus clientes na melhoria da qualidade da matéria-prima, controle laboratorial e redução das perdas de açúcar na fábrica.



Os resultados alcançados pela indústria brasileira impressionaram os participantes. O segredo do sucesso? Gerenciar com base em números porque aquilo que não se mede não se gerencia.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

## 11º Congresso Internacional de Leveduras

Em 2004 a comunidade científica internacional estará com os olhos voltados para o **11º ICY** (International Congress of Yeast) que será realizado nos dias 15 a 20 de agosto no **Rio de Janeiro**. Este congresso é realizado de 4 em 4 anos, sendo que nos anos intermediários são realizados Simpósios especializados (o último foi em Budapest – Hungria). Esta é a primeira vez que o Congresso Internacional de Leveduras é realizado no Brasil. Isso demonstra a confiança que foi depositada nos pesquisadores brasileiros e o reconhecimento pelos avanços

conquistados nos últimos anos em diversas áreas do conhecimento que fazem uso de leveduras.

A **Fermentec** participará deste evento e estará representada pelo **Dr. Henrique V. Amorim**, **Antônio Joaquim de Oliveira** e pelo **Mario Lucio Lopes**. O Prof. **Luiz C. Basso** também participará do congresso de leveduras representando a **ESALQ - USP**. No Congresso serão apresentados os seguintes resultados de pesquisas realizadas em Biotecnologia, Processo e Microbiologia:



- Identificação e seleção de leveduras pela cariotipagem
- Leveduras selvagens e o impacto na fermentação alcoólica industrial
- Toxicidade do alumínio e o efeito protetor do magnésio
- Estudo de caso sobre a interação entre levedura e bactéria produtora de ácido acético

A Fermentec é uma das várias empresas que está ajudando a patrocinar o Congresso Internacional de Leveduras. Está é uma das formas de colaborarmos com o desenvolvimento da ciência e tecnologia do nosso país aproximando o setor industrial e o meio científico.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

## **EQUIPE FERMENTEC CRESCENDO...**

No segundo semestre de 2003 e início de 2004, a Fermentec deu mais um passo importante ampliando seu quadro de colaboradores. Foram contratados os profissionais, **Dinilson C. de Campos** (Doutor em Microbiologia), **Luiz A. T. Caparrós** (Biólogo) e **Vanessa Costa** (Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos) para atuarem na área de Microbiologia. O setor de Tecnologia e Informação foi reforçado com a contratação do **Marcelo C. M. Muniz** (Mestrado em inteligência Artificial). Já na área de Controle Químico, passaram a integrar a equipe da Fermentec o Químico, **Valmir L. da Silva** e o aluno de Química Industrial, **Éder Silvestrini**. O Laboratório de Biotecnologia recebeu o **Celso Tomazin Júnior** (Químico) para fazer as análises no HPLC, o estagiário **Thiago Olitta Basso** (Farmacêutico-Bioquímico) que realizou pesquisas sobre floculação de leveduras por bactérias, assim como, as estagiárias Aline Cristine Lanzoni (estudante de Engenharia Química) e **Fernanda T. A. Sayão** (estudante de Farmácia). Sejam todos bem-vindos e sucesso nas suas atividades.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

**MUDANÇA DE TELEFONE:** a partir de **07/05/2004**, a Fermentec estará atendendo em seu **novo telefone: 19 3437-1100** e no **fax: 19 3437-1101**

***“Devemos prometer somente o que podemos entregar e entregar mais do que prometemos”.***

*Jean Rozwadowski*



Avenida Antônia Pizzinato Sturion, 1155, Jardim Petrópolis - CEP:13420-640  
Piracicaba/SP - Brasil  
Fone: 55 19 3429-1313 | Fax: 55 19 3429-1310  
[www.fermentec.com](http://www.fermentec.com) - [fermentec@fermentec.com.br](mailto:fermentec@fermentec.com.br)