

FERMENTEC NEWS

01/2005

www.fermentec.com.br

16.02.2005

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA Ciência & Tecnologia

A Fermentec se prepara para lançar o Livro "Fermentação Alcoólica: Ciência e Tecnologia" organizado pelo **Dr. Henrique Amorim**, cuja pesquisa e redação foi realizada pela escritora **Regina Leão**. O livro relata o extraordinário avanço tecnológico nos processos industriais de fermentação alcoólica empregados no Brasil, especialmente a partir da década de 1970, quando o país se viu diante da necessidade de produzir grandes volumes de álcool combustível para substituir o petróleo importado. Para compreender melhor essa evolução a publicação resgata os usos da fermentação alcoólica pelos povos antigos e os esforços dos cientistas para conhecer e aperfeiçoar cada vez mais esse maravilhoso processo biotecnológico, que ainda exige dedicação constante para vencer novos desafios, e cujos benefícios proporcionam melhor qualidade de vida para a humanidade, com a geração de empregos e a obtenção de energia limpa e renovável.



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

FERMENTEC TRAZ ESPECIALISTAS DA FRANÇA E DOS ESTADOS UNIDOS PARA FALAR SOBRE AÇÚCAR



Durante a 26ª Reunião Anual da Fermentec, que será realizada nos dias 14-18/03/05, teremos duas palestras com a pesquisadora **Gillian Eggleston** do United States Department of Agriculture (USDA-EUA). A primeira delas será sobre calagem a quente (102o C) e suas vantagens para a produção de açúcar. A segunda, vai abordar as razões da destruição de açúcar durante o processamento da cana na indústria. No módulo Açúcar, também será apresentada uma palestra pela Dra. **Mary An Godshall**, diretora do SPRI (Sugar Processing Research Institute - EUA) sobre o que pode ser feito a partir do açúcar.

Para completar, **Jean-Louis Multon**, presidente da Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire (França) vai falar sobre as especificações para comercialização de açúcar na Europa.

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

26ª REUNIÃO ANUAL DA FERMENTEC: EXPOSITORES APRESENTARÃO PALESTRAS COMPLEMENTARES

Uma das novidades da **26ª Reunião Anual** é a apresentação de palestras complementares por 8 expositores durante o intervalo do café, que será ampliado para uma hora. Os interessados em assistir as palestras poderão escolher entre os assuntos apresentados simultaneamente ou continuar no café e visitar os estandes dos expositores. No total serão 14 empresas expositoras participando do evento, entre elas: Acatec, Big Tecnologia em Centrífugas e Filtração, Caltec Química Industrial, DBD Comércio e Representações, Elanco, Hexis Científica, LNF Latinoamericana Consult. Asses. e Importação, Marconi Equipamentos Para Laboratórios, Polimate, Serquímica, SIMTEC e Revista Alcoolbras, Tecnal Equipamentos Para Laboratórios, TGM Turbinas e Westfalia Separator do Brasil.

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

NOVO CLIENTE

Recentemente, juntou-se à família Fermentec a **Usina Santa Cruz S.A. Açúcar e Álcool**, de Américo Brasileiro, SP. Seja bem vinda.

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

FERMENTEC INICIA CONSTRUÇÃO DA SUA NOVA SEDE

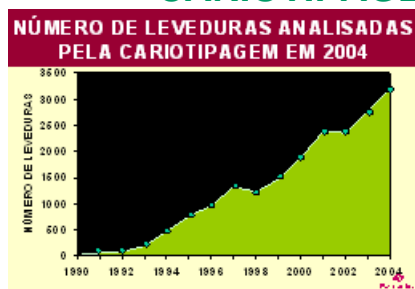
Graças à confiança que o setor sucroalcooleiro tem depositado no trabalho da Fermentec, estamos iniciando a construção da nova sede em Piracicaba.



A empreitada já começou com a aquisição de um terreno de 3.350 m2. O prédio terá uma área de 1.800 m2, com 3 laboratórios, além de salas para cursos e treinamentos para atender aos nossos clientes. Também estão previstas as instalações de uma destilaria piloto e de uma mini fábrica de açúcar, ambas destinadas às pesquisas.

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

CARIOTIPAGENS: RECORDE EM 2004



Mais uma vez, superando todas as expectativas, a Fermentec bateu o recorde no número de cariotipagens realizadas na safra 2004/05. Até janeiro de 2005 foram realizadas **297 análises**, o que representa **3.267 linhagens** identificadas pelo perfil eletroforético dos cromossomos. Os números mostram a importância da cariotipagem para a identificação e monitoramento das leveduras. Além disso, verificamos que a média de gasto com antiespumantes diminuiu nesta safra, em grande parte pelo uso de leveduras selecionadas.

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

AVALIAÇÃO MENSAL DA SAFRA – 2004/05

Em 2004 a Fermentec, junto com seus clientes, iniciou um programa para avaliação mensal da safra. A avaliação permitiu estabelecer um ranking entre as usinas e destilarias com os dados acumulados de 29 parâmetros. O sucesso deste trabalho não seria alcançado sem a colaboração e participação direta das unidades e em especial, daquelas que “sempre” enviaram seus dados nos prazos estabelecidos e sem erros. Por esta razão, queremos demonstrar nosso reconhecimento a estas unidades e desejar que para a próxima safra o empenho, a dedicação e o compromisso mútuo, repitam o sucesso da safra passada. Parabéns a todos vocês que enviaram os dados corretamente e que merecem um prêmio da Fermentec. Aguardem!!!

Alto Alegre Floresta – Neusa Mendes
Batatais – Claudinei D.M. Águila
Cocal – Izabel Cristina Lucas
Grupo Cosan – David Toniolo Jr.
Mandu – Erika Akiko Kaneda
MB – Joel Michigami
Paraíso – Lucimara Robiati
VO Catanduva – Luis Fernando F. Azarito

Alto Alegre Junqueira: Luiz dos Santos
Buriti – Uelton Gleik Alves
Colorado – Marcos R. Pereira
Ipiranga Descalvado – Antonio C. Tassim
Maracaju – Jane da Silva Lima
Moema e Vertente- Adauto M. da Rocha
Pedra – Vera Lúcia Fidélis
VO Itapira – Vanderli Aparecida Padilha

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

“A confiança é a mais alta forma de motivação humana”.

Stephen R. Covey



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 - fermentec@fermentec.com.br