

FERMENTEC

NEWS



FERMENTEC: 30 ANOS

www.fermentec.com.br

Ano X – nº 01 – Janeiro/Fevereiro de 2007

FERMENTEC:

Crescendo junto com as Usinas

Em menos de um ano desde a mudança para a sua nova sede, a Fermentec acabou de ampliar a Área de CONTROLE QUÍMICO instalando um novo laboratório para análise da qualidade da cana. O novo laboratório foi organizado pelo Coordenador Geral de Consultoria, Treinamento e Suporte Técnico, Luiz Francisco L. F. da Silva (Kiko) e pelo Químico, Dr. Eduardo P. Borges. O laboratório dispõe de toda estrutura para treinamento e análises da cana pelo Digestor. Desde o início deste ano, os treinamentos em Controle de Perdas Industriais, organizados pelo consultor Fernando Éder Ré passaram a ter práticas sobre análises da qualidade da cana pelo Método do Digestor para fazer o balanço de açúcar na fábrica. Um novo laboratório está em fase de planejamento. Além de ampliar a sua estrutura, a Fermentec também conta com a colaboração de doze analistas diretamente envolvidos nas pesquisas, análises laboratoriais, preparo de soluções padrões, apoio aos treinamentos e atendimento ao cliente. É a Fermentec crescendo junto com as usinas.



Sede Fermentec

Aprendendo a Fazer, Fazendo

Para se compreender a importância dos treinamentos, em 2006 a Fermentec treinou 273 técnicos somente nos laboratórios de Controle Químico e Microbiológico. Se considerarmos os cursos e os demais treinamentos oferecidos para o setor sucroalcooleiro, no total são 488 pessoas treinadas no último ano. O que a Fermentec vem demonstrando com investimentos na sua nova sede, em pesquisas, análises e na capacitação das pessoas, é a importância de medir bem os parâmetros que afetam o desempenho industrial. Através dos treinamentos realizados em laboratórios, os técnicos e analistas das usinas/destilarias renovam seus conhecimentos e literalmente aprendem a fazer, fazendo. Desta forma, uma equipe se torna capacitada para fazer o controle

analítico e gerar números confiáveis, com os quais se pode demonstrar com segurança quais são os fatores que afetam o desempenho dos processos industriais. Os treinamentos no controle químico e microbiológico estão em andamento nesta entre-safra e novas turmas estão programadas até abril. Sua usina/destilaria já se inscreveu nos treinamentos da Fermentec para 2007? Para mais informações entre em contato 0**19.2105-6100.



Curso de Análise Microbiológica da Água realizado de 15 a 17 de Janeiro de 2007.

DEZ ENTRE AS DEZ MAIORES USINAS SÃO CLIENTES FERMENTEC

Em 2006 a Fermentec teve a satisfação de atender mais um grande cliente, a usina Itamaraty. Assim, fechamos o ano com um balanço muito interessante. Dez entre as dez maiores usinas do país utilizam os serviços da Fermentec, seja na área de consultoria, análises, cursos, treinamentos e/ou pesquisas.

NOVOS CLIENTES

Recentemente, a Fermentec fechou contrato com as Usinas Vale do Verdão (Unidade I), localizada em Turvelândia, Goiás e a Vale do Verdão (Unidade II), instalada em Itumbiara, Goiás. Também fecharam contrato as Usinas Santa Fé (Araraquara, SP), Batatais (Lins, SP) e Ipiranga Iacanga (Iacanga, SP). *Sejam bem-vindas!!!*

FRUTOS DA PESQUISA

Em 2006, a Fermentec se orgulhou ao ver a conclusão e defesa de duas dissertações. O trabalho defendido por Osmar Parazzi Junior (Consultor) mostrou as diferenças no perfil de assimilação de açúcares por seis linhagens de leveduras, sendo que duas delas não possuíam invertase mas apresentavam transportadores de sacarose. O trabalho da Vanessa Moreira Costa (Analista do Laboratório de Microbiologia) tratou sobre a produção de isômeros do ácido lático por diferentes bactérias. Algumas espécies produzem apenas a forma L, outras a forma D ou mesmo diferentes proporções de D e L lactato, o que pode prejudicar o resultado de análises baseadas na detecção de apenas um dos isômeros.



Cursos Fermentec

Dentro da sua programação para 2007, a Fermentec traz novos cursos para o setor sucroalcooleiro:

- **Trabalhando com a Levedura - 13 de Março de 2007**
- **Fermentando com Alta Eficiência - 14 e 15 de Março de 2007 e**
- **Parâmetros Operacionais como Ferramenta para Gestão do Processo Industrial - 21 e 22 de Março de 2007**

As inscrições podem ser feitas com **Suely de Marco** pelo telefone 0**19.2105-6107 ou por e-mail suely@fermentec.com.br. As vagas são limitadas. Clientes Fermentec com contrato de consultoria têm 35% de desconto na inscrição. Consulte também nossos cursos "In Company".

CONGRESSO DO SPRI FERMENTEC RECEBE GALARDÃO

Foi um sucesso o congresso internacional do SPRI realizado em setembro de 2006 no Grande Hotel São Pedro. O evento contou com a participação de mais de 100 pesquisadores do Brasil e exterior. Notável foi o trabalho apresentado pela pesquisadora Gillian Eggleston da USDA (EUA) junto com Henrique V. Amorim, Luiz Carlos Basso, Silene Cristina L. Paulillo e Thiago Olitta Basso sobre o uso de manitol como indicador da contaminação bacteriana. Esta pesquisa recebeu o galardão da comissão do evento como melhor trabalho apresentado no congresso. Esse reconhecimento é resultado dos investimentos que a Fermentec tem feito no desenvolvimento de pesquisas e transferência de conhecimento para o setor sucroalcooleiro. Como parte da programação do evento, os participantes do congresso tiveram a oportunidade de conhecer as novas instalações da Fermentec, sua história e as tecnologias desenvolvidas ao longo de seus 30 anos ao lado do setor sucroalcooleiro. É essa parceria, fortalecida pelo compromisso com a qualidade, o espírito de luta e o trabalho em equipe que concretizaram esse sonho, porque sonhar é fácil. Difícil, é realizar.

RECONHECIMENTO: FRUTO DA CONFIANÇA

A Fermentec teve a grande satisfação de participar do Prêmio Master Cana realizado em 24/10/2006 no Hotel Grande Hyatt, em São Paulo. No evento, a empresa foi representada pelo Dr Antônio Joaquim de Oliveira (sócio fundador); Suely de Marco; Mário Lucio Lopes; Silene Cristina L. Paulillo e Eduardo P. Borges. O evento foi marcado por um clima de grande cordialidade e de organização impecável. A Fermentec, representada pelo Dr Antônio Joaquim Oliveira também recebeu o prêmio Visão da Agroindústria em especialidades químicas/leveduras. O cerimonial foi realizado no Maison VS em Sertãozinho no dia 30/11/2006. Simbolicamente, as premiações representam os frutos da confiança que o setor sucroalcooleiro tem depositado no trabalho da Fermentec. Para atender as expectativas dos nossos clientes estamos investindo cada vez mais em pesquisas, análises, cursos e treinamentos com a finalidade de gerar e transferir novas tecnologias para o setor sucroalcooleiro.

"A melhor maneira de prever o futuro é criá-lo"

Peter Druker

METADE DO AÇÚCAR DO BRASIL VIRA ÁLCOOL



Fermentec lança Banco de Microrganismos

Desde o início das suas atividades a Fermentec já isolou mais de 500 bactérias e leveduras a partir de processos industriais de fermentação alcoólica e de produção de açúcar. Esses microrganismos representam a base de muitas das pesquisas e análises realizadas pela Fermentec. Devido a sua importância foi criado um banco de informações sobre esses microrganismos que tem por finalidade:

- *Formar uma coleção de microrganismos de interesse para o setor sucroalcooleiro e indústrias relacionadas.*
- *Organizar todas as informações possíveis sobre bactérias e leveduras isoladas de solo, cana, açúcar, melão, mosto, vinho, vinhaça e outros. Estas informações incluem desde a classificação, origem, problemas associados, resistência a antibióticos até fotos ao microscópio eletrônico de Varredura.*
- *Gerenciar o armazenamento e disponibilidade dos microrganismos para pesquisas sobre floculação, rendimento da fermentação, tolerância a antibióticos, testes para seleção e avaliação de novos produtos, metabolismo bacteriano e outros.*