

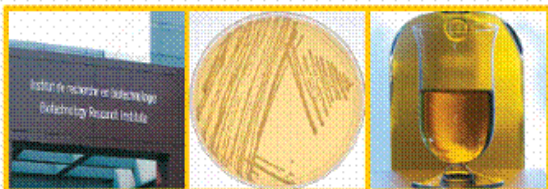
# FERMENTEC NEWS

04/2005

[www.fermentec.com.br](http://www.fermentec.com.br)

22.09.2005

## THE ALCOHOL SCHOOL 2005



Promovido pelo **Ethanol Technology Institute**, o 25th Annual Alcohol School contará com a palestra do **Dr. Henrique Amorim** sobre “**Produção de etanol no Brasil: hoje e amanhã**”. O evento será realizado em Montreal, Canadá, de 25 a 30/09/2005. O programa completo e maiores informações podem ser obtidas no site [www.ethanoltech.com](http://www.ethanoltech.com)

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

## PRODUZINDO SCOTCH WHISKY COM LEVEDURAS BRASILEIRAS

O trabalho de Mestrado de **Henrique Berbert de Amorim Neto** demonstrou a riqueza das nossas leveduras para diferentes sistemas de fermentação e a importância de investir em pesquisa para conhecer todo o potencial destas linhagens. Ele demonstrou que as leveduras CAT-1, PE-2 e VR-1, produziram um perfil organoléptico dentro dos padrões aceitáveis para produção de Scotch Whisky. Quanto ao desempenho fermentativo das três linhagens, a CAT-1 foi melhor, apresentando resultados semelhantes ao das duas principais leveduras usadas para produção de Scotch Whisky. As diferenças na performance fermentativa entre as leveduras brasileiras foram atribuídas à capacidade de fermentar maltose, principal açúcar nos mostos para produção do Scotch Whisky. Os resultados serão apresentados no **Worldwide Distilled Spirits Conference** em Edinburgh, Escócia no mês de setembro e, em outubro, participará do **XXIV International Specialized Symposium on Yeasts** em Oropesa del Mar, Castellón, Espanha.

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

## PÓS-GRADUAÇÃO EM FERMENTAÇÃO E DESTILAÇÃO

Dando continuidade em seu curso de pós-graduação pelo **International Center for Brewing and Distilling / Heriot-Watt University**, na área de fermentação e destilação, **Alexandre Godoy** esteve em Edimburgo – Escócia, durante 15 dias no mês de agosto realizando várias atividades, entre elas:

- Métodos novos e mais rápidos para identificação de bactérias e leveduras
- Preparo e fermentação de mosto para produção de Scotch Whisky;
- Destilação dupla do mosto fermentado para obtenção de Malt Whisky;
- Análises cromatográficas do destilado;
- Preparo de cervejas tipo Lager e Ale;
- Análises e avaliação de diferentes tipos de malte;
- Visitas técnicas às destilarias de “malt e grain whisky” Glenkinchie e Cameronbridge, que produzem álcool neutro de cereais, vodka, gim e várias marcas de whisky;
- Visitas técnicas a cervejarias (Belhaven, Tennents / Glasgow);
- Visita técnica a maltaria (Simpsons Maltings);



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

## NOVOS CLIENTES

Recentemente, as seguintes unidades passaram a fazer parte da família Fermentec: **USINA CAMPESTRE** (Penápolis, SP), **AÇUCAREIRA BOM RETIRO** (Capivari, SP) e as unidades do **GRUPO JOSÉ PESSOA: SANTA CRUZ** (Campos, RJ); **SANTA OLINDA** (Sidrolândia, MS); **CBAA** (Icém, SP) e **SANTANA** (Fronteira, MG). Sejam todas bem-vindas!

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

## CURSO FERMENTANDO COM ALTA EFICIÊNCIA



Seguindo a sua programação, a Fermentec realizará novamente o curso **FERMENTANDO COM ALTA EFICIÊNCIA** nos dias **10 e 11/10/05** no **Antônio's Palace Hotel** em PIRACICABA, SP. A programação completa está disponível no site [www.fermentec.com.br](http://www.fermentec.com.br). O curso é destinado a gerentes

industriais, encarregados de laboratório e profissionais interessados em ampliar seus conhecimentos sobre fermentação. As vagas são limitadas e as inscrições podem ser feitas com Suely de Marco pelo telefone **19 3437-1103** ou por e-mail [suely@fermentec.com.br](mailto:suely@fermentec.com.br). Clientes Fermentec com contrato de consultoria têm **50%** de desconto na inscrição.

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

## PARTICIPAÇÃO EM CONGRESSOS

Recentemente, o **Dr. Antônio Joaquim de Oliveira** e o **Prof. Dr. Luiz Carlos Basso** (ESALQ) participaram do Simpósio Nacional Sobre Fermentação (SINAFERM) realizado em Recife – Pe. De 7 a 12/08/05 o **Dr. Mário Lúcio Lopes** participou da XXII Conferência Internacional Sobre Genética de Leveduras na Eslováquia. Entre as principais novidades destacaram-se os métodos moleculares para identificação de leveduras e uso de microchips de DNA para investigar a resposta das leveduras às mudanças na fermentação, assim como, em relação à contaminação por bactérias e leveduras selvagens.



Microchips de DNA: sinais de cor mostram como a levedura sente e responde às mudanças do meio

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

## FERMENTEC INVESTE NA EQUIPE

A Fermentec vem investindo na ampliação e formação da sua equipe. Nos últimos meses, mais oito colaboradores somaram-se à nossa força de trabalho. São eles, **Eduardo P. Borges** (Supervisor do Lab. de Química), **Júlio C. A. Muniz** (Analista de Sistemas), **Carolina Massini** (Recursos Humanos), **Gabriella B. Silva** (Administração), **Cristiane S. Ferraz** (Administração) e os estagiários **Cláudio R. S. Alves** (Lab. de Química), **Ângela A. Ferrari** (Lab. de Química) e **Vivian C. Pietrobon** (Lab. de Microbiologia). Desejamos a todos, sucesso em suas carreiras.

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

## CONSTRUÇÃO DA NOVA SEDE EM RITMO ACELERADO

Está em ritmo acelerado a construção da nova sede da **Fermentec** que vai abrigar os laboratórios de Controle Químico, Microbiologia e Biotecnologia, o setor administrativo, salas dos consultores, o setor de tecnologia e informação, a biblioteca, salas de aula e de reuniões, mini-destilaria e outros. A previsão é de que a obra esteja concluída até o mês de maio de 2006.



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

***“Inovação é a mudança que cria uma nova dimensão de desempenho”.***

Peter Druker



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)