

FERMENTEC NEWS

05/2005

www.fermentec.com.br

21.12.2005

ENCONTROS FERMENTEC - 2006



Prepare-se para receber as novidades do setor. Vem aí a **27ª Reunião Anual da Fermentec**, que será realizada nos dias **21 a 23/03/06** no Hotel Fonte Colina Verde em São Pedro-SP. O tema deste encontro será **“O Poder das Novas Tecnologias”**. Teremos três módulos: cana, açúcar e fermentação alcoólica. No dia **20/03/06** haverá um **módulo ESPECIAL** exclusivo para a diretoria das usinas e destilarias com contrato de consultoria com a Fermentec.

Entre os destaques da **27ª Reunião Anual** estão os seguintes tópicos:

- O futuro da agroenergia está na cana
- Como as mudanças climáticas afetam a cana
- Diversidade microbiológica da cana
- Colheita: mapeando a produtividade da cana
- Decantação do caldo: melhorando a performance
- Filtração do caldo decantado: comparando tecnologias
- Destruição de açúcar na fábrica
- Interlaboratorial Fermentec de análises em açúcar: ações corretivas
- Floculação de leveduras: novas descobertas
- Bactérias matando bactérias
- Leveduras brasileiras na produção de Scotch Whisky
- Fermentando com até 17% de teor alcoólico

Cana

Açúcar

Fermentação

E muito mais... O programa completo e maiores informações sobre a 27ª Reunião Anual podem ser obtidas no site www.fermentec.com.br ou pelo telefone 19 3437-1103 com Suely de Marco. **Participe!**

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

FERMENTEC RECEBE PRÊMIO

A terceira edição do prêmio Visão da Agroindústria – Categoria Fermentos e Leveduras foi concedido a Fermentec em cerimônia realizada no dia 02/12/06 em Sertãozinho. O Coordenador Científico **Dr. Mario Lucio Lopes**, representou a Fermentec. Participaram do evento vários representantes do setor sucroalcooleiro e autoridades locais.

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

SPRI NO BRASIL



Na primeira semana de novembro, a Fermentec recebeu a visita do pesquisador **Xavier Miranda** do SPRI (**Sugar Processing Research Institute**) que veio acertar os detalhes da próxima reunião do SPRI que será realizada em Águas de São Pedro em setembro de 2006. Na foto ao lado estão (a partir da esquerda): Xavier Miranda, Henrique Berbert de Amorim, Henrique V. Amorim, Alessandro Natal, Mario L. Lopes e Claudemir Bernardino durante o coquetel realizado no Grande Hotel São Pedro.

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

NOVOS CLIENTES

Recentemente, as três unidades passaram a fazer parte da família Fermentec: **ALCÍDIA** (Teodoro Sampaio, SP), **VISTA ALEGRE** (Itapetininga, SP) e com a **LOS CAMICHINES - CASA CUERVO** (Jalisco, México). Sejam bem-vindas!

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

CURSO: SELEÇÃO DE LEVEDURAS E SEU MONITORAMENTO



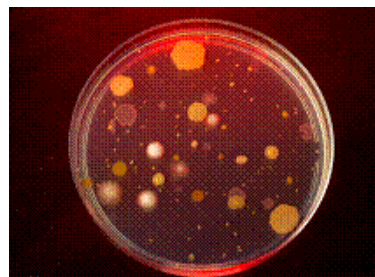
Seguindo a sua programação para 2006, a Fermentec realizará novamente o curso **SELEÇÃO DE LEVEDURAS E SEU MONITORAMENTO** no dia **16/02/06** no **Antônio's Palace Hotel** em PIRACICABA, SP. A programação está disponível no site www.fermentec.com.br. O curso é destinado a gerentes industriais, encarregados de laboratório e profissionais interessados em ampliar seus conhecimentos sobre leveduras, seleção, monitoramento pela cariotipagem, floculação, formação de espuma, contaminação de processos industriais por leveduras selvagens, multiplicação do fermento no início da safra e muito mais. 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. Clientes Fermentec com contrato de consultoria têm **50%** de desconto na inscrição.

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

PARTICIPAÇÃO EM:

CONGRESSOS E SIMPÓSIOS

o **XXII Congresso Brasileiro de Microbiologia** foi realizado em Santos-SP, nos dias 22 a 25/11/05, do qual participou a **Dra Silene C.L. Paullilo**, com o trabalho **IMPACTO DAS LEVEDURAS SELVAGENS SOBRE O PROCESSO INDUSTRIAL DE PRODUÇÃO DE ETANOL**. O trabalho mostrou os problemas causados por leveduras selvagens que contaminam as fermentações industriais. De um total de 250 leveduras selvagens isoladas de 70 destilarias em duas safras, 69% apresentaram problemas relacionados com floculação, formação de espuma em excesso e/ou sobra de açúcares residuais no vinho. Nos dias 17 e 18/11/05, foi realizado em Piracicaba, SP o **Simpósio Sobre Biotecnologia na Cana-de-açúcar**, do qual participou o **Dr. Mario Lucio Lopes**. As novidades ficaram por conta do avanço dos transgênicos (no último ano, a área mundial com cultivos transgênicos como soja, milho e algodão, aumentou em 20% e atualmente representa um total de 80 milhões de ha); novas tecnologias de micropropagação de cana em bioreatores de 50L o que permitiu multiplicar (em larga escala e com baixo custo) plantas elites selecionadas por uma usina; liberação da beterraba transgênica na Austrália; o uso de ferramentas de bioinformática para desvendar o genoma da cana; pesquisas sobre melhoramento genético da cana com foco na tolerância à seca, aos insetos, herbicidas e perspectivas em Biotecnologia da cana para os próximos anos. Ainda no mês de novembro tivemos outras participações, entre elas, dos estagiários **Andresa Zago**, **Juliana Bueno** e **Osmar Parazzi** no **13º Simpósio Internacional de Iniciação Científica** da USP em 09/11/05 e do consultor **Dr. Dinailson C. Campos** no seminário sobre **O Banimento das Queimadas de Cana-de-açúcar no Município de Piracicaba**, realizado na UNIMEP em 16/11/05, ambos em Piracicaba.



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

FERMENTEC: NOVA SEDE EM 2006



Em 2006 a **Fermentec** estará de sede nova. Os trabalhos continuam em ritmo acelerado neste final de ano para que no início da próxima safra possamos atender todos os nossos clientes e parceiros na nova sede. A previsão é de que a obra esteja concluída até **maio de 2006**. Assim, desde já, fica o convite aos clientes e parceiros da Fermentec para nos visitarem. *Ah! Só não venham todos de uma vez.* Desejamos a todos um excelente final de ano, com muita paz, saúde, sucesso e felicidades. Que 2006 renove as nossas energias para trabalharmos juntos por um mundo melhor.

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

“O futuro pertence àqueles que acreditam na beleza de seus sonhos”

Eleanor Roosevelt



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