

ABC no 1º simpósio Internacional Neogen Food Safety

A ABC participou no dia 29 de março último, em São Paulo-SP, do 1º simpósio Internacional Neogen Food Safety, com a presença de Alessandra Citelis, gerente geral, Conrado Vieira e Francisco Calasans, da equipe técnica, além da convidada Thainara Penha (depoimento abaixo). Na programação palestras com temas como "Biomapas e monitoramento de patógenos em sistemas de produção de alimentos", "Monitoramento ambiental e uso de gestão de dados", "Cultura Food Safety", "Microbiologia para o controle de Salmonella", entre outros.

De acordo com Alessandra Citelis, "todos os temas escolhidos estavam bem atualizados e mais uma vez trazem novidades para que nossos clientes possam evoluir nos cuidados na produção de alimentos".

Thainara Penha, auxiliar de garantia de qualidade da Quality Pan, de Viana-ES



"Participar do Simpósio da NeoGen foi uma experiência enriquecedora para Quality Pan e a partir do convite da ABC pudemos adquirir mais conhecimentos sobre o tema, além de conhecer novas tecnologias e soluções que a empresa tem a oferecer. A segurança dos alimentos é um tema fundamental para indústria de alimentos e deve ser debatido a todo momento. Além do destaque para microbiologia, que tem grande importância nesse segmento, o Simpósio chamou atenção para a sustentabilidade e a cultura, temas extremamente relevantes para a economia e para indústria alimentícia".



Esq.: Conrado Vieira, Alessandra Citelis e Francisco Calasans)

Controle de alergênicos em alimentos

Uma alergia alimentar é uma resposta do sistema imunológico do corpo a um alimento específico que é percebido como uma ameaça. As alergias alimentares são comuns e podem afetar pessoas de todas as idades. É importante saber o que procurar e como gerenciar alergias alimentares para evitar reações graves.

Papel da indústria - a indústria de alimentos tem papel chave na segurança alimentar, sendo de responsabilidade de toda a cadeia produtiva informar de forma clara e transparente a presença de alergênicos nos alimentos fabricados. O monitoramento deve acontecer desde os produtores rurais até o produto final, pronto para consumo. O maior desafio ao longo das etapas é controlar as possíveis contaminações cruzadas dos alimentos, o que normalmente é o ponto mais sensível da cadeia produtiva.

Por exemplo, uma planta produtiva que trabalha com a fabricação de barras de cereais e utiliza os mesmos equipamentos para diferentes tipos de mistura. Para garantir que uma barra de cereal composta apenas de aveia e mel não contenha traços de outros alergênicos, como amendoim, deve-se ser monitorada toda a cadeia, desde os silos de estocagens dos grãos, os caminhões de transporte, os equipamentos de beneficiamento e ainda mais importante, o produto final. Assim, podemos colocar de forma segura no rótulo desse produto, que não contém amendoim.

Para um monitoramento eficiente e seguro, o uso de kits específicos, como a linha Lateral Flow da Neogen/3M Food Safety (veja foto) promove os resultados que conferem a segurança na produção de alimentos e declaração dos possíveis alergênicos presentes. A tecnologia é baseada em um teste imunológico, em que na presença do alergênico investigado há a formação de um traço da cor vermelha, lugar onde houve a ligação entre o anticorpo e a proteína alergênico. Os testes da Neogen/3M são um dos mais precisos e sensíveis no mercado, evidenciando pequenas quantidades do alergênicos, que por outros testes não seriam detectados. A detecção de alergênicos em alimentos é um dos mais importantes pilares da Cultura Food Safety, fazendo com que o alimento seja produzido de forma segura, garantido a nutrição e a saúde.

**Conrado Vieira, Doutor em Microbiologia, especialista em Food Safety, equipe técnica da ABC*



Foto meramente ilustrativa

EXPEDIENTE Boletim ABC Informa - Publicação trimestral - Distribuição gratuita e dirigida - 500 exemplares - Impresso em papel reciclado

ABC Comércio e Representações Ltda. - Rua Dr. João do Couto, 347 - Cid. Nova - Itaperuna - RJ - Tel. (22) 3824 - 2663.

www.abc-itaperuna.com / abc@abc-itaperuna.com.br

Diagramação e Impressão: A4 Gráfica - graficaa4@hotmail.com - Jornalista responsável: Camilo de Lellis - JP 18.715 RJ

Sustentabilidade com energia solar para ABC

Foto meramente ilustrativa



A ABC investiu e instalou um sistema de energia fotovoltaica para obtenção de energia solar, consequente redução de despesas e para mais uma iniciativa visando a sustentabilidade, que iniciou o funcionamento em Setembro de 2022. Foram instalados um sistema e equipamentos com 92 placas fotovoltaicas na sede comercial e são gerados mensalmente cerca de 6500 kwh que suprem a sede comercial da empresa e que em novembro de 22 também passaram a atender a sede industrial da ABC.

De acordo com Clovis Lucas da Silva, diretor presidente da ABC, "o principal objetivo é gerar energia limpa e também economizar nas despesas" e de acordo com ele "20% do valor do investimento para a execução do projeto foi custeado pela ABC e o restante financiado pelo sistema bancário".

Ainda de acordo com o diretor presidente da ABC, depois de seis meses de instalação foi possível mensurar a economia de energia e que atualmente os custos da conta caíram cerca de 85% na ABC Comércio, e na ABC Industrial já se percebeu na primeira conta depois de funcionamento do sistema uma redução também de cerca de 85% na conta de energia, com relação ao mesmo período de 2021.

Detergente Enzimático ABC vem conquistando o mercado



O novo Detergente Enzimático ABC exclusivo para uso industrial tem conquistado o mercado devido a sua eficácia através da atuação biológica das enzimas lipases, proteases e amilases na limpeza de equipamentos de laticínios, indústrias de bebidas, frigoríficos e alimentos em geral. De acordo com Renato Costa, responsável técnico químico da ABC industrial, "as enzimas se encaixam perfeitamente nas proteínas (veja figura acima) e por isso a limpeza acontece com esse grau de eficiência numa ótima relação custo-benefício".

O departamento de vendas da ABC também tem apresentado um retorno positivo dos clientes com relação ao Detergente Enzimático ABC. Segundo Romulo Padilha, "um frigorífico de bovinos começou a utilizar o produto e tem mantido os pedidos regularmente, com elogios para o novo Detergente Enzimático ABC". Bem como Eduardo Lima, que também relatou comentários positivos de um laticínio, nos quais o novo Detergente Enzimático ABC "reduz a carga das ETES".

Especificações - concentrações utilizadas , de 2,0 a 5,0% (v/v), a uma temperatura máxima de 40° C. Para uma melhor performance, utilizar fibras de limpeza, escovas ou esfregões. Realizar o enxágue final com água potável (água boa). Apresentação com bombonas de 50 Kg. Produto notificado na Anvisa/MS nº 25351.36006/2022-98.