



ABC no 1º Fórum NEOGEN Dairy

A ABC participou no dia 03 de abril último do 1º Fórum Neogen Dairy, em Belo Horizonte – MG. No evento foram apresentadas palestras com temas como ‘Monitoramento Ambiental para alimentos de baixa umidade’, ‘Controle de Qualidade Analítica’, ‘Programas de Certificação de Qualidade’, entre outros. De acordo com Alessandra Citelis, gerente geral da ABC, distribuidor autorizado Neogen, “o assunto mais enfatizado do evento foi a produção de alimento seguro”. E destacou a palestra “Onde tem *Listeria* tem biofilme ou será que onde tem biofilme tem *Listeria*?”, ministrada pela Dra. Maria Teresa Destro, que também preparou um excelente artigo para este informativo, publicado na pág. 4. Outra palestra destaque foi “Programa de Food Defense e Food Fraud em Laticínios”, seguindo uma tendência global de segurança dos alimentos contra adulterações e ataques intencionais, o palestrante foi o Gamaliel de Oliveira Fernandes, gerente corporativo qualidade e segurança de alimentos da Piracanjuba. Segundo Alessandra, todos esses temas vão ao encontro do que a ABC vem investindo nos últimos anos, como a linha de produtos à base de enzimas. “Temos oferecido soluções e desenvolvido produtos cada vez mais eficazes para limpeza e higienização e cada vez menos agressivos para equipamentos, colaboradores e o meio ambiente, como o Detergente Enzimático ABC (veja matéria pág. 3), que tem conquistado o mercado e nossos clientes com eficácia e melhor custo-benefício”. Da ABC também participaram do Fórum da Neogen, Célio Barroso, da equipe de vendas, Conrado Vieira e Luciano Chano, da equipe técnica. Veja na pág. 2 depoimentos de clientes que foram ao evento a convite da ABC.



Esq.: Conrado, Célio e Alessandra, da ABC,
Bianca e Naiara, da Nater Coop, produtos Veneza



Alessandra, da ABC, e Ivanete, do Atalat Ind. Com. Laticínios,
produtos Imperial e Lira



Alessandra, da ABC, Nirlane Azevedo e Débora Guimarães,
do P&L, produtos Davaca

Depoimentos de clientes ABC participantes do Fórum da Neogen

Naiara Moura, gerente de qualidade da Nater Coop, produtos Veneza - Nova Venécia-ES

“As palestras do Fórum da Neogen foram excelentes, o evento muito bem organizado e o convite da ABC mostra que a empresa é muito além do que uma fornecedora de produtos, atuando como parceira e proporcionando conhecimento para nossa empresa.”

Ivanete Ramalho, supervisora do controle de qualidade do Atalat Ind. Com. Laticínios, produtos Imperial e Lira - Ataléia-MG

“O Fórum da Neogen contou com uma programação bem específica e planejada para o setor de lácteos, possibilitando aquisição de conhecimento. O convite da ABC foi muito importante pra mim como pessoa e como profissional do setor de lácteos em participar de um evento tão esclarecedor e com uma bagagem enorme de conhecimentos exatamente para a área que trabalho, sem contar com a oportunidade de conhecer produtos inovadores. Só tenho a agradecer pela parceria e a atenção da equipe ABC que participou do evento.”

Bianca Oliveira, analista da garantia de qualidade da Nater Coop, produtos Veneza - Nova Venécia-ES

“Destaco no Fórum da Neogen o Network, o conhecimento e a informação, sendo possível observar os desafios e tendências do setor. O evento propiciou trocas com parceiros que já tínhamos, como alguns laboratórios que nos atendem, ver novas tecnologias em análises e controles ambientais e vivenciar as experiências de outros laticínios maiores que o nosso, além de poder ampliar nosso olhar frente a problemas que muitas vezes não enxergamos. Agradeço a ABC pelo convite e a oportunidade como profissional da área de qualidade e representante da empresa em que trabalho, sendo com certeza um diferencial termos um parceiro como a ABC que nos possibilita participar de um evento desse nível. Destaco ainda o comprometimento da ABC sempre se atualizando e trazendo soluções inovadoras para nossa empresa. Parabéns pela iniciativa!”

Débora Guimarães, gerente de qualidade do P& L, produtos Davaca - Ibirapuã - BA

“Destaco no Fórum da Neogen os temas abordados nas palestras, que foram muito bem escolhidos e necessários, agregando muito a nossa vida profissional. A ABC é uma parceira que está sempre nos convidando a participar destes eventos, fóruns e congressos que são muito importantes pra nós”.

Agradecimentos da ABC a colaboradores que se aposentaram



A ABC agradece aos colaboradores Geraldo Rocha e Olavo Barbosa que sempre se empenharam e produziram o melhor para a empresa e que se aposentaram recentemente. E deseja que eles tenham um merecido descanso, com muita saúde e paz. Nas fotos, sendo homenageados pelo Sr. Clovis Lucas da Silva, nas ocasiões em que receberam merecidos agradecimentos e homenagens da ABC. Geraldo à esquerda (30/01) e Olavo Barbosa à direita (30/03)



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.
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

Detergente Enzimático ABC se consolida no mercado

O Detergente Enzimático ABC tem se consolidado como um excelente produto de limpeza industrial, principalmente devido ao processo utilizado, através das enzimas lipase, protease e amilase. O produto vem sendo testado e aprovado em várias empresas de vários setores, como o Frigorífico Vidaurre, de Bom Jesus de Itabapoana-RJ. De acordo com Taízes Marques, do Controle de Qualidade, o Detergente Enzimático ABC é utilizado “em todo o complexo da empresa, como pisos, paredes e utensílios”. Ela disse também que as principais virtudes do produto são o “custo e a praticidade, pois está pronto para o uso, bastando apenas diluir”.

O Frigorífico Vidaurre também utiliza outros produtos da linha ABC Industrial, como Hipomax ABC, Alcalimax ABC, B295 ABC, e segundo Taízes, “toda a nossa limpeza e higienização é feita com o auxílio dos produtos ABC”. Ela destacou ainda o atendimento 'excelente' do setor de vendas, através do colaborador Romulo Padilha, “sempre pronto para sanar dúvidas e apresentar soluções para as demandas que apresentamos”.

De acordo com Renato Costa, responsável técnico da ABC industrial, o Detergente Enzimático ABC “remove todas as sujidades proteicas, lipídicas e de amido e não agride borrachas e equipamentos, reduzindo a carga dos ETEs, diminuindo o uso de químicos no tratamento de efluentes, e principalmente, preservar a integridade dos colaboradores manipuladores, melhorando o ambiente de trabalho.”



“O Detergente Enzimático ABC é utilizado em todo o complexo da empresa, como pisos, paredes e utensílios. Suas principais virtudes são o custo e a praticidade pois está pronto para o uso, bastando apenas diluir”.

Frigorífico Vidaurre



ABC palestrou em Semana de Qualidade

A ABC participou da Semana de Qualidade da laticínios Tangará, em Manhuaçu-MG, de 19 a 23 de fevereiro último. A contribuição com o evento ocorreu com a palestra apresentada por Conrado Vieira, da equipe técnica da ABC, com a palestra “Food Fraud, Food Defense e Alergênicos”.



Biofilmes na indústria de alimentos - uma brevíssima abordagem

*Dra. Maria Teresa Destro - ALTER Consultoria e Gestão



Um dos grandes desafios que a indústria de alimentos enfrenta é a presença de biofilmes em suas instalações. Isso porque biofilmes são estruturas complexas, que abrigam microrganismos patogênicos e deteriorantes, e que se formam mais rapidamente em ambientes úmidos (entre 8 e 24h de funcionamento da planta). Além dos microrganismos os biofilmes contêm uma substância polimérica externa (EPS) formada por polissacarídeos, proteínas, lipídeos, ácidos nucleicos, células mortas e outras substâncias poliméricas. EPS representa 90% do biofilme e contém entre 85%-90% de água, o que facilita a sobrevivência dos microrganismos, evitando a dessecação. Além disso o biofilme auxilia na concentração de nutrientes e oferece aos microrganismos uma proteção aos agentes antimicrobianos.

Para que um biofilme se forme são necessárias algumas condições, dentre elas:

- presença de microbiota capaz de formar biofilme;
- características genéticas do microrganismo;
- produção de moléculas de quorum sensing e nutrient sensing;
- tipo do material do equipamento e topografia da superfície (material desgastado é mais suscetível a formação de biofilme);
- regime de limpeza e sanitização;
- condições operacionais (duração da operação, temperatura, velocidade dos fluídos, etc.);
- design dos equipamentos e manutenção da planta;
- tipo de produtos produzidos.

Para prevenir a formação de biofilmes é fundamental começar já no planejamento e construção da planta de processamento, evitando que possa ocorrer acúmulo de água no piso e que os materiais empregados não promovam a adesão de microrganismos. Programas de higienização bem desenhados, empregando produtos, temperaturas, concentrações e frequência adequadas, e realizados conforme o programado, também são fundamentais.

Uma vez que haja indicação da presença de biofilmes na planta de processamento há necessidade de encontrá-los e eliminá-los. É aí que começa o pesadelo! Brincadeiras a parte, biofilmes são de difícil visualização principalmente em locais de difícil acesso (onde é mais provável de encontrá-los!). Assim, existem no mercado diversas soluções que se propõe a auxiliar na busca e revelação de onde os biofilmes podem estar.

Uma vez encontrado o biofilme deve ser eliminado, e para isso há necessidade de emprego de formas de combate diferentes, uma vez que biofilmes são resistentes aos agentes sanitizantes empregados na rotina de trabalho.

Para romper um biofilme, e assim eliminá-lo, é indicado o emprego de preparações que contenham enzimas (p. ex. proteases, celulasas ou DNAses) que irão degradar os componentes do EPS e destruir as conexões entre as células bacterianas.

Outras opções podem ser citadas como o emprego de bacteriófagos; de microrganismos com propriedades antagonistas e competitivas; de biosurfactantes; quelantes; substâncias inibidoras de quórum sensing ou bacteriocinas. Há ainda estudos que mostram a utilidade de óleos essenciais ou ainda a modificação da superfície do aço inoxidável com o recobrimento com nanopartículas (de prata, cobre ou zinco) ou com polímeros antibiofilmes contendo lisozima ou bacteriocinas.

Mesmo com as diferentes opções existentes para combate de biofilmes na indústria de alimentos, é fundamental lembrar que o melhor mesmo é evitar a sua instalação. Isso pode ser obtido com o emprego de boas práticas de higienização e de produção, que são chave para reduzir as chances de contaminação da planta e desenvolvimento de biofilmes.

**Bióloga, mestre em Tecnologia de Alimentos (UNICAMP) e Dra. em Ciência de Alimentos (USP). Professora livre-docente aposentada do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP. Socia proprietária da Alter Consultoria e Gestão onde auxilia indústrias de alimentos na resolução de problemas relacionados à inocuidade de seus produtos.*

