



Feliz 2025

A ABC agradece a Deus e aos nossos colaboradores, clientes e parceiros por mais um ano que se encerra e por mais essa jornada que temos o privilégio de iniciar. E deseja a todos em 2025:

SAÚDE

bem-estar, vigor, força, energia, vitalidade, robustez, resistência, disposição, satisfação, aconchego, contentamento, segurança.

REFLEXÃO

meditação, ponderação, raciocínio, observação, contemplação, análise, consideração.

SERENIDADE

calma, equilíbrio, paz, ponderação, prudência, quietude, reflexão, sensatez, sossego, tranquilidade.

AMOR

carinho, afeição, afeto, amizade, apego, afabilidade, fraternidade, simpatia, ternura, afinidade, apreço, bem-querer, estima.

ABUNDÂNCIA

felicidade, ventura, bonança, sucesso, fartura, profusão.

(BONS) NEGÓCIOS

negociações, comercializações, acordos, combinações, contratos, tratados, convênios, relações, ajustes, empregos, trabalhos.

ABC NO SIMPÓSIO SUL AMERICANO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS



Esq.: Conrado e Luciano, da equipe técnica ABC.

A ABC participou do Simpósio Sul Americano em Segurança dos Alimentos 2024, realizado em Santos-SP, de 11 a 14 de novembro último. O evento foi organizado pela Associação Brasileira para a Proteção dos Alimentos (BRAFP) e sociedades científicas filiadas à IAFP, e assuntos relacionados à segurança e qualidade dos alimentos foram amplamente discutidos por pesquisadores, estudantes, representantes de indústrias do setor e de órgãos governamentais, em um ambiente propício para atualização científica, apresentação de resultados de pesquisas e de soluções inovadoras para o setor, além de interações para formação de redes de cooperação e network.

Da ABC participaram Conrado Vieira e Luciano Chano, da equipe técnica, que participaram de cursos e tiveram a oportunidade de assistir a mesas redondas e apresentação de trabalhos científicos em sessões técnicas e em sessões de pôsteres. A Neogen, que oferece produtos e soluções para a indústria de alimentos, da qual a ABC é distribuidor autorizado da linha Food Safety, também participou do evento com um estande e dentre os temas debatidos no simpósio estiveram “Ferramentas para avaliação quantitativa de riscos - Controle de Listeria em ambientes de processamento de produtos de origem animal”, com Maria Teresa Destro, consultora em food safety, da Alter Brasil, “Análises genômicas aplicadas à microbiologia de alimentos”, “Quality by Design na Indústria de Alimentos - da ideia ao consumidor”, “Micotoxinas no cotidiano”, “Resistência antimicrobiana na cadeia produtiva animal e água”, entre outros. A palestra de abertura foi “Bridging the innovation gap: accelerating food safety testing in the digital age”, com Mark Carter, President IAFP, EUA; além de “Pathogen control strategies in the food industry based on microbiome analysis”, com John Anthony Donaghy, Nestle, Switzerland & ICMSF.

De acordo com Conrado Vieira e Luciano Chano, “este é um evento internacional que ofereceu subsídios e informações para a ABC continuar a buscar inovações e informações e para atender às necessidades cada vez mais individualizadas para nossos clientes e parceiros”.

Fonte: brafp.org.br

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

Diagramação e Impressão: A4 Gráfica - a4grafica@a4grafica.com - Jornalista responsável: Camilo de Lellis - JP 18.715 RJ

ABC no Encontro Minas, a Casa do Leite, do Silemg

A ABC participou como patrocinador e também esteve presente no Encontro Minas - A Casa do Leite, promovido pelo Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados do Estado de Minas Gerais (Silemg), dia 31 de outubro último, em Belo Horizonte-MG. O evento reuniu lideranças políticas e empresariais para discutir o desenvolvimento da indústria de laticínios e homenagear personalidades de destaque do setor. Minas Gerais produz anualmente 9,4 bilhões de litros de leite, gerando cerca de um milhão de empregos e a programação contou com palestras com temas como “Impactos da Inteligência Artificial nos Negócios” e “Automação: Desafios e Soluções”. Da ABC participaram Alessandra Citelis, gerente geral, e Conrado Vieira, da equipe técnica, e na ocasião também foi realizada a Assembleia Geral anual do Silemg, e apresentados os vencedores do Concurso Silemg de Desenho e Redação 2024, voltado para alunos do ensino fundamental e médio de MG, e que contou com a participação de 461 escolas e mais de 20 mil alunos.

De acordo com Alessandra Citelis, “este é um dos grandes eventos do setor no sudeste, onde a ABC pode acompanhar os avanços e conquistas do segmento e aproximar-se ainda mais de seus clientes e parceiros”.

Fonte: fiemg.com.br



Esq.: Conrado e Alessandra



Esq.: Alessandra e Louise Fonseca, Diretora executiva do Laticínios Coalhadas, de Juiz de Fora-MG

ENZIMAX ABC

À base de enzimas lipases, proteases e amilases,
para remoção de nanopartículas de sujidades pelo sistema CIP

Ação

A ação das enzimas ocorre através conversão de óleos, gorduras e proteínas de alimentos, amido e outros fluidos da indústria alimentícia em moléculas menores capazes de serem removidas das tubulações, pasteurizadores, silos, taques e outros equipamentos através da higienização CIP.

O ENZYMAX ABC age onde o CIP tradicional não tem efetivação, que são:

- dentro das corrosões deixadas pela abrasividade dos produtos químicos (soda e ácido) – corrosão por PIT;
- nos desgastes e aparas das borrachas e na montagem e desmontagem de equipamentos;
- nas aparas deixadas por soldas nas tubulações, tanques e equipamentos em geral.

O ENZYMAX ABC tem sua aplicação a uma temperatura moderada de até 40°C, reduzindo o custo elevado da limpeza pelo uso de vapor para se alcançar temperaturas altas, além de ser menos agressivo aos equipamentos.

Benefícios do ENZYMAX ABC

- No controle do biofilme microbiano, vem suprir a necessidade de uma limpeza específica, eliminando as nanopartículas de sujidades que favorecem o desenvolvimento do biofilme microbiano;
- capaz de remover todas as sujidades proteicas, lipídicas e de amido e não ataca borrachas e equipamentos, preservando a integridade, favorecendo a diminuição de carga indesejável na ETE e diminuindo o uso de químicos para o tratamento de efluentes.
- **Limpeza eficiente a baixo custo.**



Bombonas de 20 Kg



Produto Notificado na ANVISA/MS nº 25351.36006/2018-57