

FOR IMMEDIATE RELEASE

Contact:
Elisa C. Rodrigues
Communications Specialist
elisa.rodrigues@iff.com
+55 11 97578.4168



Where science
& creativity meet

TRADE RELEASE

Novo laboratório de enzimologia da IFF acelera o desenvolvimento da biotecnologia

Laboratório de ponta no recém-inaugurado Centro de Inovação no Brasil ajuda no avanço da tecnologia de redução de resíduos e promove design circular para fabricantes

SÃO PAULO – 19 de outubro de 2022 – A IFF (NYSE:IFF) – líder da indústria de alimentos, bebidas, saúde, biociências e aromas – anunciou hoje a abertura de um Laboratório de Enzimologia de ponta em seu novo Centro de Inovação no Brasil. No laboratório, os cientistas da IFF desenvolvem projetos de pesquisa com enzimas e bioinovação que apoiam a redução de resíduos e a fabricação sustentável para as indústrias de alimentos e bebidas, nutrição animal e biocombustíveis.

Localizado em Barueri (SP), o Centro de Inovação da IFF é resultado de [investimentos de US\\$ 15,8 milhões em novas capacidades na América Latina](#) e consolida a estrutura de inovação das divisões de Health & Biosciences e Nourish da IFF, anteriormente localizadas em três locais diferentes do país.

“Este Laboratório de Enzimologia é o exemplo mais recente do nosso compromisso em ser um parceiro chave de inovação para os clientes regionais”, disse Deia Vilela, Diretora de Health & Biosciences para a América Latina da IFF. “Através deste laboratório, aprofundaremos a pesquisa de enzimas e desenvolveremos soluções para beneficiar os fabricantes latino-americanos.”

As enzimas da IFF permitem o uso de ingredientes alternativos na fabricação de alimentos e bebidas enquanto melhoram os rendimentos de produção, resultando em um menor impacto ambiental em toda a cadeia de suprimentos. Como exemplo, um estudo da IFF mediu melhorias em um processo típico de produção de cerveja brasileira, da fazenda ao copo. O uso de enzimas permitiu que a cevada maltada fosse substituída por cevada não maltada, proporcionando reduções de até 36% nas emissões de CO₂, 47% no consumo de energia não renovável e 41% no consumo de água. Além disso, reduziu em 4% a área necessária para o cultivo de matérias-primas.

“Ao combinar enzimas e outras soluções de biotecnologia com nosso profundo conhecimento dos desafios técnicos de cada mercado, estamos inovando processos e ajudando a reduzir significativamente o desperdício e os impactos ambientais para os fabricantes”, afirma Fernando Leite, Especialista Sênior da IFF em Aplicações de Enzimas para Co-produtos & Ingredientes. “Estamos constantemente avaliando e conduzindo projetos-piloto para novos usos de subprodutos nas cadeias produtivas, o que acaba resultando no desenvolvimento de matérias-primas inovadoras e processos de fabricação mais sustentáveis.”

iff.com



Where science
& creativity meet

No laboratório de Enzimologia, a equipe vai bioinovar soluções para apoiar os produtores de proteína animal que promovem upcycling e redução de resíduos. Com as enzimas, é possível melhorar significativamente o valor nutricional de subprodutos da indústria de proteína animal, como vísceras, penas e outros couros, criando aplicações valiosas que melhoram o rendimento, o valor e a qualidade dos produtos para nutrição humana ou animal.

“Vários clientes no Brasil já se beneficiam dessas aplicações, que se tratam de tecnologias disruptivas, de investimento relativamente baixo”, comenta Leite. “Estamos falando de soluções que não apenas criam sinergias e reduzem custos, mas também têm o potencial de evitar o descarte de milhões de toneladas de resíduos no meio ambiente. Por exemplo, somente no Brasil, segundo a ABRA (Associação Brasileira de Reciclagem Animal), a quantidade de resíduos dos animais processados chegou a 13.600 toneladas em 2020. Nossas soluções fazem todo o sentido à luz do Plano ‘Do More Good’ da IFF, que visa apoiar as pessoas e o planeta.”

A localização do Laboratório de Enzimologia no Centro de Inovação pode ajudar a facilitar soluções prontas para uso. Pesquisadores de diferentes áreas de expertise podem oferecer um ao outro novas perspectivas, o que pode acelerar a troca de ideias e tecnologias relacionadas a enzimas, leveduras e outros biocomponentes.

###

Sobre a divisão de Health & Biosciences da IFF

Inspirada pela natureza e diferenciada por suas capacidades de biociência e microbioma de classe mundial, a divisão de Health & Biosciences da IFF é uma parceira líder em inovação para clientes em uma ampla gama de produtos de consumo, setores industriais e agrícolas. A divisão de Health & Biosciences da IFF trabalha em estreita colaboração com nossos clientes para aprimorar produtos – e seus processos – para fornecer soluções mais seguras, saudáveis e sustentáveis.

Bem-vindo à IFF

Na IFF (NYSE: IFF), líder no setor de alimentos, bebidas, saúde, biociências e fragrâncias, ciência e criatividade se encontram para criar soluções essenciais para um mundo melhor – desde ícones globais até inovações e experiências inesperadas. Com a beleza da arte e a precisão da ciência, somos um coletivo internacional de pensadores que fazem parcerias com clientes para trazer aromas, sabores, experiências, ingredientes e soluções para produtos que o mundo deseja. Juntos, faremos mais bem para as pessoas e para o planeta. Saiba mais em [iff.com](https://www.iff.com), [Twitter](#), [Facebook](#), [Instagram](#), e [LinkedIn](#).

[iff.com](https://www.iff.com)

©2022 International Flavors & Fragrances Inc. (IFF). IFF, o logotipo IFF e todas as marcas registradas e marcas de serviço indicadas com TM, SM ou [®] são de propriedade da IFF ou afiliadas da IFF, salvo indicação em contrário. Todos Os Direitos Reservados.



Where science
& creativity meet

iff.com