



# AJINOMOTO®

● Aminoácidos ● Aspartame ● Cisteína

● Glutamato Monossódico - MSG

● Caldo em pó

## Reconhecimento do Mercado

Nós, da Ajinomoto do Brasil, estamos muito felizes e orgulhosos com o Prêmio Best Ingredients Supplier. Esse prêmio demonstra o reconhecimento dos nossos clientes e dos mercados em que atuamos, além de reforçar o nosso compromisso com a qualidade e a segurança dos nossos produtos. Aos nossos colaboradores, clientes e parceiros, muito obrigado!



Taro Fujie, presidente da Ajinomoto do Brasil

## Missão da Empresa

A história da Ajinomoto do Brasil é pautada por inovação. A empresa desembarcou em solo brasileiro em 1956, inicialmente com o propósito de importar do Japão o tempero umami AJI-NO-MOTO® para a colônia japonesa instalada no país.

Com o passar dos anos e maior conhecimento do mercado brasileiro, a companhia - que é a maior produtora de aminoácidos do mundo - viabilizou oportunidades de atuação em outras áreas e, gradativamente, adequou seus produtos às necessidades dos clientes e consumidores.

Com sua atuação como fornecedora de insumos para indústrias alimentícia, cosmética, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios, a Ajinomoto do Brasil é uma empresa que, com uma visão global, possui e cria valores únicos nas áreas de Alimentação e Saúde, visando proporcionar maior qualidade de vida à sociedade, com avanços tecnológicos constantes e significativos - sempre trabalhando pela vida.

Com quatro unidades fabris, localizadas no Estado de



São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3.200 funcionários e atende tanto o mercado interno como o externo.

## Portfólio de Produtos

Os aminoácidos produzidos pelo Grupo Ajinomoto se destacam pelo alto padrão de qualidade e excelência técnica, possíveis devido ao aprimoramento da tecnologia de produção que ocorre via fermentação.

A cisteína é um aminoácido polivalente utilizado há bastante tempo pela indústria alimentícia por suas propriedades únicas potencialmente exploradas na produção de aromas de reação cárneos e no melhoramento da farinha de trigo. Além de respeitar as principais normas internacionais de qualidade e segurança, a cisteína produzida pela Ajinomoto possui como diferencial sua origem natural e não

animal, permitindo a obtenção de um produto com certificações Kosher e Halal, exigidas pelas mais sérias empresas de alimentos do mundo.

Um dos aminoácidos mais abundantes na natureza, o glutamato monossódico, ou MSG, é encontrado naturalmente em tomate, peixes e cogumelos. Utilizado em alimentos como realçador de sabor, o MSG atua com o objetivo de proporcionar o gosto umami, o quinto gosto básico. Tecnicamente, o produto é utilizado para equilibrar e harmonizar o perfil sensorial dos alimentos, deixando-os mais saborosos e auxiliando na redução de sódio.



Pryter

**CONFIANÇA** se conquista  
**COM COMPROMISSO**  
**E QUALIDADE.**

**PRÊMIOS** como este, também!



Ajinomoto, há 60 anos no Brasil renovando o compromisso em fornecer os melhores ingredientes para seus clientes.

