



Reconhecimento do Mercado

A Novaprom Food Ingredients gostaria de agradecer a todos que indicaram e contribuíram para que a empresa conquistasse o Prêmio BIS. É um reconhecimento ao trabalho diário de consolidação do negócio como um dos principais fornecedores de colágeno e ingredientes para diversos setores alimentícios no mundo.



Walter Lene,
diretor da Novaprom

Missão da Empresa

Fundada em 2002, a Novaprom Food Ingredients, unidade de negócio da JBS, é pioneira na produção de colágeno bovino no Brasil e possui as certificações necessárias para atender a indústria de alimentos globalmente, garantindo a qualidade e a segurança de produtos como os colágenos em



pó e em fibras - ambos utilizados no mercado alimentício.

A Novaprom oferece soluções inovadoras em ingredientes e colágenos com foco na indústria de alimentos, mas atende também setores como os de higiene e limpeza, de cosméticos e farmacêuticos. Localizada em Guaíçara, SP, conta com 290 colaboradores e exporta produtos para países dos cinco continentes.

Formada por uma equipe multifuncional e de alta performance, a Novaprom disponibiliza todo o suporte técnico do time de P&D aos seus clientes, como a utilização da planta piloto, composta de uma estrutura completa, com equipamentos que simulam processos industrializados de produtos cárneos na aplicação de soluções em ingredientes.

Portfólio de Produtos

A Novaprom possui quatro linhas de produtos.

A linha Novapro (colágeno) composta por proteínas não alergênicas que podem ser aplicadas nos mais diversos produtos cárneos industrializados, como hambúrgueres, linguiças frescas, presuntos e empanados. As principais vantagens são o aporte de proteína animal, redução de exsudação, melhora de textura e succulência após cozimento, melhora na fatiabilidade, aumento de rendimento e consequente redução de custos.

A linha Novapro SF é composta por vários sistemas funcionais com colágeno, sendo os principais o Novapro SF B 10, para aplicação em bacon, que reduz quebra de cozimento sem formação de bolsas; o Novapro SF C, para aplicação em presuntos e apesuntados, melhorando a fatiabilidade e reduzindo a desidratação; e o Novapro SF S, para aplicação em produtos emulsionados para melhorar a estabilidade.

A linha Novapro Hidro (colágeno) é composta por uma

proteína hidrolisada não alergênica, com alta concentração de aminoácidos com sabor e odor neutros. Devido a sua grande solubilidade e estabilidade em diferentes PHs, pode ser utilizado nas mais diferentes aplicações, como em suplementação alimentar, bebidas e cosméticos.

A linha de Ingredientes tem como principais produtos o Novatex (carragenas), o Novacure (sal de cura), o Novafix (fixadores de cor), o Novaphos (fosfatos de alta tecnologia) e os condimentos Novataste para aplicação em salsichas, linguiças, embutidos em geral e hambúrgueres.



INOVAÇÃO



COLÁGENO

SOLUÇÕES
TECNOLÓGICAS



TENDÊNCIAS

