



COMUNICATO STAMPA

Univar festeggia le ultime innovazioni nel settore degli ingredienti alimentari

Nuovi straordinari prodotti in mostra alla fiera Food Ingredients Europe 2009 a Francoforte, Germania, stand 8Q22

Francoforte, Germania, 17 novembre 2009 – Oggi, alla Food Ingredients Europe (FIE) 2009, Univar, azienda leader mondiale specializzata nella vendita, commercializzazione, applicazione e gestione sicura ed efficiente di una vasta gamma di prodotti chimici e ingredienti, presenterà alcune innovazioni per l'industria alimentare.

Nell'odierno mondo in rapido mutamento della produzione alimentare, Univar si impegna a dare ai propri clienti il risvolto competitivo che cercano. Da più di 30 anni, Univar continua ad allargare la propria gamma di prodotti, coadiuvata da un'ottima rete distributiva per garantire una fornitura sicura su basi affidabili e just-in-time. L'azienda attualmente offre oltre 2.000 ingredienti di alta qualità che coprono tutte le esigenze relative ai prodotti alimentari, dall'immagine alla consistenza, dal sapore alla conservazione. Grazie al team di esperti tecnici di Univar, l'azienda è in grado di supportare clienti e fornitori con lo sviluppo di applicazioni, fornendo soluzioni one-stop-shop e ad hoc per ogni esigenza individuale. Gli esempi seguenti sono solo alcuni degli ultimi sviluppi Univar nel settore degli ingredienti alimentari che saranno presentati alla FIE:

Al passo con il trend salutista insieme a Fonterra

Al giorno d'oggi i consumatori sono più attenti a uno stile di vita sano e usano sempre più spesso prodotti che contribuiscono ad aumentare i livelli energetici e migliorare la forma fisica. La gamma di prodotti disponibili sul mercato è in continua evoluzione e diventa sempre più completa. Univar ha un ampio ventaglio di proposte e offre prodotti di base come acidificanti, fibre, zuccheri e derivati, vitamine, minerali e idrocolloidi, nonché prodotti più complessi come proteine lattiero-casearie (ad esempio isolati di proteine di siero del latte, concentrati di proteine funzionali del latte) per bar e bevande. Per quei prodotti più complessi, Univar collabora con Fonterra, fornitore di ingredienti lattiero-caseari a livello mondiale. Presso lo stand Univar alla FIE sarà possibile vedere alcuni campioni di prodotti che utilizzano ingredienti lattiero-caseari delle linee ClearProtein™ e PowerProtein™ di Fonterra, quali bibite per il recupero sportivo, bevande smorza-fame e barrette nutritive per sportivi. Tutti questi prodotti presentano un più elevato contenuto di proteine per garantire ai consumatori più attivi maggiori benefici nutrizionali, oltre a un sapore e una consistenza ottimi.

Combattere l'acrilamide con Novozymes Acrylaway

Attualmente, una delle sfide principali nel settore degli ingredienti alimentari è l'ambito normativo e Univar dispone di una vasta esperienza per aiutare i clienti ad affrontare le numerose sfide. Un esempio eloquente del lavoro di Univar in questo campo è la collaborazione con Novozymes su Acrylaway, un enzima in grado di ridurre il contenuto di acrilamide negli alimenti. L'acrilamide è una sostanza chimica che si forma in alcuni alimenti a partire dallo zucchero e dall'asparagina durante i processi di cottura ad alte temperature, come frittura o cottura al forno. Nel 2002, gli scienziati delle autorità svedesi ne hanno riscontrato livelli elevati negli alimenti ricchi di carboidrati e l'hanno correlata al cancro nei ratti di laboratorio.

Alcuni governi in Europa e Nord America stanno attualmente esaminando i potenziali rischi dell'acrilamide. L'Agenzia europea per le sostanze chimiche ha recentemente proposto di aggiungere l'acrilamide alla lista delle sostanze chimiche a larga diffusione da tenere sotto controllo per ragioni di sicurezza. In agosto, i funzionari sanitari federali del Canada hanno aggiunto l'acrilamide alla propria lista così da poterne regolamentare l'utilizzo, e negli Stati Uniti l'FDA, anticipando le ultime ricerche presso i propri laboratori del National Center for Toxicological Research, ha annunciato che potrebbe diramare delle linee guida per il settore sul modo in cui ridurre i livelli di acrilamide nei prodotti alimentari.

Univar promuove il prodotto Acrylaway, sviluppato da Novozymes, azienda leader nel settore delle biotecnologie. Acrylaway è in grado di ridurre la quantità di asparagine negli alimenti, riducendo a sua volta il livello di acrilamide presente nei prodotti alimentari.

Presso lo stand Univar (8Q22), i visitatori della FIE avranno l'occasione di provare una serie di prodotti campione sviluppati dagli esperti di tecnologie alimentari di Univar

- Bevande come SunLite, Red Beat e Blue Moon, bibite dal gusto interessante (prodotte con Stevia, isolati di proteine di siero del latte ed emulsionanti naturali, non a base di gomma arabica)
- Bibite per il recupero sportivo, bevande smorza-fame e barrette nutritive per sportivi, tra cui una nuova gamma di proteine lattiero-casearie
-e altri interessanti prodotti campione.

Operando tramite 56 centri di distribuzione sparsi in 20 paesi europei, i 2.400 dipendenti locali Univar servono più di 50.000 clienti europei in una vasta gamma di settori industriali, tra cui quelli di rivestimenti, prodotti alimentari, prodotti per l'igiene personale, farmaci e altri segmenti importanti. Per saperne di più su Univar Europe, visitate il sito: www.univareurope.com

Riguardo a Univar

Univar è uno dei leader mondiali fra i distributori indipendenti di prodotti chimici industriali e speciali e dei servizi ad essi correlati. Univar offre alla propria clientela, composta da 250.000 aziende, una gamma completa di prodotti. Univar gestisce una rete di circa 170 centri di distribuzione in Nord America, Europa e Cina. Nel 2008, Univar ha registrato un totale vendite di 9,4 miliardi di dollari. Per ulteriori informazioni, visitate il sito: www.univarcorp.com

Per ulteriori informazioni contattare:

Univar Europe
Catherine Lennon
Corporate Communications
T: 32 (0) 2 525 05 63
catherine.lennon@univareurope.com

Per richieste editoriali contattare:

Eva Böckle
Hill & Knowlton
T: 32 2 741 62 12
eboeckle@hillandknowlton.com