

EnlitenTM

Sweeten the senses. Naturally.

**Adoçante Natural de
Alta Intensidade**

Um mundo de ingredientes.
Um mundo de idéias.

Histórico e Descrição

HISTÓRICO

1570 Relato da utilização de Estévia para adoçar chá no Paraguai

1890 Moisés S. Bertoni descobre e introduz a estévia ao mundo

1930 Rebaudiosídeo A e Esteviosídeo são isolados da folha de estévia

1970 Extratos de estévia de diferentes purezas são introduzidos no Japão pela empresa Morita K. Kogyo Co. Ltda.

Rebaudiosídeo A é identificado como melhor glicosídeo para isolar e concentrar e há grande evolução nos métodos de extração e purificação

2008 Melhor entendimento do metabolismo dos glicosídeos de esteviol

Primeira aprovação pelo FDA de produto comercial com conteúdo de Rebaudiosídeo A acima de 95%.

2009 Aprovação pelo FDA de produto comercial com mín. de 95% de glicosídeos de esteviol.

HOJE



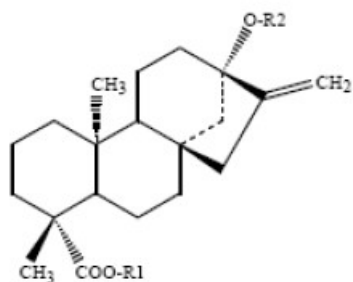
O que é Estévia?

- Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) é uma planta originária da América do Sul.
- Utilizada na Ásia e América do Sul por séculos.
- As folhas da planta contém diferentes componentes de sabor doce, conhecidos como glicosídeos de esteviol:
- Principais glicosídeos de esteviol:



Chemical formula

Stevioside: C₃₈H₆₀O₁₈
Rebaudioside A: C₄₄H₇₀O₂₃



Compound name

R1

R2

Stevioside

β -Glc

β -Glc- β -Glc(2→1)

Rebaudioside A

β -Glc

β -Glc- β -Glc(2→1)
|
 β -Glc(3→1)

Rebaudioside C

β -Glc

β -Glc- α -Rha(2→1)
|
 β -Glc(3→1)

Dulcoside A

β -Glc

β -Glc- α -Rha(2→1)

Rubusoside

β -Glc

β -Glc

Steviolbioside

H

β -Glc- β -Glc(2→1)

Rebaudioside B

H

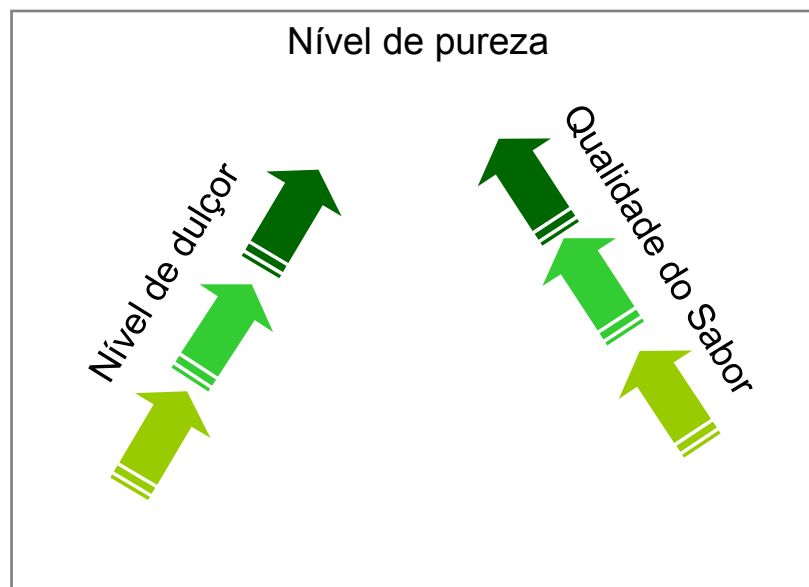
β -Glc- β -Glc(2→1)
|
 β -Glc(3→1)

Formula weight

Stevioside: 804.88
Rebaudioside A: 967.03

Reb A é garantia de melhor sabor

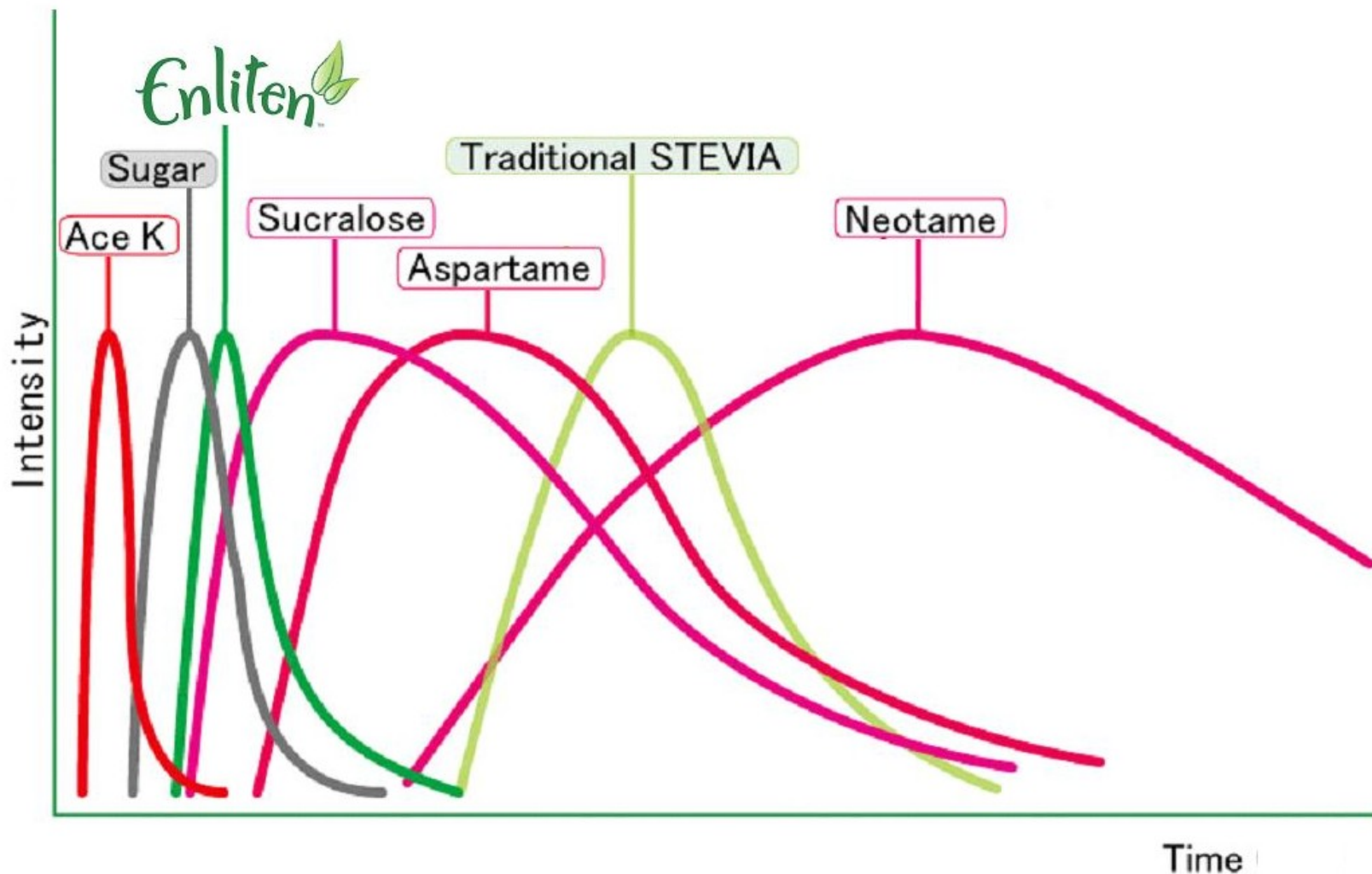
- Quantos maior o teor de Rebaudiosídeo A, melhor o sabor:



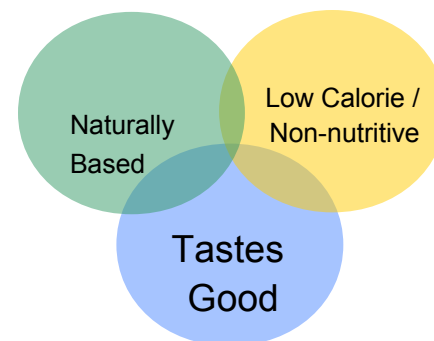
- Enliten[®] advém de uma variedade patenteada de planta com alto teor de Rebaudiosídeo A, resultando em um produto que contém mais de 95% de Reb-A.

Perfil de Tempo-Intensidade

Equivalente 3% de Sacarose



Nossa marca



Marca Global

Reforça a imagem de um ingrediente natural

Co-Branding é uma oportunidade

Nossa parceria

- ❑ **CPO possui licenciamento exclusivo da Morita sobre a propriedade intelectual e tecnologia, bem como a distribuição exclusiva para os produtos de estévia, incluindo Reb A 95%, em diversos países.**
- ❑ **Morita está licenciada pela CPO para utilizar a marca Enliten® nas geografias onde está presente.**



———— The pioneer of stevia sweetener
MORITA KAGAKU KOGYO CO.,LTD.

- Pioneira no desenvolvimento de diversas variedades de planta.
- Mais de 30 anos de experiência na produção e aplicação dos produtos de estévia, incluindo patentes no Japão e EUA.
- Referência de padrão de qualidade e líder na produção de estévia e Rebaudiosideo A.

Características & Benefícios

Enliten® edulcorante de baixa caloria, contendo mais de 95% de Reb-A:

- Base natural
- Não adiciona calorias nas taxas de utilização (4kcal/g)
- Sabor doce, suave, com reduzido sabor residual, principalmente se comparado aos outros produtos de estévia
- Não-cariogênico
- Estável na maioria das condições de processos (temperatura e pH)
- Boa solubilidade, particularmente se comparado com outros HIS, tais como sucralose ou aspartame
- Atenção à qualidade e padrões

Posicionamento Proposição de Valor

Extraído de uma planta
Sem modificação química

Base
Natural

Não
Calórico

Sem valor nutricional na
formulação
(pequena quantidade necessária
para prover dulçor)

Bom
Sabor

Sabor Suave
Não tem sabor amargo como
outros produtos de estevia

Compromisso Corn Products

- Mais de 80 anos de experiência como fornecedor de ingredientes
- Suporte Técnico e expertise em soluções

Cadeia de Fornecimento
Integrada

Controle total para assegurar
consistência do produto e
confiabilidade no fornecimento

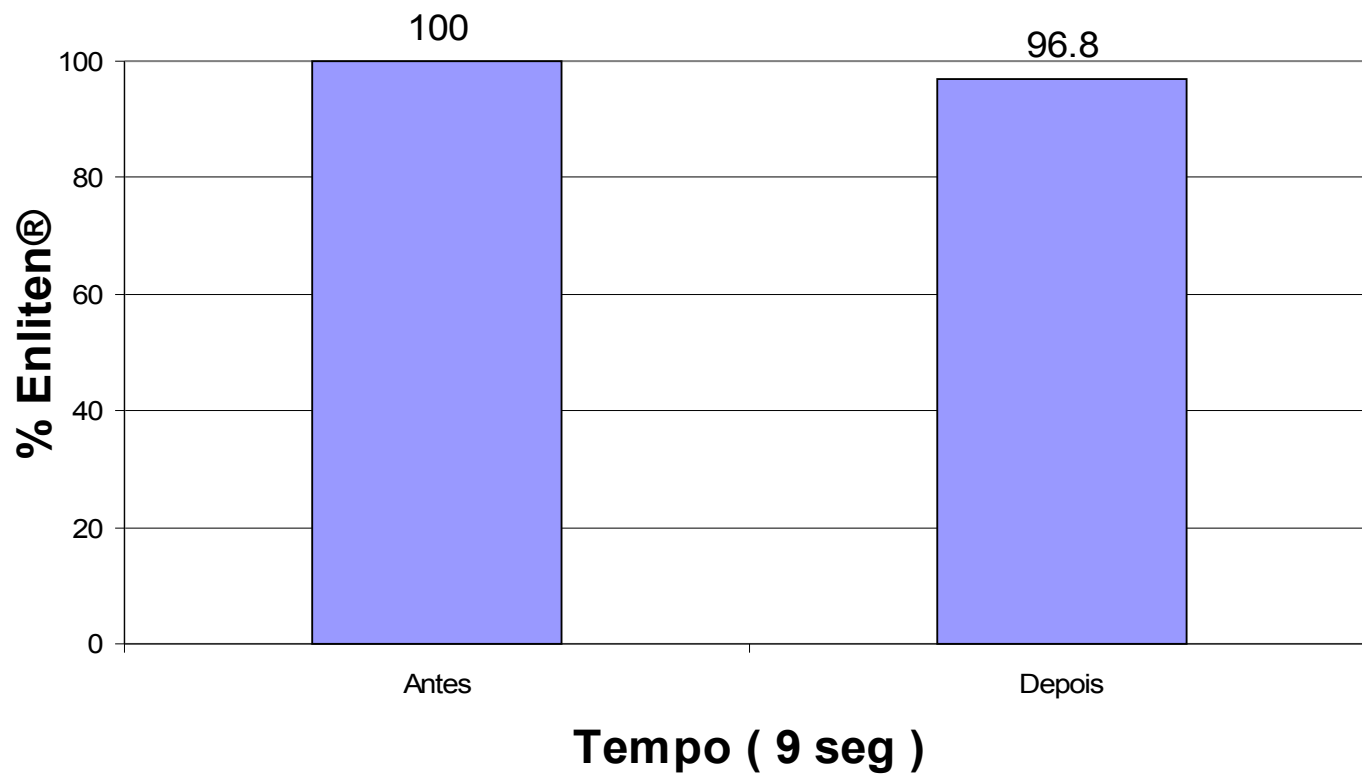




Testes de Estabilidade

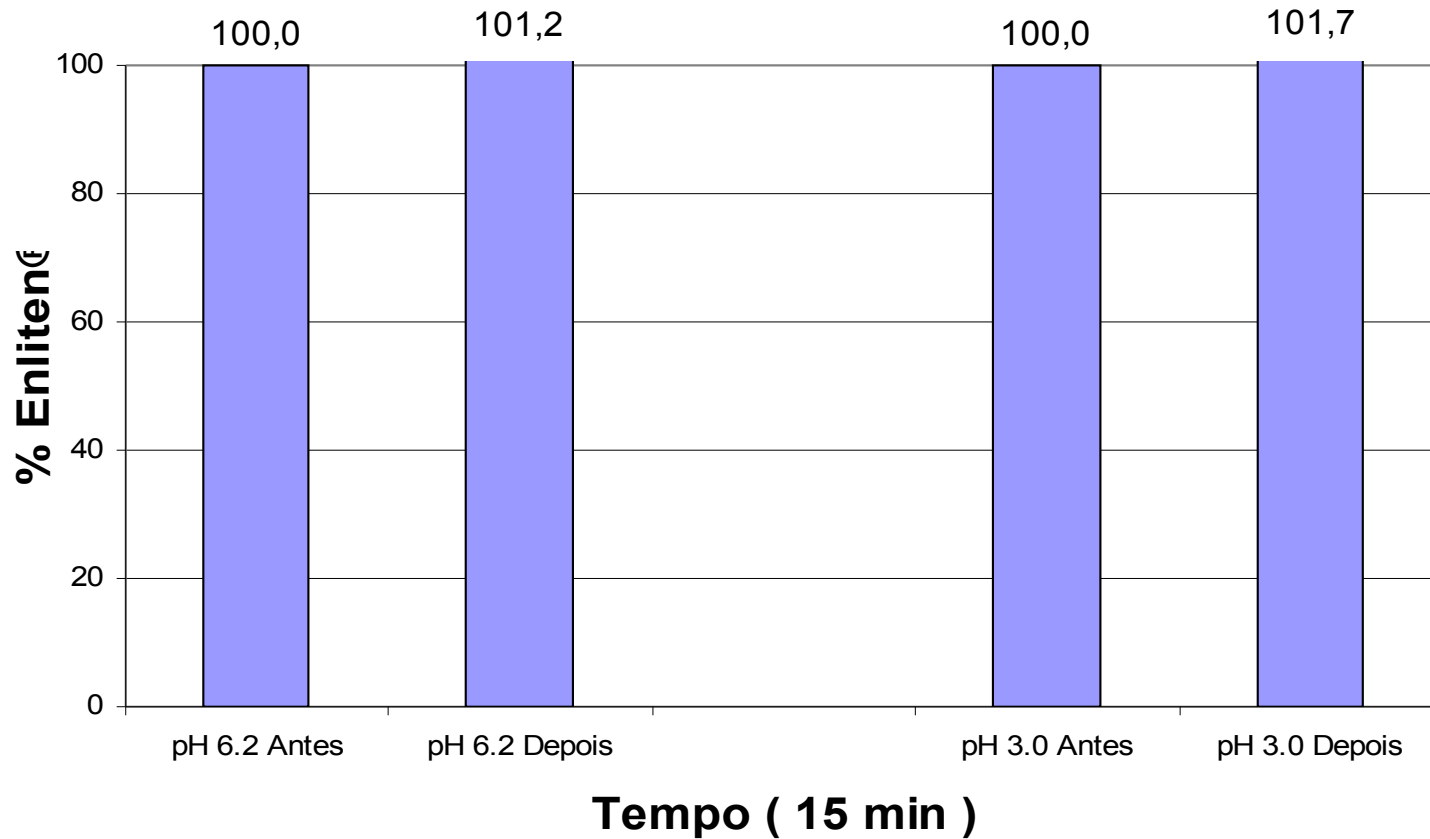
Processo UHT – pH neutro

Estabilidade em UHT (140°C ; pH 5,8 ; 9 seg)

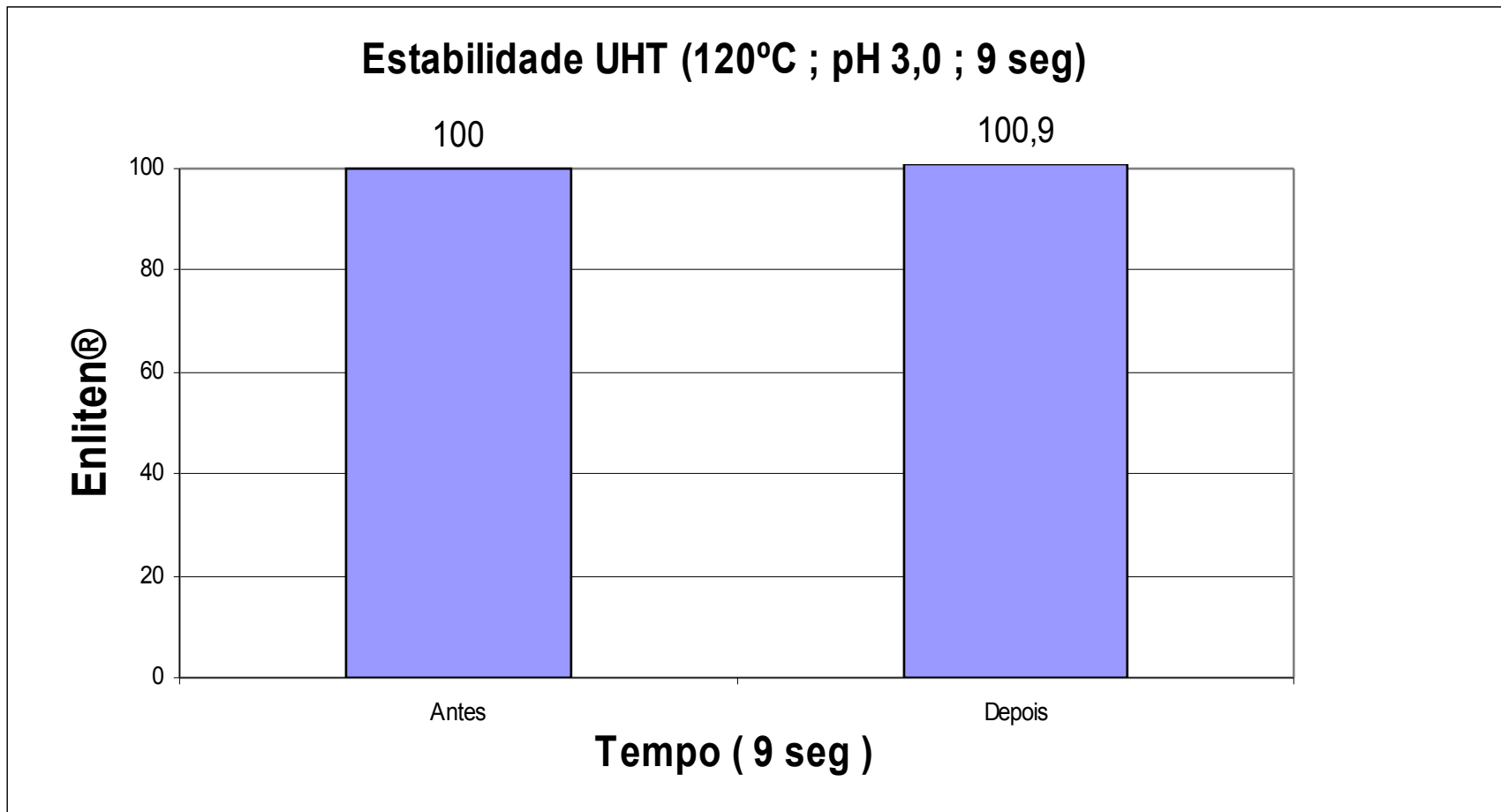


Pasteurização em pH ácido ou neutro

Esbilidade em Pasteurização (75°C ; 15 min ; pH 3,0 e pH 6,2)

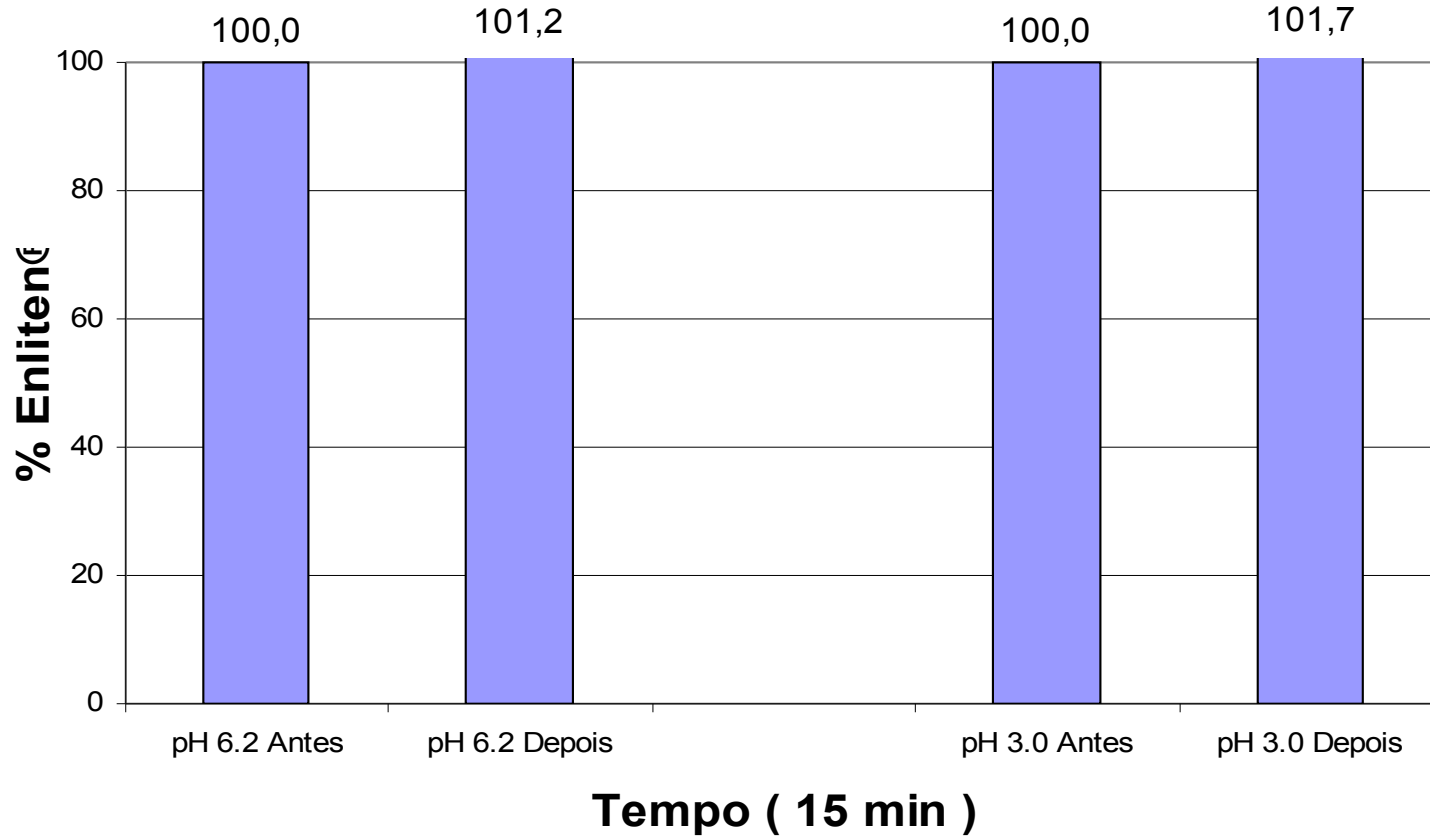


Processo UHT – pH ácido



Pasteurização em pH ácido ou neutro

Esbilidade em Pasteurização (75°C ; 15 min ; pH 3,0 e pH 6,2)



Bala dura sem açúcar

Maracujá



Ingredientes

Isomalte Palatinite

Água

Poliglicitol (HSH) Stabilite® SD-30 Corn Products

Edulcorante de alta intensidade ENLITEN® 300000

Ácido Cítrico (50%)

Aroma Sabor Maracujá Givaudan RR-0175331

Solução Corante Amarelo Tartrazina (1%)

Total

Porcentagem (% Base Comercial)

63.80

28.30

6.35

0.04

1.41

0.17

0.05

100.00

Informação Nutricional

Tamanho por Porção (100g)

Porções por Embalagem

Quantidade de Porção

Valor Energético 220 Calorias de Gordura 0

% de valor diário*

Gorduras Totais 0g 0%

Gorduras Saturadas 0g 0%

Gorduras Trans 0g

Colesterol 0mg 0%

Sódio 0mg 0%

Carboidratos Totais 94g 31%

Fibra Alimentar 0g 0%

Açúcar 0g

Poliol 94g

Proteína 0g

Vitamina A 0% Vitamina C 0%

Calcio 0% Ferro 0%

* Porcentagem Diária é baseado em uma dieta de 2.000 calorias.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades calóricas:

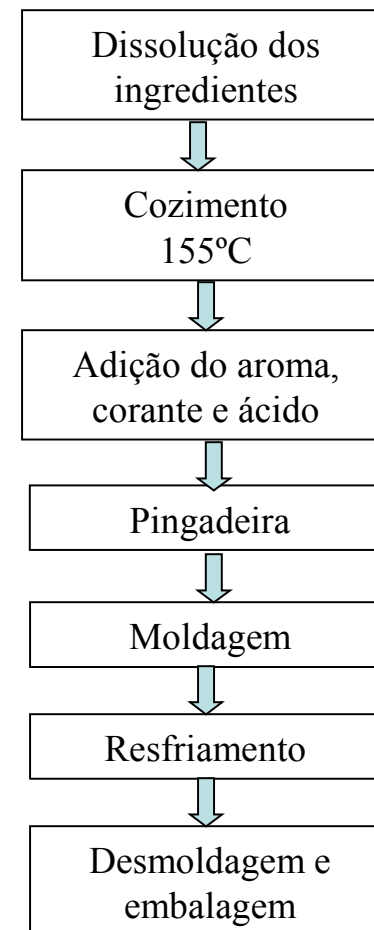
	Calorias	2.000	2.500
Gorduras Totais	Menos de	65g	80g
Gorduras Saturadas	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sódio	Menos de	2.400mg	2.400mg
Carboidratos Totais		300g	375g
Fibra alimentar		25g	30g

Calorias por grama

Gordura 9 • Carboidratos 4 • Proteína 4

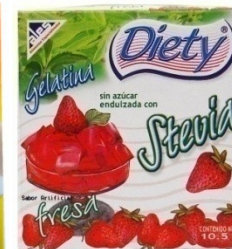
Bala dura sem açúcar – maracujá

Fluxograma



Produtos lançados na América do Sul

Desde 2009 na América do Sul, foram lançados mais de 58 produtos feitos com Stevia como ingrediente



Fuente: Mintel GNPD - J unio 2010.

Produtos com Estévia

Lightsweet
Brasil



Light Vanilla Cake
Mix

Jasmine
Brasil



Coconut
Wholegrain
Cookies

Petit Sable Ind.
Brasil



Wholegrain
Biscuits

Jasmine
Brasil



Wholegrain
Cookies

SinAzucar
Colombia



Oat Cookies

Jasmine
Brasil



Wholegrain Diet
Cookies

Wal-mart
Brasil



Buscuits

Outros produtos com Estévia

Cedro Azul
Argentina



Strawberry
Flavored Jelly Mix

Ales
Colombia



Jelly Mix

Lightsweet
Brasil



Flavored Gelatin
Mix

Cedro Azul
Argentina



Dessert Mix

Lightsweet
Brasil



Grape Flavored
Gelatin Mix

Cedro Azul
Argentina



Dulce de Leche

Chocoração
Brasil



Sugar-Free
Candies

San Ignacio
Argentina



Sugar-Free Dulce
de Leche

Outros produtos com Estévia

Trio Alimentos
Brasil



Banana & Cereal
Chocolate Bar

Cedro Azul
Argentina



Cereal Bar

Jasmine
Brasil



Wholegrain
Granola

Jasmine
Brasil



Wholegrain
Granola

Granix
Argentina

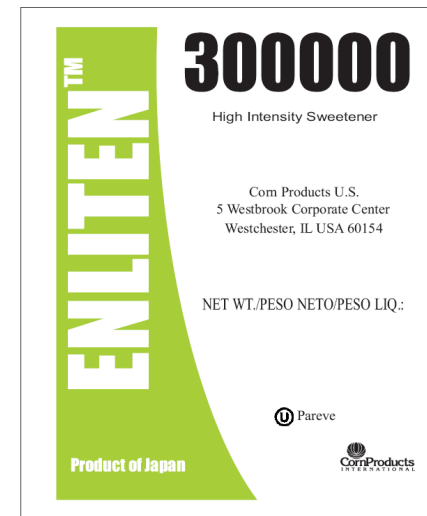


Cereal

- ❑ Embalagens
 - Sacos de Alumínio laminado
 - 2x 10 kg bag in cardboard box



Design do Rótulo:



- ❑ Condições de Armazenamento
 - Entre 1°C e 30°C, em local protegido e seco
- ❑ Shelf Life
 - 5 anos, se mantido fechado na embalagem original
- ❑ Produzido no Japão (inventário atual)

Inventário e Logística

❑ Fornecimento

– Planta Morita no Japão - até Dez 2010

- Volume Mínimo 2 x 10 kg bag (1 box)
- Transporte Fedex
- Lead time 15 dias a partir do pedido

Situação Regulatória

	Brazil	Argentina	Colombia	Chile
Approval Status	Food Additive Reg. MS no 6.3436.0001.001-0	Inscripcion no. 1-47-2110-4226-06-0	Reg. Sanitario no. 890.301.690-3	Food Additive Inscripcion no. 4786
Uses	Additive for use in food and beverages* up to 0.06g/ 100g Chewing gum* Up to 0.24g/ 100g	Additive for use in food and beverages		Additive for use in food and beverages
Labeling	Glicosídeos de Esteviol	Estevióside	Extracto de Stevia	

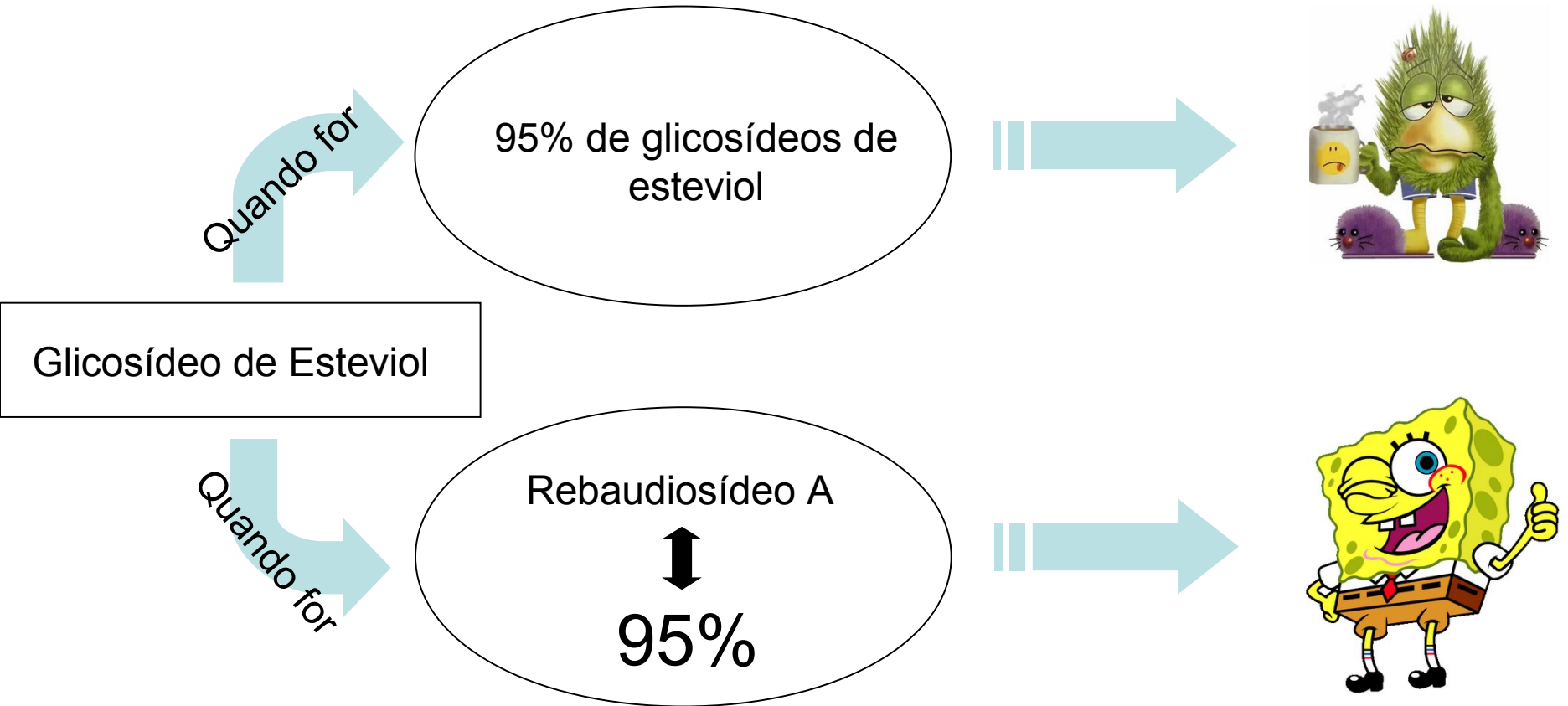
Situação Regulatória

Qual o requisito mínimo para chamar de glicosídeo de esteviol na minha embalagem?



95% de glicosídeos de esteviol
(a soma dos 9 glicosídeos precisam somar 95%)

Resumo





EnlitenTM
Sweeten the senses. Naturally.

Q&A