

# Enliten<sup>TM</sup>

*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%.

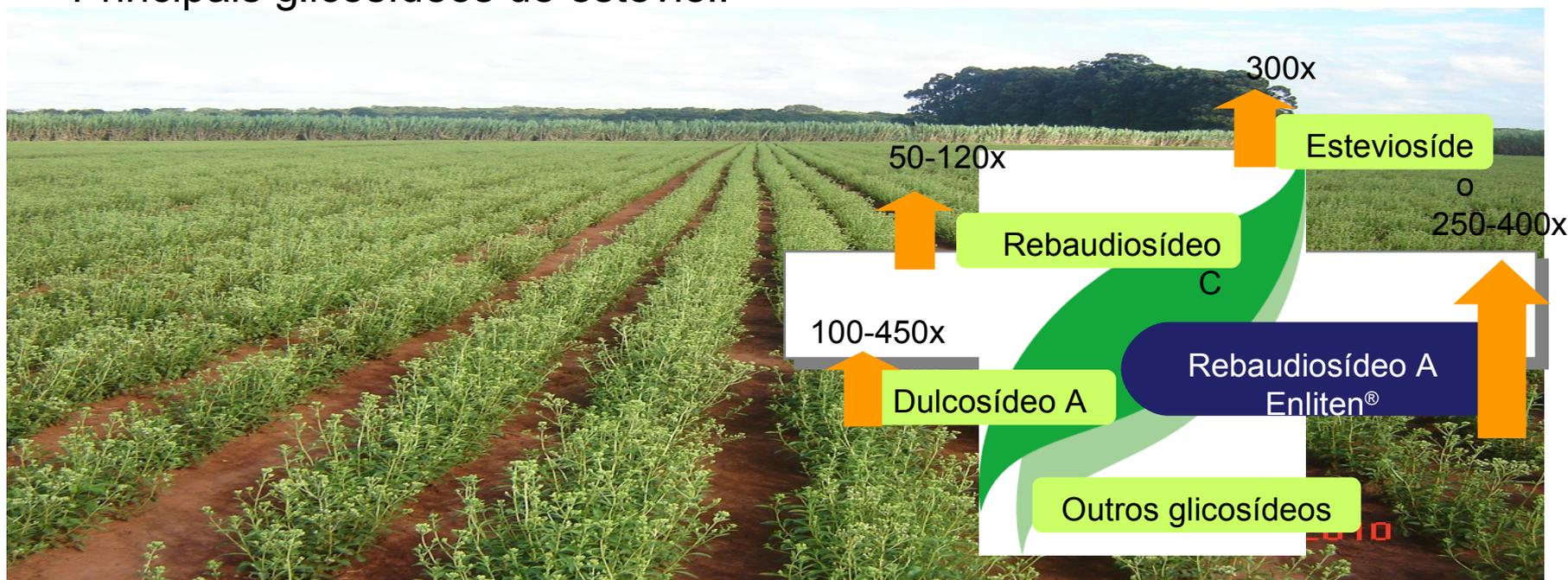
2009 Aprovação pelo FDA de produto comercial com mín. de 95% de glicosídeos de esteviol.

HOJE



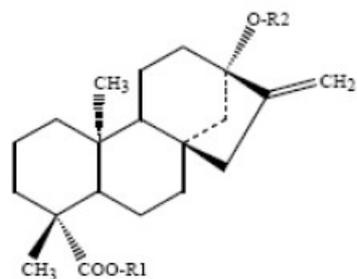
# O que é Estévia?

- 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: C<sub>38</sub>H<sub>60</sub>O<sub>18</sub>  
Rebaudioside A: C<sub>44</sub>H<sub>70</sub>O<sub>23</sub>



Compound name

R1

R2

*Stevioside*

$\beta$ -Glc

$\beta$ -Glc- $\beta$ -Glc(2→1)

*Rebaudioside A*

$\beta$ -Glc

$\beta$ -Glc- $\beta$ -Glc(2→1)  
|  
 $\beta$ -Glc(3→1)

*Rebaudioside C*

$\beta$ -Glc

$\beta$ -Glc- $\alpha$ -Rha(2→1)  
|  
 $\beta$ -Glc(3→1)

*Dulcoside A*

$\beta$ -Glc

$\beta$ -Glc- $\alpha$ -Rha(2→1)

*Rubusoside*

$\beta$ -Glc

$\beta$ -Glc

*Steviolbioside*

H

$\beta$ -Glc- $\beta$ -Glc(2→1)

*Rebaudioside B*

H

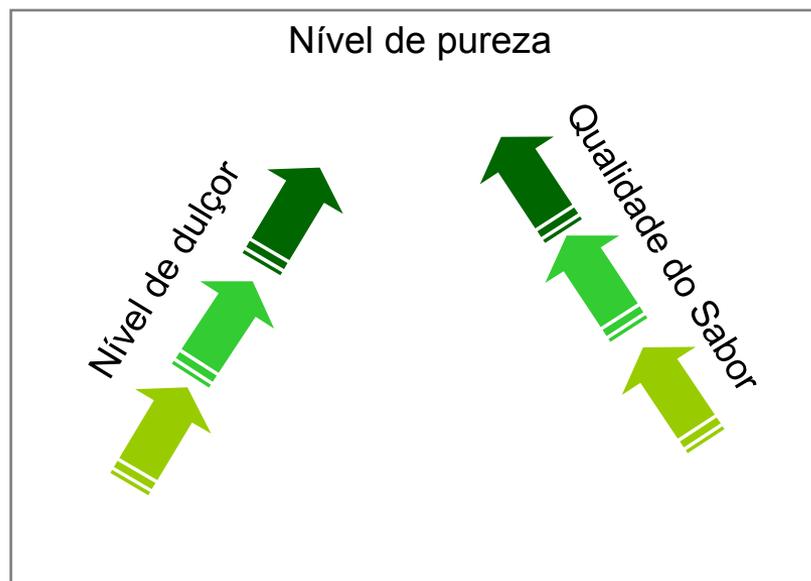
$\beta$ -Glc- $\beta$ -Glc(2→1)  
|  
 $\beta$ -Glc(3→1)

Formula weight

Stevioside: 804.88  
Rebaudioside A: 967.03

# Reb A é garantia de melhor sabor

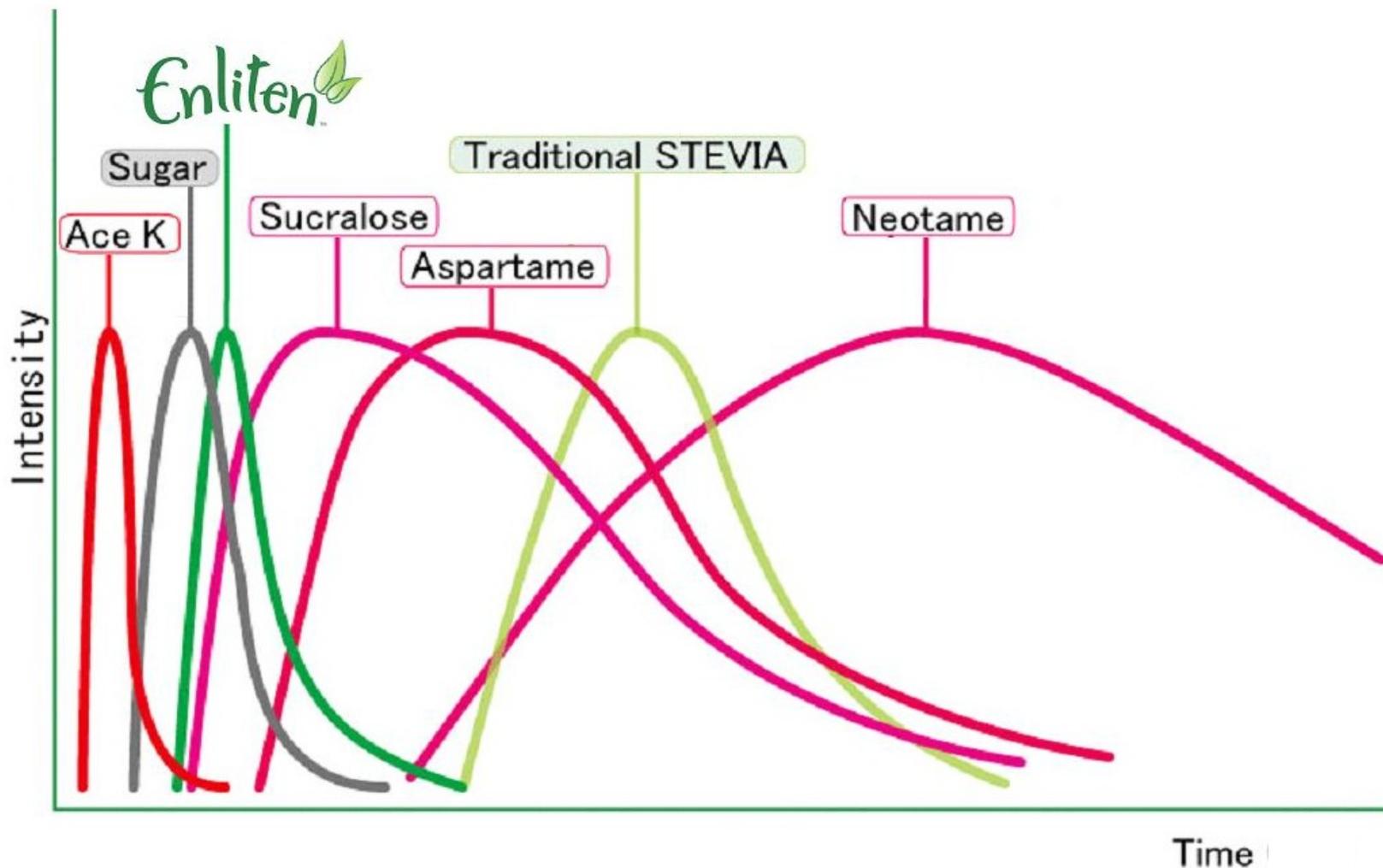
- Quanto maior o teor de Rebaudiosídeo A, melhor o sabor:



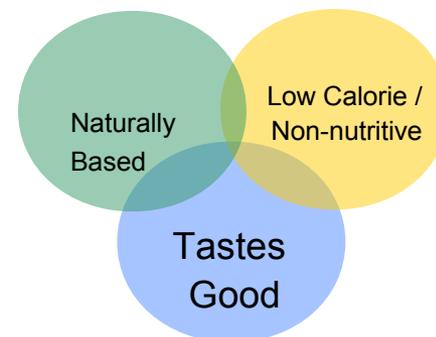
- Enliten<sup>®</sup> advém de uma variedade patenteada de planta com alto teor de Rebaudiosídeo A, resultando em um produto que contém mais de 95% de Reb-A.

# 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

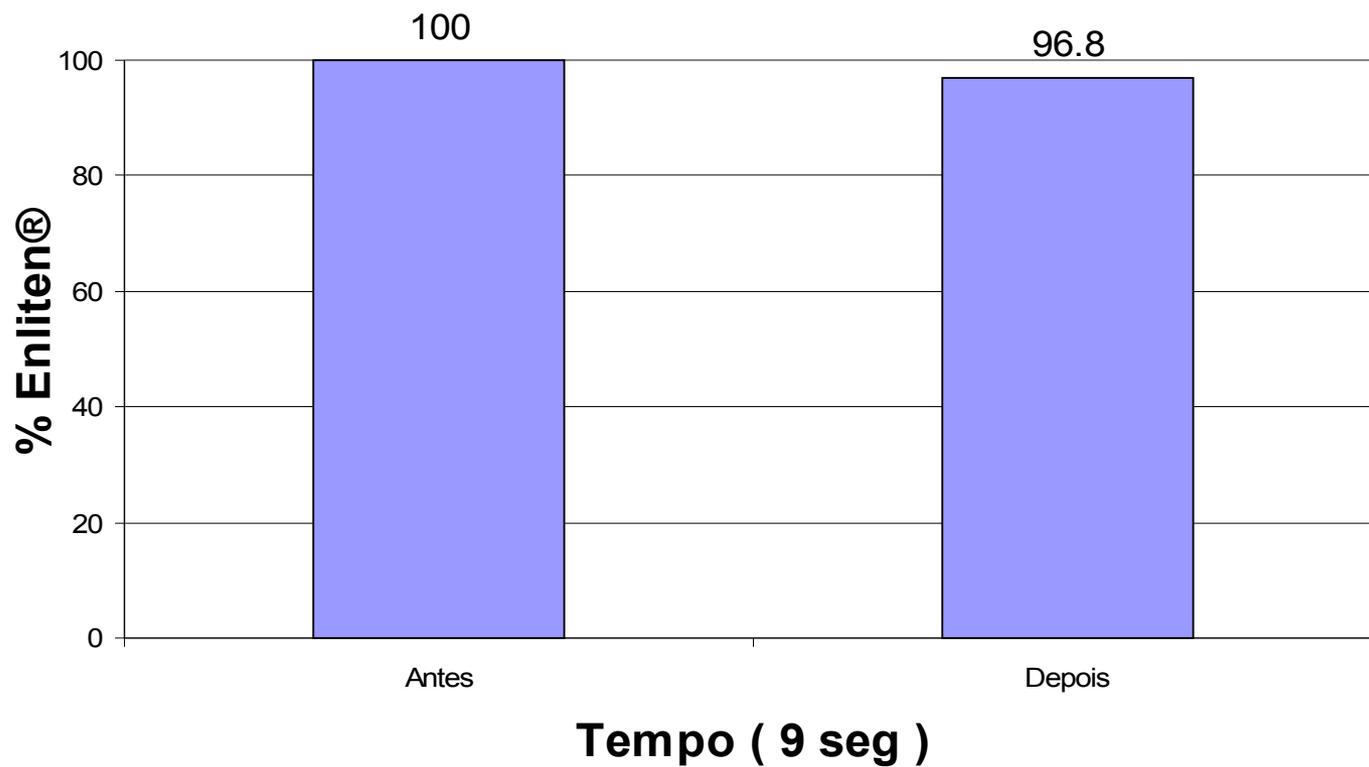




# Testes de Estabilidade

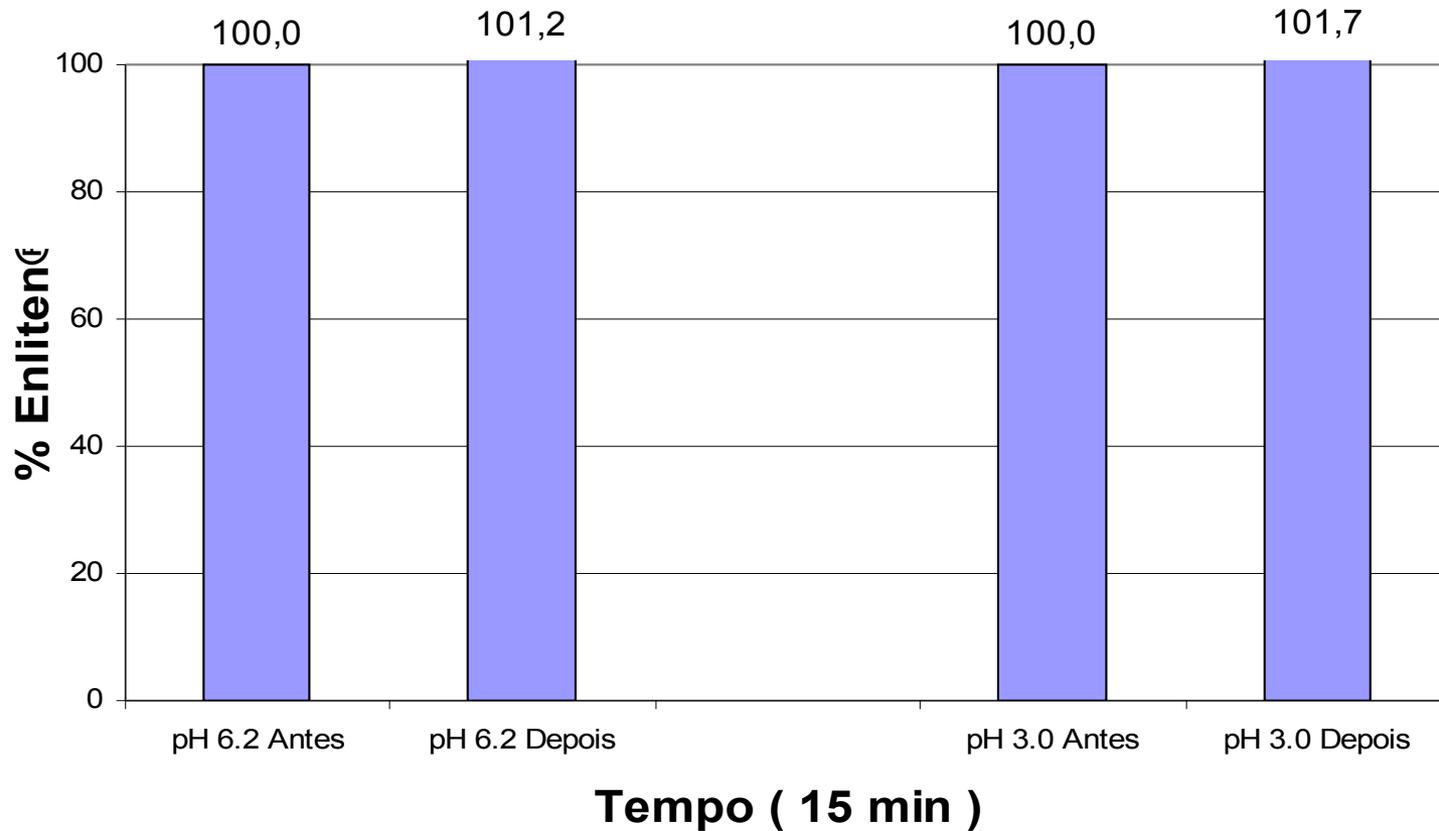
# Processo UHT – pH neutro

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

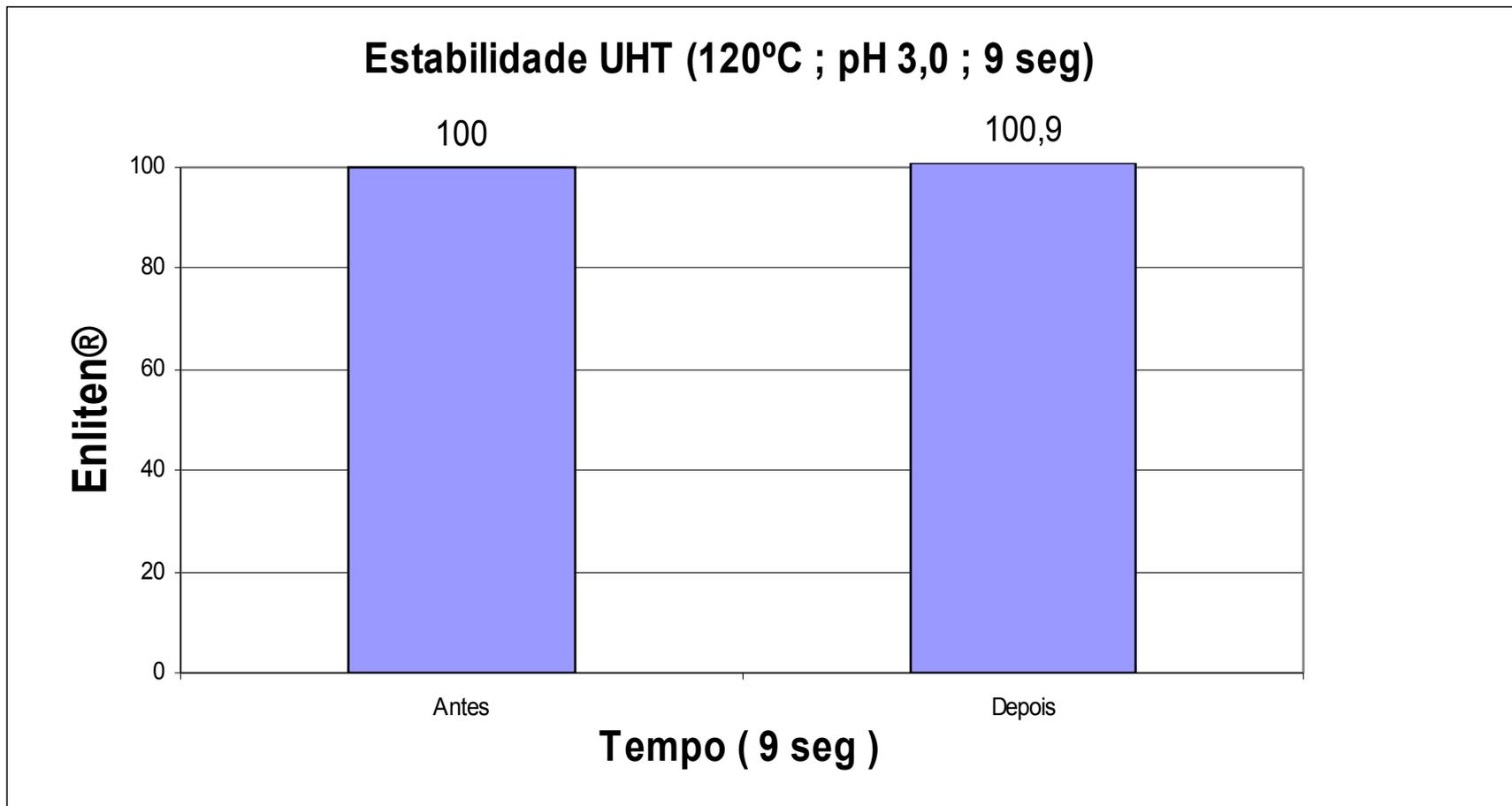


# Pasteurização em pH ácido ou neutro

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

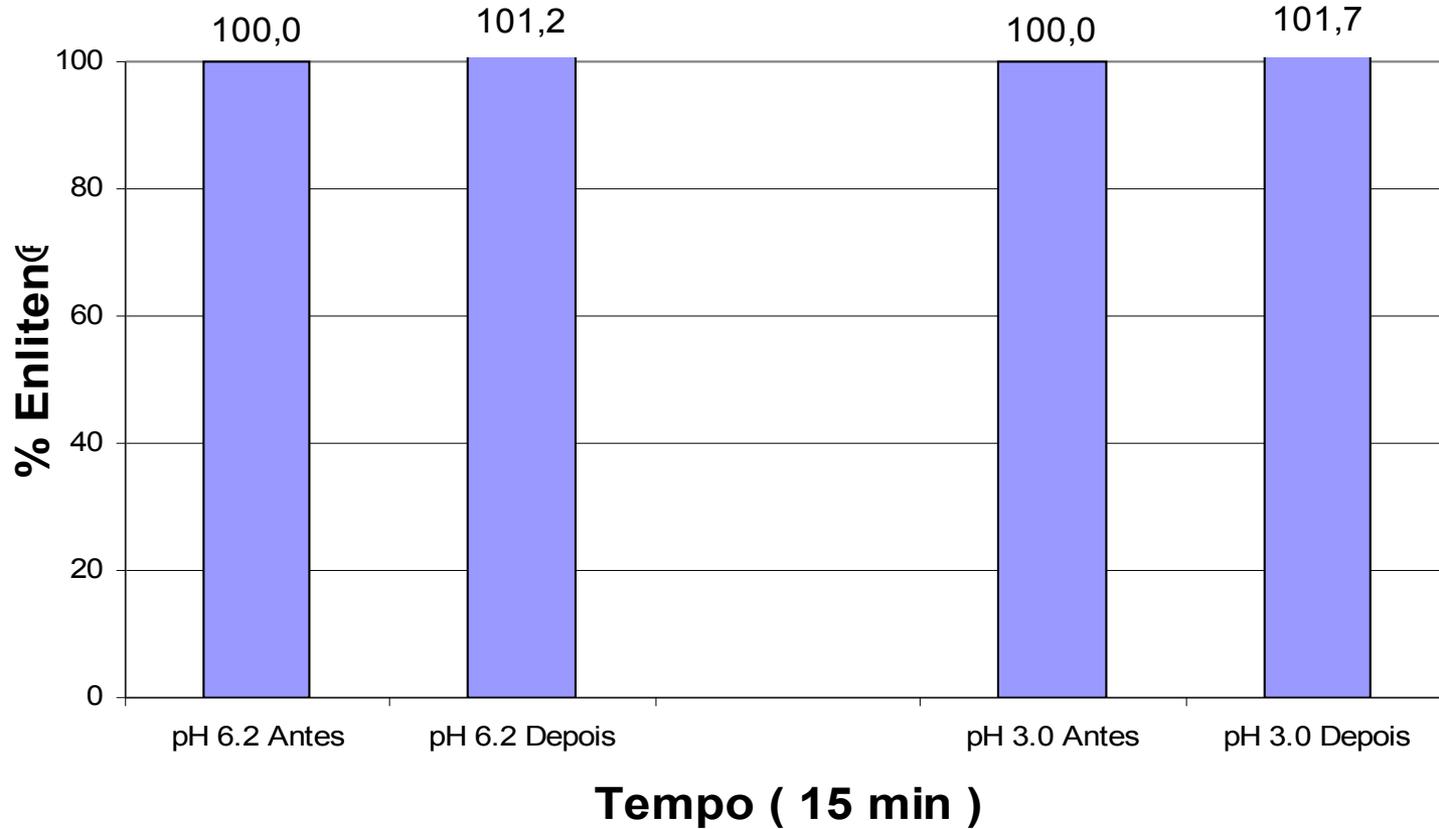


# Processo UHT – pH ácido



# 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:

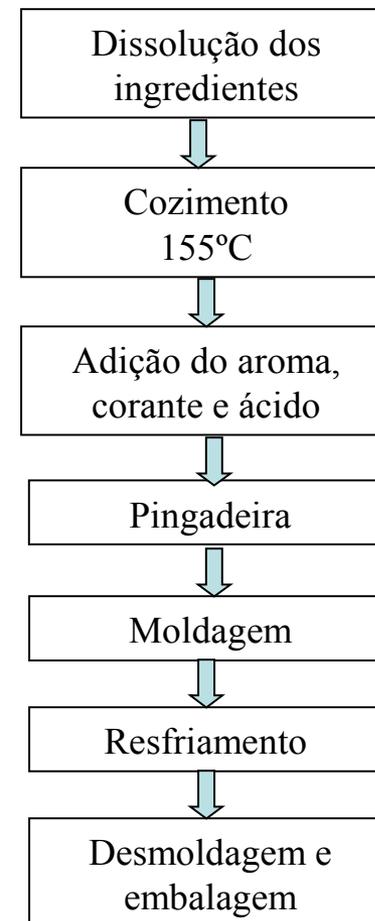
	Calorias	2.000	2.500
Gorduras Totais	Menos de	65g	80g
Gorduras Saturadas	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sódio	Menos de	2.400mg	2.400mg
Carboidratos Totais		300g	375g
Fibra alimentar		25g	30g

Calorias por grama

Gordura 9 • Carboidratos 4 • Proteína 4

# Bala dura sem açúcar – maracujá

## Fluxograma



# Produtos lançados na América do Sul



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

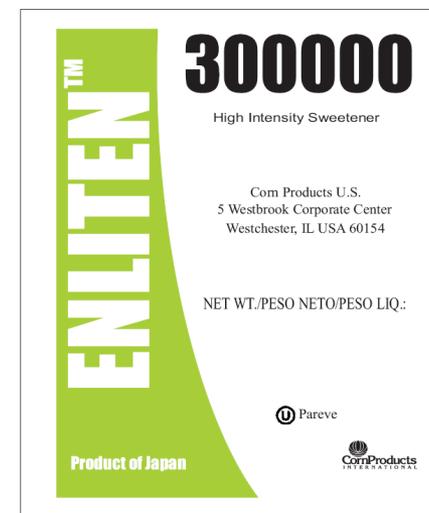


Cereal

- ❑ 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	

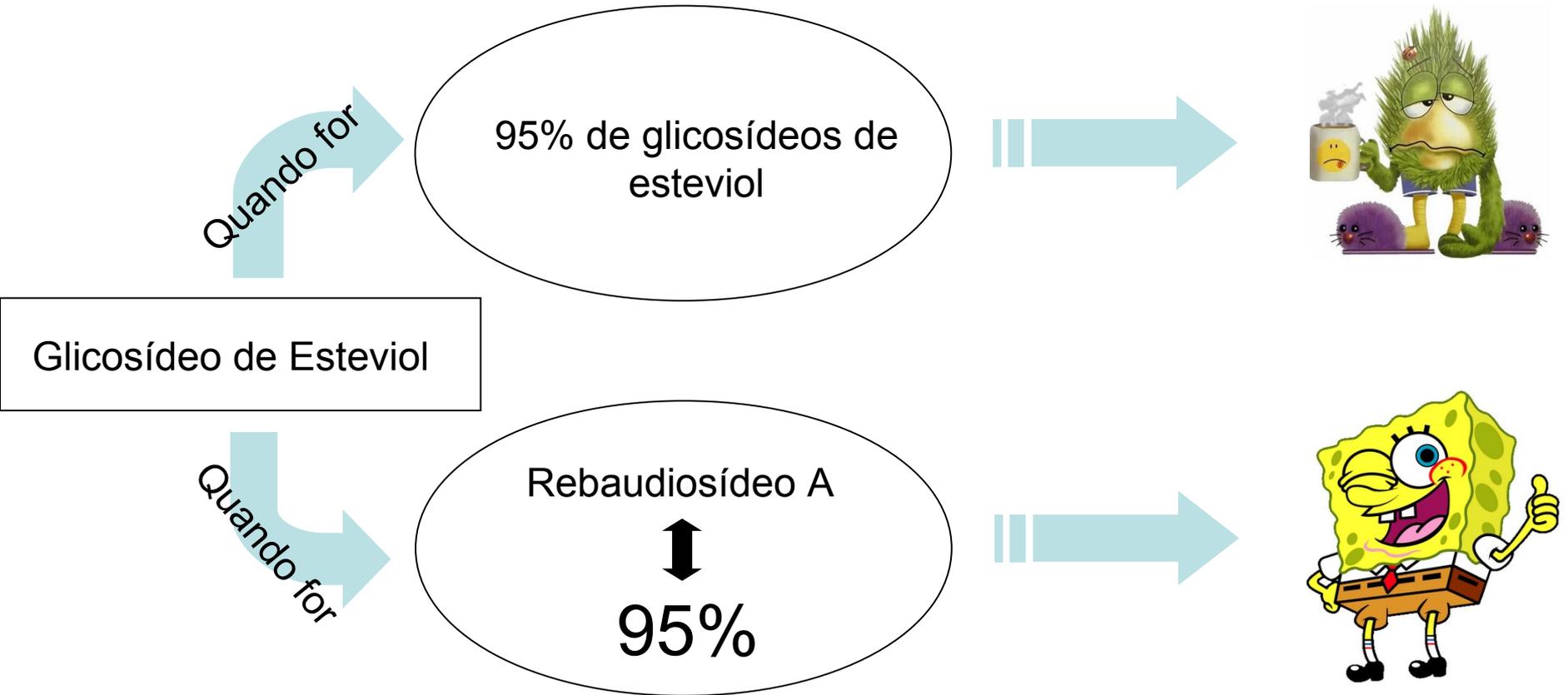
# Situação Regulatória

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





Enliten<sup>TM</sup>  
*Sweeten the senses. Naturally.*

---

**Q&A**