

Sorveteria modelo da **ABIS** é a grande atração de feira do setor de leite , derivados e sorvetes

A sorveteria produzirá diariamente 1.500 picolés e 2.500 bolas de sorvete de massa que serão distribuídos aos visitantes.

No período de 5 a 7 de maio, durante a realização da 6ª TecnoLáctea & Sorvetes - Feira Internacional de Tecnologia para as Indústrias de Leite, Derivados e Sorvetes – promovida pela Brazil Trade Shows (BTS), os visitantes serão recebidos com sorvetes, produzidos especialmente na Sorveteria Modelo que será instalada pela **Associação Brasileira das Indústrias de Sorvetes – ABIS**.

Numa ação inédita em feiras, a **ABIS** montará a Sorveteria Modelo em uma Sala Limpa, com o objetivo de demonstrar a produção efetiva de sorvetes com todos os requisitos necessários para a obtenção de um produto seguro e de qualidade para o consumo humano. Durante a feira a Sala Limpa vai reproduzir um ambiente controlado, onde, de acordo com a Sociedade Brasileira de Controle de Contaminação, o suprimento, a filtragem, a distribuição do ar, os materiais de construção e os procedimentos de operação visam controlar as concentrações de partículas em suspensão no seu interior, a umidade e a temperatura interna.

A Sorveteria Modelo estará equipada com painéis termo acústicos e obedecerá aos processos de Boas Práticas de Fabricação e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC. Assim, profissionais dos vários segmentos da cadeia produtiva do sorvete poderão destacar a importância dos cuidados sanitários, do uso adequado do maquinário e das tecnologias apresentadas, assim como a seleção e aplicação das matérias-primas. Os visitantes poderão acompanhar todo o processo de fabricação, incluindo como deve ser feita a higienização, através de explicações técnicas que serão fornecidas por uma pessoa especializada.

Durante o período de realização da TecnoLáctea & Sorvetes serão produzidos diariamente 1.500 picolés e 2.500 bolas de sorvete de massa que serão distribuídos aos visitantes da feira em carrinhos com o logotipo da **ABIS** e das empresas fabricantes do sorvete. Os sorvetes poderão ter sabor de frutas, feitos com água; podem ser tipo esquivo, ou cremosos, feitos com leite. As empresas responsáveis pela produção durante a TecnoLáctea & Sorvetes de sorvetes são Duas Rodas (SC), Kerry (SP) e Tangará (ES).

A **ABIS** vem trabalhando junto à cadeia produtiva para que todas as indústrias do Brasil funcionem de acordo com as normas de segurança alimentar. Segundo **Eduardo Weisberg**, presidente da entidade, “estas normas garantem ao consumidor que o alimento é de qualidade exemplar”.

900 milhões de litros - A indústria brasileira de sorvetes produz mais de 900 milhões de litros anualmente, incluindo sorvetes de massa, picolés e o sorvete “soft”, de acordo com a **ABIS**. As previsões para os próximos dez anos são otimistas em termos de crescimento do mercado: investimentos vêm sendo feitos na expansão das atuais empresas e na importação de maquinário.

Hoje os picolés representam 20% deste mercado, ou seja, aproximadamente 182 milhões de litros, o que significa cerca de dois bilhões e 550 milhões de unidades/ano. O sorvete soft também vem crescendo no mix: atualmente existem 10 mil máquinas que produzem este tipo de sorvete, o que significa 8% do mercado e um total de 72 milhões de litros. Os sorvetes de massa são responsáveis por um volume estimado de 653 milhões de litros.

O presidente da **ABIS** acredita que o consumo per capita no Brasil pode crescer muito, principalmente se comparados aos de outros países. O brasileiro consome em média 4,7 litros anuais, que representam um crescimento de 18% nos últimos 5 anos, porém, menos de um terço do consumo per capita em alguns países nórdicos, como a Dinamarca e a Finlândia.

Segundo **Eduardo Weisberg**, presidente da **ABIS**, a causa dessa diferença de consumo

nestes países é cultural. “Os brasileiros são educados a acreditar que tomar sorvete no inverno faz mal, provoca gripes e resfriados. É uma idéia falsa, pois o tempo mais frio não impede o consumo e tampouco provoca qualquer mal à saúde. O setor de sorvetes no Brasil tem capacidade de atender o mercado durante o ano todo da mesma forma que atende no verão”.

Para mudar esta realidade e movimentar ainda mais o setor, a **ABIS** tem trabalhado na conscientização popular de que o sorvete não é apenas uma guloseima, mas sim um alimento nutritivo e que pode fazer parte do cardápio do dia-a-dia do brasileiro. “É um alimento completo, pois contém proteínas, açúcares, gordura vegetal e/ou animal, vitaminas A, B1, B2, B6, C, D, K, cálcio, fósforo e outros minerais essenciais em uma nutrição balanceada”, diz Weisberg.

TecnoLáctea & Sorvetes 2009: 6ª Feira Internacional de Tecnologia para as Indústrias de Leite, Derivados e Sorvetes, de 5 a 7 de maio de 2009, das 14h às 21h, na Expo Center Norte - Pavilhão Amarelo, São Paulo.