

# Melhor e mais adequado mix de óleos e gorduras (blending) nas indústrias de alimentos e cosméticos

Um dos mais importantes desafios enfrentados pela indústria de alimentos é obter a melhor qualidade possível para seus produtos e manter essa qualidade constante, independente do lote de fabricação.

Ao mesmo tempo, indústrias de alimentos têm que atender a:

- ▶ Requisitos de regulamentação;
- ▶ Demanda e gosto dos consumidores;
- ▶ Variações na qualidade de seus ingredientes (diferenças entre fornecedores, sazonalidade, temperatura e região de origem da matéria-prima, e outros elementos influenciadores).

Com o **CFlexMix** as empresas da área de alimentos obtêm a melhor e mais adequada mistura de óleos e gorduras hidrogenadas, fracionadas ou interesterificadas, levando em consideração a qualidade desejada para os produtos e a disponibilidade e custos das matérias-primas..

O **CFlexMix** é um Sistema de Suporte à Tomada de Decisão (SSTD) que permite formular gorduras em um ambiente virtual, encontrar o SFC (*Solid Fat Content*) e o ponto de fusão desejados, simplificando os processos da indústria e economizando tempo e matéria-prima.

### **O CFlexMix agiliza o trabalho dos formuladores:**

O **CFlexMix** permite que eles simulem a mistura de diferentes óleos e gorduras (processo de *blending*), selecionando o melhor resultado de acordo com cada situação.

A mistura em proporções adequadas de diferentes óleos e gorduras é decisiva para a qualidade do produto final, garantindo sua aparência, consistência e plasticidade..

O **CFlexMix** permite analisar e determinar as características físico-químicas ideais para cada aplicação, selecionando as bases gordurosas e as proporções a serem empregadas com independência do grau de especialização do formulador

### O uso do CFlexMix proporciona:

- ▶ Simplificar o processo convencional de formulação;
- ▶ Agilizar a determinação de fórmulas ideais para cada situação específica (conjunto de variáveis de influência);
- ▶ Economizar tempo e matéria prima;
- ▶ Ampliar e manter constante a qualidade dos produtos, independente das variações dos elementos envolvidos no processo.

Além de diminuir o trabalho laboratorial, facilitar e acelerar o trabalho de pesquisa e desenvolvimento, o **CFlexMix** também possibilita a automação de todas as operações da planta.

O **CFlexMix** é também adequado para indústrias de cosméticos, que enfrentam desafios similares aos da indústria de alimentos em seus laboratórios, com relação à formulação da mistura de óleos e gorduras.

**PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ESSE E OUTROS PRODUTOS E SERVIÇOS CFLEX**

+55 19 3251 5211  
contato@cflex.com.br  
www.cflex.com.br

Rua Barão de Paranapanema, nº 401A – CEP 13026-010 – Campinas – SP – Brasil

**CFlex**  
Empower your Decisions