



CONCEPTA
ingredients

Catálogo 2024



A Concepta Ingredients é fornecedora de ingredientes para as indústrias de alimentos, de bebidas, farmacêutica, nutracêutica, de aromas, de nutrição e saúde animal, de suplementação e de nutrição esportiva.

Contamos com um vasto portfólio, composto de mais de 50 produtos naturais, orgânicos, sustentáveis e rastreáveis. Oferecemos desde ingredientes da biodiversidade brasileira até insumos com tecnologia agregada, capazes de atender às mais específicas demandas dos setores em que estamos presentes.

Nossa cadeia produtiva está alinhada aos valores defendidos pela ONU, principalmente aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 12 – Consumo e Produção Responsáveis e 15 – Vida Terrestre.

Junto de nossos parceiros, desenvolvemos produtos inovadores, promovendo o desenvolvimento social e econômico local, a proteção ao meio ambiente e o comércio justo.

A nova fábrica da Concepta Ingredients, situada em Valinhos, no interior de São Paulo, está estrategicamente localizada em uma região de forte estrutura logística (rodovias e aeroportos), e conta com um showroom para a apresentação do portfólio aos clientes. A planta ocupa uma área de 7.800m² e une o que há de mais moderno em tecnologia industrial, da produção ao controle de qualidade.

Certificações e Associações





Ingredientes sustentáveis, saudáveis e plant-based

A linha **Bio Abundância** é composta de ingredientes da biodiversidade brasileira voltados aos mais diversos segmentos de mercado.

Além de promover e valorizar os recursos naturais do Brasil, com elementos que conferem sabor, funcionalidade e saudabilidade aos produtos de nossos clientes, a linha Bio Abundância garante a existência de cadeias produtivas que privilegiam os aspectos ambientais, sociais, econômicos e culturais das comunidades e dos biomas onde habitam.

Isso se materializa a partir do Programa Bio Abundância, lançado em 2022 e fruto de décadas de proximidade da nossa equipe com povos tradicionais e de nosso compromisso pioneiro com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU.

O Programa tem cinco pilares:



Promover a inclusão socioeconômica e a redução da desigualdade social



Conservar a floresta viva



Respeitar os povos e comunidades que nela habitam



Incentivar o uso de ingredientes dos biomas brasileiros



Conectar pessoas em uma cadeia virtuosa de valor entre a riqueza da floresta e o mercado

Gostou? Para saber mais, use o QR Code e acesse o site do Programa Bio Abundância!



Aplicações



Bioma Amazônia



Açaí em Pó Orgânico (*Euterpe oleracea*)

- Pó fino derivado 100% da polpa de açaí;
- Cor roxa com leve tom de marrom;
- Contém polifenóis e antocianinas;
- Presença natural de vitaminas.

CERTIFICAÇÕES: BR | EOS | NOP

APLICAÇÕES:



Óleo de Açaí Orgânico (*Euterpe oleracea*)

- Sabor intenso e herbal;
- Contém ômega 6 e 9 e fitoesteróis;
- Presença natural de vitaminas.

CERTIFICAÇÕES: BR | EOS | NOP

APLICAÇÕES:



Castanha-do-Brasil Quebrada (*Bertholletia excelsa*)

- Sabor amanteigado e crocante marcante da amêndoa;
- Contém ômega 6 e 9;
- Presença natural de polifenóis, vitaminas e minerais, sendo o selênio seu destaque.

APLICAÇÕES:



Óleo de Castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*)

- Sabor marcante e amendoado;
- Contém ômega 6 e 9, fitoesteróis e esqualeno;
- Presença natural de vitaminas.

APLICAÇÕES:



Bioma Amazônia



Disponível: Versão desodorizada

Manteiga de Cacau

- Sabor amendoado e gorduroso;
- Contém ômega 9;
- Presença natural de vitaminas e minerais.

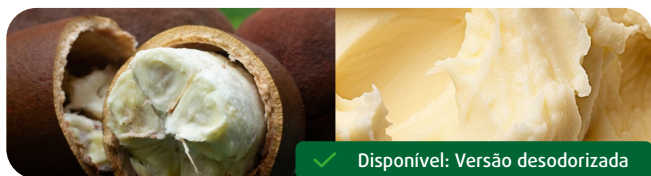
APLICAÇÕES:



Nibs de Cacau

- Sabor intenso de chocolate amargo;
- Contém fibras e proteínas;
- Presença natural de vitaminas, minerais e antioxidante.

APLICAÇÕES:



Disponível: Versão desodorizada

Manteiga de Cupuaçu (*Theobroma Grandiflorum*)

- Sabor intenso e frutado;
- Contém ômega 9, ácido esteárico e fitoesteróis;
- Presença natural de vitaminas.

APLICAÇÕES:



Óleo de Pataú (*Oenocarpus bataua*)

- Sabor suave de oliva;
- Contém ômega 9 e fitoesteróis;
- Presença natural de vitaminas.

APLICAÇÕES:



Óleo de Maracujá (*Passiflora edulis*)

- Sabor marcante e cítrico, que remete ao próprio maracujá;
- Contém ômega 6 e fitoesteróis;
- Presença natural de vitaminas.

APLICAÇÕES:



Bioma Caatinga



Óleo de Licuri (*Syagrus coronata*)

- Sabor marcante e amendoado que remete ao coco tostado;
- Contém ômega 9, ácido láurico, ácido mirístico e fitoesteróis;
- Presença natural de vitaminas.

APLICAÇÕES:



Bioma Cerrado



Castanha de Barú (*Dypteryx alata*)

- Sabor que remete o amendoim e o caju;
- Contém ômega 6 e 9;
- Presença natural de proteína vegetal, polifenóis, vitaminas, e minerais.

APLICAÇÕES:



Farinha de Babaçu (*Attalea speciosa*)

- Pó fino de coloração creme a castanho-avermelhada de sabor leve;
- Alta concentração de amido e fibra;
- Presença natural de polifenóis, vitaminas e minerais.

APLICAÇÕES:



Manteiga Vegetal

100% sustentável e natural

Blend de óleos vegetais da biodiversidade brasileira: **coco, girassol, babaçu e manteiga de cacau;**

Rico em propriedades nutricionais como ácido láurico e ômega 6 e 9;

Substituto natural e vegetal da manteiga de leite (Versão Saborizada ou Natural).



Livre de canola, soja e palma

- Sabor e odor suave de manteiga;
- Consistência delicada e mouthfeel cremoso;
- Presença natural de vitaminas e fitosteróis;
- Sem conservantes;
- Não hidrogenado.

APLICAÇÕES:



Açúcares

A linha de **Açúcares** é composta pelos **Açúcares Demerara e Mascavo Líquido**, provenientes do manejo orgânico, sem uso de insumos químicos e transgênicos (OGMs) em sua produção. Além disso, conta com o tradicional **Açúcar Líquido Invertido**, obtido por meio da hidrólise ácida da sacarose em condições de tempo, temperatura e pH controladas.



Açúcar Demerara Líquido Orgânico

- Sabor leve e delicado, com coloração dourada;
- Derivado de refinamento leve, mantendo os altos valores nutricionais da cana;
- Seu manejo fomenta um modelo de economia circular, em que 100% dos subprodutos gerados são destinados à fertilização do solo do sistema orgânico.

CERTIFICAÇÕES: BR | EOS | NOP

Açúcar Mascavo Líquido Orgânico

- Sabor intenso e frutado, com coloração marrom escuro;
- Contém minerais naturais da cana, com cálcio, magnésio, fósforo, potássio e ferro;
- Presença natural de polifenóis;
- Conhecido como açúcar integral, por não passar por processo de refinamento.

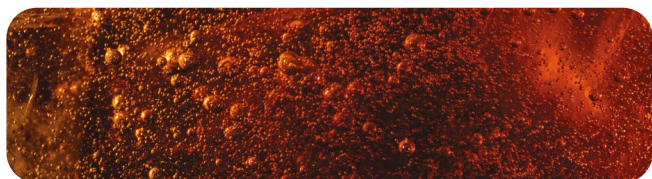
CERTIFICAÇÕES: BR | EOS | NOP



Açúcar Líquido Invertido

- Açúcar líquido invertido com taxa de inversão de 50% a 70%;
- Capacidade de redução da atividade de água;
- Reduz os custos logísticos de armazenamento e transporte, na comparação com o açúcar cristal;
- Diminui o ponto de congelamento e a cristalização;
- Possui poder adoçante 20% superior ao da sacarose pura.

Aditivos



Caramelo

A **Linha de Caramelo** é utilizada nas mais variadas aplicações alimentícias, a fim de conferir, restaurar ou intensificar a cor dos alimentos e das bebidas. É produzida na forma líquida ou em pó, com nuances que variam do amarelo claro ao marrom escuro ou preto.

Caramelo Double Pó (Classe IV INS150d)

- Corante caramelo em pó obtido por meio do processo que utiliza sulfito-amônia;
 - Possui granulometria fina e regular e apresenta alto poder tintorial.
-

Caramelo Double (Classe IV INS150d)

- Corante caramelo líquido que utiliza compostos de amônia e sulfitos como catalisadores para obter um corante de alto poder tintorial.
-

Caramelo Double Lipossolúvel (Classe IV INS150d)

- Corante caramelo líquido obtido por processo sulfito-amônia com adição de emulsificante.
-

Caramelo Sauce/Beer (Classe III INS150c)

- Corante caramelo líquido obtido por meio do processo amoniacal;
 - Compatível com os alimentos com alto teor de sal;
 - Possui carga iônica positiva;
 - Estável para bebidas alcoólicas, como a cerveja.
-

Xarope Caramelo SF (Xarope de cor caramelo)

Intensifica a coloração de alimentos e bebidas, proporcionando um tom castanho-avermelhado.



Lecitina de Soja

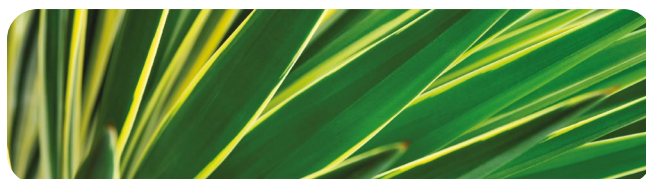
A **Lecitina de Soja** é um emulsificante e estabilizante proveniente de fonte vegetal, desenvolvida para atender diferentes segmentos do mercado.

LPFF - Lecitina de Soja em Pó

- Emulsificante e estabilizante;
 - Umectante e desmoldante;
 - Melhora a textura e a distribuição de ar e gorduras;
 - Melhora a qualidade do produto, com extensão do prazo de validade;
 - Facilita o processo produtivo.
-

LPFF 97 - Lecitina de Soja em Pó (com 97% de Fosfolipídio)

- Emulsificante e estabilizante;
 - Umectante e desmoldante;
 - Melhora a textura e a distribuição de ar e de gorduras;
 - Melhora a qualidade do produto, com extensão do prazo de validade;
 - Facilita o processo produtivo.
-



Saponina de Yucca

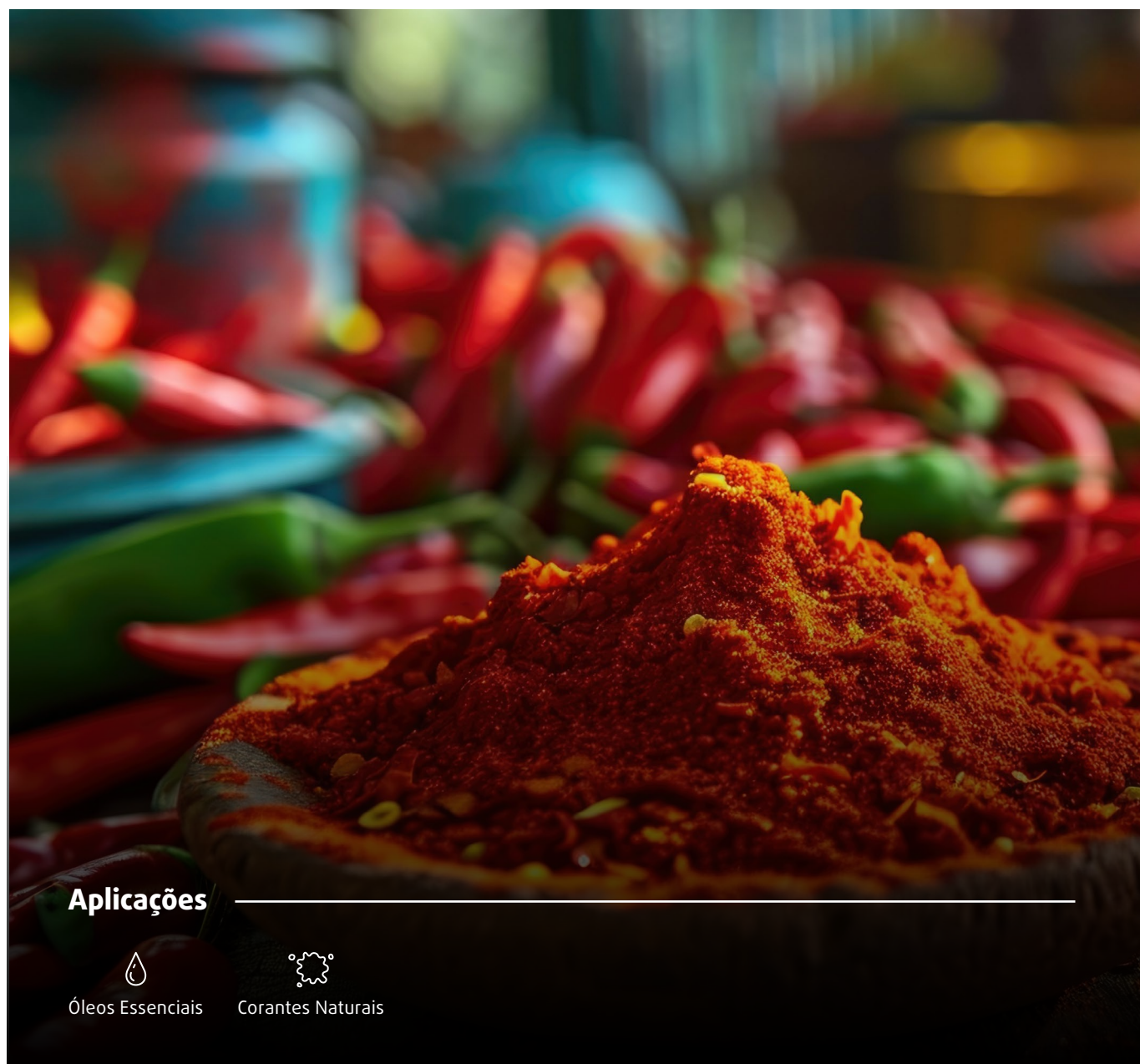
A **Saponina de Yucca** é um emulsificante e espumante de fonte vegetal.

Extratonina Food (Extrato líquido de Yucca schidigera)

- Formação de espumas e estabilização da dispersão da fase gasosa em maior volume e duração;
- Tensoativo natural de saponina com base esteroideal.

Oleoresinas

A linha de **Oleoresinas** é proveniente de fontes vegetais apresentando atributos de cor, aromas, sabores e funcionalidades distintos. As matérias-primas são criteriosamente selecionadas e processadas com alta tecnologia, oferecendo ao mercado ingredientes seguros e eficazes.



Aplicações



Óleos Essenciais



Corantes Naturais

Oleoresina de Alho 

Oleoresina de Capsicum 

Oleoresina de Páprica 

Oleoresina de Pimenta Preta 

Emulsionantes e Estabilizantes

A linha de **Emulsionantes e Estabilizantes** é proveniente de fontes naturais, desenvolvida para atender diferentes segmentos de mercado.



Mono 90

Éster de mono e diglicerídeo de ácidos graxos.

PGPR

Poliglicerol polirricinoleato.

Polisorbato 80

Polisorbato.



Aplicações

- 
 Panificação
- 
 Óleos e Gorduras
- 
 Laticínios
- 
 Confeitaria
- 
 Saborizantes
- 
 Agentes Tecnológicos
- 
 Nutrição

																		
Pães	Bolos	Cereais	Margarinas	Margarinas industriais	Margarinas para folhados	Chantilly	Coberturas em pó	Sobremessas e mousses	Creme para café	Sorvetes	Queijos processados	Cobertura de açúcar	Chocolates	Produtos de batata	Massas	Desmoldantes	Aromas	Nutrição animal
Mono 90 - Éster de Mono e Diglicerídeo de Ácidos Graxos																		
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X			X
PGPR - Poliglicerol Polirricinoleato																		
			X										X			X		
Polisorbato 80 - Polisorbato																		
X										X							X	X

Óleos Vegetais

A linha de **Óleos Vegetais** foi desenvolvida para atender aos setores farmacêutico, de alimentos funcionais e suplementos nutricionais. Ela é produzida por parceiros mundiais, selecionados por criteriosos padrões de qualidade e tecnologia.



Óleo de Borragem (*Borago officinalis*)

Óleo de Borragem Refinado

- A mais abundante fonte vegetal do ácido gama-linolênico (GLA).



Óleo de Cártamo (*Carthamus tinctorius*)

Óleo de Cártamo Prensado a Frio

- Alto teor de ácidos graxos essenciais;
- Contém alta concentração de ácido oleico.



Óleo de Coco (*Cocos nucifera*)

Óleo de Coco Extra Virgem, Óleo de Coco Virgem e Óleo de Coco Refinado

- Contém ácidos graxos de cadeia média e ácido láurico.



Óleo de Prímula (*Oenothera biennis*)

Óleo de Prímula Refinado

- Alto teor de ácido linoleico e ácido gama-linolênico.



Óleo de Gergelim (*Sesamun indicum*)

Óleo de Gergelim Refinado

- Contém ômega 6 e 9 e vitamina E;
- Contém alta concentração de ácido linoleico e ácido oleico.



Óleo de Rícino (*Ricinus communis*)

Óleo de rícino extra palle

- Contém ácido ricinoleico.



Óleo de Girassol (*Helianthus annuus*)

Óleo de Girassol Prensado a Frio e Óleo de Girassol Refinado

- Contém ômega 6 e 9 e vitamina E.



Óleo de Semente de Uva (*Vitis vinifera*)

Óleo de semente de uva Refinado

- Contém ômega 6, vitamina E e antioxidantes.



Óleo de Linhaça (*Linum usitatissimum*)

Óleo de Linhaça Prensado a Frio e Óleo de Linhaça Refinado

- Uma das principais fontes vegetais de ômega 3.



Óleo de Soja (*Glycine max*)

Óleo de Soja Refinado

- Alta concentração de ácido linoleico e ácido oleico;
- Presença natural de vitamina E.



Óleo de Milho (*Zea mays*)

Óleo de milho Refinado

- Contém ômega 6 e 9.



TCM: Triglicerídeos de Cadeia Média

(Triglicerídeos do ácido cáprico/caprílico)

TCM de Palma e TCM de Coco

- Contém C8 e C10.

Insumos Farmacêuticos

Fabricada pelos parceiros mundiais da Concepta Ingredients, a linha de **Insumos Farmacêuticos** é composta por produtos selecionados de forma criteriosa e desenvolvidos especialmente para atender aos rígidos padrões das indústrias farmacêuticas.



Adjuvante de Vacina

Ultra Dry 100Q (*Extrato Purificado de Quillaja saponaria Molina*)

Aditivo adjuvante de vacina de ação imunoestimulante.

QSA II (*Extrato de Quillaja saponaria Molina*)

Aditivo adjuvante de vacina de ação imunoestimulante.

Surfactante e Veículos Farmacêuticos

Polisorbato 80 (*Monoleato de Sorbitana Etoxilado*)

Surfactante de uso farmacêutico.

Oleato de Etila (*Éster de Álcool Etilico com Ácido Oleico*)

- Carreador de ativos farmacêuticos;
- Rápida absorção cutânea.

PG C8/C10 (*Propilenoglicol Dicaprato Dicaprilato*)

- Carreador de ativos farmacêuticos de alta espalhabilidade.

TCM: Triglicerídeos de Cadeia Média

(*Triglicerídeos do Ácido Cáprico/Caprílico*)

- Carreador de ativos farmacêuticos;
- Elevado coeficiente de propagação;
- Alta espalhabilidade.

Nutrição Animal

A linha **Nutrição Animal** é formada por ingredientes registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), fabricados pelos parceiros mundiais da Concepta Ingredients.



Extratonina Pet (*Extrato de Yucca schidigera*)

- Aditivo adsorvente de odor;
- Rico em resveratrol, saponinas e antioxidantes típico (yuccaols);
- Teor de saponina (Mín. 6,5%).

Espécies



Para todas as espécies animais

Aplicações



Alimentos, rações, suplementos e petiscos



A Concepta Ingredients faz parte do Grupo Sabará, uma empresa genuinamente brasileira e reconhecida por sua capacidade de inovação e adaptação. Com quase 70 anos de história e já há três gerações, o Grupo Sabará supera desafios e se destaca nos mercados em que atua.

Somos especializados no desenvolvimento de tecnologias, soluções e matérias-primas de alta performance para os setores de tratamento de água no saneamento e na indústria; de nutrição e saúde animal; e de alimentos e bebidas.

O nosso compromisso, porém, vai muito além da oferta de produtos e serviços inovadores. Todas as nossas atividades estão alinhadas aos princípios de governança ambiental, social e corporativa (ESG), com foco no bem-estar das pessoas da nossa geração e das gerações futuras.

O desenvolvimento de nossas soluções conta com conhecimento e tecnologia 100% nacionais, fator que contribui para o Brasil se tornar referência em pesquisa em prol de um planeta sustentável.

Atuamos em todo o território nacional e também estamos presentes em países da América do Sul, América do Norte, Ásia e Europa.



São Paulo | Tatuapé

Rua Vilela, 652 - 17º Andar
03314-000 | São Paulo SP - Brasil
Telefone: +55 11 2643-5000

São Paulo | Valinhos

Al. Flávia, 196
12278-180 | Valinhos - SP - Brasil
Telefone: +55 19 3115-1315

www.conceptaingredients.com
vendas@conceptaingredients.com

 @conceptaingredients_oficial

 @concepta-ingredients

