

FOLHA DO ABC

O ABC EM PRIMEIRO LUGAR

HOME EDITORIAL OPINIÃO POLÍTICA NEGÓCIOS CIDADES EDUCAÇÃO SAÚDE SOCIAL

Autos | Esportes | Gastronomia | Turismo | Vitrine | Expediente

Logi

Network Access Message: The page cannot be

PUBLICIDADE

Ajinomoto apresenta tendências da indústria alimentícia

Na próxima quinta-feira (5 de julho) profissionais da Ajinomoto ministrarão aulas para um grupo de 40 estudantes dos cursos de engenharia de alimentos, técnico em alimentos e gastronomia da Escola de Engenharia Mauá. O objetivo é promover maior integração com o meio acadêmico divulgando tecnologias que auxiliam o desenvolvimento de alimentos saborosos, acessíveis e saudáveis.

Segundo Marcelo Machado, gerente de área da Divisão Food Ingredients da Ajinomoto, "contribuímos para a formação destes futuros profissionais, apresentando os benefícios tecnológicos oferecidos pelos ingredientes da Ajinomoto. É uma forma de cooperarmos para oferecer uma alimentação prazerosa e saudável para as pessoas". Na ocasião, será apresentada a enzima transglutaminase ACTIVA, presente em animais e vegetais, oferece benefícios como: melhorar o aproveitamento de aparas de carne, auxiliar na redução de sódio e reduzir o desperdício no fatiamento de presunto, mortadela, salame, etc.

VESTIBULARE!

SE

TURMAS DE

Faça parte da turma e a maior parte das nas melhores univ

O melhor co preparar par também

CONCU

www.si

www.faceboo



LEIA NA ÍNTEGRA

FOLHA DO

Vices serão homologados



P&A PET SHOP

FESTIVAL DE SUSHI E SASHIMI À VONTADE

© 2012 FOLHA DO ABC