

Casa nova


Recém-inaugurado, o BRF Innovation Center pretende se tornar referência na criação de novos negócios

Yuri Vaconcelos

Reconhecida como uma das 100 empresas mais inovadoras do planeta pela publicação de negócios *Forbes*, a multinacional brasileira BRF, uma das gigantes globais do setor de alimentos, inaugurou em junho de 2013 seu novo centro de pesquisa e desenvolvimento. Com 10 mil metros quadrados de área, a instalação, batizada de BRF Innovation Center, foi construída em Jundiaí, a cerca de 60 quilômetros da capital paulista, de acordo com os princípios da arquitetura sustentável e conta com laboratórios e equipamentos de última geração, cozinhas experimentais e minifábricas para produção-piloto. A unidade será responsável pelas inovações em carnes e pratos prontos, margarinas e proteínas vegetais. Os projetos do setor agropecuário permanecerão distribuídos entre várias unidades produtivas. Segundo Nilvo Mittanck, vice-presidente de operações e tecnologia da BRF, o Innovation Center foi planejado para ser um marco em desenvolvimento tecnológico no setor de alimentos no Brasil e no mundo. “Ele será uma referência dentro e fora da companhia, tanto na criação de novos negócios quanto na solução de problemas. Nosso objetivo é ganhar tempo nos projetos e no atendimento aos clientes.”

O novo centro de Pesquisa e Desenvolvimento (P&D) foi montado no mesmo complexo onde já operavam um centro de distribuição e o labora-

tório de referência da companhia. A BRF é uma associação da Sadia e da Perdigão instituída em 2009. A unidade de Jundiaí reúne as atividades que antes eram executadas nos centros de pesquisa da Perdigão, em Videira, Santa Catarina, e da Sadia, no bairro paulistano de Vila Anastácio. A concentração das atividades de inovação em um único local, de acordo com a companhia, favoreceu a sinergia entre os pesquisadores e a equipe de *marketing*, que está baseada em São Paulo. “Com isso, ficamos mais sintonizados com as expectativas do consumidor”, diz Ralf Piper, diretor de P&D e qualidade da BRF. Outra vantagem do Innovation Center é sua localização estratégica junto a importantes polos tecnológicos e mercados consumidores. “O fato de Jundiaí estar próxima de grandes centros de pesquisa e universidades, como USP [Universidade de São Paulo], Unicamp [Universidade Estadual de Campinas], IPT [Instituto de Pesquisas Tecnológicas do Estado de São Paulo] e unidades da Embrapa [Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária], também foi um fator relevante na hora de escolher a cidade como sede de nosso centro de inovação”, explica Piper, que é graduado em medicina veterinária e começou a trabalhar na Sadia em 1991. O novo centro de pesquisas custou R\$ 58 milhões e emprega 150 profissionais, entre engenheiros de alimentos, nutricionistas, químicos, farmacêuticos e veterinários.



A partir da esquerda: Gustavo Ribeiro, Paulo Guarnieri, Adriana Martin, Maria Cristina Lui, José Roberto Gonçalves e Ralf Piper



brf



EMPRESA

BRF

Innovation Center
Jundiaí, SP

**Nº de funcionários
no centro**
150

Principais produtos
Carnes (aves, suínos
e bovinos), alimentos
industrializados
(margarinas e massas)
e produtos lácteos

**Faturamento da
empresa em 2012**

R\$ 28,5 bilhões

O projeto do BRF Innovation Center faz parte da meta da companhia de duplicar, até 2015, os investimentos em pesquisa, desenvolvimento e inovação – a empresa não divulga o valor total investido na área. Dividido em quatro áreas – criação e pesquisa, aplicação, cozinha e análise sensorial –, a maior novidade de sua estrutura é a existência de uma planta-piloto na área de aplicação, composta por minilinhas de produção para realização de testes e acompanhamento das diversas fases de desenvolvimento de projetos de produtos e embalagens. “Agora não precisamos mais depender das unidades produtivas para realizar essas avaliações. Podemos simular produção em larga escala, projetar custos e testar parâmetros de processos e características de qualidade dos novos produtos”, ressalta Mittanck.

A planta-piloto abriga linhas de processamento de produtos à base de carne como embutidos e produtos empanados, margarinas, massas e doces, além de embalagens. Os ambientes são personalizados e adaptáveis a diferentes tipos de equipamentos e processos. “Essa nova instalação trará ganhos de produtividade, porque permitirá transformar uma produção em escala-piloto em industrial. Isso nem sempre é fácil de fazer numa fábrica, porque é preciso aguardar o momento ideal na linha de produção para testar a inovação”, conta José Roberto Gonçalves, gerente de planejamento da qualidade e gestão do conhecimento do BRF Innovation Center.

Outro diferencial do complexo são as cinco cozinhas experimentais destinadas a clientes estratégicos do grupo, entre eles McDonald’s, Burger King,



1 Placa com cultura de bactérias

2 Análise e verificação de peso de produto

3 Nos tubos, meio de cultura de sementes

4 Amostras de alimentos para medição de pH

Pizza Hut e Subway. “Criamos cozinhas específicas para contas globais. Nelas reproduzimos a instalação dos clientes, com equipamentos semelhantes, e fazemos o desenvolvimento de produtos em conjunto”, afirma Gonçalves. Essas cozinhas também são espaço para realização de treinamentos, ações de divulgação e testes sensoriais. “Fazemos testes cegos dos nossos produtos com funcionários treinados capazes de perceber pequenas diferenças de sabor, odor e textura. Em São Paulo é realizada a análise sensorial com o consumidor final”, explica.

LANÇAMENTOS INOVADORES

Proprietária das marcas Perdigão, Sadia, Batavo e Elegê, entre outras, a BRF, que no início de suas atividades tinha o nome de Brasil Foods, é um dos maiores participantes globais no setor alimentício. Com uma receita líquida de R\$ 28,5 bilhões em 2012, ela atua nos segmentos de carnes (aves, suínos e bovinos), alimentos processados de carnes, lácteos, margarinas, massas, pizzas e vegetais congelados. A empresa emprega 114 mil funcionários e opera 50 fábricas no país. Além delas, conta com nove unidades industriais na Argentina e duas na Europa, sendo uma na Inglaterra e outra na Holanda. Uma nova unidade fabril está programada para ser inaugurada em Abu Dabi, nos Emirados Árabes Unidos, no primeiro semestre de 2014. A decisão de se instalar no Oriente Médio é justificada pelo fato de essa região ser um mercado fundamental para a companhia, que exporta seus produtos para mais 120

países dos cinco continentes. Na China, a BRF consolidou recentemente uma *joint-venture* com a Dah Chong Hong Limited para distribuição de seus produtos no mercado daquele país.

O centro de P&D de Jundiá é responsável por boa parte dos novos lançamentos que a BRF colocará no mercado brasileiro e mundial nos próximos anos. A empresa tem em seu portfólio mais de 3 mil produtos, dos quais 450 lançados em 2012. Em 2013 entregou ao mercado, até o terceiro trimestre, 169 produtos, além das extensões de linha que representam um número bem maior. Desses, nem todos representam produtos inovadores e diferenciados, como explica o diretor Ralf Piper. “Podem ser um iogurte com novo sabor ou uma lasanha que passou a ser fabricada em outro tamanho. Os produtos inovadores, realmente diferenciados, são chamamos de plataforma de ruptura.” Exemplos desses produtos são a linha de maionese fabricada com óleo de girassol da Perdigão, a família de lasanhas da Sadia produzidas com massa integral e o iogurte grego líquido da Batavo, o primeiro do gênero lançado no país.

As novidades da BRF, no entanto, não se limitam ao lançamento de novos produtos. A companhia também investe em processos tecnológicos inovadores e em pesquisas para redução de sódio, gordura e açúcar em seus produtos. “A busca por alimentos mais saudáveis é um desafio permanente do setor de inovação”, diz Piper. Por meio do trabalho de um grupo de pesquisadores liderado pelo engenheiro químico Paulo Donizeti Guar-

nieri, a empresa obteve avanços no desenvolvimento de uma substância que pode substituir o sal em seus alimentos. “Além de conferir sabor à comida, o sal também é importante para conservação dos alimentos. Ele mantém a estabilidade do produto, garantindo o prazo de validade”, explica Guarnieri. O problema é que seu consumo em excesso está associado a algumas doenças crônicas, entre elas a hipertensão. Isso fez com que o Ministério da Saúde e a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos (Abia) firmassem em 2011 um pacto para redução do teor de sódio em alimentos industrializados. “Não podemos revelar maiores detalhes, mas posso dizer que essa substância alternativa ao sal já é aplicada experimentalmente em nossos produtos”, revela o diretor de P&D.



ALTA PRESSÃO

Outra inovação recente, na área de processos, está relacionada à esterilização de produtos fabricados à base de carnes. A equipe coordenada pelo consultor técnico Gustavo Menengoti Ribeiro testa há meses um novo equipamento responsável por um processo de pasteurização a frio. “Seremos a primeira empresa de carnes do Brasil e a segunda em todos os setores a adotar a tecnologia HPP, sigla em inglês para *high pressure pasteurization* [pasteurização a alta pressão]”, conta Ribeiro. Segundo ele, a vantagem desse processo de pasteurização a frio é que ele mantém as características sensoriais do alimento, alterando minimamente seu sabor e textura. “Essa tecnologia deverá ser aplicada em alguns produtos de maior valor agregado entre

dois e quatro anos”, diz o pesquisador da BRF. “Ela pasteuriza qualquer alimento. É como se o produto fosse mergulhado numa coluna d’água de 60 quilômetros de profundidade, reduzindo de forma drástica a presença de microrganismos.”

Um dos pilares da inovação da empresa é o trabalho conjunto com universidades e centros de pesquisa. A área de inovação aberta é coordenada pela engenheira de alimentos Maria Cristina Youn Lui e pela química Adriana Regina Martin. “Temos

Um projeto na área de processos é o primeiro dentro da política de inovação aberta da empresa

entre 20 e 30 projetos de inovação aberta estabelecidos com instituições de ponta, entre elas USP, Unicamp, Universidade de Santa Maria [UFSM], no Rio Grande do Sul, IPT e Embrapa Agroindústria, no Rio de Janeiro. Buscamos financiar projetos focados em pesquisa aplicada e no desenvolvimento de novas tecnologias e processos”, diz Adriana. A área também é responsável por obter recursos para inovação com órgãos de fomento à pesquisa como Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e Financiadora de Estudos e Projetos (Finep).

A primeira parceria firmada desde que a política de inovação foi formalizada, há três anos, aconteceu com o Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFSM. “Não posso dar detalhes sobre o projeto, por ser sigiloso. Mas posso afirmar que se tratou de uma inovação da área de processos”, diz Maria Cristina. “Ao se aproximar da academia, que é onde se faz pesquisa de ponta, compartilhamos recursos humanos e aceleramos a formação de nossos profissionais. Os projetos, que consolidam a inovação na BRF, são positivos para a companhia e para as instituições parceiras”, diz Ralf Piper. ■

INSTITUIÇÕES QUE FORMARAM OS PESQUISADORES DA EMPRESA

Ralf Piper, médico veterinário, diretor em P&D e qualidade	Universidade Federal do Paraná (UFPR): graduação; Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC): mestrado
José Roberto Gonçalves, engenheiro de alimentos, gerente de planejamento, qualidade e gestão	UFSC: graduação; Fundação Getúlio Vargas (FGV): MBA
Paulo Donizeti Guarnieri, químico e engenheiro químico, consultor técnico de P&D	Universidade de São Paulo (USP): graduação; USP: mestrado
Maria Cristina Youn Lui, engenheira de alimentos, especialista em P&D	Universidade Estadual de Campinas (Unicamp): graduação; Unicamp: mestrado; FGV: MBA
Adriana Regina Martin, química, especialista em inovação	Universidade Federal de São Carlos (UFSCar): graduação; UFSCar: Mestrado; UFSCar e Universidade de Wisconsin (EUA): doutorado UFSCar: pós-doutorado
Gustavo Menengoti Ribeiro, engenheiro mecânico, consultor técnico de P&D	UFSC: graduação; USP e Unicamp: MBA