

Boletim 1 / abril 2024, São Paulo

#anugabrazil

## Boletim 3

# Embrapa fomenta o desenvolvimento de carne bovina sustentável



Abrindo a programação do auditório principal no terceiro e último dia de Anuga Select Brazil, Ana Euler, diretora-executiva de negócios da Embrapa, ministrou a palestra 'Inovação Aberta'. Ela explicou como, através do acesso à tecnologia de ponta e parcerias com start-ups, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária desenvolve produtos com pegada de carbono próxima a zero.

A executiva iniciou sua fala com um breve histórico da companhia que, em apenas 50 anos, transformou o Brasil de importador de alimentos em um dos maiores exportadores. Atualmente com um corpo de mais de 20 mil pesquisadores, 90% dos quais são doutores, a Embrapa investe na pesquisa de bioinsumos, como o BiomaPhos, que reduz a dependência de fósforo importado, ou no processo de fixação biológica de nitrogênio, que dispensa adubação química e reduz a emissão de gases de efeito estufa.

Em termos de produto, a estrela da apresentação foi a marca de carnes Viva, que possui cortes como entrecôte embalado a vácuo. Fruto de uma parceria com o frigorífico Marfrig, tem como origem gado criado em pastos sustentáveis, sem desmatamento, e que, com isso, reduz drasticamente o teor das emissões de efeito estufa.

### Serviço:

**Anuga Select Brazil**

**Data:** 9 a 11 de abril de 2024

**Horário:** 10h às 19h

**Local:** Distrito Anhembi (entrada pelo Pavilhão 5 -portão 38)

**Endereço:** Av. Olavo Fontoura, 1209 - Santana, São Paulo - SP.

**Parceiros Estratégicos:** ABIA, ABIR, ABRASEL, APEX-BRASIL, EMBRAPA e EXPO SUPERMERCADOS.

*Sobre a Anuga Select Brazil - É organizada pela Koelnmesse Brasil em parceria estratégica com diversas entidades do setor de Alimentos e Bebidas, que fomentam a vinda de compradores nacionais e internacionais ao evento, sendo uma oportunidade de todos se encontrarem em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria. O evento acontece de 9 a 11 de abril de 2024, no Distrito Anhembi, em São Paulo.*

*Sobre a Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec: A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: Brasil, China, Índia, Itália, Japão, Tailândia, Estados Unidos e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.*

Mais informações: <https://anuga-brazil.com.br/>

**Anuga Brazil nas redes sociais:**

**Facebook:** facebook.com/anugabrazil

**Instagram:** anugabrazil

**LinkedIn:**<https://www.linkedin.com/company/anuga-brazil/>

**Youtube:**[https://www.youtube.com/channel/UCebO5\\_epuMPam5T6hBHVOjQ](https://www.youtube.com/channel/UCebO5_epuMPam5T6hBHVOjQ)

Fotos da edição de 2023 e do evento de lançamento da Anuga Brazil 2024 acesse [aqui](#)

**Informações para imprensa:**

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

(11) 3030-9463 | 3030-9404 | 99228-7836

[www.2pro.com.br](http://www.2pro.com.br)

Em caso de publicação, agradecemos o envio de um exemplar.