





Índice

4

A Goemil

6

Missão, visão,
valores
e princípios

8

Segurança
alimentar

9

Tecnologia
em produção
e certificações

10

Proteína
concentrada
de soja

12

Proteína
texturizada
de soja

14

Proteína
texturizada de
soja granulada

17

Proteína texturizada
de soja em pó

18

Pré-farinha
de soja

20

Farinha
de soja

22

Óleo de soja
degomado

24

Lecitina
de soja

Nutrição
animal

28

Farelo de
soja tostado

30

Casca
de soja



Planta industrial em Palmeiras de Goiás / GO



Sede administrativa de Lajeado / RS

A Goemil S/A Indústria de Produtos Alimentícios nasceu da parceria de duas indústrias alimentícias com sede no Rio Grande do Sul através da joint venture pelas empresas Baldo S/A Indústria Comércio de Exportação e Bremil S/A Indústria de Produtos Alimentícios.

O Complexo Industrial iniciou suas atividades em julho de 2011 e está situado em Palmeiras de Goiás/GO, como parte da estrutura a Goemil ainda conta com o escritório administrativo localizado em Lajeado/RS.

A Companhia está há mais de uma década dedicando suas atividades ao mercado alimentício, com processamento de soja e seus derivados e na indústria de proteínas concentradas e texturizadas de soja, atendendo clientes no mercado nacional e internacional com produtos para o consumo humano e animal, atuando sempre dentro das normas de segurança alimentar e com controle absoluto da qualidade dos produtos gerados.

Voltada ao bem-estar de seus colaboradores e focada nos clientes e suas necessidades, a Goemil tornou-se uma empresa completa no desenvolvimento de produtos com seu DNA exclusivo. A empresa possui como objetivo auxiliar a indústria alimentícia a obter melhores resultados com produtos diferenciados e de qualidade no mercado consumidor atual.



Missão

Entregar soluções em produtos derivados de soja de forma sustentável e transparente.

Valores

Confiança: construímos parcerias sinceras e sólidas.

Ética: atuamos de forma profissional, responsável e honesta.

Empatia: compreendemos, aceitamos e reconhecemos as diferenças.

Paixão: enaltecemos a vontade de fazer: “brilho nos olhos”.

Respeito: estabelecemos relações de respeito com colaboradores, clientes, fornecedores, sociedade e meio ambiente.

Visão Permanente

Ser reconhecido pela inovação e sustentabilidade na fabricação de proteínas alimentícias no mercado global.

Propósito

Cuidar da leveza do ambiente, provendo rentabilidade e sustentabilidade na geração de alimentos saudáveis.



Segurança Alimentar

Somos pioneiros na certificação de separação total da soja transgênica e convencional, com um processo interno rigoroso e extremamente seguro. Nossa estrutura trabalha com operações distintas conforme a origem do grão, desde o transporte, descargas, silos, máquinas de processamento e envase.

Os produtos da Goemil são elaborados e desenvolvidos sobre rigorosos sistemas de controles de qualidade e pesquisa, por conta da nossa expertise em técnicas industriais avançadas de conservação dos ativos naturais da soja, que convergem a excelentes resultados ao entregar um produto saudável e com qualidade.



Tecnologia em produção

A Goemil visando atender seus padrões de qualidade, atua fortemente na seleção de seus fornecedores de soja, buscando somente adquirir grãos padronizados e com origem reconhecida.

A empresa investe constantemente em tecnologias no processamento de soja, com o objetivo de manter a qualidade da proteína natural e garantindo ao seu portfólio de produtos nos mais exigentes padrões de qualidade do mercado, tornando assim apta a vender tanto para o mercado interno quanto para o externo.

Disponibilizamos ao mercado uma das mais completas linhas de derivados de soja, de fonte natural e renovável.

Certificações Goemil





Proteína concentrada de soja

Proteínas concentradas de soja são derivadas da farinha de soja, resultando em pó fino com alto teor proteico (65% a 75% em base seca). Amplamente usadas na indústria alimentícia, substituem proteínas de carne e laticínios em produtos como hambúrgueres vegetais e leite de soja. Melhoram textura, sabor e valor nutricional, além de estabilizar alimentos, sendo opção versátil e sustentável para formulações modernas.

Dicas e vantagens

- Ricas em proteína vegetal;
- Atuam na substituição de proteínas animais em alimentos;
- Melhoram textura, estabilidade e perfil nutricional;
- Redução nos custos, através do alto rendimento;
- Promove uma dieta equilibrada ou vegana, fonte alternativa para restrições alimentares.

Aplicabilidade

Amplamente utilizada em alimentos processados como hambúrgueres vegetais, salsichas e nuggets, oferecendo textura similar à carne. É essencial em produtos lácteos à base de soja, contribuindo para a consistência e nutrição. É comum em barras de proteína e suplementos, melhorando sabor e textura. Em panificação e confeitaria, aumenta o teor proteico e estrutura da massa. Também presente em cereais matinais, snacks, alimentos infantis e produtos sem glúten, promovendo valor nutricional e funcionalidade.

Embalagem

Sacos de 10 a 20 kg

Shelf life

360 dias



Proteína texturizada de soja

A proteína texturizada de soja é derivada da farinha desengordurada de soja, processada por extrusão para criar flocos, grânulos ou tiras. Por suas características de hidratação e retenção de água, são utilizadas na indústria alimentícia como substituto da carne, em pratos versáteis, vegetarianos e veganos, principalmente para fins de redução de custos, melhoria na textura e absorção de sabores e elevação de valor proteico ao produto.

A proteína texturizada de soja possui valores de proteína superiores a 50% em base seca.

Dicas e vantagens

- Atuam como substituto de carne;
- Aumentam o teor proteico do produto final;
- Reduzem os custos de produção, através do alto rendimento;
- Para alimentação vegana ou alternativa substituta a dietas com restrições alimentares.

Aplicabilidade

Utilizada em diversos segmentos da indústria alimentícia, como hambúrgueres, almôndegas, salsichas, mortadelas, linguiças, produtos de panificação, massas, chocolates, cobertura para pizzas, molhos em substituição à carne, sopas, farofas, cereais, granolas, pratos congelados e plant-based.

Embalagem

Material: Plástico
Sacos de 10 a 20kg

Shelf life

360 dias



Proteína texturizada de soja granulada

A proteína texturizada de soja granulada, após hidratada, apresenta textura similar à da carne, sendo aplicada para aumentar suculência, maciez e valor proteico no produto final.



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA NATURAL 3.5 MM



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA NATURAL 4.8 MM



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA CARAMELO 4.8 MM



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA ROSA 4.8 MM



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA NATURAL 6 MM



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA CARAMELO 6 MM



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA NATURAL 10 MM



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA CARAMELO 10 MM



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA
GRANULADA NATURAL REF.35



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA
GRANULADA CARAMELO REF.35



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA
GRANULADA NATURAL REF.36



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA
GRANULADA CARAMELO REF.36

Proteína texturizada de soja em pó

A proteína texturizada de soja em pó é indicada para aplicação em produtos em pó, cremes ou pastas, onde não há a necessidade de destacar o formato da proteína.



PROTEÍNA TEXTURIZADA
DE SOJA NATURAL PÓ



PROTEÍNA TEXTURIZADA
DE SOJA ROSA PÓ



Pré-farinha de soja

A Pré-farinha de soja é obtida a partir de sementes de soja pelo processo de tratamento térmico adequado, resultando em flocos de cor branca a cremosa.

É um produto rico em proteínas, superiores a 50% em base seca e baixo teor de gordura.

Aplicabilidade

Os flocos de soja são usados na fabricação e preparações como biscoitos, massas, sopas, molhos, rações animais e utilizado nas indústrias farmacêuticas.

Cor

Creme

Aspecto

Flocos

Embalagem

Big Bag de 1.000 kg

Shelf life

360 dias



Farinha de soja

Apresenta os nutrientes e benefícios do grão no estado natural, pois em sua produção há controle adequado de temperatura e com isso é possível manter a cadeia proteica íntegra e funcional.

Aplicabilidade

Utilizado na confecção de farinhas em indústrias de panificações para elaboração de pães, massas, biscoitos e outros produtos similares.

Cor

Creme

Aspecto

Em pó - Granulada

Embalagem

Big Bag até 1300 kg
Sacos de 20 kg

Shelf life

360 dias



Óleo de soja degomado

O óleo de soja é obtido através do processamento de extração dos subprodutos do grão de soja e posterior degomagem através da centrifugação.

Aplicabilidade

Biodiesel: combustível renovável e biodegradável para motores movidos a diesel, sendo como base a matéria-prima óleos vegetais e gorduras animais;

Indústrias de alimentação humana: na fabricação de óleo de cozinha, maionese, margarina e gordura vegetal, entre outros;

Indústrias químicas;

Fabricação de rações animais.

Cor

Amarelo

Aspecto

Líquido límpido

Embalagem

Produto comercializado à granel

Shelf life

180 dias



Lecitina de soja

A lecitina de soja é obtida através da centrifugação do óleo de soja bruto e é formada por compostos orgânicos ricos em fósforo. Este produto atua como agente emulsificante natural, também, relacionadas à molhabilidade e dispersibilidade quando adicionado a líquidos imiscíveis, como água e óleo.

Aplicabilidade

É utilizada nas indústrias de alimentos, indústrias químicas, farmacêuticas e de ração animal, com vasta aplicação e funcionalidade.

Cor

Âmbar

Aspecto

Líquido espesso de densidade homogênea

Embalagem

À granel
Tambor de 200 kg
IBC DE 1.000 kg

Shelf life

540 dias



Nutrição animal





Farelo de soja tostado

Farelo de soja tostado, resultante do processo de extração de óleo de soja. Indicado para a produção de rações para a alimentação animal, contendo alto teor de conversão de proteína, e ganho de peso, garante a correta formulação das rações e suplemento a alimentação animal em larga escala.

Dicas e vantagens

- Melhoria na digestibilidade e mais sabor na ração;
- Alto teor energético;
- Aumento de ganho de peso mais rápido.



Cor

Caramelo



Aspecto

Granulado fino



Embalagem

Produto comercializado
à granel



Shelf life

360 dias



Casca de soja

A casca de soja é a parte externa do grão, obtida por separação durante o processamento da soja. Altamente indicado para a nutrição animal, podendo ser utilizada em suplementos, rações e/ou dietas, atua como potencial volumoso, desempenhando papel fisiológico de fibra.



Cor

Caramelo



Aspecto

Granulado fino ou grosso



Embalagem

Produto comercializado
à granel



Shelf life

360 dias



Alimentando seu futuro

Rodovia GO 050, Km 07

Fazenda Suçuapara

Palmeiras de Goiás/GO

falecom@goemil.com.br

62 3142.1915

Proteína texturizada

de soja: Ramal 3113 ou 3114

Farelo e óleo: Ramal 3110

Casca de soja: 3305

goemil.com.br

@goemil.oficial

Acesse nosso
catálogo digital

