

**CULTIVOS PARA YOGURES INDULGENTES Y MÁRGENES MAYORES
OPCIONES PARA AUMENTAR LA RENTABILIDAD CON TEXTURA PREMIUM**

Sabemos que la industria de los lácteos fermentados está bajo presión constante para seguir siendo rentable en medio de un escenario de aumento de los costos. Paralelamente al aumento de los precios de la leche en general, los precios de la leche en polvo descremada variaron mucho en los últimos cinco años y la tendencia general es que siguen aumentando, lo que resulta en un aumento de los costos de las formulaciones para los productores de yogur. El gráfico a la derecha muestra que la leche en polvo descremada ha aumentado en un 50 % en los últimos años. A medida que el mercado lácteo se vuelve más competitivo, los productores están mejorando continuamente su búsqueda para recuperar valores ocultos en sus operaciones, como la reducción de los costos de producción, el aumento de la productividad, el aumento de los márgenes de los productos y la reducción de los desperdicios en las cadenas de suministro. Por

PRECIOS DE LA LECHE DESCREMADA (USD)*



*Global Dairy Trade, 2020

otro lado, vivimos en un momento en que la comida se prepara y consume más que nunca en casa y los productores lácteos tienen la oportunidad de entretener al consumidor con nuevas experiencias de consumo. En particular, una encuesta realizada a nivel mundial por Chr. Hansen con consumidores (Estudio de consumo, 2025) sugiere que la textura de los alimentos es cada vez más importante, con siete de cada diez consumidores afirmando

que experimentar una textura diferente hace que el tiempo para comer y beber sea más interesante. Además, la conciencia sobre el mantenimiento de la salud es un tema que sigue siendo relevante. Los consumidores están cada vez más centrados en la búsqueda del bienestar y seis de cada diez consumidores informan que la aparición del COVID-19 ha aumentado su enfoque en la salud inmunológica y en el bienestar general.



CULTIVOS PARA YOGURES INDULGENTES: MÁRGENES MAYORES Y TEXTURA PREMIUM

En un mundo con muchas tendencias divergentes, los consumidores están expresando su preferencia por alimentos naturalmente funcionales o aquellos que consideran saludables y capaces de ofrecer algún beneficio intrínseco. Según un estudio de tendencias de New Nutrition Business (2019), los consumidores se están volviendo cada vez más exploradores de alimentos y cada vez están más dispuestos a experimentar y adoptar nuevas texturas y diferentes sabores. El lanzamiento de nuevos cultivos de la línea YoFlex® Premium representa un capítulo importante en nuestra misión de contribuir a que la industria de los lácteos fermentados siga siendo competitiva y relevante, lo que permitirá desarrollar yogures sabrosos, saludables, convenientes y seguros mientras mantiene precios que entregan buena relación costo-beneficio al consumidor y buenos márgenes al productor. El alcance de textura y sabor indulgentes, combinando una percepción alta de espesor en boca y firmeza del gel con un rendimiento del cultivo robusto para un sabor suave, se produce a través de la formación de exopolisacáridos (EPS) producidos durante la fermentación que mejoran naturalmente la textura, la sensación en la boca y la estabilidad del yogur. Siempre estamos trabajando para comprender mejor las diferencias entre los EPS y cómo afectan exclusivamente a la textura final de un yogur. Investigando la genética, la biosíntesis, la regulación, la estructura o la interacción en la matriz del producto, exploramos todas las posibilidades para garantizar el mejor resultado po-

sible. Estudios de Mintel (2018) y Chr. Hansen (2020) señalan que entre las principales tendencias que impactan en los hábitos alimenticios de los consumidores, la textura es el segundo motivador de compra más importante para las categorías de yogures y leches fermentadas, solo por detrás del costo-beneficio. Dentro de este pilar consideramos que la formación de la textura del yogur depende de tres factores importantes: la composición del producto, los parámetros del proceso de producción y el perfil del cultivo acidificante. De esta manera, a través de la biotecnología de los cul-

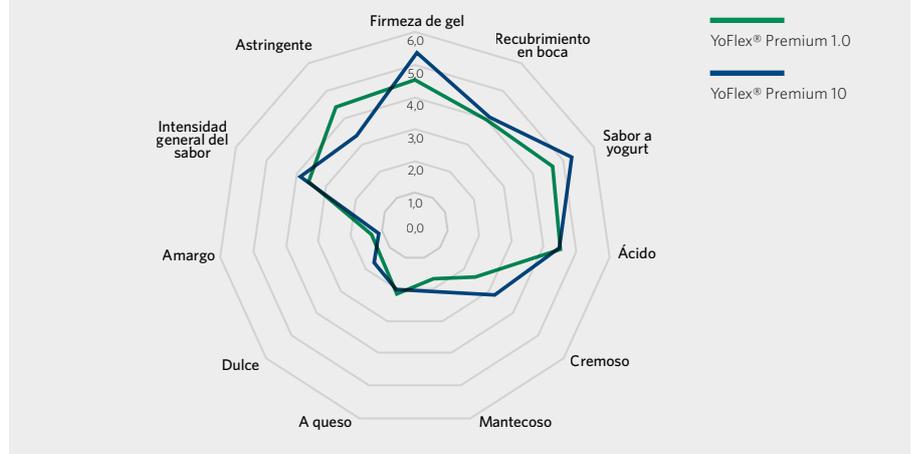
tivos, podemos explorar la formación de exopolisacáridos a través de las cepas de bacterias ácido lácticas que afectan la textura del yogur. Estudios relacionados con los EPS demuestran que hay producción de dos tipos de EPS durante la fermentación. Cuando analizamos el primer tipo de EPS, el contenido proteico que compone el producto juega un papel fundamental, pues las proteínas interactúan con las moléculas de exopolisacáridos liberadas en el medio durante la fermentación, brindando mayor percepción de espesor y cremosidad al consumir el yogur.



Nuevos cultivos YoFlex® Premium

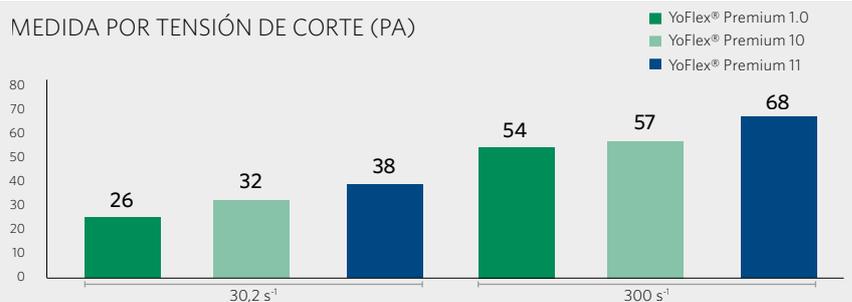


YOFLEX® PREMIUM: PERFIL SENSORIAL



YOFLEX® PREMIUM: ESPESOR EN BOCA

MEDIDA POR TENSIÓN DE CORTE (PA)



Tensión de corte medida a 13 °C el día +7, con almacenamiento de la muestra a 6 °C. Módulo complejo extraído de mediciones de oscilación a 1,52 s⁻¹, medido a 13 °C, día +7, con muestras almacenadas a 6 °C. Yogur simple batido: 1,5% de grasa y 4,0% de proteína (leche fresca y leche en polvo descremada). Fermentación a 43 °C, pH de corte 4,55.

Por otro lado, el segundo tipo de EPS no depende de la concentración de proteínas en la formulación de la base láctea. En este caso las moléculas de exopolisacáridos se unen a las partes de suero retenidas en la red de proteínas de la cuajada, generando una mayor textura a través de una mayor formación de firmeza del gel. La formación de EPS durante la fermentación también aumenta la retención de agua del yogur, reduce la sinéresis y, en consecuencia, aumenta la estabilidad del producto durante la vida útil. El alto nivel de textura

creado por gama de cultivos YoFlex® Premium permite a los productores de lácteos fermentados mejorar sus márgenes, logrados de forma natural, permitiendo reducir la dependencia de los texturizantes, la cantidad de leche en polvo y grasa sin comprometer la textura y el sabor; manteniendo un perfil de sabor agradable y suave y baja posacidificación. Además, permite desarrollar productos de etiqueta limpia que sean indulgentes, cremosos y estables durante el tiempo de la vida útil, agregando valor al producto.



CULTIVOS PARA YOGURES INDULGENTES: MÁRGENES MAYORES Y TEXTURA PREMIUM

Además de todos los beneficios de la textura y el alcance de márgenes naturalmente mayores, los nuevos cultivos de la línea YoFlex® Premium también se lanzaron en asociación con las cepas probióticas más documentadas del mundo relacionadas con la salud digestiva, *Bifidobacterium* BB-12® y *Lactobacillus rhamnosus* LGG®. El interés por una vida saludable está aumentando y con los cultivos nu-trish® Premium los productores pueden ofrecer una sensación que va más allá de la textura y el sabor indulgentes, lo que trae beneficios que satisfacen las necesidades de cuidados de la salud. La adición de probióticos en los productos es una oportunidad única para capturar valor adicional y la diferenciación en las góndolas. Los probióticos

CULTIVOS YOFLEX® PREMIUM E FRESHQ®

CULTIVOS DE ACIDIFICACIÓN

- F-DVS YOFLEX® PREMIUM 8
- F-DVS YOFLEX® PREMIUM 10
- F-DVS YOFLEX® PREMIUM 11
- F-DVS YOFLEX® PREMIUM 12

CULTIVOS PROBIÓTICOS

- nu-trish® BY Premium 10
- nu-trish® GY Premium 10
- nu-trish® ABY Premium 10

son bacterias vivas que pueden ofrecer beneficios para la salud cuando se consumen en cantidades adecuadas. Para ser considerado un “alimento probiótico” en términos científicos, los productos alimenticios deben cumplir tres criterios: deben contener bacterias vivas, tener beneficios para la salud comprobados en estudios y presentar la cantidad de unidades formadoras de colonias (UFC) establecida y recomendada por la

legislación para la obtención de estos beneficios. Los cultivos de la línea YoFlex® Premium y de bioprotección FreshQ® forman una asociación sostenible para desarrollar yogures suaves que permanecen frescos durante más tiempo, lo que permite un mayor control en la calidad de los productos y contribuye a la lucha contra el desperdicio de alimentos, además de satisfacer la demanda de productos de etiqueta limpia.

LANZAMIENTOS: NUEVAS SOLUCIONES DE CHR. HANSEN

LÁCTEOS FERMENTADOS Y NO FERMENTADOS Y PRODUCTOS FERMENTADOS DE BASE VEGETAL



Kit de Cultivos Vega™

Diferencie textura y sabor con los cultivos Vega®, desarrollados para los amantes de productos de base vegetal.



Cultivo Sweety® Y-3 + Lactase NOLA® Fit

Use esta combinación perfecta de tecnologías y aproveche al máximo el dulzor natural de los lácteos para reducir el azúcar y mantener el dulzor.



NFM BB-12®

Agregue valor a los lácteos no fermentados con BB-12®, la tecnología de cepa probiótica más documentada del mundo.

HA-LA BIOTEC

Producción de Chr. Hansen Brasil para América Latina

Coordinación, edición y redacción: Ana Luisa Costa
Consultoría y redacción técnica: Lúcio A. F. Antunes, Natália Goes
Versión en español y traducción: Graciela Taboada y Viviana Bruno
Edición: Cia da Conceição

Este boletín es una comunicación entre empresas sobre ingredientes para bienes de consumo. No está destinado a consumidores de bienes de consumo final. Las declaraciones presentes en este documento no son evaluadas por las autoridades locales. Cualquier reclamo realizado en relación con los consumidores es responsabilidad exclusiva del comerciante del producto final. El comerciante debe realizar sus propias investigaciones legales y de adecuación para garantizar que se cumplan todos los requisitos nacionales.