



UNA DE LAS EMPRESAS MÁS SUSTENTABLES DEL MUNDO

Por quinto año consecutivo Chr. Hansen está en el ranking de las 100 Empresas Más Sustentables del Mundo de Corporate Knights. Una serie de indicadores cuantitativos de rendimiento contribuyeron con la posición destacada de la empresa (nº 2) en este ranking. Entre ellos, "ingresos limpios, productividad de energía y carbono, productividad de agua, mujeres en altos cargos ejecutivos, diversidad del consejo y vínculos de remuneración en relación con las medidas ambientales, sociales y de gobernanza".

DEL CAMPO A LA MESA: SOLUCIONES INNOVADORAS Y NATURALES PARA LOS DESAFÍOS DE SUSTENTABILIDAD

En los últimos años, los consumidores de todo el mundo han ido ganando más conciencia sobre la importancia de la relación entre el medio ambiente y los desafíos de la sustentabilidad. Según las Naciones Unidas, buscar la sustentabilidad significa armonizar el desarrollo económico y la conservación del medio ambiente. Alineada con este principio, Chr. Hansen contribuye a la adopción de prácticas sustentables, gestionando sus propias emisiones a lo largo de la cadena de producción y estimulando acciones sustentables implementadas por sus clientes. La empresa busca alcanzar un futuro bajo en carbono a través de metas validadas por la iniciativa Science Based Targets (SBTi), que

forman el núcleo de la estrategia corporativa con el sentido de reducir su huella de carbono. La producción de alimentos aún representa casi un tercio de la emisión global de gases de efecto invernadero y con el recién lanzado programa Think Climate, Naturally, la empresa se propone reducir para 2030 los gases de efecto invernadero de emisiones directas en un 42% y en un 20% los gases de efecto invernadero de emisiones indirectas asociados a sus actividades. Por otro lado, Chr. Hansen fomenta la adopción de una serie de acciones sustentables por parte de sus clientes al ofrecer soluciones innovadoras y naturales en biociencia, del campo a la mesa, a través de su diversificada línea de productos.

SUSTENTABLE DEL CAMPO A LA MESA

AGRICULTURA SUSTENTABLE



Protección natural de plantas

Ensilado de mejor calidad

Nutrición animal

MEJOR PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



Calidad y seguridad

Producción eficiente

Menos desperdicios

SALUD MEJORADA



Comida más saludable

Soporte a la salud

Salud de la próxima generación

45%

de los consumidores en América Latina creen que las marcas deben mostrar su "impacto en el medio ambiente" en las etiquetas.

(MINTEL, 2022)

SOLUCIONES INNOVADORAS Y NATURALES PARA LOS DESAFÍOS DE SUSTENTABILIDAD

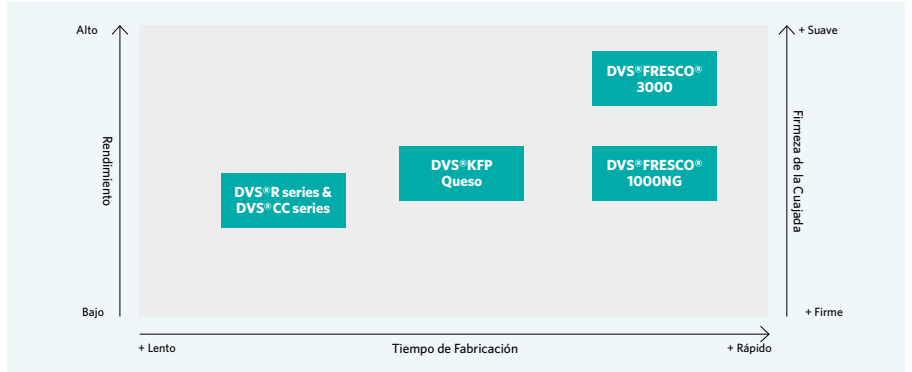
Línea de cultivos FRESCO®

Los productos con bajo contenido de grasa tienen una gran demanda y el queso cottage, como un producto lácteo original con alto contenido de proteínas y bajo contenido de grasa, parece tener un gran futuro por delante. Pero uno de los mayores desafíos para la producción sustentable de productos lácteos es la cantidad de agua necesaria para el procesamiento del queso cottage, que puede generar un impacto ambiental significativo. Las soluciones innovadoras de Chr. Hansen para productos lácteos ofrecen beneficios como la línea de cultivos FRESCO®, que puede reducir la necesidad de usar agua en la fabricación del queso cottage, lo que permite suprimir un lavado de la masa después de la desorción. Además de permitir un tiempo menor de producción y un rendimiento mayor, la línea de cultivos FRESCO® también actúa en el control de las características de sabor y textura del queso cottage.

CHY-MAX® Supreme: pequeño cambio, gran diferencia

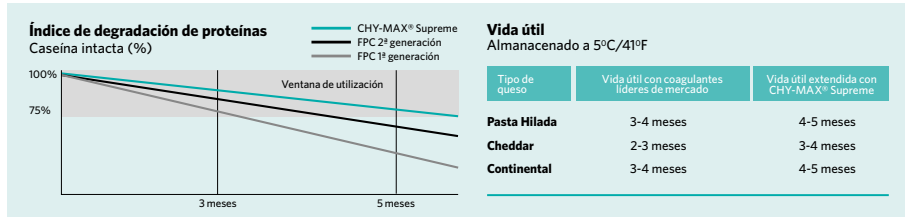
Al realizar una pequeña pero crucial modificación en la enzima CHY-MAX® y desarrollar CHY-MAX® Supreme, Chr. Hansen produjo una gran diferencia en funcionalidad y producción de quesos. Con CHY-MAX® Supreme los productores pueden obtener una ganancia de valor significativa a través del aumento del rendimiento del queso y la calidad del suero de leche, es decir, con la misma cantidad de leche inicial es posible producir más queso como producto, evitando el desperdicio de materia prima. Con el uso de CHY-MAX® Supreme la textura del queso se vuelve ideal para el corte en rebanadas. Con rebanadas más delgadas, es posible reducir las pérdidas hasta en un 40% durante la laminación y hasta un 30% en la variación de peso por rebanada, lo que hace que la posibilidad de presencia de mohos en el envase sea menor. Esto contribuye a una menor pérdida y, en consecuencia, a un aumento en la vida útil del queso.

FRESCO® MENOS TIEMPO Y MÁS RENDIMIENTO EN LA PRODUCCIÓN



CHY-MAX SUPREME® AUMENTO DE RENDIMIENTO Y VIDA ÚTIL

PARÁMETRO	REFERENCIA	CHY-MAX® SUPREME	DIFERENCIA	PASTA HILADA
Recuperación de proteínas (queso)	75,00%	76,00%	1,33%	<ul style="list-style-type: none"> El aumento de rendimiento es por la combinación de una mayor retención de grasas y proteínas. Basado en más de 250 tinas de queso y 470 toneladas de queso producido.
Proteína en el suero de leche en polvo	12,43%	11,95%	0,48%	
Rendimiento bruto (Kg queso/100L leche)	10,26%	10,40%	1,36%	
Rendimiento ajustado a la humedad (Humedad de 45,62%)	10,26%	10,35%	0,88%	
Producción diaria	44.000kg	44.595kg	+595kg	
Producción anual (estimativa)	13.728t	13.914t	+186t	



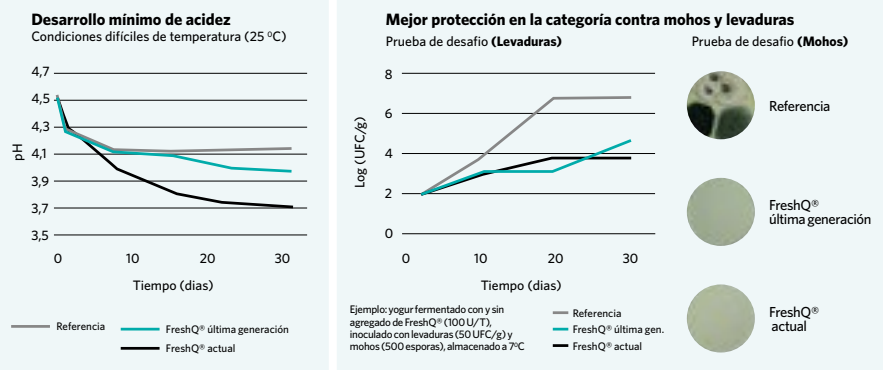
Vida útil
Almacenado a 5°C/41°F

Tipo de queso	Vida útil con coagulantes líderes de mercado	Vida útil extendida con CHY-MAX® Supreme
Pasta Hilada	3-4 meses	4-5 meses
Cheddar	2-3 meses	3-4 meses
Continental	3-4 meses	4-5 meses





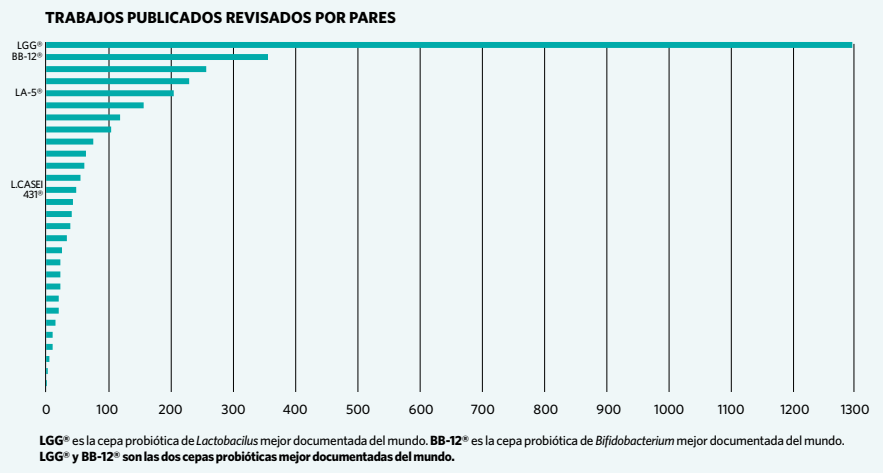
FRESHQ® BIOPROTECCIÓN QUE AYUDA A PREVENIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



Bioprotección para productos fermentados con FreshQ®

Estudios sobre el desperdicio de alimentos en el sector lácteo revelan que el 81 % se produce al vencimiento de la fecha de caducidad y, entre ellas, el 30 % podría evitarse aumentando esta fecha en solo 7 días. Los cultivos FRESHQ® son especialmente conocidos por su capacidad para ayudar a proteger los productos lácteos del deterioro causado por levaduras y mohos, incluso en condiciones desafiantes de la producción o de la cadena de frío. Las “bacterias buenas” en los cultivos FRESHQ® ayudan a fortalecer los efectos bioprotectores que brinda la fermentación tradicional. FRESHQ® mejora la huella de carbono de los productos y contribuye a un futuro alimentario más sustentable, ayudando a reducir el desperdicio de alimentos. Además, ayuda a mantener la frescura de los productos lácteos durante más tiempo, ofreciendo una ventaja competitiva adicional. Mejorar la calidad y la consistencia de los productos con los cultivos y la fermentación ayuda a satisfacer la demanda del mercado por soluciones más saludables producidas sin ingredientes artificiales.

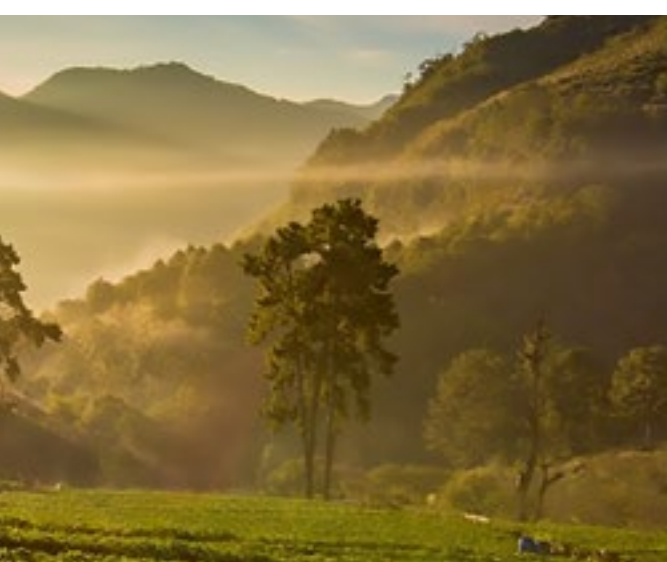
LAS CEPAS PROBIÓTICAS MÁS DOCUMENTADAS DEL MUNDO



Conozca las dos cepas probióticas mejor documentadas del mundo

Los probióticos son microorganismos vivos que pueden tener beneficios para la salud cuando se administran en cantidades adecuadas. Se ha demostrado que mantener un nivel adecuado de probióticos en el cuerpo ayuda a la función inmune, a la salud digestiva y incluso mejora el metabolismo. Chr. Hansen proporciona dos de las cepas probióticas más ampliamente reconocidas para promover la salud digestiva e inmunológica: *Bifidobacterium*, BB-12® y *Lactobacillus rhamnosus*, LGG®. Son las cepas probióticas mejor documentadas del mundo, con control de calidad y de proceso que garantiza su seguridad y pureza.

52%
de los consumidores de Latinoamérica declaran que consumen probióticos.
(USERNEEDS, 2021)



24%

de los consumidores en Sudamérica consumen alimentos plant-based por motivos medio-ambientales.

(FMCG GURÚS, 2020)

SOLUCIONES INNOVADORAS Y NATURALES PARA LOS DESAFÍOS DE SUSTENTABILIDAD

LÍNEA VEGA™ para productos fermentados de base vegetal

A medida que las alternativas a los yogures lácteos ganan fuerza en todo el mundo, los productores buscan ofrecer a los consumidores productos más sabrosos, saludables y sustentables. Con el lanzamiento de la gama de cultivos VEGA™, Chr. Hansen aumentó su apoyo a la innovación en productos plant-based. La línea VEGA™ permite la producción de opciones saludables, con calidad similar a la del yogur de base láctea. Además de diferentes sabores y texturas, la línea VEGA™ también ofrece soporte probiótico, a través de combinaciones de cultivos VEGA™ y nu-trish®, que permiten el desarrollo de productos con los beneficios de los probióticos más estudiados del mundo, incluyendo *Bifidobacterium*, BB-12®, y *Lactobacillus rhamnosus*, LGG®. La solución de cultivo VEGA™ FreshQ® brinda una mayor vida útil a los productos, con frescura superior y menos problemas de calidad gracias a la acción de la fermentación.



VEGA™ SOLUCIONES NATURALES PARA PRODUCTOS DE BASE VEGETAL

SABOR Y TEXTURA	SALUD	SUSTENTABILIDAD Y CALIDAD
<p>Cultivos iniciadores robustos con opciones de sabor y textura para productos de etiqueta limpia.</p> <p>CULTIVOS ADJUNTOS Vega™ Boost LP Vega™ Boost LH Vega™ Boost PA</p> <p>Para tener mayor flexibilidad para optimizar y diferenciar</p>	<p>Cultivos para bases vegetales con los probióticos más estudiados del mundo que se conectan a la microbiota humana.</p> <p>Vega™ nu-trish® BY-101 Vega™ nu-trish® GY-101</p> <p>CULTIVOS ADJUNTOS Vega™ nu-trish® BB-12® Vega™ nu-trish® LGG®</p>	<p>Un cultivo que mejora el efecto bioprotector de la fermentación y ayuda a mantener los productos más frescos por más tiempo.</p> <p>CULTIVO ADJUNTO Vega™ FreshQ® 101</p>

Los cultivos adjuntos se deben usar en combinación con cultivos iniciadores.

HA-LA BIOTEC

Producción de Chr. Hansen Brasil para América Latina

Coordinación, edición y redacción: Ana Luísa Costa
Consultoría y redacción técnica: Lúcio A. F. Antunes, Natália Goes, Érica Felipe Maurício y Michael Mitsuo Saito
Versión en español y traducción: Graciela Taboada y Viviana Bruno
Edición: Cia da Concepção

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.