

USO DE CULTIVOS DE BIOPROTECCIÓN PARA REDUCIR EL DESPERDICIO EN YOGURES MEDIANTE LA EXTENSIÓN DE LA VIDA ÚTIL

SE PUEDE REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS CON LOS RECURSOS PROPIOS DE LA NATURALEZA

Un tercio de los alimentos que se producen en el mundo se desperdicia. Sólo el 25% de esos alimentos sería suficiente para alimentar a más de 800 millones de personas que actualmente padecen hambre y desnutrición. Las consecuencias sociales, medioambientales y financieras del desperdicio de alimentos no pueden ser ignoradas. Este es un problema que requiere una acción global y soluciones innovadoras.

La industria láctea ofrece una oportunidad vital para reducir el desperdicio de alimentos. Caracterizado por una alta rotación, frágiles cadenas de abastecimiento y vidas útiles relativamente cortas, el mercado de productos lácteos en países desarrollados contribuye significativamente al desperdicio de alimentos. El 17% del total de yogures que se produce va a desperdicios. Y de ese porcentaje, el 80% se debe a que el producto llega a su fecha de vencimiento en alguna parte de la cadena de abastecimiento. La industria láctea es también uno de los grandes protagonistas de este problema: 1.5 millones de toneladas de yogur se desperdician cada año por distintos motivos, especialmente por temas relativos a fechas de expiración.

PROTECCIÓN DE LA PROPIA NATURALEZA

Usar las bacterias “buenas” de la propia naturaleza para fermentar alimentos es la forma tradicional de preservar y mantener los alimentos frescos por más tiempo. Para ayudar al procesador a mantener la frescura de sus leches fermentadas, Chr. Hansen introdujo al mercado su línea de cultivos alimentarios naturales FreshQ®. Estos cultivos fueron seleccionados por su

Annemarie Meisling

Director of Sustainability Chr. Hansen A/S

Peter Thøysen

Marketing Director, Dairy Bioprotection, Food Cultures & Enzymes, Chr. Hansen A/S.

Edición: Graciela Taboada

MKT Analyst, Food Cultures & Enzymes Cono Sur - Chr. Hansen Argentina



capacidad de inhibir contaminantes tales como hongos y levaduras que causan el deterioro de los alimentos perecederos en forma completamente natural al desacelerar su ritmo de crecimiento.

Los cultivos FreshQ® son una alternativa a los preservantes artificiales. De acuerdo a Peter Thøysen, Director de Marketing de Cultivos y Enzimas de Chr. Hansen, “Los consumidores buscan productos frescos y naturales, libres de preservantes artificiales. Nosotros podemos ayudar a nuestros clientes a satisfacer esta demanda, mejorando la calidad y reduciendo el desperdicio de alimentos. Es un escenario en que todos ganan”. Los cultivos FreshQ® se basan en cepas únicas halladas entre las bacterias ácido lácticas normalmente utilizadas y se presentan en varias versiones específicamente formuladas para aplicar en leches fermentadas y quesos.

Los Cultivos de Bioprotección tienen un efecto *ralentizante* sobre bacterias, hongos y levaduras no deseados en yogures y otras leches fermentadas. Al incorporar estos cultivos durante la fermentación se logra reducir el costo ocasionado por el deterioro de los alimentos durante cada una de las etapas de la cadena de abastecimiento. La mejora en la calidad del consumo y la mayor robustez permiten aumentar la vida útil del producto en depósito y en góndola, lo que ayuda a disminuir el desperdicio de alimentos relacionados con la fecha de vencimiento



HACIENDO FRENTE A UN DESAFÍO MUNDIAL

Por su capacidad de inhibir contaminaciones potenciales y prolongar la vida útil, los cultivos FreshQ® hacen frente al desafío mundial de reducir el desperdicio de alimentos. De acuerdo a Innova Market Insights, este tema encabeza la lista de tendencias para la industria de alimentos y bebidas, siguiendo el cambio radical generado por la creciente preocupación en cuanto al desperdicio de alimentos en todo el mundo: *“La pérdida de alimentos durante su producción así como el desperdicio de alimentos en los comercios y hogares de los consumidores al final de la cadena de abastecimiento estará bajo un severo escrutinio”* (PRNewswire/Innova Market Insights, 2013).

QUÉ PIENSAN LOS CONSUMIDORES

Los resultados de una pequeña encuesta realizada a consumidores de productos lácteos en Dinamarca indican que la mayoría prefiere elegir los yogures que muestran el mayor plazo de vida útil antes de su fecha de vencimiento. Y el 50% de ellos optaría por yogures con extensión de vida útil si eso significase un menor desperdicio de alimentos.

- **El tiempo es relativo:** el conocimiento y las opiniones de los consumidores en relación a la frescura y vida útil natural de los alimentos se basan en su experiencia y



difieren de país en país. En algunos países un yogur con 20 días de vida útil es aceptado como fresco y natural, mientras que en otros ese lapso se extiende a 50 días e incluso más.

- **Debe ser natural:** al mismo tiempo, los consumidores tienen cada vez más conocimiento sobre los ingredientes que componen los alimentos e intentan evitar aquellos que contienen preservantes artificiales. Por lo tanto, cuando se extiende la vida útil de un producto, es importante que la “naturalidad” de los alimentos y el “etiquetado limpio” no se vean comprometidos en forma alguna.

BENEFICIOS PARA TODA LA CADENA DE VALOR

Para facilitar la reducción de desperdicios a través de la mejora de calidad y la extensión de vida útil, es importante que exista un beneficio involucrado. Esto es particularmente importante para los procesadores lácteos ya que deben soportar los costos de implementar la bioprotección. Diversos estudios indican que los procesadores, comerciantes y consumidores pueden obtener beneficios económicos mediante la reducción de desperdicios:

Procesadores

Los procesadores de lácteos pueden reducir el desperdicio total de yogures en alrededor del 14% (del 5% al 3% de la producción total de yogur). Con productos más frescos y mayor vida útil, los elaboradores podrán:

- Evitar costos de redistribución y descuentos a clientes y reducir el desperdicio de productos que no pueden vender debido a una vida en góndola demasiado breve.
- Aumentar el volumen por lote y reducir su frecuencia, reduciendo así los desperdicios de producción y mejorando su eficiencia.
- Diferenciar la marca.

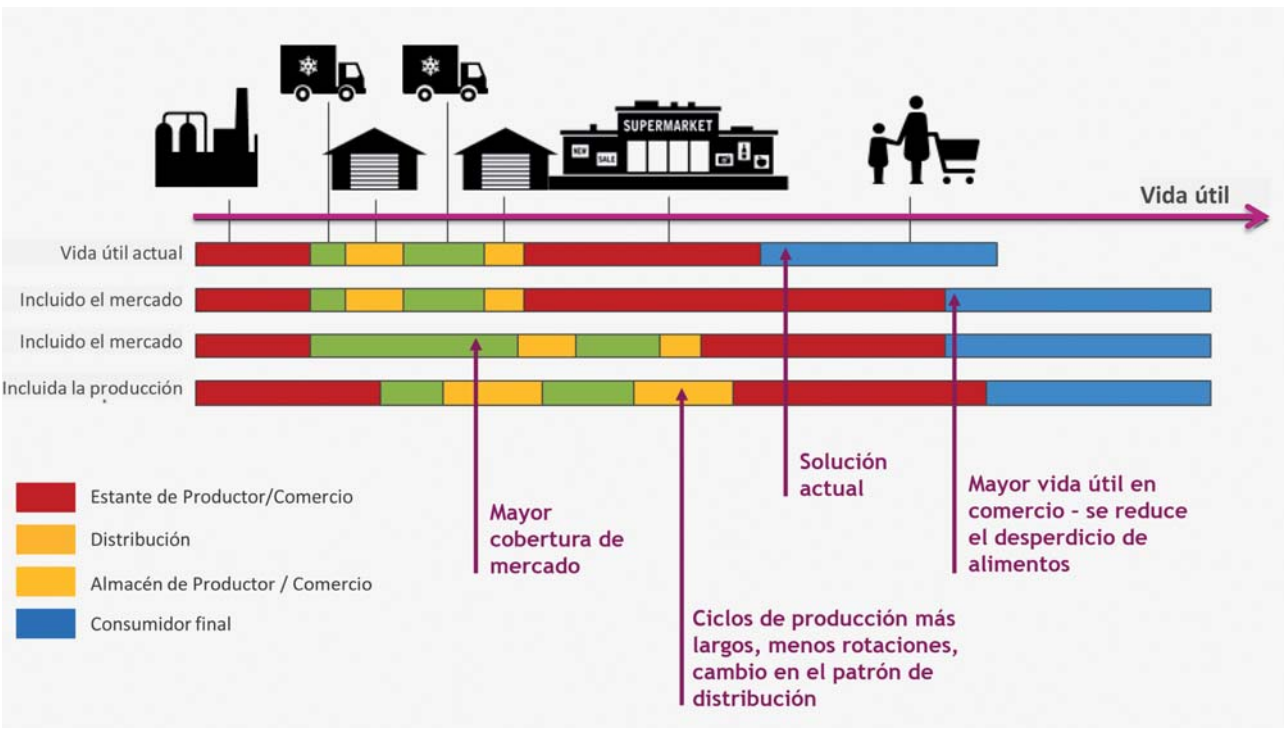
Los procesadores también se benefician en forma indirecta de una extensión de vida útil de siete días, ya que da a los comerciantes más tiempo para vender el producto. Sólo se necesita un día en la planta elaboradora para incrementar el tamaño de los lotes y reducir el desperdicio. Además, contar con productos más frescos, de mayor calidad y libres de preservantes artificiales hace que sean más atractivos para comerciantes y consumidores.

Comerciantes

Los comerciantes se benefician debido a que pueden vender más productos antes de su fecha de vencimiento y a que reducen sus niveles de desperdicios. Por ejemplo, con solo tres días extra de vida útil, los comerciantes podrán disminuir el monto total de desperdicio de yogures en alrededor del 8% (del 2% al 1% de la producción total de yogur).

Consumidores

Una mayor vida útil del producto permite al consumidor disfrutar productos más frescos, desperdiciar menos productos y, por ende, ahorrar dinero. Siguiendo con el ejemplo anterior, con sólo tres días extra de vida útil los consumidores podrán reducir la cantidad total de desperdicio de yogur en alrededor del 8% (del 7% al 6% de la producción total de yogur).



UN COMPROMISO A FUTURO

En concordancia con la estrategia de sustentabilidad de Chr. Hansen para el año 2020, la empresa comisionó a la consultora socio-económica QBIS para realizar un análisis costo-beneficio en Europa sobre los incentivos para reducir el desperdicio de alimentos con los cultivos FreshQ®. Para cada integrante de la cadena de valor de yogures se consideraron aspectos tales como el ahorro de costos por la reducción de desperdicios, los costos de aplicación de FreshQ®, el ahorro para los consumidores y el impacto del menor desperdicio para los productores.

El estudio fue sometido a la revisión de expertos en el campo del desperdicio de alimentos provenientes de la Universidad Wageningen y la organización sin fines de lucro WRAP UK (Waste and Resources Action Programme – UK). Los resultados completos del estudio (WRAP UK, Quested, T., & Murphy, L., 2014) están disponibles en la página web www.chr-hansen.com/sustainability. En palabras de Tom Quested, *“Creo que este estudio puede ser un verdadero catalizador para el cambio”*. El compromiso de Chr. Hansen es lograr reducir el desperdicio global de yogures en un 2%, lo que equivale a 700.000 toneladas anuales para el año 2020.



SOBRE CHR. HANSEN

Chr. Hansen es una empresa de biotecnología que desarrolla y produce cultivos, enzimas, probióticos y colorantes naturales para una extensa variedad de alimentos, bebidas y suplementos dietarios, así como una amplia gama de productos para proteger la salud humana, de animales y plantas. Cada día, más de 1.000 millones de personas de todas las nacionalidades y culturas consumen productos que contienen ingredientes de Chr. Hansen.

Lo mejor para la industria láctea

Eficiencia energética y bajo mantenimiento

BUSCH
Bombas y Sistemas de Vacío

Busch Argentina S.R.L.
Santo Domingo 3076 | C1293AGN - Ciudad de Buenos Aires | Buenos Aires
Teléfono: +54 | 43 02 81 | info@busch.com.ar | www.busch.com.ar