

Los queseros se benefician de la alianza estratégica

Cuando Novozymes y Chr. Hansen iniciaron una colaboración en el 2002, ambas empresas creían fuertemente que esta alianza estratégica proporcionaría grandes beneficios a sus clientes. En el 2005, este sueño se ha realizado con el lanzamiento de YieldMAX™ PL.

CHR HANSEN

novozymes®

En el 2002, *BioTimes* anunció que una alianza estratégica entre Novozymes y Chr. Hansen se dedicaría a desarrollar productos nuevos para la industria láctea. Se previó un gran futuro para la alianza. Se decía que Novozymes y Chr. Hansen se complementarían perfectamente: Novozymes era líder de mercado en el descubrimiento, desarrollo y producción de enzimas industriales para una amplia serie de aplicaciones, incluyendo la industria láctea, y Chr. Hansen poseía una herencia incomparable en el desarrollo de aplicaciones lácteas (que se remontaba al desarrollo del coagulante hace más de 130 años) y excelentes relaciones con sus clientes. Juntas y con un enfoque combinado, la alianza alentaría el desarrollo de productos con

un potencial para redefinir el mercado de las enzimas lácteas.

Afortunadamente, las previsiones resultaron correctas: la alianza, que parece ser una combinación perfecta, ha resultado ser también una alianza de mentes y el primer producto desarrollado comúnmente por Novozymes y Chr. Hansen se ha lanzado al mercado a finales del 2005.

Estimular a los clientes

El primer fruto de la alianza es la fosfolipasa YieldMAX PL. Esta enzima se añade a la leche en un proceso de pre-tratamiento para optimizar la coagulación y aumentar el rendimiento de queso, ahorrando materias primas y aumentando la capacidad de las fábricas de

queso. El aumento del rendimiento es de alrededor de un 2% y aunque esto no parece mucho para la gente corriente, los profesionales de la industria lo aclaman como una de las mayores innovaciones durante varias décadas. De hecho, en comparación se estima que todos los demás esfuerzos en la industria láctea entera durante la última década han aumentado el rendimiento de queso en sólo el 1%.

Actualmente, YieldMAX PL se utiliza principalmente para elaborar quesos tipo *pasta filata*. La *pasta filata* se refiere a los quesos de cuajada estirada famosos en Italia, como el queso mozzarella y provolone. Estos quesos se elaboran mediante una técnica especial en la que la cuajada se echa a un recipiente con suero caliente y luego se amasa y se estira hasta que adquiere la consistencia flexible adecuada para las pizzas. El queso más corriente para las pizzas es el queso mozzarella.

«Durante los últimos dos o tres años, los esfuerzos de investigación de YieldMAX PL se han concentrado en el queso mozzarella y su uso en productos como pizzas. El queso mozzarella pasa por unas fases de proceso bastante extraordinarias y YieldMAX PL se ha diseñado especialmente para mejorar el rendimiento de este proceso,» dice Ole Madsen, Gerente de Mercadotecnia de Chr. Hansen.

«Después de un detenido ensayado, en septiembre recibimos nuestro primer pedido de YieldMAX PL de un fabricante de queso estadounidense. Esto no sólo demuestra que el producto tiene el potencial para reducir los costos de elaboración y aumentar la rentabilidad, sino que refleja también que la alianza

Nina Eriksen y Ole Madsen están de acuerdo en que YieldMAX™ PL no es sino la primera solución enzimática revolucionaria de Chr. Hansen y Novozymes.





entre Chr. Hansen y Novozymes ha alcanzado muchos de los objetivos que se propuso.»

La alianza

En general, la colaboración entre las dos empresas funciona como sigue: Novozymes facilita los conocimientos de investigación y desarrollo de soluciones enzimáticas nuevas, mientras que Chr. Hansen se encarga de ensayar las enzimas en productos lácteos verdaderos, así como de las ventas, mercadotecnia y respaldo técnico para los clientes. Después de tres años, ¿cómo se desarrolla la colaboración entre el personal de primera línea?

«Creo que ha sido un tiempo muy interesante para todos los que hemos participado en la alianza y todos hemos aprendido mucho. Las empresas han colaborado estrechamente y se han beneficiado del modo de pensar el uno del otro. Es raro: aunque ambas son empresas danesas, la cultura de las dos empresas es muy diferente, pero en lugar de ser un problema creo que esto ha producido un ambiente de colaboración amistoso, creativo y positivo,» dice Nina Eriksen, Jefa de Proyecto de Novozymes.

Su colega en Chr. Hansen está de acuerdo: «Se puede decir que las competencias combi-

nadas de ambas empresas nos han permitido salir adelante en situaciones en que una empresa sola habría encontrado más obstáculos,» dice Ole Madsen.

¿Cuál es el futuro de YieldMAX PL?

YieldMAX PL se lanzó en EE.UU. en octubre del 2005. Antes del lanzamiento, fue ensayado con éxito por uno de los diez principales queseros del país que luego se convirtió en el primer cliente. El producto se lanzará en Europa a principios del 2006.

«Estamos convencidos de que YieldMAX PL tendrá éxito, también en Europa. Juzgando por el interés que despertó el producto en la feria Food Ingredients Europe a finales del 2005, creo que muchos fabricantes europeos están ansiosos por obtener este producto que tiene un efecto tan dramático sobre la capacidad de producción,» dice Ole Madsen.

La recomendación de viva voz es también un importante aspecto de la innovación en la industria láctea. A pesar de la consolidación que está experimentando el mercado, éste sigue bastante fragmentado y no todos los fabricantes tienen oportunidad para asistir a las ferias comerciales. La mayor parte de los quesos del mundo sigue produciéndose en fábricas

pequeñas o medianas que elaboran una gran variedad de productos locales y regionales. En Europa existen p.ej. más de 2.000 fábricas lácteas. Sin embargo, el equipo de la alianza Novozymes/Chr. Hansen cree que una vez se hayan experimentado las ganancias de rendimiento generadas por YieldMAX PL, su uso se hará más corriente tanto en las grandes como en las pequeñas plantas.

El futuro

«YieldMAX PL no es sino la primera solución enzimática revolucionaria de Chr. Hansen y Novozymes. En los años venideros, la alianza continuará trabajando para lanzar más soluciones enzimáticas nuevas, incluyendo soluciones que aumenten el rendimiento o mejoren la textura o el sabor de los productos lácteos,» concluye Nina Eriksen. ●

YieldMAX™ PL ayuda a aumentar el rendimiento de la elaboración de queso en hasta un 2% y es especialmente útil para quesos como el mozzarella.

MÁS INFORMACIÓN
ole.madsen@dk.chr-hansen.com

