

Fabricantes de queijo deverão se beneficiar com a aliança estratégica

Quando a Novozymes uniu forças com a Chr. Hansen em 2002, ambas as empresas estavam totalmente convencidas de que a aliança estratégica traria grandes vantagens para os seus clientes. Em 2005, com o lançamento de YieldMAX™ PL, o sonho se tornou realidade.

CHR HANSEN

novozymes®

Três anos antes, em 2002, a *BioTimes* publicou o anúncio de uma aliança estratégica entre a Novozymes e a Chr. Hansen para trabalharem juntas numa série de novos produtos para a indústria láctea. Foram previstos grandes acontecimentos para a aliança. Diziam que a Novozymes e a Chr. Hansen se complementariam perfeitamente. A Novozymes era a líder mundial na descoberta, desenvolvimento e produção de enzimas industriais, abrangendo uma vasta área de aplicações, dentre elas a indústria láctea. E a Chr. Hansen possuía uma herança inigualável no desenvolvimento de aplicações lácteas (cujo início data do desenvolvimento do coalho, há mais de 130 anos), com excelentes relações com a clientela como parte do pacto. Juntas, com objetivos comuns, a aliança iria

estimular o desenvolvimento de produtos com o potencial de redefinir o mercado de enzimas lácteas.

Felizmente, as previsões foram confirmadas. A aliança, que tinha aspectos de um casamento perfeito, demonstrou também ser um acordo de vontades similares e o primeiro produto desenvolvido entre a Novozymes e a Chr. Hansen chegou ao mercado no final de 2005.

Estimulando os clientes

O primeiro fruto da aliança é uma fosfolipase chamada YieldMAX PL. Esta enzima é adicionada ao leite num processo de pré-tratamento para otimizar a coagulação e aumentar a produção de queijo, economizando assim em matérias-primas e aumentando a capacidade

das instalações de fabricação de queijo. O aumento da produção é da ordem de 2% e, embora isso possa não parecer muito para um leigo na fabricação de queijos, os profissionais do setor consideraram o feito como uma das maiores inovações das últimas décadas. De fato, em comparação, calcula-se que todos os demais esforços do total combinado da indústria láctea durante a última década aumentou a produção de queijo em apenas 1%.

O foco principal para o uso de YieldMAX PL no presente momento é na fabricação de «pasta filata». A pasta filata se refere a queijos filamentosos coalhados, famosos na Itália, como o mozzarella e o provolone. Estes queijos são feitos com uma técnica especial que consiste em dar à coalhada um banho quente de soro de leite, sendo em seguida amassado e elasticado até atingir a consistência maleável necessária para o uso em cobertura de pizzas. O queijo mais usado em pizzas é o mozzarella.

«A pesquisa com YieldMAX PL durante os últimos 2-3 anos concentrou-se no mozzarella e seu uso em produtos como pizza. O processamento de mozzarella exige uma série especial de etapas e YieldMAX PL tem como alvo específico aumentar a produção durante este processamento», afirma Ole Madsen, gerente de marketing da Chr. Hansen.

«Depois de testes exaustivos, em setembro recebemos o nosso primeiro pedido de YieldMAX PL de uma fábrica de queijos dos EUA. Isso não somente demonstra que o produto tem o potencial de reduzir os custos de fabricação e aumentar os lucros, como também mostra que a aliança entre a Chr. Hansen e

Nina Eriksen e Ole Madsen concordam que YieldMAX™ PL é apenas a primeira solução enzimática revolucionária da Chr. Hansen e Novozymes.





a Novozymes alcançou muitos dos objetivos planejados».

A aliança

Em geral, a parceria entre as duas empresas funciona da seguinte maneira: a Novozymes entra com a experiência em pesquisa e desenvolvimento de novas soluções enzimáticas, enquanto a Chr. Hansen é responsável pelos testes das enzimas em produtos lácteos reais e pelas vendas e marketing, além do apoio técnico aos clientes. Assim, depois de três anos, como estão progredindo os funcionários que operam na linha de frente?

«Acho que tem sido um período muito empolgante para todos nós envolvidos na aliança, e estamos aprendendo muito. As empresas estão trabalhando em contato muito estreito e se beneficiando mutuamente da maneira como pensam. É estranho - apesar de ambas as empresas serem dinamarquesas, as suas culturas são diferentes, mas, em vez disso ser um problema, acho que produziu uma atitude de trabalho de equipe muito agradável, criativa e positiva», afirma Nina Eriksen, diretora do projeto, da Novozymes.

O seu colega da Chr. Hansen concorda. «Estou convencido de que a combinação das

competências das duas empresas nos permitiu seguir adiante num momento em que, se tivéssemos avançado separadamente, teríamos encontrado muito mais obstáculos», afirma Ole Madsen.

Qual é o futuro de YieldMAX PL?

YieldMAX PL foi lançada nos EUA em outubro de 2005. Antes disso, foi testada com sucesso em uma das dez maiores fábricas de queijo daquele país, que acabou sendo o primeiro cliente. O produto será lançado em toda a Europa no início de 2006.

«Acreditamos muito que YieldMAX PL terá sucesso, inclusive na Europa. A julgar pelo interesse em YieldMAX PL durante o congresso Food Ingredients Europe, no final de 2005, minha impressão é que muitos fabricantes europeus estão muito interessados em lançar mão de um produto que possa ter um grande efeito na capacidade de produção», afirma Ole Madsen.

As recomendações pessoais são também um importante aspecto de inovação na indústria de laticínios. Apesar da contínua consolidação, o mercado ainda se encontra bastante fragmentado e nem todos os produtores têm a oportunidade de comparecer às exposições.

A maior parte da produção láctea mundial ainda é representada por empresas pequenas e médias que produzem uma ampla variedade de produtos locais e regionais. Por exemplo, ainda há mais de 2.000 empresas de laticínios na Europa. Entretanto, a equipe da aliança Novozymes/Chr. Hansen acredita que a partir do momento em que os novos usuários experimentarem ganhos na produção gerados por YieldMAX PL, o seu uso se tornará amplo entre as empresas de pequeno e médio porte.

O futuro

«YieldMAX PL é apenas a primeira solução enzimática revolucionária da aliança Chr. Hansen e Novozymes. Nos próximos anos, a aliança continuará lançando novas soluções enzimáticas, incluindo soluções para o aumento da produção, melhoramento da textura ou sabor dos produtos lácteos», conclui Nina Eriksen. ●

YieldMAX™ PL ajuda a aumentar a produção de queijo de leite em cerca de 2% e é particularmente útil para queijos como o mozzarella.

PARA MAIS INFORMAÇÕES
ole.madsen@dk.chr-hansen.com

