

Maximizar el rendimiento de jugo y la capacidad de prensado

Pectinex® YieldMASH™ proporciona un aumento de hasta un 2% del rendimiento de jugo y un 15% de la capacidad de prensado en comparación con el nivel de comparación actual.



Ahora los fabricantes de jugo pueden sacar más beneficio de sus manzanas.

«El lanzamiento de Pectinex® YieldMASH™ en la industria de jugo ha introducido estándares nuevos en la extracción de jugo, tanto en cuanto a desempeño como valor para el cliente,» dice Frederic Issenhuth, Gerente de Mercadotecnia Global de Novozymes.

Pectinex YieldMASH facilita la extracción de jugo de la matriz de la fruta durante el proceso de prensado lo cual tiene las siguientes ventajas para el fabricante:

- Más jugo de 1 kg de manzanas
- Costos de proceso reducidos
- Condiciones de proceso más suaves
- Mayor valor total para el procesador de fruta

Pectinex YieldMASH proporciona un aumento de hasta un 2% del rendimiento de jugo y un 15% de la capacidad de prensado en comparación con el nivel de comparación actual. Tal vez estas cifras no parecen espectaculares, pero sí lo son si se considera que el rendimien-

to de jugo aumenta del 94% al 96%, una subida que se traduce fácilmente en un beneficio para los fabricantes de jugo.

Un mercado competitivo

El mercado de jugo es muy competitivo, no sólo para los proveedores de enzimas, sino también para los fabricantes de concentrado de jugo de manzana. La rentabilidad constituye un desafío clave en la industria de jugo por dos razones:

- Las materias primas disponibles son limitadas, lo cual quiere decir que los fabricantes tienen mucha capacidad libre.
- China se ha desarrollado en un país productor de jugo de manzana altamente competitivo.

Polonia y China son los principales países productores de jugo del mundo. En el 2005, la cosecha en ambos países se redujo en un 25% en comparación con el año anterior. Esto produjo una feroz competencia entre los procesadores para obtener acceso a las materias primas y esta situación influyó en gran manera sobre el precio de las manzanas. En el 2004, el precio en Polonia era de 0,052 euros por kilo, ascendiendo a un nivel récord de casi 0,143 euros a finales de la temporada del 2005. Por consiguiente, el margen de beneficio de los fabricantes polacos se vio reducido porque los fabricantes no podían pasar estos precios tan altos al mercado mundial de concentrado de jugo. Según Jan Cissowski, Gerente de Cuenta de Novozymes para Europa Central y responsable de la industria de jugo, Pectinex

YieldMASH ha sido un gran éxito porque ha ayudado a los clientes a mantener su rentabilidad en el altamente competitivo mercado polaco.

Cumplir con las necesidades de los clientes

Las necesidades de los clientes son muy específicas:

- Rendimiento máximo de jugo
- Capacidad máxima durante el prensado
- Capacidad para extraer pectina de los residuos de prensado
- Procesos posteriores suaves

Los clientes desean aprovechar al máximo su materia prima. Pectinex YieldMASH aumenta el rendimiento de jugo en hasta un 2%, tanto de la fruta fresca como almacenada, lo cual representa una mejora significativa.

La capacidad de prensado es otro tema clave: todos los clientes solicitan tiempos de proceso más cortos. Pectinex YieldMASH aumenta la capacidad de prensado en un 15% en promedio, con un 20% como máximo. Estas cifras se aplican tanto a las prensas horizontales como las de banda que representan un 90% del mercado de prensado.

«Nuestros ensayos muestran que somos capaces de cumplir con los deseos de los clientes si el desempeño se compara con el de los productos de la competencia,» dice Jan Cissowski. «Pectinex YieldMASH aumenta tanto el rendimiento de jugo como la capacidad de prensado y, además, los residuos de prensado resultan más secos.»

«Nuestro producto es muy competitivo, no sólo en cuanto al desempeño, sino también en cuanto al precio,» dice Jan Cissowski de Novozymes que es responsable del mercado de jugo polaco, entre otros.





Los residuos de prensado secos representan una indicación clara de la eficiencia de la enzima porque muestran que se ha extraído más jugo.

Proceso suave

Pectinex YieldMASH sólo degrada la pectina soluble, sin afectar la pectina insoluble. Por lo tanto, Pectinex YieldMASH no destruye la estructura del macerado ni libera otras sustancias adicionales que podrían crear problemas en el proceso posterior. Esto representa una gran ventaja en comparación con los productos competidores y anteriores productos de Novozymes.

«Además, no hemos observado problemas en el proceso posterior cuando los clientes usan Pectinex YieldMASH,» añade Jan Cissowski. Según él, Novozymes está aumentando su cuota de mercado en Polonia y Hungría.

Temporadas más cortas

«La capacidad es un tema importante porque la temporada de las manzanas está acortándose,» dice Jan Cissowski. «Anteriormente, las manzanas se cosechaban durante un período de tres o cuatro meses, pero hoy día la cosecha dura sólo dos meses debido a la industrialización de la agricultura. Esta situación fuerza a los fabricantes de jugo a procesar la misma cantidad de fruta en dos meses en lugar de tres o cuatro meses, con un período pico de dos semanas. Por eso, está creciendo la necesidad de los clientes en cuanto a mayor capacidad de prensado.»

Un producto económico

«Nuestro producto es muy competitivo, no sólo en cuanto al desempeño, sino también en

cuanto al precio. Crea valor para el cliente -un tema clave- y aunque cuesta más o menos lo mismo que los productos anteriores, Pectinex Smash XXL y Pectinex SMASH, su desempeño es mucho mejor,» dice Jan Cissowski.

Buena acogida en todo el mundo

Pectinex YieldMASH funciona muy eficientemente, tanto para las manzanas ácidas como las de Polonia, como para las manzanas no tan ácidas como las de China, Italia, España, Argentina y EE.UU.

El procesado de las manzanas polacas, caracterizadas por un bajo nivel de pH y un alto contenido en polifenoles, es más difícil que el procesado de manzanas procedentes de p.ej. Italia, España o Turquía. Si Pectinex YieldMASH funciona tan eficientemente con las manzanas polacas, debería funcionar todavía mejor con materias primas de otros países.

La acidez natural de las manzanas cambia de un nivel de pH de 2,93 al principio de la cosecha en agosto a un nivel de pH de 3,2-3,3 en la temporada pico en septiembre, terminando en un nivel de pH de 3,5 a finales de la temporada en octubre. Es esencial tener un producto eficiente a principios de la temporada porque entonces las manzanas son más ácidas. Por lo tanto, el objetivo en Polonia es disponer de una enzima capaz de maximizar el uso de una materia prima muy ácida y conseguir un beneficio económico del jugo de manzana ácido, que se considera más valioso.

La respuesta del mercado chino ha sido también muy favorable y muchos clientes están listos para pedir Pectinex YieldMASH para la

temporada del 2006 después de haber realizado ensayos a finales del 2005.

Li Qun, Gerente de Ventas para la industria de jugo de China, resumió los resultados de una serie de ensayos: «Una ventaja es el rendimiento. La mayoría de las plantas registró un aumento de más del 1% en comparación con el nivel de comparación actual. Otra ventaja es que las prensas pueden funcionar más eficientemente. Sin embargo, en mi opinión la ventaja más importante es que el jugo contiene menos coloides (sólo la pectina soluble se degrada) y por consiguiente es despectinizado fácilmente por las enzimas como Pectinex 5XL posteriormente en el proceso. Otra ventaja es que el color resulta más claro que con Pectinex Smash XXL, lo cual se considera un parámetro de calidad para nuestros clientes.»

«Las pruebas tanto de Polonia como China muestran claramente que Novozymes ha logrado desarrollar una verdadera innovación para el tratamiento del macerado. Pectinex YieldMASH está fijando nuevos estándares industriales tanto para el rendimiento de jugo como para la capacidad de prensado,» dice Frederic Issenhuth.

Pectinex YieldMASH complementa los demás productos enzimáticos de la gama para despectinización de jugo, degradación de almidón y mejora de la densidad de flujo durante la ultrafiltración. ●

MÁS INFORMACIÓN
frei@novozymes.com