

UNA COLABORACIÓN SANA PARA UN PLANETA SANO

DEFINICIÓN DE LA ECV

La evaluación de ciclo de vida (ECV) es una herramienta medioambiental directiva utilizada para evaluar el impacto ambiental de los productos y servicios durante todo su ciclo de vida, «desde la cuna hasta la tumba», es decir desde la extracción de las materias primas, pasando por la producción y el uso, hasta la eliminación o el reciclado final.

El aceite de palma se utiliza para elaborar grasa sólida de margarina, un ingrediente crítico en la margarina.



A la industria de aceite de palma se le ha acusado de contribuir a la deforestación, pero existen muchos métodos para reducir la amenaza. Unilever fomenta los suministros sostenibles de aceite de palma y colabora con Novozymes para asegurar que el proceso entero de grasa sólida de margarina es ecológico.

Aprox. un 75% de las palmas de aceite del mundo se cultivan en Indonesia y Malasia, a menudo en suelos de turba y en la selva tropical. El talado y quemado de los bosques de turba del Sudeste Asiático liberan 2.000 millones de toneladas de gases invernadero cada año. Según ciertos cálculos, sólo la deforestación de Indonesia representa un 4% de la emisión global de gases invernadero, convirtiendo a este país en el tercer mayor emisor tras EE.UU. y China.

El fabricante global de productos de consumo Unilever se ha comprometido a utilizar aceite de palma sostenible según los principios y criterios de la Mesa Redonda sobre Aceite de palma Sostenible (RSPO). La empresa comparte la preocupación de muchas organizaciones y consumidores sobre la destrucción de la selva tropical y respalda la demanda de una moratoria contra la deforestación. Sin embargo, la preocupación de Unilever se extiende también a la producción sostenible de todos los tipos de aceite y grasa para uso en los productos de consumo. Unilever

Las palmas de aceite suministran aceite de palma para la elaboración de un amplio rango de productos de consumo alimenticios y no alimenticios.



utiliza el aceite de palma, a menudo después de la modificación, en muchos productos alimenticios y no alimenticios. Por eso la sostenibilidad es también una cuestión de cómo el aceite de palma se utiliza y se prepara para incorporación en los productos acabados.

«La colaboración con Novozymes empezó con una investigación en la modificación de la grasa que ahora se aplica en la producción de la grasa sólida de margarina,» dice Gerrit van Duijn, Director de Tecnología de Suministros de Aceite de Unilever.

La grasa sólida de margarina constituye un ingrediente crítico de la margarina, que determina las propiedades físicas del producto como firmeza, untabilidad y palatabilidad.

Mejorar la sostenibilidad juntos

Novozymes ha realizado varias evaluaciones de ciclo de vida (ECV) para documentar los beneficios conseguidos al sustituir las sustancias químicas por enzimas

en diferentes procesos. Junto con Unilever, Novozymes ha investigado los beneficios medioambientales obtenidos si la grasa sólida de margarina se produce mediante la interesterificación enzimática en lugar de química.

«Este proceso requería que ambas organizaciones intercambiaran información para poder realizar una ECV completa y exacta,» dice Jesper Hedal Kløverpris, especialista de ECV de Novozymes. «Los resultados muestran beneficios claros al cambiar a la tecnología enzimática.»

Esta colaboración fue importante por varias razones. Primero, sólo es posible realizar una ECV exacta si se emplean datos correctos. Mientras que Unilever sabía mucho sobre la interesterificación química, no tenía tantos conocimientos sobre la producción y aplicación de enzimas. Segundo, los datos resultantes podían ser usados por Unilever para mostrar a sus proveedores cómo contribuir a los objetivos de Unilever acerca de la producción sostenible, no sólo para mejorar los suministros de materias primas, sino también para alcanzar un desempeño sostenible en las fases posteriores de la cadena de suministro.

«El éxito de esta colaboración y la manera en que Unilever aprovecha los resultados son un excelente ejemplo de cómo otras empresas pueden colaborar con Novozymes para mejorar la sostenibilidad y eficiencia de sus procesos,» dice David Cowan, Científico de Soluciones para Clientes de Novozymes. ■

MÁS INFORMACIÓN

David Cowan
dc@novozymes.com

Hans Christian Holm
hch@novozymes.com

LEA MÁS

www.unilever.com/sustainability/