



UMA DAS MAIS SUSTENTÁVEIS DO MUNDO

Pelo quinto ano consecutivo a Chr. Hansen está entre as empresas da *Corporate Knights 100 Most Sustainable Corporations in the World*. Uma série de indicadores quantitativos de desempenho contribuiu para a posição destacada da empresa (nº 2) neste ranking. Entre eles, "receita limpa, produtividade de energia e carbono, produtividade de água, mulheres em cargos executivos seniores, diversidade do conselho e vínculos de remuneração em relação às medidas ambientais, sociais e de governança".

DA FAZENDA ATÉ A MESA: SOLUÇÕES INOVADORAS E NATURAIS PARA OS DESAFIOS DA SUSTENTABILIDADE

Nos últimos anos, consumidores em todo o mundo vêm ganhando mais consciência sobre a relevância da relação entre o meio ambiente e os desafios da sustentabilidade. De acordo com as Nações Unidas, buscar sustentabilidade significa harmonizar desenvolvimento econômico e conservação ambiental. Alinhada a este princípio a Chr. Hansen contribui para a adoção de práticas sustentáveis, gerenciando suas próprias emissões ao longo da cadeia produtiva e estimulando ações sustentáveis implementadas por seus clientes. A empresa busca atingir um futuro de baixo carbono através de metas validadas pela iniciativa Science Based Targets (SBTi),

que formam o núcleo da estratégia corporativa no sentido de reduzir sua pegada de carbono. A produção de alimentos ainda é responsável por quase um terço da emissão global de gases de efeito estufa e com o programa *Think Climate, Naturally*, recém-lançado, a empresa se propõe a reduzir em 42%, até 2030, os gases de efeito estufa de emissões diretas e em 20% os gases de efeito estufa de emissões indiretas associadas às suas atividades. Por outro lado, a Chr. Hansen estimula a adoção de uma gama de ações sustentáveis por parte de seus clientes oferecendo soluções inovadoras e naturais em biociência, da fazenda até a mesa, através de sua diversificada linha de produtos.

SUSTENTÁVEL DA FAZENDA ATÉ A MESA

AGRICULTURA SUSTENTÁVEL



Proteção natural de plantas



Cilagem de melhor qualidade



Nutrição animal

MELHOR PRODUÇÃO DE ALIMENTOS



Qualidade e segurança



Produção eficiente



Menos resíduos

SAÚDE MELHORADA



Comida mais saudável



Suporte à saúde



Saúde da próxima geração

44%

dos brasileiros acham que as marcas devem mostrar seu "impacto no meio ambiente" nos rótulos.

(MINTEL, 2021)

SOLUÇÕES INOVADORAS E NATURAIS PARA OS DESAFIOS DA SUSTENTABILIDADE

Linha de cultivos FRESCO®

Produtos com baixo teor de gordura estão em alta demanda e o queijo cottage – como produto lácteo original com alto teor proteico e baixo teor de gordura – parece ter um grande futuro à sua frente. Mas, um dos maiores desafios para a produção sustentável nos laticínios é a quantidade de água necessária para o processamento do cottage, que pode gerar um impacto ambiental significativo. As soluções inovadoras da Chr. Hansen para laticínios oferecem benefícios como a linha de cultivos FRESCO®, que pode reduzir a necessidade de utilização da água na fabricação do cottage, tornando possível a supressão de uma lavagem da massa após a dessoragem. Além de permitir menor tempo de produção e maior rendimento, a linha de cultivos FRESCO® atua também no controle das características de sabor e textura do queijo cottage.

CHY-MAX® Supreme: pequena mudança, grande diferença

Ao realizar uma pequena, mas crucial, mudança na enzima CHY-MAX® e desenvolver o CHY-MAX® Supreme, a Chr. Hansen produziu uma grande diferença na funcionalidade e produção de queijos. Com o CHY-MAX® Supreme os produtores podem obter um ganho de valor significativo por meio do aumento do rendimento do queijo e da qualidade do soro de leite, ou seja, com uma mesma quantidade de leite inicial é possível produzir mais queijo como produto, evitando o desperdício de matéria prima. Com o uso de CHY-MAX® Supreme a textura do queijo torna-se ideal para o fatiamento. Com fatias mais finas, é possível reduzir em até 40% as perdas durante a laminação e até 30% na variação do peso por fatia, tornando menor a possibilidade de mofo nas embalagens. Isso contribui para uma perda menor e conseqüentemente para um aumento do shelf-life do queijo.

FRESCO® MENOS TEMPO E MAIS RENDIMENTO NA PRODUÇÃO



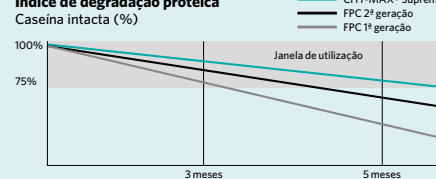
CHY-MAX SUPREME® AUMENTO DO RENDIMENTO E DA SHELF-LIFE

PARÂMETRO	REFERÊNCIA	CHY-MAX® SUPREME	DIFERENÇA
Recuperação de proteína (queijo)	75,00%	76,00%	1,33%
Proteína no soro de leite em pó	12,43%	11,95%	0,48%
Rendimento bruto (Kg queijo/100L leite)	10,26%	10,40%	1,36%
Rendimento ajustado à umidade (Umidade de 45,62%)	10,26%	10,35%	0,88%
Produção diária	44.000kg	44.595kg	+595kg
Produção anual (estimativa)	13.728t	13.914t	+186t

PASTA FILATA

- O aumento de rendimento é uma combinação de maior retenção de gordura e proteína.
- Com base em mais de 250 tanques de queijo e 470 toneladas de queijo produzido.

Índice de degradação proteica



Vida útil

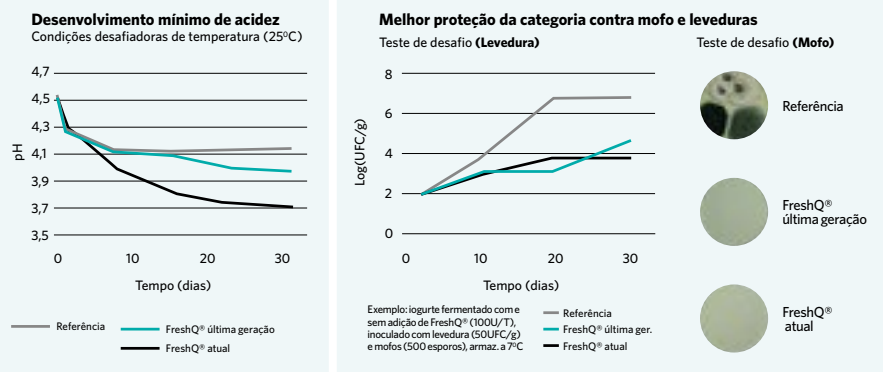
Armazenado a 5°C/41°F

Tipo de queijo	Shelf life com coagulantes líderes de mercado	Shelf life estendida com CHY-MAX® Supreme
Pasta filata	3-4 meses	4-5 meses
Cheddar	2-3 meses	3-4 meses
Continental	3-4 meses	4-5 meses





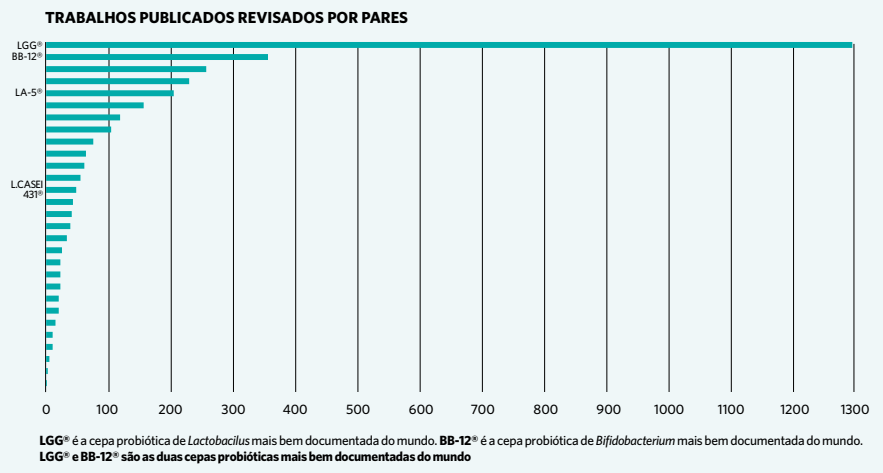
FRESHQ® BIOPROTEÇÃO AJUDA A EVITAR O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS



Bioproteção para produtos fermentados com FreshQ®

Pesquisas sobre perdas de alimentos no setor lácteo revelam que 81% ocorrem pela expiração da data de validade e, entre elas, 30% poderiam ser evitadas aumentando esta data em apenas 7 dias. As culturas FRESHQ® são especialmente conhecidas por sua capacidade de ajudar a proteger os produtos lácteos da deterioração causada por leveduras e mofo, mesmo em condições desafiadoras de produção ou cadeia fria. As "bactérias boas" nas culturas FRESHQ® ajudam a fortalecer os efeitos bioprotetores que a fermentação tradicional oferece. FreshQ® melhora a pegada de carbono dos produtos e contribui para um futuro alimentar mais sustentável, ajudando a reduzir o desperdício de alimentos. Além disso, ajuda a manter o frescor dos produtos lácteos por mais tempo, oferecendo uma vantagem competitiva adicional. Melhorar a qualidade e a consistência dos produtos com culturas e fermentação ajuda a atender a demanda do mercado por soluções mais saudáveis produzidas sem ingredientes artificiais.

AS CEPAS PROBIÓTICAS MAIS DOCUMENTADAS DO MUNDO



56%
dos
consumidores
brasileiros
declaram que
consomem
probióticos.

(USERNEEDS, 2021)

Conheça as duas cepas probióticas mais bem documentadas do mundo

Probióticos são microrganismos vivos que podem ter benefícios para a saúde quando consumidos em quantidades adequadas. Foi demonstrado que manter um nível adequado de probióticos no corpo ajuda na função imunológica, auxilia a saúde digestiva e até melhora o metabolismo. A Chr. Hansen fornece duas das cepas probióticas mais amplamente reconhecidas por promover a saúde digestiva e imunológica: *Bifidobacterium*, BB-12® e *Lactobacillus rhamnosus*, LGG®. São as cepas probióticas mais bem documentadas do mundo, com controle de qualidade e processo que garante sua segurança e pureza.



24%
dos brasileiros
consideram
sustentáveis
os produtos
de origem
"plant based".
(MINTEL, 2020)

SOLUÇÕES INOVADORAS E NATURAIS
PARA OS DESAFIOS DA SUSTENTABILIDADE

LINHA VEGA™
para fermentados
em base vegetal

À medida que as alternativas aos iogurtes lácteos ganham força em todo o mundo, os produtores buscam oferecer aos consumidores produtos mais saborosos, saudáveis e sustentáveis. Com o lançamento do conjunto de culturas VEGA™ a Chr. Hansen aumentou seu apoio à inovação em produtos *plant based*. A linha VEGA™ permite a produção de opções saudáveis, com qualidades similares ao do iogurte a base de leite. Além de diferentes sabores e texturas, a linha VEGA™ oferece também suporte probiótico, através de combinações das culturas VEGA™ e nu-trish®, que permitem o desenvolvimento de produtos com os benefícios dos probióticos mais pesquisados do mundo, incluindo *Bifidobacterium*, BB-12®, e *Lactobacillus rhamnosus*, LGG®. Já a solução de cultura VEGA™ FreshQ® permite maior validade aos produtos, com frescor superior e menos problemas de qualidade causados por meio da ação da fermentação.



VEGA™ SOLUÇÕES NATURAIS PARA PRODUTOS A BASE DE VEGETAIS

SABOR E TEXTURA	SAÚDE	SUSTENTABILIDADE E QUALIDADE
<p>Culturas de fermentos robustos com opções de sabor e textura para produtos de rótulo limpo.</p>	<p>Culturas de origem vegetal, incluindo os probióticos mais pesquisados do mundo que se conectam à microbiota humana.</p> <p>Vega™ nu-trish® BY-101 Vega™ nu-trish® GY-101</p> <p>CULTURAS ADJUNTAS Vega™ nu-trish® BB-12® Vega™ nu-trish® LGG®</p>	<p>Uma cultura que melhora o efeito bioprotetor da fermentação e ajuda a manter os produtos mais frescos por mais tempo.</p> <p>CULTURA ADJUNTA Vega™ FreshQ® 101</p>

Culturas adjuntas devem ser usadas em combinação com culturas iniciadoras.

HA-LA BIOTEC

Produção trimestral da Chr. Hansen

Coordenação, edição e redação: Ana Luisa Costa
Consultoria e redação técnica: Lúcio A. F. Antunes, Michael Mitsuo Saito, Sérgio Casadini Villela, Eliandro Roberto da Cunha Martins, Natália Góes e Érica Felipe Maurício
Editoração: Cia da Concepção

CONTATOS

Vendas Lúcio Antunes (brlfa@chr-hansen.com), Diego Mallmann (brdima@chr-hansen.com), Adriana Oliveira (bracd@chr-hansen.com), Luciana Pivato (brlnb@chr-hansen.com), Franceline Material (brfrma@chr-hansen.com) **Marketing** Ana Luisa Costa (branco@chr-hansen.com)

DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS

Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Mato Grosso do Sul: LC Bolonha Ingredientes Alimentícios Ltda. Tel: (41) 3139.4455 (bolonha@lcbolonha.com.br). **Minas Gerais, Espírito Santo e Rio de Janeiro:** Produtos

Macalé. Tel.: (32) 3224.3035 (macale@macale.com). **Goiás, Tocantins, Distrito Federal, Mato Grosso, Rondônia e Pará:** Clamalu Comércio e Representações Ltda. Tel.: (62) 3605.6565 (romulo@clamalu.com.br e j.clareth@clamalu.com.br). **Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte, Ceará, Piauí, Maranhão e Bahia:** Agromirla Com. de Prod. Agropecuários Ltda. Tel.: (77) 3421.6374 (michelly@agromirla.com.br). **São Paulo, Amazonas, Roraima, Acre:** Latec Ingredientes. Tel.: (15) 3202.1017 e (15) 98180.0002 (atendimento@latecingredientes.com.br).