

Ricerchiamo in natura le risposte per un futuro sostenibile

Food Social Impact: Nutrizione, Ambiente, Persone
Massimo Nurisso Direttore Commerciale Chr. Hansen Italia
12 Novembre 2020



CHR HANSEN

Improving food & health

La natura è il più grande scienziato di tutti i tempi



Chr. Hansen è un'azienda globale leader
nel campo delle bioscienze



La nostra innovazione si fonda su una
collezione di circa
40.000 ceppi batterici
- ci piace chiamarli i 'batteri buoni'



Sviluppiamo ingredienti naturali per il
settore agroalimentare, farmaceutico e
zootecnico

CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen affronta le sfide globali con soluzioni innovative e naturali



La produzione alimentare causa circa 1/3 delle emissioni di gas serra



È necessario un aumento del 70% dell'efficienza produttiva in agricoltura per alimentare la popolazione



1/3 del cibo prodotto viene sprecato – equivale all'8% delle emissioni di gas serra



Salute globale: Invecchiamento della popolazione, aumento delle malattie non trasmissibili e resistenza agli antibiotici

Misuriamo l'impatto delle nostre soluzioni innovative attraverso gli obiettivi di Sviluppo sostenibile (SDGs)

82%

Dei nostri ricavi contribuisce positivamente agli obiettivi di Sviluppo sostenibile (SDGs)



CHR HANSEN

Improving food & health

Favorire lo Sviluppo di una filiera sostenibile dal campo alla tavola grazie al potere dei batteri buoni



AGRICOLTURA SOSTENIBILE



PRODUZIONE CONSAPEVOLE E RESPONSABILE



SALUTE E BENESSERE DEL CONSUMATORE



In Chr. Hansen, crediamo che i microorganismi naturali siano una delle risposte alle attuali sfide di sostenibilità del settore agricolo.



AGRICOLTURA SOSTENIBILE



Naturale protezione delle piante



Maggiore qualità degli insilati



Nutrizione degli animali

Supportiamo gli allevatori in tutto il mondo grazie al potere dei batteri buoni



Parte del naturale microbioma della pianta



Suolo più salutare, raccolto più salutare



Proteggere e piante da malattie e parassiti



Ridurre l'uso di antibiotici in zootecnia

L'intestino è la nostra seconda mente

Circa il 70% - 80% delle cellule del sistema immunitario si trovano nell'intestino

Malattie metaboliche

Regolazione del metabolismo e accumulo di grassi

Immunità

Sviluppare e allenare il Sistema immunitario

Dermatologia

Salute mentale e cognitiva

Regolazione del Sistema nervoso

Digestione

Facilita la digestione dei nutrienti

CHR HANSEN

Improving food & health

Supportare uno stile di vita sano attraverso i probiotici



SALUTE E BENESSERE DEL CONSUMATORE



Alimenti
salutari



Promuovere il
benessere



Benessere
delle
generazioni
future

Chr. Hansen possiede alcuni dei ceppi probiotici con il più ampio corredo clinico e scientifico al mondo *Bifidobacterium*, *BB-12*[®] and *Lactobacillus rhamnosus*, *LGG*[®].



CHR HANSEN

Improving food & health

Prodotti vegetali un lighthouse strategico

La richiesta di prodotti vegetali fermentati alternativi ai prodotti di origine animale è in continua crescita negli ultimi anni. I consumatori cercano più fonti di proteine alternative e scelte sane, nutrienti e gustose.



SALUTE E BENESSERE DEL CONSUMATORE



Alimenti
salutari



Promuovere il
benessere



Benessere
delle
generazioni
future

Prodotti vegetali salutari



Le colture di bioprotezione pensate per matrici vegetali consentono di ridurre gli sprechi mantenendo elevata la qualità del prodotto finito



Ceppi probiotici con il più ampio corredo clinico e scientifico al mondo LGG® e BB-12®



Opportunità di produrre prodotti finiti 'vegan' con etichette corte e comprensibili per il consumatore

CHR HANSEN

Improving food & health

Limitare gli sprechi salvando le risorse

Chr. Hansen è in prima linea nella lotta contro lo spreco alimentare offrendo ai propri partner la possibilità di sviluppare prodotti di alta qualità con una maggiore shelf life. Attraverso le nostre colture di batteri lattici con effetti bioprotettivi, i prodotti durano più a lungo riuscendo a sprecare di meno.



PRODUZIONE CONSAPEVOLE E RESPONSABILE



Qualità e
sicurezza



Efficienza
produttiva



Riduzione
degli
sprechi

La fermentazione è un'antica tecnica adottata per conservare gli alimenti. La bioprotezione è la versione moderna



FRESCO PER PIU' TEMPO

C'è una crescente consapevolezza da parte dei consumatori verso la riduzione degli sprechi. **FreshQ®** consente di mantenere i prodotti caseari freschi più a lungo anche se aperti



AUMENTARE LA QUALITA' DEI PRODOTTI

Ritardare il deterioramento del prodotto legato alla presenza di contaminanti, consentirà di ottenere un alimento più fresco e di qualità superiore. Se il consumatore avesse la possibilità di consumare un prodotto più fresco sprecherebbe meno.



ESTENDERE LA SHELF LIFE

Prolungare la shelf-life ritardandone il deterioramento ridurrà lo spreco di cibo e rotture di stock. Ciò comporterà anche minori costi di redistribuzione (resi) a causa di una shelf-life troppo breve.



RIDURRE GLI SCARTI IN PRODUZIONE

Evitare sprechi, resi e sconti a causa di una shelf-life troppo breve. Maggiore flessibilità ed efficienza produttiva di piccole SKU's.

CHR HANSEN

Improving food & health

Continuiamo ad innovare per un futuro sostenibile



Aumentare l'efficienza produttiva in agricoltura coprendo 25 milioni di ettari con piante trattate con soluzioni naturali



200 milioni di persone che consumano i nostri probiotici al fine di supportare uno stile di vita sano



Ridurre lo spreco di yogurt di 2 milioni di tonnellate attraverso le nostre colture di bioprotezione



Grazie per la partecipazione

Mail: ITINFO@chr-hansen.com

Tel: +39 0521 497211

FOLLOW CHR. HANSEN



DISCLAIMER

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and it is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, correctness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks or similar intellectual property rights. All rights reserved.

CHR HANSEN

Improving food & health