



Dagli ingredienti allo scaffale: sinergie per una filiera sostenibile

Food Social Impact - Nutrizione
Chr. Hansen Italia S.p.A

03 Marzo 2021



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 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

Supportare uno stile di vita sano



Il controllo del contenuto di zuccheri negli alimenti è una tematica sempre più rilevante. Diverse associazioni stanno definendo target specifici

L'organizzazione mondiale della sanità consiglia di ridurre l'apporto di zucchero libero a meno del 10% dell'apporto energetico totale

Per i produttori di yogurt, latte fermentato e formaggi freschi interessati a sviluppare un prodotto 100% naturale, indulgente con un'etichetta chiara e pulita, attento al benessere dei consumatori, Chr. Hansen ha sviluppato



Colture SWEETY®

- › Soluzione naturale basata sull'utilizzo di colture starter *S. thermophilus* e *L. bulgaricus*
- › Aumenta la dolcezza del prodotto finito utilizzando gli zuccheri naturalmente presenti nel latte
- › Mantiene il prodotto dolce durante l'arco della shelf life



NOLA Fit® e Ha-Lactase

- › Gusto delicato e premium nei prodotti caseari freschi fermentati
- › Enzimi di elevate purezza
- › Aumento della dolcezza del prodotto finito con possibilità di ridurre gli zuccheri aggiunti se utilizzato con le giuste colture



Colture Yoflex® Premium®

- › Stabilità del pH durante la shelf-life del prodotto
- › Struttura indulgente e gusto mild
- › Possibilità di ridurre il contenuto di zuccheri aggiunti grazie ad una ridotta post acidificazione del prodotto finito

CHR HANSEN

Improving food & health

Ridurre il contenuto di sale senza compromettere struttura e gusto

Organizzazioni sanitarie, governi ed insegne della grande distribuzione stanno definendo specifiche linee guida per ridurre il contenuto di sale negli alimenti.

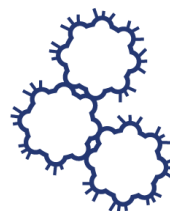
L'OMS raccomanda una riduzione del sale a 5 g al giorno.

Per i produttori di formaggi che vogliono realizzare un prodotto salutare con un ridotto contenuto di sale e grassi senza rinunciare al gusto, Chr. Hansen ha sviluppato



Controllare al meglio il gusto grazie alle colture DVS® Delight, Bouquet, Buttery e Mature

- › Dare carattere, un gusto pulito e rotondo in bocca anche a formaggi con un ridotto contenuto di grasso e sale
- › Aumentare cremosità al palato



Controllare al meglio il gusto e la struttura del formaggio grazie alla gamma di enzimi coagulanti CHY-MAX®

- › Grazie alla ridotta attività proteolitica permette di mantenere intatto il reticolo caseinico durante la shelf life del prodotto migliorandone la consistenza e texture
- › Grazie alla specificità degli enzimi della gamma CHY MAX® il prodotto finito è caratterizzato da un gusto più rotondo e meno amaro

CHR. HANSEN

Improving food & health

Equilibrio del microbiota



Ogni giorno più di 100 milioni di consumatori assumono il ceppo **Bifidobacterium, BB-12®** nel mondo

Aiutali a riconoscere più facilmente i prodotti che lo contengono utilizzando il **logo del ceppo BB-12®** sul pack del tuo prodotto

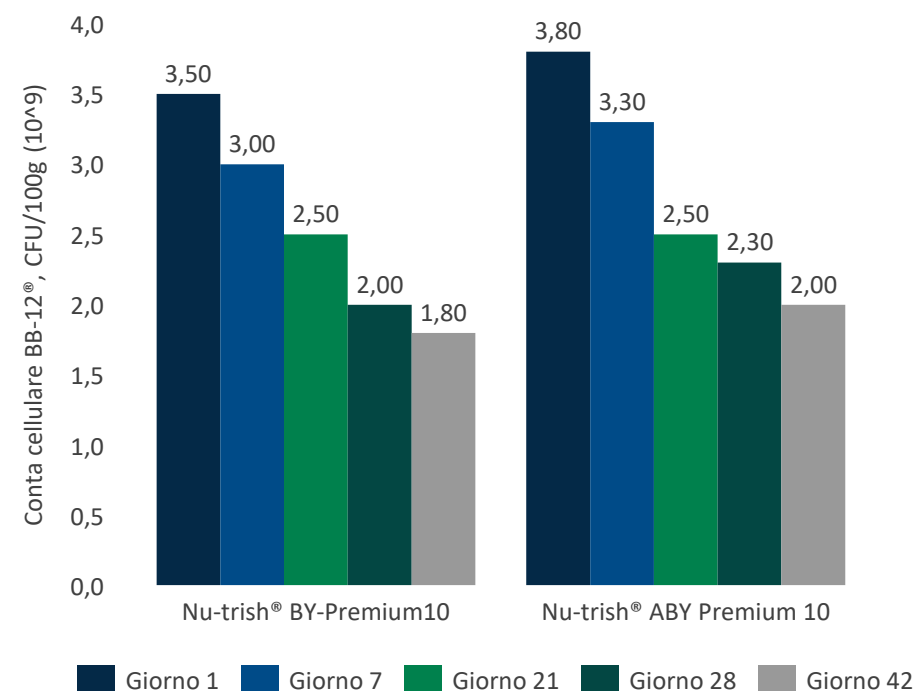
Per i produttori di yogurt e latte fermentato che vogliono ottenere un prodotto 100% naturale, indulgente e che pensi al benessere dei consumatori grazie ai ceppi probiotici tra i più documentati al mondo, Chr. Hansen ha sviluppato

nu-trish® BY-Premium 10 e **nu-trish® ABY-Premium 10** assicurano un'elevata conta di cellule probiotiche durante l'arco della shelf life del prodotto finito

Bifidobacterium animalis subsp. lactis, BB-12® è il Bifidobatterio con il più ampio corredo clinico e scientifico al mondo

Sulla base delle evidenze cliniche il dosaggio consigliato è 1 miliardo CFU/ giorno (unità di consumo 100g)

Conta cellulare BB12® latte fermentato probiotico

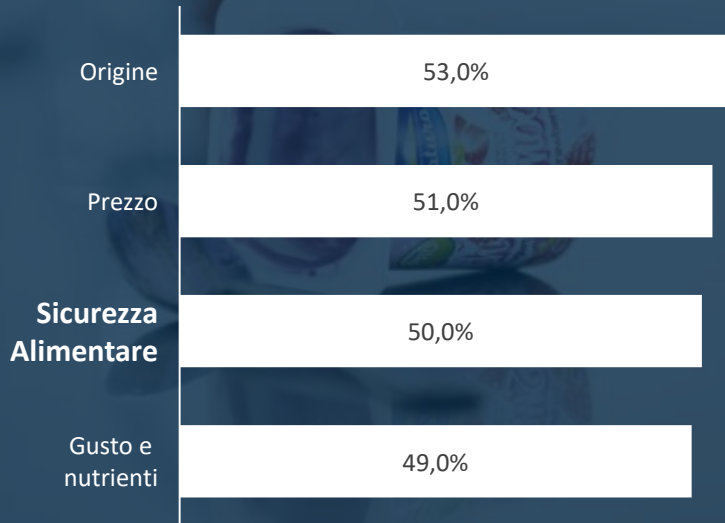


CHR. HANSEN

Improving food & health

Limitare gli sprechi assicurando la sicurezza alimentare

Quattro sono i fattori di scelta valutati al momento dell'acquisto di prodotti alimentari da circa il 50 % dei cittadini Europei



Per i produttori di formaggi freschi e latti fermentati, attenti alla naturalità dei loro prodotti, rispettosi dell'ambiente e che puntano a combattere gli sprechi alimentari, Chr. Hansen ha sviluppato



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.



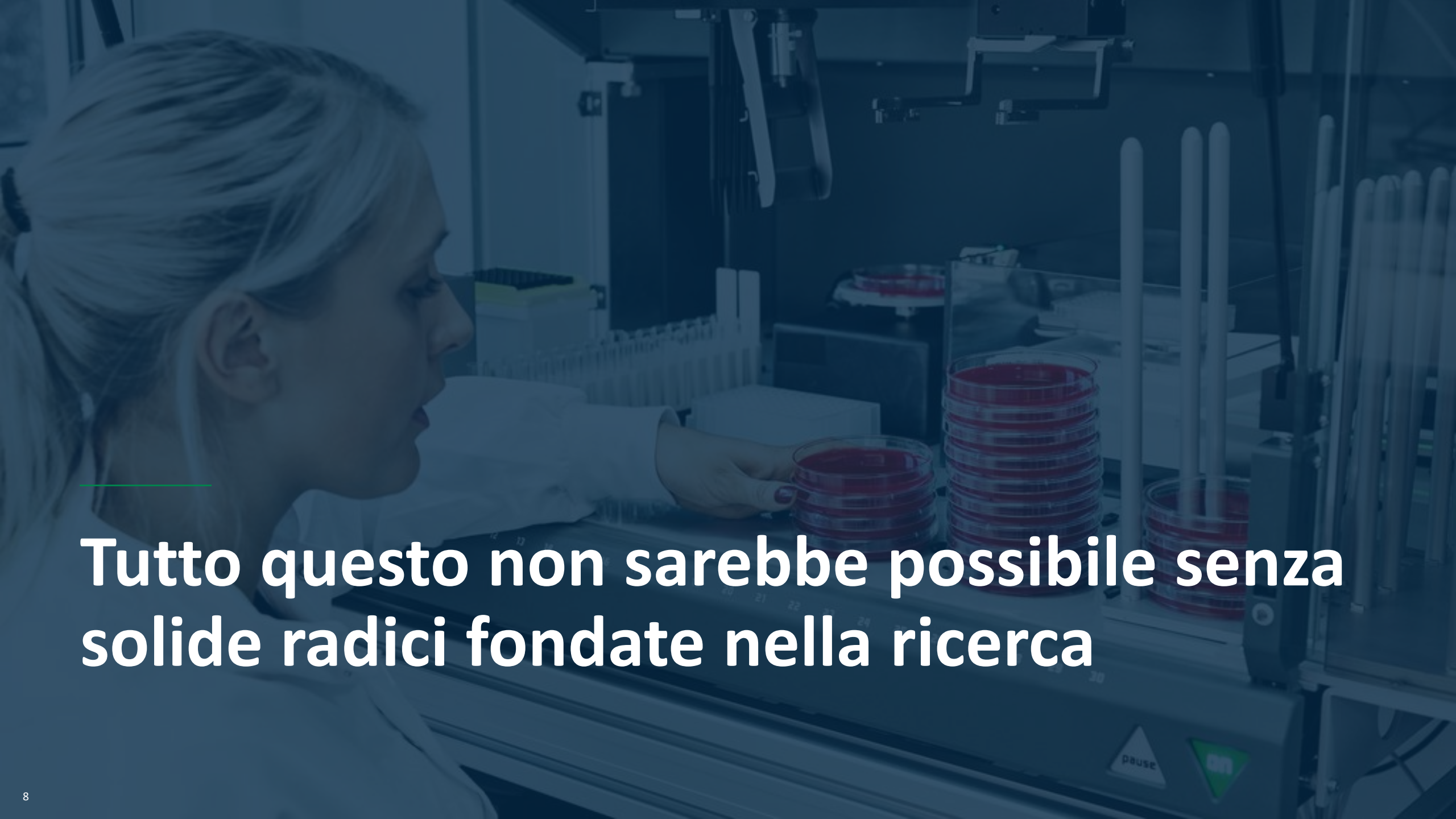
ESTENDERE LA SHELF LIFE

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.

A woman with blonde hair tied back, wearing a white lab coat, is working in a laboratory. She is holding a petri dish with a red agar medium. In the background, there are stacks of petri dishes, a rack of test tubes, and a piece of laboratory equipment with a digital display and buttons labeled 'pause' and 'on'. The entire image has a blue tint.

**Tutto questo non sarebbe possibile senza
solide radici fondate nella ricerca**



Il nostro impegno nel campo della ricerca scientifica

- › 8% del fatturato viene investito in attività di Ricerca e Sviluppo
- › 17% dei dipendenti lavora nel dipartimento di Ricerca e Sviluppo
- › Centri di ricerca e Sviluppo in Danimarca, USA, Francia, Germania e Singapore
- › 19 centri applicativi in tutto il mondo

CHR HANSEN

Improving food & health

Stretta collaborazione con centri di ricerca universitari

- › Ogni anno ci impegniamo in +300 collaborazioni scientifiche con università, istituti di ricerca e dottorandi.
- › Siamo rappresentati in +30 associazioni scientifiche internazionali e comitati consultivi.
- › +250 pubblicazioni su riviste scientifiche e libri di testo dal 1989.
- › Spesso prestiamo servizio nella revisione di articoli scientifici, esaminatori di comitati di dottorato e relatori di conferenze scientifiche.



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.

© 2021 Chr. Hansen. All rights reserved.

CHR. HANSEN

Improving food & health