

Keep it great!\*

с FreshQ®



## Более совершенная биозащита для большего ассортимента молочных продуктов

- со вторым поколением культур FreshQ® компании Chr.Hansen производители молочных продуктов могут еще больше доверять натуральной свежести и внести вклад в сокращение пищевых отходов.

Около пяти лет назад бионаучная компания Chr.Hansen представила на рынке культуры FreshQ. Эта абсолютно натуральная защита против дрожжей и плесеней, полностью отвечающая актуальному запросу потребителей на чистую этикетку, получила широкое признание во всем мире. Команда инновационных и научных разработок компании Chr.Hansen повторила свой успех: новые культуры серии FreshQ® по сравнению с культурами первого поколения показывают еще большую эффективность и готовы для продвижения на глобальном рынке.

### Натуральные решения для наших клиентов

*"Мы счастливы и очень гордимся тем, что можем представить на рынке более десятка новых культур, которые определенно открывают дверь к новым рынкам и клиентам", - говорит Петер Тойсен (Peter Thoeysen), директор по маркетингу направления биозащиты для молочных продуктов. - "Новое поколение - это улучшенное решение, более адаптированное для широкого ассортимента молочных продуктов и технологических особенностей производства. Кроме йогурта, биозащитные культуры могут применяться в свежих сырах, кефире, твороге и многих других кисломолочных продуктах. Они обладают более выраженными защитными свойствами, что дает дополнительные преимущества их применения в случаях нарушения холодной цепочки хранения. Также важно, что они являются более сильной альтернативой для химических и искусственных консервантов, чем первое поколение защитных культур. Таким образом, мы еще больше можем помочь нашим клиентам в разработке натуральных решений".*



### Сокращение пищевых отходов путем увеличения срока годности

Культуры FreshQ® ингибируют или тормозят рост дрожжей и плесеней в кисломолочных продуктах. Внешние независимые исследования показали, что за счет возможности увеличения срока годности применение FreshQ® способствует сокращению пищевых отходов. Сегодня 17% всех произведенных в Европе йогуртов становится отходами - в 80% случаев - по причине истечения сроков годности в цепочке поставок. По самым скромным оценкам, благодаря применению культур FreshQ®, увеличение сроков годности на 7 дней потенциально дает возможность только в Европе снизить потери йогурта на 30%. Снижение пищевых отходов - это не только глобальная задача, определенная ООН как одна из необходимых для устойчивого развития человечества, но и актуальный вопрос для любого конечного потребителя. Небольшое увеличение сроков годности не противоречит желанию потребителей покупать свежие и натуральные продукты. Кроме того, тем самым это вносит определенный вклад в сокращение пищевых отходов.

### Keep it great!

*"Второе поколение культур FreshQ® обладают более выраженными защитными свойствами. При разработке этих культур мы также фокусировались на выборе штаммов с тем, чтобы минимизировать влияние на процесс и сохранить исключительный вкус готовых продуктов," - объясняет Петер Тойсен. - "Сегодня мы предлагаем производителям молочных продуктов всего мира конкурентное преимущество без риска для этикетки продукта; мы даем им шанс дольше сохранять продукты свежими и безопасными, используя ресурсы самой природы. Это помогает производителям не только создавать, но и защищать их бренды", - подчеркивает Петер Тойсен, имея в виду на биозащитные решения компании Chr.Hansen для молочных, мясных, рыбных продуктов, а также для свежих салатов.*



**Биозащита** - один из бизнес-маяков стратегии Nature's no. 1, принятой компанией Chr.Hansen. За последний год рост продаж этой продуктовой категории составил 30% с оптимистичным прогнозом их дальнейшего роста.

CHR HANSEN

Improving food & health

\*Сохраним лучшее!

www.chr-hansen.com