

Nyt enzym fra partnerskab

Partnerskabet mellem Chr. Hansen og Novozymes har i 2005 lanceret det første produkt. Med YieldMAX™ PL kan osteproducenter nu øge udbyttet af mozzarella og andre pizzaoste med ca. 2%.

Det nye enzym, YieldMAX™ PL, er det første, der er lanceret i samarbejdet mellem Chr. Hansen og Novozymes. De to virksomheder indgik i 2002 en strategisk alliance med henblik på at accelerere udviklingen og afsætningen af nye enzymer til mejeribranchen.

YieldMAX™ PL er udviklet specielt til at øge udbyttet i produktionen af mozzarella og andre pizzaoste. Afsætningen af netop disse ostetyper er i vækst i disse år, ikke mindst i USA og Europa. Ved at tilsætte enzymet i fremstillingsprocessen kan mejerierne øge udbyttet af ost med ca. 2%. Dermed får man en bedre udnyttelse af mælken, samtidig med at den eksisterende produktionskapacitet kan udnyttes bedre.

Mejerisektoren er præget af hård konkurrence, og der er stor opmærksomhed på at minimere omkostninger. En udbytteforbedring på ca. 2% er en ganske stor fremgang. Ikke mindst i betragtning af, at der igennem de seneste ti år skønsmæssigt har været en samlet fremgang i råvareudnyttelsen på ca. 1%, når det drejer sig om osteproduktion.

Samling af kompetencer

Partnerskabet mellem Chr. Hansen og Novozymes bygger på komplementære kompetencer og styrkeområder i de to virksomheder.

Chr. Hansen, der står for markedsføring og salg, er førende inden for ingredienser som osteløbe og kulturer til mejerisektoren. I kraft af et godt kendskab til markedet og stor teknisk viden om mejeriprocesser kan Chr. Hansen bidrage med værdifuld viden om, hvordan forsknings- og udviklingsindsatsen skal prioriteres for at imødekomme kundernes behov, mens Novozymes kan bidrage med spidskompetencer inden for forskning, udvikling og produktion af enzymer. Det gør det muligt at skræddersy enzymer til helt specielle formål hos mejerierne. Sammen kan de to virksomheder opnå resultater, der er bedre, end de ville kunne opnå hver for sig.

Nye enzymer i pipeline

En aktiv pipeline skal sikre, at der kommer flere produkter fra alliancen. Foruden flere enzymer til at forbedre udbyttet forskes der blandt andet også i nye enzymer, der kan forbedre smag og struktur af forskellige mejeriprodukter.