

FOR IMMEDIATE RELEASE

Contact:
Elisa C. Rodrigues
Communications Specialist
elisa.rodrigues@iff.com
+55 11 97578.4168



Where science
& creativity meet

TRADE RELEASE

Nuevo laboratorio de enzimología de IFF acelera el desarrollo de la biotecnología

Laboratorio de última generación en el Centro de Innovación recientemente inaugurado en Brasil ayuda a avanzar la tecnología de reducción de desechos y promueve el diseño circular para los fabricantes

SÃO PAULO – 19 de octubre de 2022 – IFF (NYSE:IFF), líder en la industria de alimentos, bebidas, salud, biociencias y aromas, anunció hoy la apertura de un laboratorio de enzimología de última generación en su nuevo Centro de Innovación en Brasil. En el laboratorio, los científicos de IFF desarrollan proyectos de investigación de enzimas y bioinnovación que respaldan la reducción de desechos y la fabricación sostenible para las industrias de alimentos y bebidas, nutrición animal y biocombustibles.

Ubicado en Barueri, San Pablo, Brasil, el Centro de Innovación de IFF es el resultado de [inversiones de US\\$ 15,8 millones en nuevas capacidades en América Latina](#) y consolida la estructura de innovación de las divisiones Health & Biosciences y Nourish de IFF, anteriormente situados en tres ubicaciones diferentes en el país.

“Este Laboratorio de Enzimología es el más recién ejemplo de nuestro compromiso de ser un socio clave en innovación para los clientes regionales”, dijo Deia Vilela, Directora de Health & Biosciences para América Latina de IFF. “A través de este laboratorio, profundizaremos la investigación de enzimas y desarrollaremos soluciones para beneficiar a los fabricantes latinoamericanos”.

Las enzimas IFF permiten el uso de ingredientes alternativos en la fabricación de alimentos y bebidas al tiempo que mejoran los rendimientos de producción, lo que resulta en un menor impacto ambiental en toda la cadena de suministro. Como ejemplo, un estudio de IFF midió las mejoras en un proceso típico de producción de cerveza brasileña, desde la finca hasta el vaso. El uso de enzimas permitió sustituir la cebada malteada por cebada sin maltear, proporcionando reducciones de hasta un 36% en las emisiones de CO₂, un 47% en el consumo de energía no renovable y un 41% en el consumo de agua. Además, redujo en un 4% la superficie necesaria para el cultivo de materias primas.

“Al combinar enzimas y otras soluciones biotecnológicas con nuestro profundo conocimiento de los desafíos técnicos de cada mercado, estamos innovando procesos y ayudando a reducir significativamente los desechos y los impactos ambientales para los fabricantes”, dice Fernando Leite, Especialista Sénior en Aplicaciones de Enzimas de IFF para Co-productos & Ingredientes. “Estamos constantemente evaluando y realizando proyectos piloto para nuevos usos de los

iff.com

subproductos en las cadenas de producción, lo que finalmente se traduce en el desarrollo de materias primas innovadoras y procesos de fabricación más sostenibles”.

En el laboratorio de Enzimología, el equipo desarrollará soluciones bioinnovadoras para apoyar a los productores de proteína animal que promueven el reciclaje y la reducción de desechos. Con las enzimas, es posible mejorar significativamente el valor nutricional de los subproductos de la industria de la proteína animal, como despojos, plumas y otras pieles, creando aplicaciones valiosas que mejoran el rendimiento, el valor y la calidad de los productos para la nutrición humana o animal.



Where science
& creativity meet

“Varios clientes en Brasil ya se benefician de estas aplicaciones, que son tecnologías disruptivas con inversiones relativamente bajas”, comenta Leite. “Estamos hablando de soluciones que no solo crean sinergias y reducen costos, sino que también tienen el potencial de evitar la disposición de millones de toneladas de desechos al medio ambiente. Por ejemplo, solo en Brasil, según ABRA (Asociación Brasileña de Reciclaje Animal), la cantidad de desechos animales procesados alcanzó las 13.600 toneladas en 2020. Nuestras soluciones tienen mucho sentido a la luz del Plan 'Do More Good' de IFF, que tiene como objetivo apoyar las personas y el planeta”.

La ubicación del Laboratorio de Enzimología en el Centro de Innovación puede ayudar a facilitar soluciones llave en mano. Investigadores de diferentes áreas de especialización pueden ofrecerse mutuamente nuevas perspectivas, lo que puede acelerar el intercambio de ideas y tecnologías relacionadas con enzimas, levaduras y otros biocomponentes.

###

Acerca de la División de Health & Biosciences de IFF

Inspirada en la naturaleza y distinguida por sus capacidades de biociencia y microbioma de clase mundial, la división de Salud y Biociencias de IFF es un socio líder en innovación para clientes en una amplia gama de productos de consumo, sectores industriales y agrícolas. La división de Salud y Biociencias de IFF trabaja en estrecha colaboración con nuestros clientes para mejorar los productos, y sus procesos, para brindar soluciones más seguras, saludables y sostenibles.

Bienvenido a IFF

En IFF (NYSE: IFF), líder en la industria de alimentos, bebidas, salud, ciencias de la vida y fragancias, la ciencia y la creatividad se unen para crear soluciones esenciales para un mundo mejor, desde íconos globales hasta innovaciones y experiencias inesperadas. Con la belleza del arte y la precisión de la ciencia, somos un colectivo internacional de pensadores que se asocian con los clientes para brindar aromas, sabores, experiencias, ingredientes y soluciones a los productos que el mundo quiere. Juntos, haremos más bien a las personas y al planeta. Obtenga más información en iff.com, [Twitter](#), [Facebook](#), [Instagram](#), e [LinkedIn](#).

iff.com

©2022 International Flavours & Fragrances Inc. (IFF). IFF, el logotipo de IFF y todas las marcas comerciales y marcas de servicio indicadas con TM, SM o © son propiedad de IFF o de las filiales de IFF, a menos que se indique lo contrario. Todos los derechos reservados.