

Las compañías danesas de ingredientes son líderes del mercado global

Las empresas danesas de ingredientes desempeñan un papel clave en la solución de algunos de los mayores desafíos alimentarios que enfrenta el mundo. En unas pocas décadas, se espera que la población mundial alcance los 9 mil millones. Para alimentar a todas estas personas, la producción mundial de alimentos debe ser más efectiva con una mayor utilización de las materias primas. Además, la creciente cantidad de enfermedades de los ancianos y del estilo de vida demanda nuevos ingredientes que promuevan la salud.

Las empresas danesas de ingredientes tienen una sólida posición dentro de estas áreas y pueden apoyar a las empresas alimentarias mundiales:

- con una amplia variedad de ingredientes nutritivos, funcionales, reductores de costos
- promoviendo la salud y alargando la vida útil de los productos
- y reduciendo así el desperdicio de alimentos.

Dinamarca - un líder mundial en la producción de ingredientes

Aunque Dinamarca es un país pequeño, nuestros ingredientes están muy presentes en el frente mundial y se utilizan en todos los rincones del mundo. Ya sea que produzcas pan, helado, yogur o chocolate, las compañías danesas de ingredientes pueden apoyar la producción.

Se estima que las compañías danesas de ingredientes representan el 14% del mercado mundial de ingredientes en la industria de alimentos y bebidas. Esto significa que uno de cada siete de todos los productos alimenticios procesados en el mundo contiene ingredientes de empresas danesas. Esto convierte a Dinamarca en el mayor productor de ingredientes per cápita del mundo.

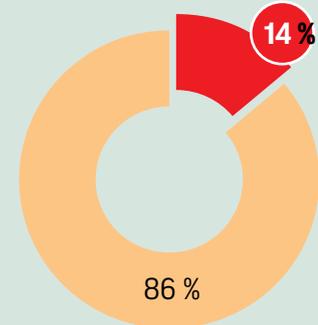
Dinamarca ayuda a resolver el problema del desperdicio de alimentos en el mundo

El desperdicio de alimentos es un desafío global. Según las Naciones Unidas, hoy en día aproximadamente un tercio de todos los alimentos para consumo humano se pierde o se desperdicia a través de la cadena de valor. Eso es aproximadamente 1,300 millones de toneladas de alimentos cada año. El grupo de alimentos daneses ya ofrece varias soluciones para minimizar la pérdida de alimentos. Algunos ejemplos son las tecnologías necesarias para las operaciones de la cadena de frío o los ingredientes utilizados para ampliar la vida útil de un producto.

En los últimos años también, la población danesa ha comenzado a reducir el desperdicio de alimentos. Se estima que desde 2006, los daneses han disminuido su desperdicio anual de alimentos en casi un 25%. Esto se debe tanto a una mayor conciencia por parte de los consumidores daneses como a los resultados de las medidas adoptadas por las empresas e instituciones públicas danesas.

Hoy en día, el 17% de todo el yogurt se tira al contenedor, principalmente debido a la vida útil relativamente corta. El producto de la compañía danesa Chr. Hansen, FreshQ, es una forma totalmente natural de reducir el riesgo de descomposición por la contaminación de hongos y mohos, y puede hacer que el yogurt dure un mínimo de 7 días más.

Participación de las empresas danesas de ingredientes en el mercado mundial de ingredientes



Fuente: Confederación de industrias danesas, 2012

Dinamarca ocupa el segundo lugar como mejor líder de innovación en la UE según el 2017 Marcador Europeo de la Innovación.