



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Ministerio de Economía
Argentina

Secretaría de Industria
y Desarrollo Productivo

EDICIÓN 31 | Año 2023



PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina



LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS



GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

Subgerencia Operativa de Relaciones Institucionales



ÍNDICE



Leches y productos lácteos



INTRODUCCIÓN

Pag. 5

POTENCIAL EXPORTADOR

CAPILLA DEL SEÑOR S.A., bajo la marca Lombarde, innova en el mundo con sus quesos sin lactosa

Pag. 7

ESTABLECIMIENTOS SAN IGNACIO S.A., líder mundial en dulce de leche

Pag. 11

ALIMENTARIA CAPRINA S.R.L., leche de cabra en polvo reconocida como La Primera

Pag. 14

ADRAGNA L.F., el alfajor saludable Chocoleit

Pag. 16

CREMIGAL S.R.L., quesos de pureza original

Pag. 19

COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Pag. 21



Introducción



Desde el INTI impulsamos el crecimiento de la cadena agroalimentaria de la leche vacuna, ovina, caprina y bubalina en las cuencas lácteas de todo el país. Para ello, aportamos soluciones innovadoras, el desarrollo y transferencia de tecnología a las pymes y asesoramiento técnico integral al sector.

Asimismo, somos Laboratorio Nacional de Referencia en calidad de leche, en análisis sensorial y en control de residuos de plaguicidas. Este logro es resultado de una labor conjunta que hemos llevado a cabo durante más de medio siglo en colaboración con productores de leche, asociaciones de pequeñas y medianas empresas lácteas, proveedores, organismos oficiales y asociaciones privadas, lo que nos posiciona como líderes en nuestra industria, tanto a nivel nacional como en la región.





Potencial Exportador

**CAPILLA DEL SEÑOR S.A.**, bajo la marca Lombarde, innova en el mundo con sus quesos sin lactosa

Bajo la marca comercial Lombarde, Capilla del Señor S.A. se caracteriza por elaborar quesos artesanales de pasta blanda, semidura, hilada y dura. Produce quesos reducidos en valor lipídico y sin sal agregada; quesos de pasta blanda e hilada con agregado de fitoesterol fortificado con vitamina E, que ayudan a reducir el colesterol. También fabrica quesos de pasta blanda, semidura, hilada y dura, con leche elaborada en sistemas pastoriles y dietas modificadas que incluyen insumos naturales, obteniéndose un producto lácteo saludable con alto contenido de ácido linoleico conjugado (CLA).

Su línea de quesos duros está compuesta por el Sardo y el Romano. En quesos blandos produce el Cremoso y el Por Salut. Su línea de Hilados está compuesta por la Mozzarella y el Provolone Hilado. En semiduros realiza el Danbo y el Tybo, así como también Gouda y Edam.

“El INTI replicó en sus laboratorios y en su planta piloto las condiciones de elaboración que se utilizan habitualmente en la empresa y se evaluaron distintas líneas de investigación para la **obtención de quesos de pasta blanda sin lactosa**, lo cual le permite llegar a las góndolas bajo esa denominación en la etiqueta, tal como lo establece la norma correspondiente del Código Alimentario Argentino. Posteriormente, se analizaron los quesos de pasta semidura, e hilada, con el objetivo de declarar todos estos productos sin lactosa”, explica Marcelo González, del Departamento de Desarrollo de Procesos de la Subgerencia Operativa de Tecnología de Alimentos del INTI.

Lácteos Lombarde certificó en 2013 la norma ISO 9001:2008, siendo la primera pyme láctea

quesera del país en obtenerla. En 2019 realizó la tercera recertificación con la norma ISO 9001:2015, la cual se encuentra vigente en la actualidad.



Según datos de la Dirección Nacional de Lechería de la Argentina, entre enero y diciembre de 2022 se alcanzó el récord de exportación de lácteos con 1.670 millones de dólares, es decir un 24,4% más que en 2021 y un total de 411.427 toneladas de productos, un incremento de 4,1% respecto del año anterior.



“Como pyme somos la única en tener la certificación de triple impacto (económico, social y ambiental) de CAME Sustentable. Todo nuestro modelo de desarrollo sostenible está basado en la confianza. Miramos la repercusión que tiene en la sociedad nuestro trabajo; en ese sentido, cuando decimos que queremos innovar pensamos en eso. Generamos innovación y desarrollo para ofrecer productos más saludables. No somos competidores, integramos solidariamente a las pymes para que produzcan nuestros desarrollos”, comenta Álvaro Ugartemendia, titular de la empresa.

Desde sus inicios la firma se propuso no solo abastecer al mercado local, sino llegar aún más lejos y expandirse por el resto del mundo. **Hoy exporta el 20% de su producción a Brasil, Chile, China, Colombia, Corea, Perú, Rusia, Venezuela y Vietnam, entre otros.**

Actualmente desea aumentar su presencia en el Mercosur ya que por un tema de vida útil quieren ofertar una rama más importante de productos como los quesos blandos y quesos gourmet, sumando a otras industrias lácteas a través del consorcio quesero “Sensaciones Queseras”, ofreciendo al cliente una gama de productos coordinando los envíos múltiples.



Los principales destinos de exportación de lácteos argentinos durante el 2022 fueron: Brasil (35,65%), Argelia (18,6%), Chile (6,0%), China (4,8%) y Rusia (4,2%).
Fuente: CREA

También está interesada en Asia ya que muchas de sus importaciones provienen del continente europeo y de Estados Unidos. El actual conflicto en Europa del Este ha generado que una gran cantidad de importadores miren a Sudamérica y estén dispuestos a realizar acuerdos comerciales con esos países.

La mozzarella sin lactosa desarrollada en el INTI obtuvo el mayor puntaje para un queso de este tipo en el concurso de quesos en Escocia, el *World Cheese Awards*, en 2022, con medalla de bronce.

“Fuimos los primeros en introducir la mozzarella light en el mercado interno y la hemos exportado a Brasil. Hoy somos los primeros en exportar a ese país la mozzarella sin lactosa desarrollada por INTI. **El apoyo del Instituto significó ponernos de cara con un diferencial en el mercado tanto a nivel nacional como internacional.** Quesos sin lactosa solo hay en Europa; en América Latina no existen, somos disruptivos en el mercado internacional con esta línea de productos. Como pyme, alineada a generar valor en la población consumidora, procesamos productos más saludables. Siete de cada diez personas tienen cierto grado de intolerancia a la lactosa, por lo que considero que nuestros quesos son un aporte fundamental a la alimentación sana”, concluye Ugartemendia.



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.

Villa María, Capilla del Señor, provincia de Córdoba

Elaboración de quesos artesanales de pasta blanda, semidura, hilada y dura.

-Planta: 2.000 m².

-Capacidad productiva anual: 30 millones de litros de leche.





• **POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):**

- 0406.10.10 / Mozzarella Lombarde
- 0406.10.10 / Mozzarella sin lactosa Lombarde
- 0406.10.10 / Mozzarella light Lombarde
- 0406.10.10 / Mozzarella light sin lactosa Lombarde
- 0406.10.10 / Mozzarella light con agregado de fitoesteroles
- 0406.90.20 / Danbo Lombarde
- 0406.90.20 / Danbo sin lactosa Lombarde
- 0406.90.20 / Tybo Lombarde
- 0406.90.20 / Tybo sin lactosa Lombarde
- 0406.90.20 / Gouda Lombarde
- 0406.90.20 / Gouda sin lactosa Lombarde
- 0406.90.20 / Edam Lombarde
- 0406.90.20 / Edam sin lactosa Lombarde
- 0406.90.20 / Edam light Lombarde
- 0406.90.20 / Edam light sin lactosa Lombarde
- 0406.90.20 / Prato Lombarde
- 0406.90.20 / Prato sin lactosa Lombarde
- 0406.90.20 / Provolone hilado Lombarde
- 0406.90.20 / Provolone hilado sin lactosa Lombarde
- 0406.90.20 / Sardo Lombarde
- 0406.90.20 / Sardo sin lactosa Lombarde





ESTABLECIMIENTOS SAN IGNACIO S.A., líder mundial en dulce de leche

Declarado Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico de la Argentina, el dulce de leche es un símbolo de la gastronomía local en el mundo. En ese sentido, San Ignacio está presente en más de veintitrés países de América, Asia, Europa y Oceanía. **Es la principal exportadora de dulce de leche de Argentina y la segunda en queso azul.**

“Desde el INTI hemos capacitado a la empresa en Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) como así también en la norma internacional emitida por el *British Retail Consortium* (BRC). También hemos brindado asistencias técnicas para la elaboración de dulce de leche y evaluación sensorial, buscando siempre la mejora y/o estandarización del proceso para cumplir con la calidad exigida a nivel nacional e internacional.

Nuestras asistencias contribuyen a que la empresa continúe cumpliendo con los requisitos para poder exportar tanto en materia de calidad de producto terminado como en cumplimiento de los estándares de inocuidad, y también aportan al conocimiento y fortalecimiento técnico del personal de la empresa”, explica Joselina Karlen, del Departamento de Valorización de Subproductos de la Subgerencia Operativa Tecnología de Alimentos del INTI.

San Ignacio nació en 1939 y, con más de ochenta años de historia, abastece a todas las cadenas de supermercados nacionales y regionales, así como al mercado industrial.

Es la única firma láctea del país que cuenta con la certificación BRC. Sus granjas lecheras cumplen con los estándares globales y **es la única empresa láctea de Argentina autorizada para exportar a la Unión Europea.**





Las últimas cifras relevadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación indican que en la Argentina se producen 128.000 toneladas de dulce de leche al año.

San Ignacio S.A. desea aumentar su presencia en el exterior con su queso azul, el cual tiene una distribución homogénea de los hongos y cavernas en toda la masa, sin que éstos se vean en la superficie, un atributo muy buscado en los mercados. Se exporta en cuñas de 120 a 180 gr. También tiene presencia en los mercados del mundo con sus tres líneas de dulce de leche: el **familiar** entero tradicional y light elaborado con leche descremada en frascos de 450 gr, 400 gr y en baldes de 3, 5 y 10 kg. El **repostero** y el **heladero** en formato de exportación de 5 y 10 kg.

“El INTI nos permite crecer en conocimientos, en la calidad y seguridad de los productos que comercializamos. Nos brinda soluciones a problemáticas tanto ambientales como técnicas y de producción”, reflexiona Alejandro Medina, Gerente Industrial de la empresa.

Entre sus destinos de exportación se encuentran Brasil, Bolivia, Canadá, Chile, Dubái, Europa (Alemania, Austria, España, Inglaterra, Italia, Suiza, Países Bajos y Rusia), Estados Unidos, Filipinas, Israel, México, Nueva Zelanda, Paraguay, Perú, Siria, Sudáfrica, Uruguay y Vietnam.



Según datos del Observatorio de la Cadena Láctea Argentina, existen 670 empresas del rubro relevadas que elaboran más de 11.500 millones de litros anuales, con un consumo per cápita de 187,8 litros/hab/año.

“En el mundo del dulce de leche, somos uno de los líderes a nivel internacional. San Ignacio conquista con su producto el mercado de la nostalgia. El 80% de los clientes en el exterior son argentinos, los consumidores nos buscan para tener experiencias sensoriales que los lleven a su niñez y aspiramos a estar en más cucharas que permitan descubrirnos como sabores inolvidables e irrepetibles”, concluye Alejandro Medina.

Actualmente, la empresa se encuentra trabajando sobre los nuevos desafíos del sector, con énfasis en el paradigma de la economía circular y la valorización de subproductos.



ESTABLECIMIENTOS SAN IGNACIO S.A.

Provincia de Santa Fe

Elaboración de dulce de leche y queso azul

- Capacidad productiva: 27 millones de litros de leche para producir dulce de leche, quesos y productos frescos
- Planta Sauce Viejo: 5000 m²
- Planta Hipatía: 2.500 m²

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 1901.90.20 / Dulce de leche
- 0406.40.00 / Queso de pasta azul y demás quesos que presenten vetas producidas por *Penicillium roqueforti*





ALIMENTARIA CAPRINA S.R.L., leche de cabra en polvo reconocida como La Primera

Enclavada en medio de las montañas de Traslasierra, provincia de Córdoba, Alimentaria Caprina S.R.L., más conocida en su sector de actividad como **La Primera**, se dedica a la recolección, enfriado y procesamiento de leche de cabra. Es pionera y única empresa argentina en producir leche de cabra en polvo y larga vida (de vencimiento en un año), con calidad de exportación.

Aprobada por SENASA, quien la audita regularmente, es una de las pocas pymes argentinas certificada por B, dado que cumple con estrictos estándares verificados de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad. Considerada en transición bajo normas *LETIS SUE*, también está certificada como producto *Kosher* otorgado por *Ajdat Kosher* y libre de gluten ante la Dirección de Alimentos de la provincia de Córdoba.

Está interesada en ingresar al mercado externo con sus packs de leche en polvo entera y parcialmente descremada en bolsas de 25 kg., leche larga vida en pack de 1 litro y su dulce de leche de cabra.

Jorgelina Díaz, responsable del laboratorio de análisis de alimentos, del departamento de ingeniería agroalimentaria de INTI NOA comenta que el primer acercamiento que tuvieron con la empresa fue para trabajar en una propuesta para la actualización de la información contenida en el rotulo de sus distintos productos y que es obligatoria según el código alimentario argentino. De este primer encuentro surgió la necesidad de implementar un sistema de inocuidad alimentaria. Se trabajó en la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la obtención de la certificación de ISO 22000, lo que permitió una apertura mayor hacia nuevos mercados. Éstas fueron aplicadas específicamente en la recolección y acopio de leche fresca logrando una eficaz organización de la información y de la trazabilidad, lo que permitió generar seguridad en todo el sistema productivo a través de la toma de decisiones a la hora de definir nuevas estrategias y aumentar la confianza en todo el sistema productivo.

“La leche proviene de un universo de más de cien pequeños productores ubicados en un radio de cincuenta kilómetros, donde algunos pueden tener doscientas cabras y otros solo diez. Realizan el ordeño manualmente, de noviembre a marzo, respetando el ciclo natural de la cabra, donde se arman circuitos de recolección de la leche que luego llega a la sala de enfriado”, explica María José Freire, directora técnica de la empresa.





Según el sitio argentino “Producción Animal”, algo más del 50% de la población mundial bebe leche de cabra. La mayor parte de ese consumo se da en el continente asiático, con India en primer lugar.

Por una cuestión de mercado desean ingresar a los países asiáticos ya que en esas regiones es alto el consumo de leche de cabra siendo que se evidencia en esa población un menor registro de tolerancia a la lactosa y a la proteína de la leche, y la de cabra es más fácil de digerir.

“El mayor reto que asumimos es poner en valor este producto que hasta hace poco más de una década se desechaba por parte de las familias productoras, que viven en un monte virgen. Allí las cabras se alimentan de pasturas y frutos silvestres, lejos de toda contaminación, libres de enfermedades, antibióticos, agroquímicos y de alimentos balanceados manipulados genéticamente. Esto dota a la leche producida con ricas propiedades, y con una recolección realizada bajo rígidos controles de calidad y sanidad desde el ordeño hasta las góndolas”, reflexiona María José Freire.

Por su parte, Juan Ruiz, gerente de La Primera, comenta que en la empresa aplican el comercio justo: “se paga el mismo precio por litro, sea uno o doscientos, porque la idea es igualar a los pequeños productores y sentar pertenencia en lo que hacemos.”

“Trabajamos con los nuevos paradigmas de la alimentación, donde la gente busca alimentos genuinos. Hoy hay interés por saber la procedencia de los alimentos que se consumen; existe una alimentación consciente y nosotros estamos en ese camino. Los que compran nuestra leche saben lo que van a consumir. Nuestra etiqueta nutricional tiene pocos ingredientes, no confunde, lo que hay dentro del envase es un producto natural y original”, finaliza Juan Ruiz.



ALIMENTARIA CAPRINA S.R.L.

Paraje Santo Domingo, provincia de Córdoba

Producción de leche de cabra en polvo y larga vida

- Planta leche en polvo 3.600 m²
- Planta larga vida 3.200 m²
- Planta elaboradora de dulce de leche 600 m²
- Capacidad productiva anual, 400.000 litros por temporada. En kilos de leche en polvo serían unas 30 toneladas.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 0402.21.10 / Leche de cabra entera en polvo, en estuches de 250 gr
- 0402.21.20 / Leche de cabra parcialmente descremada en polvo, en estuches de 250 gr
- 0401.20.10 / Leche de cabra entera larga vida UAT, en tetra pak de 200 ml
- 0401.20.10 / Leche de cabra entera larga vida UAT, en tetra pak de 1000 ml
- 1901.90.90 / Dulce de leche de cabra en frasco de vidrio de 454 gr
- 0402.21.10 / Leche de cabra entera en polvo, en bolsas de 25 kg
- 0402.21.20 / Leche de cabra parcialmente descremada en polvo, en bolsas de 25 kg





ADRAGNA L.F., el alfajor saludable Chocoleit



La creciente inserción de Argentina en el mercado internacional de *commodities* lácteos determina un cambio en la canasta de productos elaborados. Ya no sólo se exporta leche o quesos sino que existe un incremento de la demanda de productos de menor aporte calórico y mayor calidad nutricional. Entre las pymes que abordan este desafío Chocoleit Argentina S.A. gana espacio en la góndola como una perfecta opción saludable.

Fabrica dos tipos de alfajores, uno con cobertura de chocolate semiamargo y el otro cubierto con chocolate blanco, ambos rellenos con dulce de leche sin azúcar, libres de gluten, con menos de 10 calorías por porción y con más proteínas, -7 en 50 gr de producto- en comparación con el producto tradicional que tiene entre 1 y 3 gr de proteína en esa cantidad.



Según la Asociación de Distribuidores de Golosinas, Galletitas y Afines, 1.000 millones de alfajores se consumen por año en todo el país, siendo la golosina más vendida.

La firma desea ingresar al mercado externo de América Latina y por una cuestión de logística está interesada en Brasil, Paraguay y Uruguay.

“Con el fin de ampliar su presencia en el mercado, se asistió a la empresa en el **desarrollo de un dulce de leche repostero sin azúcar, de bajo índice glucémico, como así también en el desarrollo de un dulce de leche familiar sin azúcar, permitiendo obtener dos productos bajos en carbohidratos**”, expresa María Laura Castells, jefa del Departamento de Desarrollo de Procesos de la Subgerencia Operativa de Tecnología de Alimentos del INTI.

Por otro lado, desde la Institución también se trabajó en el **desarrollo de un relleno a base de pasta de maní sin azúcares agregados**. Este producto, a diferencia de otros encontrados en el mercado, es elaborado con ingredientes que reemplazan estratégicamente al azúcar utilizado (aportando una textura y dulzor similares), con la ventaja adicional de contener grasas que son naturales y propias de la materia prima.

“Es un producto único a nivel nacional ya que las versiones presentes en el mercado actual tienen elevados contenidos de azúcar agregada y aceites hidrogenados, perdiéndose la calidad nutricional que posee la pasta de maní naturalmente. La formulación desarrollada por el INTI permite que este alimento pueda ser utilizado, principalmente, como relleno en los alfajores del cliente, como así también para otras elaboraciones en repostería y bombonería, lo cual podría impulsar la generación de nuevos alimentos dulces en una versión más saludable. Este desarrollo innovador le permite a la empresa aumentar tanto su catálogo de productos como su presencia en nuevos mercados dentro de nuestro país y en el exterior”, explica Lourdes Landoni, Departamento de Desarrollo de Procesos de la Subgerencia Operativa de Tecnología de Alimentos del INTI.

“Hemos desarrollado la única masa sin harinas y sin azúcar agregada, que reemplaza los ingredientes tradicionales por cacao amargo en polvo, leche descremada, claras de huevo y endulzado con Stevia”, expresa Liliana Francisca Adragna, titular y directora de Chocoleit Argentina.

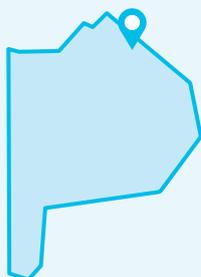
Todos sus productos están aprobados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y, según Adragna, en el país solo existen dos empresas de alfajores que cuentan con la certificación FSSC 22000 y Chocoleit es una de ellas.

Ha sido reconocida con medalla de bronce, categoría alfajor saludable, en la primera Feria Mundial del Alfajor en 2022.





“Chocoleit es la única empresa a nivel mundial en producir un alfajor sin harina y sin azúcar, saludable, delicioso y proteico que ofrece experiencias sensoriales que le dan placer al cuerpo y al alma. Apuntamos al mundo celíaco, diabético y a personas que por elección o por necesidad deban consumir menos azúcar agregada, pero no por ello privarse de este tipo de productos dulces. Nos diferenciamos por utilizar una receta de masa patentada como innovación tanto por sus ingredientes como por su procedimiento”, concluye Liliana Francisca Adragna.



ADRAGNA L.F.

Lanús, provincia de Buenos Aires

Fábrica de alfajores.

- Planta productiva de 300 m²
- Capacidad productiva anual: 2 millones de unidades

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 19059090490N / Alfajor de chocolate dietético relleno de dulce cubierto con chocolate. Sin azúcar agregada. Libre de gluten.
- 19059090490B / Alfajor de chocolate dietético relleno con dulce de leche cubierto con chocolate blanco, sin azúcar agregada, libre de gluten.





CREMIGAL S.R.L., quesos de pureza original

La empresa Cremigal S.R.L. tiene una larga trayectoria de vinculación con el INTI basada en un plan anual de asistencia tecnológica que involucra auditorías internas en las diferentes plantas industriales de la empresa, revisión del sistema documental de gestión de la calidad -con capacitaciones *in situ* en tecnologías de producción de lácteos-, como así también en sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

“Todas las actividades tienen como objetivo la mejora de los procesos productivos y su estandarización para dar cumplimiento a los lineamientos de calidad de producto e inocuidad alimentaria indispensables para ser competitivos en el mercado nacional e internacional”, comenta Leandro Aguilar, integrante del Departamento de Valorización de Sub-productos del INTI.

Cremigal S.R.L. cuenta con 35 años de presencia en el mercado. Fabrica más de 60 productos a través de sus cinco líneas productivas: quesos, fundidos y untables, leche larga vida – *Ultra High Temperature* (UHT), yogur, dulce de leche y secado (suero y leche en bolsas de 25 kg); todos los productos libres de gluten.



Del total exportado en quesos argentinos en el año 2022, el mayor volumen correspondió al tipo pasta blanda, representando 56,2%, seguido del tipo pasta semidura (33,6%) y luego por el tipo pasta dura (9,6%), consignó CREA en su último informe del sector.



Su materia prima proviene de más de cien tambos de la región **y entre los quesos que la empresa tiene interés en exportar se destacan las variedades tybo, cremoso y mozzarella.**

“Fabricamos nuestros quesos a nivel industrial, pero manteniendo las características de una producción casera. Podemos destacar que nuestro queso tybo tiene muy buen secado, no es pastoso y por consecuencia posee un excelente feteado; el cremoso y la mozzarella tienen una maduración correcta, sin agregados de ningún tipo y esto se comprueba en su sabor original”, destaca Belén Patiño, jefa de calidad de la empresa.

Con veinte años de experiencia exportadora en productos secos como leche en polvo y suero sus principales destinos son Arabia Saudita, Argelia, Brasil, Camerún, China, Colombia, Costa Rica, Filipinas y Siria. También ha exportado sus quesos a Paraguay y, por una cuestión de logística, hoy la empresa aspira a sumar sus variedades antes mencionadas a otros destinos de América Latina.



Con una producción de 500 mil toneladas por año de más de 300 variedades de quesos, nuestro país es el principal consumidor de Sudamérica, con unos 13 kilos por habitante al año promedio.

Con el fin de continuar exportando, este año participaron en auditorías internas junto al INTI, y gracias a eso se alcanzó la instancia oficial y final para obtener la recertificación en HACCP del *Bureau Veritas*.

“Somos una empresa con amplia trayectoria en el país y en el mundo. Nuestros productos continúan con la pureza del primer día. Quienes nos prueban, nos vuelven a elegir no solo porque son ricos, sino por experimentar la sensación de comer un lácteo sin secretos. Somos una empresa familiar que llega diariamente a la mesa de las familias argentinas, y deseamos llegar a consumidores del exterior”, concluye Celeste Valenti, socia gerente de la empresa.



CREMIGAL S.R.L.

General Galarza, provincia de Entre Ríos

Fábrica de lácteos

-Planta: 10.000 m²

-Capacidad productiva anual: 125 millones de litros de leche

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

-0406.90.30.190D / Queso cremoso

-0406.10.10.199Q / Queso mozzarella

-0406.90.20.299U / Queso tybo

-0404.10.00.000P / Suero en polvo

-0402.21.10.900M / Leche en polvo



Cooperación Internacional



“Se4All, alfalfa biofortificada con Selenio para enriquecimiento de productos lácteos”, se trata de una colaboración internacional que plantea la posibilidad de mejorar las cualidades de esos alimentos con un micronutriente, el selenio (Se), de manera natural, a través de su inclusión en pasturas de alfalfa, alimento de las vacas lecheras. De este modo, se busca que la leche que produzcan esos animales ya tenga incorporado este mineral, sin la necesidad de agregar aditivos durante la industrialización, y determinar cuánto del nutriente efectivamente forma parte de la leche.

Para la ejecución de este proyecto, iniciado en 2021, el INTI integra un consorcio, liderado por la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) - España, junto a la Universidad Nacional del Litoral (UNL), y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), de Argentina; la Università Degli Studi di Roma La Sapienza - Italia, el Consorcio para la Construcción Equipamiento y Explotación del Laboratorio de Luz Synchrotron (ALBA) de España, la Red Europea de la Innovación (REDINN-PyME), de Italia y la pyme Beal Organic Cheese Ltd., de Irlanda.

El proyecto está organizado en 6 paquetes de trabajo, uno de los cuales está liderado por el INTI; éste tiene como objetivo evaluar la funcionalidad técnica de la leche enriquecida con Se y, en función de ello, y de otros parámetros fisicoquímicos evaluados, desarrollar los protocolos estandarizados para la elaboración de alimentos lácteos biofortificados, considerando los aspectos tecnológicos, calidad, evaluación sensorial, entre otros ítems de importancia.

La dinámica de trabajo a hoy incluyó visitas a plantas pilotos de alimentos y a empresas lácteas; entrevistas con instituciones académicas de la región y elaboración de quesos en la planta piloto de lácteos, en la sede Rafaela del INTI, de la cual participaron dos investigadores y docentes de la UAB. A modo de cierre de esta etapa, se celebrarán próximamente en Buenos Aires reuniones técnicas para discutir sobre los avances alcanzados y desafíos por recorrer.

Este proyecto es financiado por el programa de investigación e innovación de la Unión Europea Horizon 2020 como parte de las Acciones Marie Skłodowska-Curie (MSCA).





INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Ministerio de Economía
Argentina

Secretaría de Industria
y Desarrollo Productivo





INTI



Ministerio de Economía
Argentina

Secretaría de Industria
y Desarrollo Productivo

CONTACTO: boletin_pymesexportan@inti.gov.ar

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

Subgerencia Operativa de Relaciones Institucionales



ESCANEÁ Y CONOCÉ
nuestro news
completo



www.inti.gov.ar

