



diciembre 2023 | www.indualimentos.cl

Ingredientes | Procesos | Innovación | Tecnología | Packaging | Logística | Investigación



INDUSTRIA de INGREDIENTES y ADITIVOS NATURALES

EVALUACIÓN DE INGREDIENTES
FUNCIONALES *IN VIVO*
De la mosca al humano

TENDENCIAS EN ALIMENTOS Y
BEBIDAS 2024
Natural, saludable y sustentable

INDUSTRIA ALIMENTARIA Y
GENERACIÓN Z
El constante desafío de adaptarse

NotCo y Kraft Heinz lanzan el icónico Mac & Cheese en versión *plant-based*



NotCo, *FoodTech* chilena que utiliza IA para crear productos *plant-based*, continúa creciendo a través de su asociación con Kraft Heinz. The Kraft Heinz Not Company lanzó KRAFT® Not-Mac&Cheese, los primeros macarrones con queso a base de plantas de KRAFT en Estados Unidos. Es el tercer producto exitoso que lanza este año The Kraft Heinz Company (Nasdaq: KHC) (“Kraft Heinz”) y la empresa conjunta TheNotCompany, Inc. (“NotCo”). Lograron a través de Giuseppe, la plataforma de IA de NotCo, encontrar la combinación perfecta de ingredientes para ofrecer un Mac & Cheese idéntico al original, con dos opciones de queso *plant-based*.

“Kraft Heinz Not Company crea versiones *plant-based* de los platos favoritos de nuestros consumidores con un sabor igual al producto original, sin necesidad de que las personas cambien drásticamente sus hábitos alimentarios”, expresa Lucho Lopez-May, CEO de The Kraft Heinz Not Company. “NotCo aporta a KRAFT, la querida marca de Mac&Cheese que vende más de un millón de cajas cada día, su revolucionaria tecnología de inteligencia artificial, la cual cuenta con un historial probado en la creación de alimentos *plant-based* que hacen agua la boca”.

Matías Muchnick, CEO y Founder de NotCo, comenta el impacto que significa llegar al mercado estadounidense con este icónico producto: “En pocas palabras, desde la perspectiva de un extraño, si te metes con Mac&Cheese, te metes con Estados Unidos, y es por lo mismo que asumimos un desafío tremendo desde la unión con KRAFT hasta hoy con este lanzamiento. Obvio que este sueño se hizo realidad gracias a nuestro equipo implacable y despiadado como lo son nuestros Chefs y R&D. No podríamos estar más entusiasmados”.

Este hito es un ejemplo del potencial del negocio B2B de NotCo: poner la tecnología a disposición de otras compañías para que se sumen a la reinención de la industria alimentaria.

Silbertec cuenta con la solución de clipeado más versátil y sencilla del mercado

Silbertec, empresa chilena líder en la comercialización de soluciones tecnológicas y automatización para la industria alimentaria, representa en exclusiva, desde hace aproximadamente una década, la marca Polyclip a nivel nacional. Esta reconocida marca, no es únicamente número 1 en Europa, sino que, además, cuenta con la mayor cuota de mercado en nuestro país.



El modelo FCA 80 se presenta como uno de los productos estrella de la compañía, dentro su amplio mix de clipeadoras. Este equipo de origen alemán es capaz de clipear diversidad de productos de manera sencilla, convirtiéndose con ello, en una solución muy atractiva para todos los productores del sector de embutidos y jamones, gracias a la versatilidad que ofrece. Es automático y se caracteriza por disponer de doble grapa, siendo capaz de clipear productos con calibres desde los 38 a 160 mm como paté, salame, mortadela, carne molida y churrasco en manga, entre otros. Entre sus ventajas, resaltan también, su diseño robusto en acero inoxidable para una mayor fiabilidad y larga vida útil; su máxima productividad con un funcionamiento básico y sencillo; su sistema de parada automático de clips y control a través de sensor, entre otras.

Gran parte del éxito de ventas de esta clipeadora radica, además, en las posibilidades que ofrece Silbertec para adaptarse a las necesidades de cada cliente: La compañía cuenta con varias unidades en stock, disponibles para arriendo, a través de Go!-Tec (empresa del grupo), que permite dar flexibilidad a aquellos que no están dispuestos a invertir o quieren probar la tecnología antes de tomar la decisión de compra. Y por último, y con foco a su compromiso con la continuidad operacional de sus clientes, un equipo en Back up, que permite que las mantenimientos preventivos no impliquen paradas de producción, cediéndolo en préstamo por el período en que dura la revisión. Asimismo, la empresa provee de los clips necesarios para operar los equipos y cuenta con un equipo de técnicos especialistas capacitados en fábrica, así como repuestos en stock.