

7 de marzo de 2024

COMUNICADO DE PRENSA

Arla Foods Ingredients reduce las emisiones de carbono con tecnología de bomba de calor

Arla Foods Ingredients está dando un gran paso hacia sus metas de reducción de carbono con la construcción de instalaciones para una bomba de calor eléctrica en su principal planta de procesamiento en Dinamarca. El proyecto, de 32 millones de euros, es la mayor inversión individual de Arla en iniciativas de cero neto en carbono hasta la fecha.

Las instalaciones en la planta Danmark Protein, programadas para su puesta en marcha en 2025, tendrán capacidad para convertir 2.8 MW de electricidad en 8 MW de calor. Se estima que el cambio a la producción de calor mediante electricidad en lugar de gas reducirá las emisiones de gases de efecto invernadero en la planta en 14 500 toneladas de CO₂ equivalente al año, una disminución del 22 % en comparación con 2023.

En tal sentido, contribuirá en gran medida a la meta global de Arla de reducir las emisiones de CO₂ de la producción el 63 % hacia 2030. Junto con medidas para alcanzar el objetivo de electricidad 100 % renovable en sus plantas europeas hacia fines de 2025, esta es una de las medidas más importantes que la empresa ha adoptado hacia cero neto en carbono.

La inversión es la culminación del trabajo de muchos años en Arla Foods Ingredients, que tiene un vasto historial de investigación en electrificación. Las lecciones aprendidas de inversiones menores en bombas de calor han contribuido al diseño del sistema completamente integrado, que obtendrá energía del agua fría. El calor resultante se alimentará a la red de distribución de calor de la planta de 90 °C, que suministra agua caliente para procesos tales como el secado por spray para crear ingredientes a base de suero en polvo.

Paul van Rooij, Vice President, Supply Chain en Arla Foods Ingredients, dijo: "Hay una demanda cada vez mayor de nuestros productos en todo el mundo, pero es esencial que crezcamos de manera sostenible. La electrificación eficiente y el cambio a energías renovables son fundamentales para el compromiso de Arla de reducir la dependencia de los combustibles fósiles. Esta tecnología de bombas de calor innovadora nos permitirá dividir nuestro sistema de energía para poder suministrar calor generado de forma más sostenible a usuarios de menores temperaturas, mientras canalizamos los esfuerzos hacia el desarrollo de mejores soluciones para las pocas necesidades de alta temperatura que tenemos. Se trata de otro hito importante en nuestro camino hacia la reducción de carbono".

Las instalaciones para la bomba de calor en Danmark Protein servirán de modelo para proyectos similares en otras plantas de Arla Foods Ingredients.

Para obtener más información, comuníquese con:

Steve Harman, Ingredient Communications

Tel.: +44 (0)7538 118079 | Correo electrónico: steve@ingredientcommunications.com

Acerca de Arla Foods Ingredients

Arla Foods Ingredients es líder mundial en la mejora de la nutrición premium. Junto con nuestros clientes, colaboradores de investigación, proveedores, ONG y otros descubrimos y ofrecemos ingredientes y productos documentados que pueden potenciar la nutrición durante toda la vida en beneficio de los consumidores en el ámbito global.

Atendemos a las principales marcas en el mundo en los sectores de nutrición en los primeros años de vida, nutrición médica, nutrición deportiva, alimentos saludables y otros alimentos y bebidas.

Estas son cinco razones para elegirnos:

- Nos apasiona mejorar la nutrición
- Innovamos conectando a los mejores
- Somos expertos en lo que respecta a descubrir y ofrecer
- Creamos asociaciones sólidas y duraderas
- Estamos comprometidos con la sostenibilidad

Con sede en Dinamarca, Arla Foods Ingredients es una subsidiaria 100 % propiedad de Arla Foods.

LinkedIn

<http://www.linkedin.com/company/arla-foods-ingredients>

LinkedIn (América Latina)

<https://www.linkedin.com/showcase/arla-foods-ingredients-latin-america/>

LinkedIn (China)

<https://www.linkedin.com/showcase/arla-foods-ingredients-china/>