

15 de abril de 2021

## COMUNICADO DE PRENSA

### **Nueva asociación reducirá la malnutrición con un snack de papaya seca**

#### **Arla Foods Ingredients se une a los socios de GAIN para desarrollar un nuevo modelo de negocio de nutrición accesible utilizando residuos de papaya**

Arla Foods Ingredients es socio de innovación de productos en un proyecto nuevo de cuatro años para transformar la papaya en un snack nutritivo y accesible para los consumidores de bajos ingresos en Etiopía.

El proyecto, liderado por la Alianza Mundial para la Mejora de la Nutrición (GAIN, en inglés), reúne a diversos socios público-privados. Su objetivo final es crear una cadena de valor de procesamiento de la fruta que ayude a disminuir la malnutrición, genere empleos y reduzca las pérdidas de papaya posteriores a la cosecha.

El equipo de aplicaciones de Arla Foods Ingredients ya desarrolló los primeros prototipos de recetas de una barra de proteína de frutas secas a base de pulpa de papaya, con ingredientes a base de leche y de suero.

"Una de nuestras tareas principales será adaptar la receta a las preferencias locales basándonos en investigaciones de mercado. Otra función es la de trabajar con los productores de alimentos locales para que aseguremos de que cuenten con la tecnología y el know-how necesarios para su elaboración", dijo Charlotte Sørensen, Gerente de Desarrollo de Negocios de Arla Foods Ingredients.

#### **Reducción de las pérdidas posteriores a la cosecha**

Las papayas son el cuarto cultivo frutal más popular en Etiopía, y representan una fuente de ingresos para más de 890 000 agricultores. Asimismo, son muy nutritivas gracias a su alto contenido de vitaminas A, B y C. No obstante, cada año se pierde alrededor del 30 % de la cosecha a causa de su deterioro.

El secado solar es una oportunidad económica y sostenible para reducir las pérdidas posteriores a la cosecha y lograr que haya más fruta nutritiva disponible para procesarla y convertirla en alimentos accesibles. La Universidad de Adís Abeba está investigando cómo asegurar la mayor retención de nutrientes durante el proceso de secado.

#### **Gran interés local**

Meseret Worku, líder de proyecto GAIN en Etiopía, explicó: "Los agricultores y los procesadores de alimentos están muy interesados en esta iniciativa para elaborar productos de alta calidad y accesibles. Los apoyaremos con know-how de nutrición y de cadena de valor, y con la creación de la demanda de los consumidores. Mediante estas acciones, podemos contribuir a la ambición del gobierno de Etiopía de reducir a cero el retraso del crecimiento relacionado con la malnutrición hacia 2030".

Un mejor aprovechamiento de la cosecha de papaya asegurará mejores ingresos para los agricultores. Además, el proyecto de asociación desarrollará un conjunto de herramientas para capacitar a trabajadores dedicados a procesar alimentos y facilitará la creación de nuevos empleos en la industria alimentaria de Etiopía.

### **Cocreación de innovación**

Otros socios locales en el proyecto incluyen a tres productores de alimentos etíopes –Theday Agro Industry, Africa Juice Tibila y Raya Horti Farm– y la empresa de ingeniería agrícola Selam TRIAE. La Confederación de la Industria Danesa (DI) está trabajando con asociaciones empresariales de Etiopía para establecer el entorno propicio para el modelo de negocio.

"Se trata de un enfoque de cocreación hacia la innovación que aprovecha el know-how y la experiencia de muchos socios. Dentro de cuatro años, aspiramos a tener implementada toda la cadena de valor para un snack de fruta seca nutritivo, accesible y comercialmente viable que aproveche al máximo un cultivo local abundante", indicó Charlotte Sørensen.

El proyecto cuenta con la financiación del programa Danida Market Development Partnerships.

### **Para obtener más información, comuníquese con:**

Steve Harman, Comunicaciones de Ingredientes  
Tel.: +44 (0)7538 118079 | Correo electrónico: [steve@ingredientcommunications.com](mailto:steve@ingredientcommunications.com)

### **Acerca de Arla Foods Ingredients**

Arla Foods Ingredients es líder mundial en soluciones con suero que agregan valor. Descubrimos y proporcionamos ingredientes derivados del suero y ayudamos a la industria alimentaria a desarrollar y a procesar eficientemente alimentos más naturales, funcionales y nutritivos. Ofrecemos productos a los mercados globales para 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:

- Tenemos I+D en nuestro ADN
- Ofrecemos calidad superior
- Somos su socio comercial de confianza
- Apoyamos la sostenibilidad
- Garantizamos la seguridad del suministro

Arla Foods Ingredients es una subsidiaria 100 % propiedad de Arla Foods. Nuestras oficinas centrales están en Dinamarca.

**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/>