

COMBINANDO TRADICIÓN Y TECNOLOGÍA:

Lácteos Matthei apuesta por la innovación y la sustentabilidad en la producción de quesos

La empresa proyecta convertirse en un referente de la alimentación consciente en Chile, con productos naturales, libres de sellos y procesos productivos sostenibles.



Andrés Navarrete, gerente general de Lácteos Matthei.

En un contexto donde los consumidores exigen cada vez más transparencia y calidad en los alimentos, Lácteos Matthei ha orientado sus esfuerzos hacia la innovación y la sustentabilidad, con el objetivo de consolidarse como una empresa pionera en la producción de quesos saludables y responsables con el medio ambiente.

Andrés Navarrete, gerente general de la compañía, señala que la alimentación consciente continuará expandiéndose en los próximos años, impulsada por la creciente preocupación de las personas por su salud y por el impacto ambiental de los alimentos. En esa línea, destaca que trabajan en ofrecer productos naturales, nutritivos y sostenibles, además de diversificar su portafolio para aumentar las ocasiones de consumo de proteínas y grasas naturales.

PRODUCTOS SALUDABLES

Uno de los avances más relevantes de la firma es el trabajo genético en su plantel lechero, incorporando la genética A2. Para finales de este año, esperan tener a todo su plantel lechero produciendo este tipo de leche,

que contiene una proteína llamada "beta caseína A2". Esta proteína, según la evidencia científica, facilita la digestión y reduce las molestias digestivas en las personas, todo ello garantizando una calidad única, con leche de solo un origen y con trazabilidad controlada. También están trabajando en la selección genética de animales más eficientes, que produzcan menores emisiones de gases de efecto invernadero, contribuyendo así a un enfoque más sostenible en la producción láctea.

Un gran elemento diferenciador es que los quesos de Lácteos Matthei son libres de sellos (etiquetado nutricional en los productos), reforzando así su compromiso con la entrega de alimentos sanos y de calidad.

Por el lado de la sustentabilidad, Andrés Navarrete señala que la empresa mantiene una integración vertical en su proceso productivo, garantizando trazabilidad total desde la alimentación de sus animales hasta la llegada del queso al consumidor. Asimismo, han desarrollado una alianza con Colbún para el desarrollo de suministro de energías

renovables, proyecto que ya inició con la instalación de una planta fotovoltaica en 2023. A esto se suma la reutilización controlada de purines en la fertilización agrícola y un plan de reducción en el uso de plásticos en sus envases, medidas que buscan minimizar su impacto ambiental.

EDUCACIÓN Y COMUNIDAD

Conscientes de su rol social, Lácteos Matthei también trabaja en la educación de la comunidad, especialmente con colegios de Yumbel y Río Claro. A través de visitas guiadas a su lechería y planta de procesos, enseñan a niños y jóvenes sobre la importancia de una alimentación equilibrada y el aporte de sus productos en este objetivo.

De cara a los próximos cinco años, la empresa proyecta un mercado cada vez más exigente, con consumidores que leen etiquetas, verifican certificaciones y buscan productos sin aditivos ni preservantes. Frente a ello, el compromiso de Lácteos Matthei es claro: entregar alimentos naturales, nutritivos y de calidad, consolidándose como un actor clave en la alimentación consciente en Chile.