

Línea enzimática ATOZYM de Austral Chemicals

es reconocida entre las 50 innovaciones alimentarias más destacadas de Chile

El pasado 2 de diciembre, Austral Chemicals fue reconocida por su línea de detergentes enzimáticos ATOZYM, que integra el selecto grupo de las 50 innovaciones más destacadas del sector alimentario chileno para 2025. El reconocimiento fue otorgado en la sexta versión del Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile que reúne los productos y servicios más innovadores del año, evaluados por un jurado de expertos en las categorías de Alimentos para una Vida Saludable, Agrifood-Tech, Sostenibilidad Alimentaria y Patrimonio Gastronómico. El Premio Nacional de Innovación Alimentaria es una iniciativa del Programa Estratégico Transforma Alimentos impulsado por Corfo en alianza con Nutrisco.



La línea ATOZYM, de la División Austral Food Safety, fue desarrollada en el Laboratorio de Innovación de Austral Chemicals y representa un avance significativo en limpieza industrial al utilizar formulaciones bienzimáticas y trienzimáticas que permiten reducir temperaturas de trabajo, disminuir tiempos de contacto, de consumo de agua en el enjuague y minimiza el uso de químicos agresivos en los distintos procesos y desafíos de la Industria Alimentaria, tanto en COP, y CIP (Clean-in-Place). Destaca especialmente ATO ALLERGY, una innovadora formulación que combina acción enzimática con propiedades anti-alérgenos, respondiendo a una de las demandas más críticas de la industria actual: la gestión segura de alérgenos alimentarios en líneas de producción compartidas.

"Este reconocimiento valida nuestro compromiso con la innovación y la sustentabilidad", señaló la compañía. "La línea ATOZYM representa el futuro de la limpieza industrial: eficiente, segura y respetuosa con el medio ambiente". Más información: www.austral-chem.cl