



LANZAN PRODUCTOS LÁCTEOS "SIN VACA" Y CON BLG FERMENTACIÓN DE PRECISIÓN

Strauss Group lanzará en Israel una bebida y un queso untable elaborados con BLG producido por fermentación de precisión, con certificación kosher y enfoque "cow-free".



Por: David Ricardo Muñoz Lozano,
editor revista IAlimentos.

El mercado israelí recibe una novedad que marca el inicio de una nueva etapa para la industria láctea. La llegada de productos con proteína láctea fabricada sin vacas busca captar la atención de consumidores que buscan alternativas alineadas con tendencias de sostenibilidad, requisitos kosher y dietas veganas.

La línea CowFree de Strauss Group debuta con dos productos: Yotvata CowFree (bebida) y CowFree Symphony (queso crema), elaborados con β -lactoglobulina (BLG) "idéntica" a la de la leche bovina pero fabricada por fermentación de precisión de ImaginDairy.

Llegarán a góndola "en las próximas semanas" y se posicionan como aptos para dietas veganas y kosher, aunque no aptos para alérgicos a proteínas lácteas; Yotvata CowFree contará con certificación Mehadrin "Rubin" y Symphony con certificación Rabbanut, de acuerdo con Strauss Group e ImaginDairy.

QUÉ SE LANZA Y POR QUÉ IMPORTA

La compañía señala que es un hito para el mercado local al introducir proteínas lácteas sin uso de vacas en producción primaria, con foco en sabor y textura de lácteo tradicional. La decisión de lanzar primero una bebida y un queso untable responde a la alta demanda de estos formatos en el consumo diario.



La apuesta es clara: ofrecer experiencias sensoriales comparables a los lácteos convencionales, pero con un proceso de origen distinto y alineado a las nuevas expectativas de los consumidores.

El despliegue comercial se programó con la expectativa de extender la línea a otras categorías después del debut. La prioridad inicial es validar la rotación y recompra en un entorno de curiosidad tecnológica y sensibilidad por etiquetado claro.

El claim “animal-free” se sostiene en el uso de BLG producido por fermentación de precisión, lo que permite comunicar origen sin vaca manteniendo funcionalidad láctea, según ImaginDairy. El posicionamiento agrega claridad sobre alérgenos: no apto para personas con alergia a proteína de leche.

La línea CowFree de Strauss Group debuta con dos productos: Yotvata CowFree (bebida) y CowFree Symphony (queso crema), elaborados con -lactoglobulina (BLG) “idéntica” a la de la leche bovina pero fabricada por fermentación de precisión de ImaginDairy.

Para equipos de innovación, el caso entrega una señal de mercado: hay espacio para matrices lácteas alternativas que preservan funcionalidad proteica y ritual de consumo. Para acelerar scouting y escalamiento, consulte el mapeo de proveedores de proteínas lácteas.

TECNOLOGÍA: BLG POR FERMENTACIÓN DE PRECISIÓN

La β -lactoglobulina es una proteína clave del suero lácteo. ImaginDairy indica que su BLG es “idéntico en composición” al de la leche bovina, pero producido sin ordeño mediante plataformas microbianas de fermentación, lo que reduce dependencia de ganado y habilita consistencia de calidad.

Este proceso utiliza microorganismos modificados para producir proteínas lácteas específicas, replicando la estructura de la BLG natural. Esta tecnología permite controlar la pureza y funcionalidad del ingrediente, ajustando parámetros de fermentación para obtener resultados constantes lote a lote.

Este enfoque permite construir matrices lácteas con comportamiento funcional esperado (estructura, untuosidad, estabilidad) en formatos como queso crema y bebidas, facilitando formulaciones que emulan lácteos convencionales.

GO-TO-MARKET Y ARQUITECTURA DE MARCA

Strauss Neo lidera el lanzamiento, articulando tecnología y propuesta culinaria. Voceros de la compañía enmarcan CowFree como una “nueva categoría” que combina innovación tecnológica con excelencia gastronómica para atender necesidades parcialmente cubiertas hasta ahora.

La narrativa de marca enfatiza sabor, “proteína de alta calidad” y libertad de elección para consumidores que separan carne y leche por prácticas kosher, así como para quienes siguen dietas veganas. Esta intersección amplia ocasiones de consumo, especialmente desayuno y snack.

Una hoja de ruta razonable considera extensiones de línea y pilotos en canales selectivos, con métricas de éxito en repetición y NPS de sabor/ textura. Para abastecimiento, active evaluaciones con proveedores de proteínas lácteas.



DRYPOINT® XH

Personalización

Ofrecemos soluciones estándar hasta 3200 scfm y personalización para adaptarnos a cualquier aplicación.

Diseño confiable

Diseñado en Estados Unidos con componentes de alta calidad, como válvulas de acero inoxidable y de mariposa de alto rendimiento. (modelos bridado).

Algoritmo inteligente

(patente en trámite)
Ajusta el aire de purga según las condiciones para mejorar rendimiento y eficiencia energética.

La Calidad de su Aire Comprimido

Confiable | Eficiente | Innovador



PERSPECTIVAS DE ESCALABILIDAD Y ADOPCIÓN INTERNACIONAL

El debut de CowFree en Israel genera atención en mercados de Europa, Norteamérica y LATAM. Empresas de ingredientes y foodtech monitorean la recepción de estos productos para adaptar estrategias de lanzamiento y escalamiento fuera de Israel.

La región latinoamericana está ingresando en la fase de comercialización de productos lácteos sin vacas, aunque aún en etapas tempranas.

El interés internacional se centra en la capacidad de replicar el modelo de fermentación de precisión para otras proteínas lácteas, como caseína o lactoferrina. El éxito comercial en Israel puede acelerar acuerdos de transferencia tecnológica y licencias para producción local en otras regiones.

Algunas innovaciones similares incluyen desarrollos en países como Brasil, donde la startup Future Cow —fundada en 2023— está desarrollando proteínas lácteas sin vacas

mediante tecnología de fermentación de precisión. Su plataforma biotecnológica permite que microorganismos produzcan caseína y suero (proteínas de la leche bovina) sin necesidad de rebaños, con un enfoque en iostenibilidad y eficiencia industrial.

Además, Future Cow ha levantado fondos recientemente para escalar sus desarrollos en Brasil, lo que indica que su lanzamiento comercial podría materializarse en los próximos años.

Por otra parte, un informe sobre biotecnología de proteínas lácteas señala que la región latinoamericana está ingresando en la fase de comercialización de productos lácteos sin vacas, aunque aún en etapas tempranas. Este movimiento, que combina fermentación de precisión, ingredientes funcionales y demanda más sostenible, marca un nuevo capítulo para la industria de lácteos en Latam.



RETOS Y DESAFÍOS

El reto principal radica en asegurar que la experiencia sensorial iguale o supere la de los lácteos tradicionales. El trabajo conjunto con proveedores de ingredientes es clave para ajustar formulaciones y mantener estándares de calidad.

La claridad del mensaje es esencial para evitar malentendidos sobre el origen y la funcionalidad del producto. Comunicar la diferencia entre "cow-free dairy" y "plant-based" ayuda a posicionar la categoría y educar al consumidor.

El seguimiento de métricas como repetición de compra, satisfacción de sabor y percepción de naturalidad orienta ajustes en la estrategia comercial. La colaboración con proveedores de proteínas lácteas facilita la adaptación a nuevas oportunidades y desafíos.

Comunicar la diferencia entre "cow-free dairy" y "plant-based" ayuda a posicionar la categoría y educar al consumidor.

OPORTUNIDADES PARA LATAM: APLICACIONES Y ALIANZAS

LATAM observa el avance israelí como referencia para proyectos de innovación en lácteos alternativos. La disponibilidad de BLG y otros ingredientes de fermentación de precisión abre la puerta a nuevas aplicaciones en bebidas, postres y quesos untables.

Las alianzas entre empresas de alimentos, universidades y proveedores tecnológicos pueden acelerar el desarrollo de productos adaptados a preferencias locales. El acceso a proveedores de proteínas lácteas es un recurso estratégico para equipos de I+D y compras.

El caso CowFree sirve como modelo para explorar esquemas de co-desarrollo, licenciamiento y transferencia tecnológica en la región. El monitoreo de tendencias regulatorias y de consumo permite anticipar barreras y oportunidades en la adopción de lácteos "sin vaca".

El desarrollo de productos con BLG de fermentación de precisión exige colaboración entre áreas técnicas, regulatorias y comerciales. El éxito depende de la alineación entre formulación, etiquetado y comunicación en punto de venta.

El aprendizaje obtenido en Israel puede guiar la adaptación de estrategias en otros mercados, ajustando mensajes y formatos a preferencias y normativas locales. La interacción con proveedores de proteínas lácteas fortalece la capacidad de respuesta ante cambios en la cadena de suministro y la regulación.

La evolución de la categoría dependerá de la capacidad de las empresas para innovar en sabor, textura y experiencia de consumo, manteniendo la confianza del consumidor en la transparencia y seguridad del producto.