

QMILK[®] (1), OTRO EXCELENTE EJEMPLO DE UVA(2) CON INNOVACIÓN Y DIFERENCIACIÓN EN LA LECHE AGRIA/CORTADA/CUAJADA

©2017

por JORGE LUIS SÁNCHEZ (*)

Esta breve presentación de un proyecto está especialmente recomendada para quienes han denostado o ignorado el VALOR AGREGADO, la INNOVACIÓN y la DIFERENCIACIÓN en la PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ARGENTINA y también creo que le deberían dedicar tiempo y leerla los productores agropecuarios, profesionales de las ciencias agrarias, docentes de las carreras de agronegocios, periodistas agropecuarios y dirigentes de las entidades rurales que pregonan, en forma directa o indirecta, la 'primarización' de nuestra economía.

El modelo actual de país es totalmente inviable. Debemos dejar de ser exportadores de materias primas (commodities) y convertirnos en un país exportador de tecnología y valor agregado con innovación y diferenciación, en función de nuestras ventajas competitivas, que son unas cuantas por cierto.

El país de la primarización, que servía en 1917, ahora es antiguo e incompatible con las importaciones de alto valor agregado que necesitamos en la actualidad. Tampoco es cierto que seamos exportadores de 'alimentos' para consumo humano, como repiten referentes y líderes de opinión del campo. Argentina es un país exportador, mayoritariamente, de 'materias primas', la mayoría de las cuales pueden convertirse, con posterior valor agregado industrial, en alimentos para consumo humano, mientras que otras serán alimentos para animales, que las convertirán en proteínas que serán alimento de los seres humanos. También, algunos de los nueve principales granos que exportamos (soja, maíz, trigo, cebada, maní, arroz, sorgo, girasol y maíz pisingallo) pueden convertirse en materias primas para la fabricación de otros productos no alimenticios con alto valor agregado. El maíz es paradigmático al respecto, ya que según la CRA (3) más de 30.000 productos fabricados industrialmente, incluyendo alimentos, tienen al maíz o a sus derivados como materias primas.

Pero volviendo a la presentación, se trata de QMILK[®] (1), un exitoso proyecto innovador alemán con UVA (2) que convierte la leche agria/cortada/cuajada, que habitualmente se tira, en los siguientes productos:

- **HILADOS** para fabricar telas naturales para la industria de la indumentaria. Las telas fabricadas con QMILK[®] tienen un comportamiento excepcional y son suaves al tacto con un aterciopelado similar al de la seda natural. Este hilado no produce escamas, peeling ni adherencia de la suciedad. Se puede tejer puro o combinado con fibras naturales o sintéticas.



En las sintéticas mejora sensiblemente sus propiedades. También es recomendable por su absorción de humedad y la regulación de la temperatura. Su comportamiento antibacteriano es una ventaja adicional cuando la prenda está en contacto con la piel. Ha sido testeado dermatológicamente y los resultados son excelentes.

- **FIBRAS para fabricar prendas no tejidas o para recubrir (coteado) de tejidos.** Como las fibras son cortadas se comportan muy bien en la fabricación de no tejidos combinadas con todo tipo de materiales. Los recubrimientos con QMILK[®] son adecuados para mejorar características de los tejidos con relación a la humedad, como es el caso de lana de oveja donde se han logrado resultados muy satisfactorios.
- **FIBRAS para fabricar paños no tejidos.** Son de características excepcionales que posibilitan fabricar paños tanto para uso sanitario como para higiene y limpieza. También pueden ser utilizadas en la fabricación de ropa desechable. No tienen productos químicos por lo cual no contaminan y, además, los productos fabricados con estas fibras se disuelven totalmente en el agua cloacal.
- **FIBRAS para fabricar elementos de uso personal.** Como ser toallas desechables antibacterianas y 'papel' higiénico premium de máxima suavidad y absorción.
- **FIBRAS para fabricar un film natural termobondeable.** Pueden procesarse industrialmente por coextrudado a 100°C con uno o dos materiales (una o dos caras). Reemplaza, con muy superior comportamiento, al cáñamo y al lino.
- **MICROCÁPSULAS para incorporar en cremas cosméticas para la piel.** La caseína es el polímero orgánico con el cual se fabrican las microcápsulas QMILK[®]. La caseína tiene 18 aminoácidos y vitaminas y es hipoalérgica. Los aminoácidos estimulan la renovación de la piel, la formación de colágeno y tienen efecto anti-inflamatorio. La crema con QMILK[®] produce un leve peeling, estimulando la renovación celular y las células viejas se eliminan sin dañar la capa de piel sana al mismo tiempo que la circulación sanguínea por los capilares es estimulada por lo cual la piel adquiere un resplandor rosado de tipo juvenil. Además, el efecto antibacteriano de la caseína reduce las bacterias dañinas como Staphylococcus aureus porque dificulta su crecimiento en la piel. Este efecto es natural y las microcápsulas no son suplementadas con ninguna sustancia química antiséptica. El contenido de humedad del polímero orgánico de las microcápsulas es 10-16% y son hidrofílicas, lo cual facilita de sobremanera la emulsión en la preparación de las cremas cosméticas.
- **MICROCÁPSULAS para incorporar en pastas dentales.** Las microcápsulas QMILK[®] tienen un futuro muy promisorio en la higiene bucal y dental por su efecto de desmineralización, además de la función de limpieza. La caseína posee una alta afinidad con el esmalte dental y lo protege de la saliva ácida y las proteínas de los alimentos, por lo cual su efecto preventivo anticaries está garantizado. Está demostrada una relación directa entre la desmineralización de la boca y la reducción de las lesiones profundas en las piezas dentales. Los estudios científicos realizados muestran que la k-caseína inhibe la adherencia de los formadores de placa bacteriana que pueda haber en la saliva.
- **MICROCÁPSULAS para incorporar en alimentos sólidos para mascotas.** Para lograr en las mascotas domésticas el efecto protector bucal y dental descrito en el ítem anterior.
- **BIOPOLÍMERO GRANULADO para fabricar películas de barrera para los envases de la industria alimenticia.** La caseína es una excelente barrera para los gases de sustancias no polares como el oxígeno, dióxido de carbono y aromas en general. También se puede utilizar para proteger productos en medios agresivos y para impregnar papel. Se comporta muy bien en la soldadura de cierres de los envases de alimentos. Principales características del biopolímero: biodegradable, antibacteriano, retardante de llama, gran resistencia química, compostable, libre de isocianato, halógenos, solventes, plastificantes peligrosos, triclosan, plata y óxido de cinc.

Esta innovación, que ya tiene una página de honor en los desarrollos europeos ha ganado premios y reconocimientos por parte de la sociedad del conocimiento, es liderada por profesionales jóvenes

brillantes que no se detienen ante los desafíos y no conocen las frases “No se puede” y “No es para nosotros”. Por eso fueron capaces de convertir dos millones de toneladas de leche agria/cortada/cuajada que se tiraba cada año en Alemania en QMILK®, el extraordinario producto que acabo de presentar. Digno es resaltar, que en las universidades alemanas la innovación y el liderazgo son temáticas primordiales que los alumnos incorporan a lo largo de su formación en un lugar de preeminencia de su intelecto. Las patentes de invención registradas, que miden la innovación de un país, son la consecuencia de tal adoctrinamiento.

No existe la más mínima duda que el mundo avanza por el camino del valor agregado, con innovación y diferenciación y la investigación científica aplicada debe ir en tal sentido para ser exitosa con la condición imprescindible de desarrollar nuevos productos que cada vez sean más amigables con el medio ambiente.

Por favor no te olvides que ninguno de los países más exitosos del mundo y que mejoran la calidad de vida de sus ciudadanos año tras año son exportadores de materias primas.

Si te interesa acceder a más información sobre QMILK® podés ver los videos o acceder al sitio web de Qmilk Deutchland GmbH, cuyos links están al final.

Muchas gracias por tu valioso tiempo.

Jorge Luis

**(*) JORGE LUIS SÁNCHEZ, Consultor, Conferencista,
Presidente y Socio Fundador de TECSIMA S.A. Consultora en
Marketing, Gestión y Calidad.**

©2017 TECSIMA S.A. Buenos Aires (CF), Argentina. Todos los derechos reservados. Publicado en las redes sociales el 04/07/2017 a través de las cuentas del autor en Facebook, Twitter y LinkedIn. Permitida su publicación total sin quitas ni enmiendas de ninguna índole. Prohibida su impresión y/o reproducción gráfica sin la autorización escrita del autor. Prohibida su comercialización.



 [JorgeLuis2712](#)  [@JorgeLuis_2712](#)  [JorgeLuisSanchez](#)
 [skypejorgeluis2005 + jorgeluis-skype2010](#)

Otras publicaciones del autor relacionadas

- GRAFENO, INNOVACIÓN Y UVA A LA SOJA ©2017
www.tecsima.com.ar/archivos/GRAFENO_INNOVACION_Y_UVA_A_LA_SOJA.pdf
- MINIDEST: UN EJEMPLO DE VALOR AGREGADO EN EL CAMPO ©2017
www.tecsima.com.ar/archivos/MINIDEST_UN_EJEMPLO_DE_VALOR_AGREGADO.pdf
- ¿QUÉ NOS ESPERA A LOS ARGENTINOS EN EL 2030? ©2016
www.tecsima.com.ar/archivos/QUE_NOS_ESPERA_A_LOS_ARGENTINOS...pdf
- MARKETING: EL ACEITE DE GIRASOL ACAA, UN EJEMPLO DE VALOR AGREGADO PARA EL AGRO. ©2011
www.tecsima.com.ar/archivos/EL_ACEITE_DE_GIRASOL_ACAA...pdf
- UNA GOLONDRINA NO HACE VERANO. ©2011
www.tecsima.com.ar/archivos/UNA_GOLONDRINA_NO_HACE_VERANO.pdf
- LAS PYME DE FAMILIA (ARGENTINAS). ©2009 www.tecsima.com.ar/archivos/PYME_DE_FAMILIA.pdf
- MARKETING Y VALOR AGREGADO EN LAS EXPORTACIONES ARGENTINAS. ©2007
www.tecsima.com.ar/archivos/MARKETING_Y_EXPORTACIONES...pdf
- PRODUCCIÓN AGROPECUARIA: CAMBIO DE PARADIGMAS. ©2005
www.tecsima.com.ar/archivos/PRODUCCION_AGROPECUARIA...pdf

Referencias utilizadas

- (1) QMILK. Marca registrada de Qmilk Deutchland GmbH y nombre del grupo empresario homónimo. (www.qmilk.eu)
- (2) UVA. Ultra Valor Agregado.
- (3) CRA. Corn Refiners Association, Washington (DC) EE.UU. (<https://corn.org/>)

Videos de QMILK®

- Felix Puller, Director de Desarrollo de Qmilk Group exponiendo el proyecto en la NASA. Launch Foundation. Inglés. 2015. (9'50") www.youtube.com/watch?v=hqBSfIIUcSo
- Qmilk, la fibra fabricada de oro blanco. Qmilk Group. Inglés. 2012. (1'51") www.youtube.com/watch?v=UV5ym0kLHYE
- Héroe de la Innovación: Anke Domasker, CEO de Qmilk. Arrow. Alemán. 2015. (2'56") www.youtube.com/watch?v=QbY3YXBs6ek
- Fibra textil con leche agria. WDR. Alemán. 2017. (11'2") www.youtube.com/watch?v=KkviEW-IDX0
- Galletas para mascotas antibacterianas con Qmilk. Qmilk Group. 2016. (1'17") www.youtube.com/watch?v=JPQmqDi7CHg
- Competencia Golpe de la Ciencia: Anke Domasker, la vía láctea. Hausder Wissenschaft. Alemán. 2012. (6'43") www.youtube.com/watch?v=5A1_LGi034I
- Qmilk: ropa de la leche. Future Mag. Alemán. 2016. (11'32") www.youtube.com/watch?v=qt8K-P6eBoU
- Qmilk cuidado natural de la piel en cosméticos de lujo. Qmilk Group. Alemán 2014. (1'43") www.youtube.com/watch?v=eiyFGGIqxa4
- Qmilk por el Dr. Marcos Veiga dos Santos (FMVZ/USP). Adriano Agrinova. Portugués. 2016. (58") www.youtube.com/watch?v=XuV0LwsHdY4
- Bienvenida Qmilk a Brasil por Roberto Arana, Gerente Comercial Agrinova. Agrinova. Portugués. 2017. (2'34") www.youtube.com/watch?v=Ujj7NAEamBY

Muy Importante: TECSIMA S.A. ni sus directores y accionistas tienen intereses ni relación alguna con Qmilk Group, ni sus accionistas, directores y/o ejecutivos.