

6 de dezembro de 2023

COMUNICADO À IMPRENSA

Arla Foods Ingredients faz parceria com a ENORM para reaproveitar o poder dos insetos

A Arla Foods Ingredients uniu forças com a ENORM, a maior fazenda de insetos do Norte da Europa, em uma parceria que reduzirá os resíduos de alimentos de forma significativa.

O permeado deslactosado (DLP) é um subproduto lácteo residual gerado em grandes volumes durante a produção de lactose. A maior parte do DLP é atualmente usada como material para a produção de biogás, uma opção menos desejável do que o *upcycling* (*reutilização*) para ração animal, de acordo com a hierarquia dos resíduos de alimentos estabelecida na Diretiva da Estrutura de Resíduos da UE.¹

A Arla Foods Ingredients pesquisou por muito tempo formas de abordar esse desafio, mas a composição do DLP dificultava o uso em rações animais tradicionais. Isso está para mudar, graças às larvas da mosca-soldado-negro. Atualmente utilizadas pela ENORM para produzir ração animal, elas também oferecem um enorme potencial como uma fonte saudável e sustentável de proteína para os humanos.

Por ter desenvolvido a capacidade de transformar o DLP em um alimento nutritivo para as larvas, a Arla Foods Ingredients tem fornecido esse produto à ENORM para testes de produção por vários anos. No entanto, hoje (6 de dezembro de 2023), a ENORM está inaugurando uma grande planta em Flemming, na Dinamarca, e se prepara para a produção em escala total.

Como resultado, a quantidade de DLP fornecido pela Arla Foods Ingredients à empresa aumentará substancialmente, para 15 caminhões por semana a partir do início de 2024. Assim que a nova planta estiver em funcionamento, ela será capaz de produzir 100 toneladas de larvas diariamente, o suficiente para mais de 10 mil toneladas de ração à base de insetos.

Como o DLP será destinado à produção de ração em vez de biogás, a parceria permitirá que ele suba na hierarquia dos resíduos. A Arla Foods Ingredients estima que a parceria possibilitará uma redução considerável (16%) em resíduos de alimentos em sua planta Danmark Protein.

Sønke Møller, Senior Sales Developer na Arla Foods Ingredients, disse: “Um compromisso com a circularidade está no centro do modelo de negócios da Arla Foods Ingredients. Portanto, estamos muito entusiasmados com a parceria com a ENORM em seu trabalho para revolucionar

¹Diretiva (UE) 2018/851 do Parlamento Europeu e do Conselho de 30 de maio de 2018 que altera a Diretiva 2008/98/EC sobre resíduos: <https://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2018/851/oj>

a provisão de proteína e criar sistemas alimentares mais sustentáveis. Esta colaboração, que transforma um subproduto anteriormente classificado como resíduo alimentar em algo com um enorme valor nutricional potencial, é um fantástico exemplo de empresas trabalhando juntas para tornar o reaproveitamento uma realidade.”

Para mais informações, entre em contato:

Steve Harman, Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7538 118079 | E-mail: steve@ingredientcommunications.com

Sobre a Arla Foods Ingredients

A Arla Foods Ingredients é a líder global na melhoria de nutrição premium. Juntamente com nossos clientes, parceiros de pesquisa, fornecedores, ONGs e outros, descobrimos e oferecemos ingredientes e produtos documentados para o avanço da nutrição por toda a vida, beneficiando consumidores em todo o mundo.

Nós trabalhamos com as principais marcas globais em nutrição infantil, clínica, esportiva, alimentos saudáveis e outros alimentos e bebidas.

Cinco razões para nos escolher:

- Nossa paixão pela melhoria da nutrição.
- Inovamos ao conectar os melhores.
- Dominamos a descoberta e o fornecimento.
- Desenvolvemos parcerias fortes e duradouras.
- Temos compromisso com a sustentabilidade.

Com matriz na Dinamarca, a Arla Foods Ingredients é uma subsidiária 100% de propriedade da Arla Foods.

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/>