

26 de novembro de 2020

COMUNICADO À IMPRENSA

Arla Foods Ingredients reduz suas emissões de CO₂ – e ajuda os fabricantes de fórmulas infantis a fazer o mesmo

A Arla Foods Ingredients conseguiu chegar à economia de cerca de 60 mil toneladas de CO₂ por ano ao usar energia de biogás. Ao mesmo tempo, a empresa está investindo em sua capacidade de produção de lactose para mistura seca, ajudando os fabricantes de fórmulas infantis a cortar suas emissões em até 25%.

As duas iniciativas são parte da Ambição Verde 2050, a estratégia de sustentabilidade da matriz, Arla Foods Amba, que busca chegar à emissão zero de carbono até 2050.

Mudança para renováveis reduz as emissões

A Arla Foods Ingredients e a Arla Foods Amba recebem metano de uma usina de biogás desde 2019. A biomassa que ela processa é principalmente composta de esterco das fazendas da Arla, além de resíduos de produção.

Em cada uma das duas maiores plantas de produção da Arla Foods Ingredients, há dois motores de biogás de 4000 hp. Eles convertem o metano em mais de 50 GWh de eletricidade por ano – o equivalente à quantidade usada por 11.600 residências.

Em 2019, as emissões de CO₂ das duas plantas totalizaram 105 mil toneladas. Sem o uso do biogás, elas teriam emitido 167 mil – uma redução de 62 mil toneladas. Uma economia similar está prevista para 2020, mesmo com o aumento na produção.

Agora, fontes mais ecológicas como o biogás fornecem mais de 30% da energia necessária às instalações de produção da empresa na Dinamarca.

Henrik Andersen, CEO da Arla Foods Ingredients, diz: “A sustentabilidade é parte de nosso DNA. A Arla Foods Ingredients sempre foi um exemplo de economia circular porque convertemos soro de leite, que era considerado resíduo, em alimentos e produtos de nutrição de alto valor. Agora estamos dando novos passos para reduzir nossa pegada de carbono e ajudar a proteger o meio ambiente para futuras gerações. Reduzir nosso uso de combustíveis fósseis e investir em fontes de energia mais ecológicas é um elemento essencial desta ambição.”

Lactose para mistura seca – qualidade e eficiência energética

A Arla Foods Ingredients está também comprometida a ajudar os clientes a atingir suas próprias metas de sustentabilidade. Por exemplo, ela oferece lactose para mistura seca que ajuda os fabricantes de fórmulas infantis a reduzir seu uso de energia.

A lactose é normalmente oferecida em uma mistura úmida que deve passar por tratamento térmico e secagem por atomização antes de ser embalada – um processo que consome muita

energia. Para apoiar uma produção mais sustentável, a Arla Foods Ingredients oferece uma versão de mistura seca que pode ser adicionada depois que os outros ingredientes foram misturados.

Como os fabricantes não precisam dissolver a mistura e secá-la novamente por atomização, eles podem reduzir suas emissões de CO₂ em até 25% – ou até 150kg de CO₂ por tonelada de produto final. A Arla Foods Ingredients estima que a economia total de CO₂ dos clientes usando esta mistura seca possa chegar até 24 mil toneladas.

Além de economizar energia, os fabricantes podem aumentar consideravelmente sua produção sem um investimento significativo de capital. Além disso, as exigências de qualidade e segurança alimentar da lactose para mistura seca estão entre as mais rigorosas da indústria, levando a padrões consistentemente elevados dos lotes de produção.

Henrik Andersen diz: “Assim como nós, nossos clientes estão cada vez mais focados em ter mais eficiência energética, e o uso da lactose para mistura seca é uma ótima maneira para que nossos fabricantes de fórmulas possam reduzir suas emissões. Ao aumentar a quantidade que somos capazes de oferecer a eles, esperamos ajudá-los a cumprir com suas metas de sustentabilidade, além de garantir uma qualidade consistente.”

Para mais informações, entre em contato:

Steve Harman Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7538 118079 | Email: steve@ingredientcommunications.com

Sobre a Arla Foods Ingredients

A Arla Foods Ingredients é a líder global em soluções de soro de leite com valor agregado. Descobrimos e fornecemos ingredientes derivados do soro do leite, oferecendo apoio à indústria alimentícia no desenvolvimento e processamento eficiente de alimentos mais naturais, funcionais e nutritivos. Nós trabalhamos em mercados globais em nutrição infantil, clínica, esportiva, alimentos saudáveis e outros alimentos e bebidas.

Cinco razões para nos escolher:

- Temos P&D em nosso DNA
- Oferecemos qualidade superior
- Somos seu parceiro de negócios de confiança
- Apoiamos a sustentabilidade
- Garantimos segurança em suprimento

A Arla Foods Ingredients é uma subsidiária 100% de propriedade da Arla Foods. Nossa matriz está localizada na Dinamarca.

LinkedIn

<http://www.linkedin.com/company/arla-foods-ingredients>

LinkedIn (Latin America)

<https://www.linkedin.com/showcase/arla-foods-ingredients-latin-america/>