

24 de agosto de 2021

**COMUNICADO À IMPRENSA**

**A Arla Foods Ingredients eleva o nível para uma indulgência mais saudável**

A Arla Foods Ingredients lançou um novo conceito para ajudar os fabricantes a criar barras de proteína que oferecem uma indulgência mais saudável sem comprometer a funcionalidade.

A categoria de barras de proteína tem um crescimento previsto a uma CAGR (taxa de crescimento anual composta) de 6% entre 2021 e 2025, principalmente por conta da procura por snacks saborosos que possam satisfazer “impulsos por carboidratos”.[[1]](#endnote-2) Entretanto, há uma crescente demanda aos fabricantes para combinar a saúde e o deleite, com 55% dos consumidores dizendo que é difícil encontrar snacks deliciosos que eles acham que sejam saudáveis.[[2]](#endnote-3)

Conforme a categoria de barras se torna mais competitiva, os fabricantes estão buscando formas inovadoras de atender a estas duas necessidades. Um ingrediente que é usado cada vez mais é a manteiga de amendoim, que é conhecida dos consumidores e oferece um sabor delicioso, além de uma textura que derrete na boca.

Entretanto, o uso de uma base de manteiga de amendoim macia nas barras de proteína pode causar o risco de endurecer com o tempo, o que pode afetar a sensação na boca e a vida útil. O novo conceito da Arla Foods Ingredients demonstra como tal desafio pode ser superado. Ele combina o Lacprodan® SoftBar – um ingrediente lácteo e de whey protein (proteína do soro de leite) que permite que as barras atinjam até 37% de teor de proteína, além de proporcionar uma textura macia – com manteiga de amendoim cremosa.

A barra resultante proporciona uma experiência prazerosa e oferece aos fabricantes oportunidades para fazer alegações como as de alto teor de proteína\* e alto teor de fibras\*. Lacprodan® SoftBar funciona bem em barras sem maltitol e teve um bom desempenho em testes de estabilidade durante a vida útil.

Joe Katterfield, Sales Development Manager, Health & Performance Nutrition na Arla Foods Ingredients, disse: “A demanda por uma indulgência mais saudável é particularmente visível na categoria de barras. O valor nutricional, especialmente o teor de proteína, é mais importante que nunca, mas os produtos que não proporcionam uma experiência agradável ao cliente não serão comprados uma segunda vez – especialmente quando há tantas alternativas disponíveis. A manteiga de amendoim é uma ótima escolha por causa de seu perfil de textura e sabor, e quando os fabricantes a combinam com Lacprodan® SoftBar, eles conseguem criar barras deliciosas sem sacrificar a funcionalidade”.

O novo conceito pode ser usado pelos fabricantes no estado em que está, ou como base para receitas com diferentes combinações de sabor ou variedades de manteigas de amendoim. Ele foi desenvolvido pelo Centro Científico de Tecnologia e Aplicação da Arla Foods Ingredients na Dinamarca, que agora inclui como parte de suas instalações uma linha piloto de produção de barras de proteína.

Joe Katterfield acrescenta: “Estamos sempre buscando expandir nossa capacidade tecnológica e particularmente animados em pôr à prova nossa nova linha de barras. Ela é otimizada para replicar os processos industriais de mistura, extrusão e revestimento, além de ensacamento de fluxo na embaladora, e aumentará nossa compreensão dos processos de produção usados pela indústria hoje. Isto melhorará ainda mais o suporte especializado que oferecemos aos fabricantes de barras e reforçará nossa posição como o parceiro de escolha para ingredientes especiais lácteos e de whey protein”.

Assista a um breve vídeo sobre a linha piloto de produção em:

<https://www.arlafoodsingredients.com/health-foods/explore-industry/ingredients--solutions/active-lifestyle/indulgent-protein-bar/>

**Para mais informações, entre em contato:**

Steve Harman Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7538 118079 | Email: [steve@ingredientcommunications.com](mailto: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 (América Latina)**

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

**LinkedIn (China)**

https://www.linkedin.com/showcase/arla-foods-ingredients-china/

1. Euromonitor International, 2021 [↑](#endnote-ref-2)
2. HealthFocus® International: Global Trend Study, 2020

   \* Regulamento (EC) No 1924/2006 [↑](#endnote-ref-3)