

10 de dezembro de 2025

COMUNICADO À IMPRENSA

Novo ingrediente de CGMP tem teor de fenilalanina ainda mais reduzido

A Arla Foods Ingredients lançou um novo ingrediente de caseínoglycomacropéptido (CGMP) com níveis significativamente reduzidos de fenilalanina. Lacprodan® CGMP-30 é único em lidar com os desafios associados à fenilcetonúria.

A fenilcetonúria é um transtorno metabólico que afeta um em cada 24 mil recém-nascidos no mundo todo.¹ Ela prejudica a capacidade do corpo de metabolizar a fenilalanina, um aminoácido naturalmente abundante em proteínas alimentares. Sem controle, ela leva ao acúmulo de fenilalanina no sangue e no cérebro, que pode resultar em graves deficiências intelectuais, epilepsia e problemas comportamentais.

Tradicionalmente, o tratamento padrão para a fenilcetonúria era uma dieta com baixo teor proteico para a vida toda, combinada com substitutos vitais de proteína. O cumprimento desse tipo de dieta é desafiador, e são comuns os problemas com sabor, palatabilidade e desconforto gastrointestinal.

Uma alternativa surgiu quando a Arla Foods Ingredients apresentou o Lacprodan® CGMP-20, um CGMP altamente purificado com níveis baixíssimos de fenilalanina. Pesquisas clínicas mostram que a substituição parcial dos aminoácidos livres por Lacprodan® CGMP-20 em um substituto de proteína pode trazer benefícios importantes em comparação com uma dieta baseada inteiramente em aminoácidos livres. Entre esses benefícios estão melhorias estatisticamente significantes dos sintomas gastrointestinais² e um aprimoramento do sabor e da palatabilidade.³

Agora a Arla Foods Ingredients deu mais um passo importante com o lançamento de Lacprodan® CGMP-30. Além dos benefícios já vistos com Lacprodan® CGMP-20, ele contém cerca de 50% menos fenilalanina, o que o torna especialmente adequado à maioria dos pacientes com sensibilidade a ela.

Mads Dyrvig, Head of Sales Development, Specialised Nutrition, na Arla Foods Ingredients, disse: "Por muitos anos, Lacprodan® CGMP-20 tem ajudado pacientes com fenilcetonúria, como apoio ao cumprimento da dieta para ajudar na melhoria de sua qualidade de vida. Nossa novo

¹ Hillert, A., et al., *The Genetic Landscape and Epidemiology of Phenylketonuria*. Am J Hum Genet, 2020. **107**(2): p. 234-250

² Pinto, A., et al., *The effects of casein glycomacropéptide on general health status in children with PKU: A randomized crossover trial*. Molecular Genetics and Metabolism, 2024: p. 108607

³ van Wegberg, A.M.J., et al., *European guidelines on diagnosis and treatment of phenylketonuria: First revision*. Molecular Genetics and Metabolism, 2025. **145**(2): p. 109125

Lacprodan® CGMP-30 representa um enorme avanço, pois oferece um teor ainda menor de fenilalanina. Assim, prevemos que será uma nova solução exclusiva para o controle desse aminoácido no sangue, além de trazer mais conforto gastrointestinal, para a maioria dos pacientes com fenilcetonúria sensíveis à fenilalanina. Seu sabor e palatabilidade também são superiores em comparação com soluções baseadas em aminoácidos livres, oferecendo ainda mais benefícios para a qualidade de vida."

Lacprodan® CGMP-30 e Lacprodan® CGMP-20 são fontes seguras e adequadas para o controle de fenilcetonúria e podem ser incluídos em substitutos de proteína usados para pacientes a partir dos quatro anos de idade, conforme diretrizes europeias.³ Ambos são ricos em grandes aminoácidos neutros (LNAs) como a treonina e a isoleucina. Os LNAs competem com a fenilalanina na barreira entre o sangue e o cérebro, o que ajuda a reduzir seu transporte para o cérebro e, assim, aliviar o acúmulo de fenilalanina nesse órgão.

Os ingredientes Lacprodan® CGMP são ideais para uso em uma ampla variedade de aplicações de nutrição clínica, inclusive em bebidas UHT e pós. Além da fenilcetonúria, seu baixo teor de tirosina faz deles fontes adequadas de proteína para pacientes com outros transtornos genéticos raros relacionados a aminoácidos, como tirosinemia e alcaptonúria.

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.

<https://www.arlafoodsingredients.com/>

LinkedIn

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

LinkedIn (América Latina)

<https://www.linkedin.com/showcase/arla-foods-ingrediente...>

LinkedIn (China)

<https://www.linkedin.com/showcase/arla-foods-ingrediente...>