

19 de março de 2024

COMUNICADO À IMPRENSA

Conceito de bebida reutiliza soro e ajuda empresas lácteas a reduzir o desperdício

A Arla Foods Ingredients lançou um conceito de bebida fermentada que demonstra como as empresas de lácteos podem reduzir o volume de resíduos e aumentar o rendimento por meio da reutilização do soro (whey).

O desperdício de matéria-prima é um grande problema para as empresas de lácteos. Após o processamento, muitas ficam com uma alta quantidade de subprodutos de soro, que podem causar danos ambientais se descartados com a água residual.

Enquanto isso, a sustentabilidade está cada vez mais em foco na América Latina. Mais de 50% dos consumidores na região dizem que mudaram seus comportamentos devido a preocupações ambientais, um número que deve chegar a 70% até 2025. Mais de 4 em cada 10 (44%) dizem que já pararam de comprar produtos por conta de seu impacto no meio ambiente.¹

Agora, a Arla Foods Ingredients lançou um conceito de bebida fermentada à base de soro ácido ou doce reutilizado (upcycled). Ele também contém as Nutrilac® whey proteins (proteínas do soro), que fornecem uma textura leve e um sabor refrescante, bem como teor proteico de até 8%, o que faz com que uma garrafa de 200 ml contenha 16 g de proteína.

Nutrilac® também oferece uma termoestabilidade superior à do MPC (proteína concentrada do leite) e à do WPC (proteína concentrada do soro). Isso possibilita o desenvolvimento de bebidas cremosas de baixa viscosidade sem sedimentação e sensação arenosa ou seca na boca. Com baixo teor de gordura e sem adição de açúcar, a bebida pode ser produzida em linhas de iogurte padrão com investimento mínimo.

Ignacio Estevez, Application Manager, South America na Arla Foods Ingredients, disse: “Os consumidores odeiam a ideia de desperdício, especialmente se for prejudicial ao meio ambiente. Como reflexo disso, estamos começando a ver cada vez mais produtos que empregam ingredientes reutilizados e que possuem essa informação na embalagem. Obter valor do soro é um desafio significativo na produção de lácteos mas, como demonstrado por esse conceito, é algo que pode ser usado para criar novos produtos populares que atraem tanto os consumidores atentos à sustentabilidade como os focados na proteína. O fato de poder ser produzido facilmente e com investimento mínimo é um incentivo adicional para inovar.”

¹ Kantar, novembro de 2023

A Arla Foods Ingredients apresenta o novo conceito em uma série de vídeos em português e espanhol. Eles destacam seus benefícios por perspectivas de sustentabilidade, desenvolvimento, regulatórias e de tendências dos consumidores, e podem ser vistos em <https://br.arlafoodsingredients.com/> e <https://la.arlafoodsingredients.com/>.

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/>