

28 de enero de 2026

COMUNICADO DE PRENSA

El ingrediente BLG listo para mezclar ofrece una solución para nutrición médica que facilita las patentes

Arla Foods Ingredients lanzó al mercado una nueva solución con beta-lactoglobulina (BLG) lista para mezclar que mejora la conveniencia y la aceptación de los pacientes que necesitan nutrición médica enriquecida con proteína.

Hasta el 50 % de los pacientes internados sufre malnutrición, que se relaciona con hospitalizaciones más prolongadas, mala calidad de vida, mayor mortalidad y costos de atención de la salud más altos.¹ Aun así, motivar a los pacientes con poco apetito para que consuman una cantidad suficiente de proteína mediante suplementos nutricionales orales representa un desafío. A través de encuestas globales se ha demostrado que la mitad de los pacientes no cumple con sus planes de nutrición médica, lo que posiciona el sabor y la textura como grandes oportunidades de mejora.²

El mercado de la nutrición médica se caracteriza por aplicaciones altamente estandarizadas y por formatos listos para beber (RTD) y en polvo de base láctea. En general están formulados con ingredientes de pH neutro que los pacientes pueden considerar pesados y poco refrescantes; por otro lado, las opciones en formato de jugo están limitadas a bebidas listas para beber. Tanto los pacientes como los profesionales de la salud buscan una mayor variedad de formatos flexibles, convenientes y apetitosos que se puedan mezclar fácilmente con los alimentos y bebidas que consumen a diario.³

La nueva *whey protein* (proteína de suero) de Arla Foods Ingredients, Lacprodan® BLG-100 Acidic, para aplicaciones en polvo listas para mezclar aporta 10 g de proteína de alta calidad en cada porción de 100 ml. Gracias a su solubilidad superior, proporciona una excelente funcionalidad para las aplicaciones en polvo listas para mezclar que presentan un desafío técnico y que se pueden revolver con una cuchara o batir. Ofrece un sabor excelente y refrescante, sin sabor amargo, con baja astringencia y viscosidad, sin gelificación. Se disuelve en solo 30 segundos, tanto en aplicaciones frías como calientes, sin formar grumos.

¹ World Health Organization, Regional Office for Europe, “Disease-related malnutrition: a time for action”, 2023. <https://www.who.int/europe/publications/i/item/WHO-EURO-2023-8931-48703-72392>

² FMCG Gurus’ Medical Nutrition Insights database, Brazil, China, France, Germany, Indonesia, Italy, Japan, South Korea, Spain, UK, US, Vietnam, 2023; Qualitative study on medical nutrition, Lindberg International, China, Germany, UK, US, 2024

³ FMCG Gurus’ Medical Nutrition Insights database, Brazil, China, France, Germany, Indonesia, Italy, Japan, South Korea, Spain, UK, US, Vietnam, 2023; Qualitative study on medical nutrition, Lindberg International, China, Germany, UK, US, 2024

Lacprodan® BLG-100 Acidic se puede utilizar en aplicaciones nutricionalmente completas e incompletas, incluidas opciones refrescantes en formato de jugo y lácteas. El formato flexible en polvo facilita la dosificación de la ingesta de nutrición médica diaria recomendada, y el volumen final se puede ajustar variando la cantidad de agua que se agrega.

Con una pureza extraordinaria y un perfil de aminoácidos superior, tiene un alto contenido de los nueve aminoácidos esenciales y es rica en leucina, que estimula la síntesis de la proteína en los músculos, según señalan estudios científicos.^{4,5,6} Por ello es ideal para pacientes con poco apetito y favorece a quienes tienen un riesgo mayor de perder masa muscular.

Mads Dyrvig, Head of Sales Development, Specialised Nutrition de Arla Foods Ingredients, dijo: “Demasiados pacientes internados carecen de la nutrición necesaria para mejorar su recuperación de una enfermedad. Sin embargo, el sabor lácteo convencional y la textura pesada de muchos productos de nutrición médica pueden obstaculizar el cumplimiento, ya que los pacientes suelen buscar una variedad más amplia de formatos. Lacprodan® BLG-100 Acidic crea nuevas oportunidades para alimentos y bebidas atractivos para usos médicos especiales, lo que propicia opciones nutritivas, variadas y convenientes en caso de disminución del apetito. Con sabor y sensación en la boca agradables, ofrece funcionalidad y versatilidad excepcionales, lo que posibilita contar con proteína de más alta calidad y una mayor cantidad de opciones para los pacientes”.

Para exponer el potencial de Lacprodan® BLG-100 Acidic, Arla Foods Ingredients ha creado dos conceptos de aplicaciones en polvo convenientes y listas para mezclar. En el caso de productos nutricionalmente incompletos, su bebida médica en formato de jugo lista para mezclar representa una oportunidad de mercado única, ya que actualmente no hay soluciones comparables. Por otra parte, una bebida láctea completa lista para beber ofrece a los pacientes una alternativa refrescante a las opciones lácteas existentes.

Los dos conceptos también pueden mezclarse con diferentes alimentos y bebidas, como leche, gachas y sopa, para aumentar convenientemente la ingesta de proteína en cualquier momento del día.

Para obtener más información, comuníquese con:

Steve Harman, Ingredient Communications

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

Acerca de Arla Foods Ingredients

Arla Foods Ingredients es líder mundial en la mejora de la nutrición premium. Junto con nuestros clientes, colaboradores de investigación, proveedores, ONG y otros descubrimos y

⁴ Anthony JC, Anthony TG, Kimball SR, Jefferson LS. Signaling Pathways Involved in Translational Control of Protein Synthesis in Skeletal Muscle by Leucine. *Journal of Nutrition*. 2001;131(3):856S-860S.

⁵ Holowaty MNH, Lees MJ, Abou Sawan S, et al. Leucine ingestion promotes mTOR translocation to the periphery and enhances RPS6 phosphorylation in human skeletal muscle. *Amino Acids*. 2023;55:253–261.

⁶ Churchward-Venne et al. Supplementation of suboptimal protein dose with leucine or essential amino acids: effects on myofibrillar protein synthesis at rest and following resistance exercise in men. *J Physiol*. 2012 Mar 25;590(Pt 11):2751–2765. doi: 10.1113/jphysiol.2012.228833).

ofrecemos ingredientes y productos documentados que pueden potenciar la nutrición durante toda la vida en beneficio de los consumidores en el ámbito global.

Atendemos a las principales marcas en el mundo en los sectores de nutrición en los primeros años de vida, nutrición médica, nutrición deportiva, alimentos saludables y otros alimentos y bebidas.

Estas son cinco razones para elegirnos:

- Nos apasiona mejorar la nutrición
- Innovamos conectando a los mejores
- Somos expertos en lo que respecta a descubrir y ofrecer
- Creamos asociaciones sólidas y duraderas
- Estamos comprometidos con la sostenibilidad

Con sede en Dinamarca, Arla Foods Ingredients es una subsidiaria 100 % propiedad de 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-ingredients-latin-america/>

LinkedIn (China)

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