

10 de diciembre de 2025

COMUNICADO DE PRENSA

Un nuevo ingrediente con CGMP tiene un contenido de fenilalanina muy bajo

Arla Foods Ingredients ha lanzado un nuevo ingrediente con CGMP (glicomacropéptido de caseína) que presenta niveles significativamente menores de fenilalanina. Lacprodan® CGMP-30 ofrece una manera única de abordar los retos dietarios relacionados con la fenilcetonuria (PKU).

La PKU es un trastorno metabólico que afecta a uno de cada 24 000 recién nacidos en el ámbito global.¹ Altera la capacidad del organismo para metabolizar la fenilalanina, un aminoácido que abunda naturalmente en las proteínas de la dieta. Sin tratamiento, la PKU causa la acumulación de fenilalanina en la sangre y en el cerebro, lo que puede provocar discapacidad intelectual grave, epilepsia y problemas de conducta.

Tradicionalmente, el tratamiento estándar para la PKU ha sido una dieta baja en proteína permanente en combinación con sustitutos de la proteína necesarios para la vida. El cumplimiento de estas pautas de alimentación es difícil, y es habitual que surjan problemas relacionados con el sabor y la palatabilidad, además de malestares gastrointestinales.

Se presentó una alternativa cuando Arla Foods Ingredients lanzó Lacprodan® CGMP-20, un CGMP altamente purificado con niveles muy bajos de fenilalanina. A través de investigaciones clínicas se ha demostrado que reemplazar parcialmente aminoácidos libres mediante Lacprodan® CGMP-20 en un sustituto de la proteína puede aportar beneficios importantes en comparación con uno basado completamente en aminoácidos libres. Incluyen mejoras estadísticamente significativas en los síntomas gastrointestinales,² además de sabor y palatabilidad superiores.³

Ahora, Arla Foods Ingredients ha logrado un avance muy importante con el lanzamiento de Lacprodan® CGMP-30. Además de ofrecer los mismos beneficios que Lacprodan® CGMP-20, contiene alrededor de un 50 % menos de fenilalanina, por lo que es especialmente adecuado para los pacientes más sensibles a la fenilalanina.

Mads Dyrvig, Head of Sales Development, Specialised Nutrition de Arla Foods Ingredients señaló: “Durante muchos años, Lacprodan® CGMP-20 ha estado ayudando a pacientes con PKU

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

para que cumplan con sus pautas de alimentación y así mejoren su calidad de vida. Nuestro nuevo Lacprodan® CGMP-30 representa un gran avance, ya que ofrece un contenido de fenilalanina aún menor. Por lo tanto, prevemos que esta nueva solución será un antes y un después para el control de la fenilalanina en la sangre y para un mayor bienestar gastrointestinal en los pacientes con PKU más sensibles a la fenilalanina. Asimismo, su sabor y su palatabilidad son superiores a las soluciones basadas en aminoácidos libres, lo que brinda incluso más beneficios para la calidad de vida”.

Lacprodan® CGMP-30 y Lacprodan® CGMP-20 son fuentes de proteína seguras y adecuadas para tratar la PKU y se pueden incluir en los sustitutos de proteína que se utilizan para pacientes a partir de los cuatro años, de acuerdo con las directrices europeas.³ Además, ambos son ricos en aminoácidos neutros de cadena larga (LNAA) como la treonina y la isoleucina. Los LNAA compiten con la fenilalanina en la barrera hematoencefálica, lo que ayuda a reducir su transporte al cerebro y, por consiguiente, alivian la acumulación de fenilalanina en el cerebro.

Los ingredientes de Lacprodan® CGMP son ideales para su uso en una amplia variedad de aplicaciones para nutrición médica, incluyendo bebidas y polvos UHT. Además de la PKU, su contenido de tirosina, naturalmente bajo, los convierte en fuentes de proteína adecuadas para pacientes con otros trastornos genéticos relacionados con los aminoácidos poco frecuentes, como la tirosinemia y la alcaptonuria.

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 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>