A black background with white text

Description automatically generated with low confidence

28 de agosto de 2025

**COMUNICADO À IMPRENSA**

**Arla Foods Ingredients apresenta**

**soluções de sucos proteicos para a América do Sul**

**Whey proteins são o destaque na Softdrinks Tech**

A Arla Foods Ingredients está mostrando como as marcas da América do Sul podem usar suas *whey proteins* (proteínas do soro de leite) Lacprodan® e Nutrilac® ProteinBoost para criar bebidas tipo suco enriquecidas com proteína e prontas para beber.

O mercado sul-americano de bebidas funcionais deve atingir um crescimento anual composto (CAGR) de 8,75% entre 2025 e 2030. As tendências de saúde estão impulsionando a demanda dos consumidores por bebidas com benefícios adicionais para o bem-estar e com ótimo sabor.[[1]](#footnote-2) Isso se reflete na popularidade crescente de bebidas funcionais com alegações de proteína e energia.1

Uma nova pesquisa da Arla Foods Ingredients com 4 mil consumidores na Argentina, Brasil, Chile e Colômbia revelou que um ótimo sabor, naturalidade e alto teor proteico são os fatores mais levados em consideração na compra de alimentos.[[2]](#footnote-3) Ao serem perguntados sobre quais produtos eles gostariam que tivessem mais proteína, 31% no geral (e 40% no Brasil) citaram sucos.

No próximo evento Softdrinks Tech (31 de agosto e 1 de setembro em São Paulo), a Arla Foods Ingredients mostrará como os fabricantes podem satisfazer essas necessidades com o uso das soluções Lacprodan® e Nutrilac® ProteinBoost. Essas *whey proteins* possibilitam a criação de bebidas tipo suco refrescantes e enriquecidas com proteína que trazem benefícios de saciedade e excelente sabor. Ricas em todos os aminoácidos essenciais, elas oferecem até 6% (15 g por 250 ml) de proteína e permitem alegações de proteína, saúde e nutrição na embalagem.

Lacprodan® é uma *whey protein* isolada que permite às marcas de nutrição e desempenho desenvolver bebidas proteicas tipo suco transparentes e refrescantes, sem o sabor lácteo das bebidas prontas para beber tradicionais. Lacprodan® facilita o uso de alegações *clean label* e “sem gordura”. Além disso, é compatível com processos de ultrapasteurização (UHT) sem necessidade de homogeneização, o que simplifica sua aplicação industrial em linhas de produção de bebidas.

A *whey protein* Nutrilac® ProteinBoost proporciona uma textura cremosa e uma viscosidade estável, o que permite às marcas de lácteos criar produtos inovadores e refrescantes, como *smoothies* enriquecidos com proteína. Graças ao seu perfil sensorial e a sua versatilidade, ela possibilita alegações como “baixo teor de gordura” ou “sem gordura”, tornando-se a opção ideal para os consumidores que buscam bem-estar. Formulada com uma tecnologia patenteada de microparticulação, Nutrilac® ProteinBoost permite uma incorporação de proteína eficiente e homogênea, sem complicações técnicas, sendo compatível com processos padrão de pasteurização e homogeneização durante o tratamento térmico.

Fáceis de integrar em linhas de produção existentes, as soluções de *whey protein* da Arla Foods Ingredients são ideais para uma variedade de aplicações e mercados, como:

* Um reforço nutritivo e para ser consumido em qualquer lugar para crianças.
* Uma bebida refrescante para recuperação pós-treino.
* Um suco fortificado para o café da manhã de consumidores conscientes com a saúde.
* Uma bebida nutritiva para consumidores mais velhos ou pacientes com necessidades proteicas adicionais.

Facundo Martin Cozzi, Application Project Manager, South America na Arla Foods Ingredients, comentou: "Os consumidores sul-americanos estão cada vez mais buscando alternativas tipo suco que combinam ingredientes naturais, sabor excelente e refrescância com benefícios da proteína, como a saciedade. Lacprodan® possibilita que as marcas combinem o sabor familiar do suco e as vantagens das *whey proteins* isoladas transparentes e de alta qualidade. Para os produtores lácteos, Nutrilac® ProteinBoost possibilita a inovação com bebidas refrescantes com uma sensação e cremosidade excepcionais. Nossas soluções também são fáceis de usar, proporcionando uma maneira acessível para os fabricantes desenvolverem suas linhas de produto, aumentarem as vendas e obterem uma fatia do mercado em um segmento de rápido crescimento".

A Softdrinks Tech acontece em 31 de agosto e 1 de setembro no Centro de Convenções Frei Caneca em São Paulo. A Arla Foods Ingredients estará no stand a/b/3.

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

Robin Hackett, Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7507 277733 | E-mail: [robin@ingredientcommunications.com](mailto:robin@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-ingredients-latin-america/>

**LinkedIn (China)**

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

1. Mordor Intelligence, "South America Functional Beverage Market & Share Analysis – Growth Trends & Forecasts (2025-2030)", 2025 [↑](#footnote-ref-2)
2. "Consumidores na América do Sul – Opiniões sobre alimentos e whey protein" (Pesquisa quantitativa online da Arla Foods Ingredients, distribuída pela Lindberg International), 2025 [↑](#footnote-ref-3)