

10 de mayo de 2022

COMUNICADO DE PRENSA

El permeado de suero ayuda a cubrir la demanda de productos con la declaración "Sin agregado de azúcar"

Arla Foods Ingredients demuestra cómo su permeado de suero Variolac® puede ayudar a los productores a adaptarse a la nueva normativa de Brasil en materia de etiquetado de azúcar.

Se vuelve cada vez más frecuente que los productores de todo el mundo deban incluir información sobre el agregado de azúcar en las etiquetas de sus productos. Esto, junto con una creciente conciencia de los consumidores sobre la nutrición, ayudó a que "Sin agregado de azúcar" se convierta en la declaración de alimentos y bebidas de más rápido crecimiento en todo el mundo, con un aumento del 18 % al año.¹

En Brasil, la nueva normativa en materia de etiquetado de alimentos exige a los productores que incluyan señales de advertencia en el frente de los envases para informar a los consumidores niveles altos de azúcar agregada, grasas saturadas y sodio. Sin embargo, los azúcares presentes naturalmente en la leche y en los ingredientes lácteos no se consideran azúcares agregada².

La normativa entrará en vigencia oficialmente en octubre de 2022, pero los productos que ya están en el mercado tendrán tiempo hasta octubre de 2023 para adaptar sus recetas actuales. La alimentación más saludable es una tendencia en aumento en Brasil, y "Cuidar mejor la salud" es el objetivo para 2022 más mencionado por los brasileños (66 %)³; asimismo, el 51 % de los consumidores dicen que evitan el azúcar actualmente.⁴

Variolac®, ingrediente 100 % lácteo y clean label de Arla Foods Ingredients, potencia el sabor a leche de los alimentos y el *mouthfeel* (sensación en boca) en bebidas. También puede ayudar a los productores a eliminar el azúcar de las listas de ingredientes, además de posibilitar que utilicen declaraciones "Sin agregado de azúcar"⁵ y simplificar las etiquetas al reducir la cantidad de ingredientes incluidos en los envases.

El equipo de aplicaciones sudamericano de la empresa preparó tres recetas para poner de relieve los beneficios del uso de Variolac® como modulador en sólidos lácteos y para demostrar

¹ Innova Market Insights, CAGR 2016-2021

² La Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA, por sus siglas en portugués): Marco normativo sobre etiquetado nutricional según la Resolución del Consejo Colegiado (RDC) 429/2020, Artículo 3

³ Lightspeed/Mintel, abril de 2021

⁴ Encuesta de New Nutrition Business, agosto de 2021

⁵ Siempre y cuando no haya presentes mono o disacáridos de otros ingredientes agregados a la formulación

cómo su inclusión puede dar lugar a declaraciones "Sin agregado de azúcar". Estos son los nuevos conceptos:

- Bebida láctea fermentada
- Bebida UAT
- Postre UAT

Diego Pérez Márquez, Regional Technical Support, Arla Foods Ingredients, América del Sur, comentó: "El etiquetado nutricional ayuda a los consumidores a realizar elecciones conscientes al comprar alimentos y bebidas para ellos y sus familias. Hay una presión cada vez mayor –de las autoridades reguladoras y de los consumidores– para reducir la cantidad de azúcar agregada a los productos. Con estos nuevos conceptos, los productores pueden cumplir los requisitos reglamentarios que se introdujeron recientemente en Brasil y también utilizar el mensaje "Sin agregado de azúcar", que puede ayudar a captar la atención de nuevos consumidores".

Para saber más acerca del permeado de suero Variolac®, visite:

<https://la.arlafoodsingredients.com/lacteos/nuestros-ingredientes/optimize-solidos-lacteos/>

Para obtener más información, comuníquese con:

Sonya Hook, Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7498 539765 | Correo electrónico: Sonya@ingredientcommunications.com

Acerca de Arla Foods Ingredients

Arla Foods Ingredients es líder mundial en soluciones con suero que agregan valor. Descubrimos y proporcionamos ingredientes derivados del suero y ayudamos a la industria alimentaria a desarrollar y a procesar eficientemente alimentos más naturales, funcionales y nutritivos. Ofrecemos productos a los mercados globales para 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:

- Tenemos I+D en nuestro ADN
- Ofrecemos calidad superior
- Somos su socio comercial de confianza
- Apoyamos la sostenibilidad
- Garantizamos la seguridad del suministro

Arla Foods Ingredients es una subsidiaria 100 % propiedad de Arla Foods. Nuestras oficinas centrales están en Dinamarca.

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/>