

10 de agosto de 2022

COMUNICADO DE PRENSA

Lacprodan® BLG-100 de Arla Foods Ingredients ayuda al control de la dieta en la enfermedad renal crónica

Arla Foods Ingredients demuestra cómo su nuevo ingrediente a base de proteína Lacprodan® BLG-100 (β-lactoglobulina purificada) puede brindar beneficios a las personas que sufren de enfermedad renal crónica (ERC).

La ERC es una disminución progresiva de la función renal que puede desembocar en la enfermedad renal en etapa terminal (ERET). Afecta a más de 850 millones de adultos en todo el mundo y provoca un millón de muertes al año.¹ Se prevé que estos números aumentarán. Cuando las funciones renales se deterioran, a los pacientes con ERC se les dificulta cada vez más mantener una ingesta dietaria con una cantidad suficiente de proteína y, al mismo tiempo, evitar una ingesta excesiva de minerales como fósforo, potasio, sodio y calcio.

Para demostrar cómo los productores pueden crear productos para ayudar a los pacientes con ERC, Arla Foods Ingredients presenta dos soluciones con Lacprodan® BLG-100: una bebida lista para beber con 7 % de proteína y una bebida tipo shot con 21 % de proteína.

La bebida lista para beber se diseñó enfocándose en la nutrición, y posee 7 % de proteína, 10 % de grasa y 20 % de carbohidratos para ayudar a las personas que están transitando de la etapa 1 a la etapa 5 de la enfermedad renal crónica y que no están en tratamiento con diálisis. Gracias al uso de Lacprodan® BLG-100, la bebida de baja viscosidad tiene un contenido mínimo de fósforo en comparación con la mayoría de las alternativas disponibles en el mercado.

La segunda opción es una solución de bebida tipo shot con alto contenido de proteína formulada específicamente para el control de la dieta de las personas con ERC en tratamiento con diálisis y que tienen limitaciones en la ingesta de líquidos o requieren altas cantidades de proteína. Esta aplicación es ideal para ayudar a controlar los niveles de fósforo en el organismo y, al mismo tiempo, incorporar proteína de alta calidad a la dieta.

Mads Dyrvig, Head of Health and Performance Sales Development, dijo: "Si bien los minerales son esenciales para la vida, una cantidad excesiva es un problema grave si el organismo ha reducido la capacidad de eliminarlos. La dificultad nutricional de una persona con ERC es que

¹ Jager KJ et al. A single number for advocacy and communication – worldwide more than 850 million individuals have kidney disease [Un número único para la promoción y la comunicación: en todo el mundo, más de 850 millones de personas sufren de enfermedades renales]. *Kidney Int* 96, pg. 1048-1050, 2019).

muchos de los alimentos que comemos, como la carne y los lácteos, son ricos en fósforo. Se recomienda a las personas diagnosticadas con ERC que reduzcan la ingesta de proteína en la dieta significativamente. El dilema que se presenta es que, para un paciente con ERC, la acumulación de fósforo en el organismo aumenta el riesgo de infarto y ACV, y puede generar una enfermedad cardiovascular; la alternativa es reducir la ingesta de proteína y perder gradualmente una cantidad de masa muscular significativa (atrofia muscular). Ambas condiciones aumentan el riesgo de mortalidad, y la atrofia muscular también disminuye la calidad de vida de los pacientes.

Él agregó: "La mayoría de los suplementos nutricionales orales disponibles en el mercado presentan un contenido relativamente alto de minerales, incluyendo el fósforo. Arla Foods Ingredients puede cerrar esta brecha del mercado con Lacprodan® BLG-100, que tiene bajo contenido de minerales y un excelente perfil nutricional, además de brindar grandes beneficios para preservar el músculo".

"Nuestro ingrediente 100 % elaborado con BLG pura es rico en aminoácidos esenciales y leucina, por lo que contiene proteínas de alta calidad que cubren las necesidades nutricionales de los pacientes con ERC y ERET. Tiene un contenido extremadamente bajo de fósforo y, por consiguiente, es una solución excelente para los productos para la nutrición médica, ya que facilita la suplementación con proteína y cumple con los requisitos de baja ingesta de minerales".

Este año, la aplicación de nuevo alimento de Arla Foods Ingredients para Lacprodan® BLG-100 recibió un dictamen positivo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (European Food Safety Authority, EFSA) que confirma que es seguro y apto para su uso en alimentos en la Unión Europea. Asimismo, Lacprodan® BLG-100 recientemente recibió el Premio a la innovación en ingredientes lácteos Breakthrough Award 2022 otorgado por el Instituto Estadounidense de Productos Lácteos (American Dairy Products Institute, ADPI).

Para obtener más información, comuníquese con:

Steve Harman, Ingredient Communications

Tel: +44 7538 118079 | Email: steve@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/>