

24 de agosto de 2021

#### **COMUNICADO DE PRENSA**

# Arla Foods Ingredients eleva los estándares para la indulgencia más saludable

Arla Foods Ingredients lanzó un nuevo concepto para ayudar a los fabricantes a crear barras de proteína que ofrezcan una indulgencia más saludable sin comprometer su funcionalidad.

Se prevé que la categoría de barras de proteína crecerá a una tasa de crecimiento anual compuesto del 6 % entre 2021 y 2025, principalmente debido a la demanda de snacks deliciosos que puedan calmar los "antojos de carbohidratos". No obstante, cada vez se pide más a los productores que reduzcan la brecha entre la salud y la indulgencia, y el 55 % de los consumidores señala que le resulta difícil encontrar snacks indulgentes y saludables. <sup>2</sup>

A medida que la categoría de barras se vuelve más competitiva, los fabricantes buscan formas innovadoras de satisfacer ambas necesidades. Un ingrediente cada vez más utilizado es la mantequilla de maní: les resulta familiar a los consumidores y ofrece un sabor indulgente y una textura que se derrite en la boca.

Sin embargo, el uso de una base blanda de mantequilla de frutos secos en las barras de proteína puede causar el riesgo de endurecimiento con el tiempo, lo que puede incidir en la sensación en la boca y la vida útil. El concepto más nuevo de Arla Foods Ingredients demuestra cómo se pueden superar ese desafío. Combina Lacprodan® SoftBar –un ingrediente lácteo y de proteína de suero que posibilita que las barras tengan hasta un 37 % de contenido de proteína, además de proporcionar una textura suave– con mantequilla de maní cremosa.

El resultado es una barra que brinda una experiencia indulgente al comer y que ofrece a los productores oportunidades para declaraciones como alta en proteína\* y alta en fibra\*. Lacprodan® SoftBar puede utilizarse apropiadamente en barras sin maltitol y obtuvo buenos resultados en las pruebas de estabilidad durante la vida útil.

Joe Katterfield, Sales Development Manager, Health & Performance Nutrition de Arla Foods Ingredients, comentó: "La demanda de indulgencia saludable es especialmente visible en la categoría de barras. El valor nutritivo, y en particular el contenido de proteína, es más importante que nunca, pero los productos que no ofrecen una experiencia agradable al

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Euromonitor International, 2021

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> HealthFocus® International: Estudio de tendencias globales, 2020

<sup>\*</sup> Reglamento (CE) 1924/2006

consumidor no se comprarán una segunda vez, especialmente cuando hay tantas alternativas disponibles. La mantequilla de maní es una excelente elección por su perfil de textura y sabor, y cuando los productores la utilizan junto con Lacprodan® SoftBar, pueden crear barras indulgentes sin sacrificar la funcionalidad".

Los productores pueden emplear el nuevo concepto tal como está o como base para recetas con diferentes combinaciones de sabor o variedades de mantequillas de frutos secos. Se desarrolló en el Centro Científico de Tecnología y Aplicaciones de Arla Foods Ingredients, cuyas instalaciones ahora incluyen una línea de producción piloto de barras de proteína.

Joe Katterfield agregó: "Siempre estamos buscando ampliar nuestras capacidades tecnológicas, y poner en marcha nuestra nueva línea de barras nos entusiasmó mucho. Se optimizó para replicar los procesos industriales de mezcla, extrusión y recubrimiento, así como los envoltorios sellados en la máquina empaquetadora, y aumentará nuestra comprensión de los procesos de producción que la industria utiliza hoy en día. Esto mejorará aún más el apoyo experto que brindamos a los productores de barras y reforzará nuestra posición como socio favorito de ingredientes lácteos y de proteína de suero especializados".

Vea un vídeo breve sobre la línea de producción piloto en:

https://www.arlafoodsingredients.com/health-foods/explore-industry/ingredients-solutions/active-lifestyle/indulgent-protein-bar/

#### Para obtener más información, comuníquese con:

Steve Harman, Comunicaciones de Ingredientes

Tel.: +44 (0)7538 118079 | Correo electrónico: 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/