

14 de marzo de 2024

**COMUNICADO DE PRENSA**

**Arla Foods Ingredients presenta soluciones**

 **para potenciar el valor nutritivo del queso**

Arla Foods Ingredients demuestra cómo los productores pueden satisfacer la demanda de quesos de alto contenido de proteína que combinan calidad nutricional e indulgencia.

En un mercado en el que los consumidores están muy enfocados en el valor, las preocupaciones sobre la salud siguen siendo un poderoso impulsor de las compras. En Brasil, el 43 % de los consumidores de queso se sienten atraídos por opciones más saludables, mientras que el 38 % de los que se encuentran en España y en Italia indican que comprarían un producto que ofreciera un beneficio nutricional.[[1]](#footnote-2)

Como el 42 % de los consumidores en todo el mundo señala que la proteína es el ingrediente más importante[[2]](#footnote-3), aumentar su contenido en el queso es una de las mejores estrategias para mejorar el estado nutricional y posibilitar declaraciones de salud.

Ahora, Arla Foods Ingredients ha lanzado dos nuevos conceptos de recetas que muestran cómo sus soluciones pueden cubrir ambas necesidades. Con base en ingredientes lácteos de alta calidad, permiten a los productores sustituir la grasa de la leche por proteínas lácteas saludables y también incrementar el contenido de calcio.

Un nuevo concepto de queso crema ofrece textura cremosa y sabor, aunque contiene un 50 % menos de grasa que las recetas estándar. Rico en *whey protein* (proteínas de suero) de alta calidad gracias a la inclusión de Nutrilac® QU-7650 y CH-4560, aporta todos los aminoácidos esenciales.

Por su parte, una solución baja en grasa para rebanadas de queso en envases individuales utiliza las proteínas que imitan la grasa en Nutrilac® FO-7065 para disminuir la necesidad de queso elaborado con leche descremada. También incluye el concentrado de minerales de la leche Capolac®, por lo que una sola rebanada de 20 g contiene tanto calcio como un vaso grande de leche.

Claus Bukbjerg Anderson, Senior Category Manager, Cheese de Arla Foods Ingredients, dijo: "Los consumidores de queso están muy interesados en el valor nutritivo, en particular, el contenido de proteína. Al mismo tiempo, siguen deseando sabor y textura indulgentes. Si bien esto ha presentado desafíos a los productores, también ha dado lugar a nuevas oportunidades. Tal como lo demuestran nuestros nuevos conceptos, los ingredientes adecuados pueden aportar un gran estímulo nutricional a un queso y así crear oportunidades para declaraciones de salud sin sacrificar el sabor ni la textura".

Los nuevos conceptos se presentan en cinco vídeos nuevos de Arla Foods Ingredients que están disponibles en <https://video.la.arlafoodsingredients.com/lacteos>

**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.

**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. Mintel, "The Future of Cheese" (El futuro del queso), 2023 [↑](#footnote-ref-2)
2. Innova, "Top Ten Trends Opportunities for 2024" (Las diez oportunidades de tendencias principales para 2024) [↑](#footnote-ref-3)