

2 de diciembre de 2019

## COMUNICADO DE PRENSA

### **Arla Foods Ingredients colabora para que a los consumidores les guste el skyr**

Arla Foods Ingredients ha desarrollado un ingrediente de proteína especial para el skyr, que permite a los productores ofrecer productos que satisfacen las preferencias de los consumidores de sabor, sensación en la boca y aspecto.

El skyr es cada vez más popular entre los consumidores. Según Nielsen, tiene el potencial de alcanzar hasta el 25 % del volumen de ventas del yogur en importantes mercados de lácteos en Europa.

Una encuesta reciente de Arla Foods llegó a la conclusión de que los consumidores en Europa ven con buenos ojos al skyr, ya que lo consideran una alternativa novedosa al yogur. También mostró que desean una sensación en la boca suave y cremosa con menos sequedad, un sabor fresco equilibrado y un aspecto brillante y homogéneo. Sin embargo, algunos problemas de poca cremosidad, textura granulosa y sabor agrio han dificultado a los productores de skyr cubrir estas necesidades.

Nutrillac® YO-4575 de Arla Foods Ingredients es un ingrediente de proteína de suero natural desarrollado especialmente para intensificar la sensación en la boca cremosa de productos fermentados con alta viscosidad como el skyr. El resultado de una evaluación sensorial enfocada en el sabor, la sensación en la boca y el aspecto indicó que el skyr producido con Nutrillac® YO-4575 en un separador se acerca más a la preferencia de los consumidores que un producto de referencia.

Además de brindar una sensación en la boca suave y un sabor fresco con acidez óptima, el ingrediente ayuda al skyr a cumplir las expectativas de textura. Las mediciones demuestran que el skyr producido en un separador formulado con Nutrillac® YO-4575 posee una estructura menos firme y densa que un producto de referencia del mercado.

Torben Jensen, Gerente de Producto de la Categoría Lácteos Frescos de Arla Foods Ingredients señaló: “El skyr está saliendo de su nicho y llegando al consumo masivo rápidamente. Sin embargo, los productores que buscan capitalizar su enorme potencial deben poder satisfacer las preferencias de los consumidores en cuanto a sabor, textura y aspecto. Nutrillac® YO-4575 proporciona consistentemente una sensación en la boca cremosa, textura óptima y sabor fresco, lo que permite que las marcas cubran las necesidades de los consumidores y aprovechen todo el potencial del skyr”.

**FIN**

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

Steve Harman, Ingredient Communications

Tel.: +44 (0)7538 118079 | Correo electrónico: [steve@ingredientcommunications.com](mailto: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 y alimentos saludables, además de 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.

**Sistema automatizado de noticias**

Visite nuestro sitio web en <http://www.mynewsdesk.com/arla-foods-ingredients> y suscríbase a nuestro Sistema automatizado de noticias para todos los últimos desarrollos. Se actualiza periódicamente.

**Twitter**

Síguenos en Twitter para todas las últimas actualizaciones [@ArlaIngredients](https://twitter.com/ArlaIngredients)

**LinkedIn**

<http://www.linkedin.com/company/arla-foods-ingredients>

**Facebook**

<https://www.facebook.com/arlaingredients>