

22 de outubro de 2024

COMUNICADO À IMPRENSA

Arla Foods Ingredients aproveita o potencial de upcycling do soro ácido

A Arla Foods Ingredients está mostrando como o soro ácido pode ser transformado em uma matéria-prima valiosa para produtos lácteos ricos em proteína com um posicionamento "upcycled" (reutilizado).

O novo conceito "Whey upcycled para obter mais valor" oferece uma solução para um desafio antigo de sustentabilidade na indústria de lácteos. Dois terços do leite usado na produção de iogurte grego e outros produtos lácteos fermentados que passaram por separação de fases acabam desperdiçados.

O descarte de soro ácido, o principal subproduto desse processo, é caro e está associado a riscos ambientais. No entanto, ele é rico em nutrientes e, com o conhecimento certo, pode ser transformado em um ingrediente nutritivo, abrindo novas oportunidades de alimentos e bebidas inovadores.

Agora, a Arla Foods Ingredients criou três novos conceitos de lácteos em temperatura ambiente que demonstram o potencial do soro ácido para uso em produtos com um posicionamento "upcycled":

- Um iogurte bebível com 8% de proteína com sabores de abacaxi/coco;
- Uma sobremesa cremosa com 8% de proteína com sabores de abacaxi/coco;
- Uma bebida com 8% de proteína com sabor de morango.

Em cada uma das receitas, o soro ácido, que compõe entre 50% e 73% do produto total, é combinado com ingredientes da linha Nutrilac® ProteinBoost de whey protein (proteínas do soro de leite) microparticuladas patenteadas.

Além de proporcionar um sabor lácteo suave e uma sensação cremosa, todas as receitas são adequadas para processamento em uma linha de lácteos padrão, e oferecem bom controle da viscosidade e estabilidade ao longo de toda a vida útil.

O novo conceito foi criado para ajudar os fabricantes a atender a uma demanda crescente do mercado, que tem consumidores de lácteos cada vez mais preocupados com as mudanças climáticas e o desperdício. Mais de 8 em cada 10 deles têm ciência dos problemas de

sustentabilidade na categoria, e 20% estão ativamente mudando seu comportamento ao comprar produtos lácteos.¹

Claus Bukbjerg Andersen, Senior Dairy Category Manager na Arla Foods Ingredients, disse: "O uso de subprodutos upcycled pode ajudar as marcas a reduzir o desperdício e aumentar a sua atratividade entre os consumidores conscientes com o clima. Além disso, o soro ácido é rico em nutrientes e, combinado com os ingredientes certos, pode ser usado para criar novos produtos excelentes que oferecem indulgência e valor nutricional. Possibilitar que todos os benefícios do leite sejam mantidos na cadeia alimentar é bom para o planeta, para os consumidores e para os fabricantes, que podem posicionar seus produtos como upcycled, em linha com uma tendência crescente na indústria de lácteos."

A Arla Foods Ingredients apresentará o conceito "Whey upcycled para obter mais valor" na Gulfood Manufacturing, em Dubai (de 5 a 7 de novembro). Presente no stand R-K3, no Shk Rashid Hall, a empresa também demonstrará como o Nutrilac® ProteinBoost pode ser usado para superar desafios técnicos na produção de lácteos com alto teor proteico e destacará soluções para produção de queijos ricos em proteína.

Para mais informações, entre em contato:

Steve Harman, Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7538 118079 | E-mail: steve@ingredientcommunications.com

Sobre a Arla Foods Ingredients

A Arla Foods Ingredients é a líder global na melhoria de nutrição premium. Juntamente com nossos clientes, parceiros de pesquisa, fornecedores, ONGs e outros, descobrimos e oferecemos ingredientes e produtos documentados para o avanço da nutrição por toda a vida, beneficiando consumidores em todo o mundo.

Nós trabalhamos com as principais marcas globais em nutrição infantil, clínica, esportiva, alimentos saudáveis e outros alimentos e bebidas.

Cinco razões para nos escolher:

- Nossa paixão pela melhoria da nutrição.
- Inovamos ao conectar os melhores.
- Dominamos a descoberta e o fornecimento.
- Desenvolvemos parcerias fortes e duradouras.
- Temos compromisso com a sustentabilidade.

Com matriz na Dinamarca, a Arla Foods Ingredients é uma subsidiária 100% de propriedade da Arla Foods.

<https://www.arlafoodsingredients.com/>

¹ New Nutrition Business, 10 Key Trends, 2023

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/>