

7 de março de 2024

## COMUNICADO À IMPRENSA

### **Arla Foods Ingredients reduzirá emissões de carbono com tecnologia de bomba de calor**

A Arla Foods Ingredients está dando um grande passo para alcançar suas metas de redução de carbono com a construção de uma instalação de bomba de calor elétrica em sua principal planta de processamento na Dinamarca. O projeto de 32 milhões de euros é o maior investimento de uma só vez em iniciativas de carbono zero até o momento.

Com ativação planejada para 2025, a instalação na Danmark Protein será capaz de converter 2,8 MW de eletricidade em 8 MW de calor. A estimativa é que a mudança para a produção de calor a partir de eletricidade em vez de gás reduza as emissões de gases do efeito estufa da planta em 14.500 toneladas de CO<sub>2</sub>, equivalente ao ano, uma redução de 22% comparada a 2023.

Assim, contribuirá de forma significativa com a meta geral da Arla de reduzir as emissões de CO<sub>2</sub> da produção em 63% até 2030. Juntamente a medidas para atingir a meta de 100% de eletricidade renovável em todas as suas plantas europeias até o final de 2025, esse é um dos maiores passos dados pela empresa para alcançar o carbono zero.

O investimento é o auge de muitos anos de trabalho da Arla Foods Ingredients, que tem um longo histórico de pesquisa sobre eletrificação. Os aprendizados obtidos com investimentos em bombas de calor menores foram usados como base para o projeto do sistema totalmente integrado, que captará energia de água resfriada. O calor resultante alimentará a rede de distribuição de calor de 90 °C da planta, que fornece água quente a processos como secagem por atomização para criar ingredientes de soro de leite em pó.

Paul van Rooij, Vice President, Supply Chain, na Arla Foods Ingredients, disse: "Há uma demanda cada vez maior por nossos produtos em todo o mundo, mas é essencial crescermos de forma sustentável. A eletrificação eficiente e uma mudança para energias renováveis são centrais ao compromisso da Arla com a redução na dependência de combustíveis fósseis. Esta tecnologia de bomba de calor inovadora nos permitirá dividir o nosso sistema energético, para que possamos fornecer calor gerado de forma mais sustentável para usuários de temperaturas mais baixas, ao mesmo tempo em que concentramos nossos esforços no desenvolvimento de soluções melhores para nossas poucas necessidades de temperatura elevada. É mais um marco importante de nossa jornada de redução de carbono."

A instalação de bomba de calor na Danmark Protein servirá como modelo para projetos semelhantes em outras plantas da Arla Foods Ingredients.

**Para mais informações, entre em contato:**

Steve Harman, Ingredient Communications

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

### **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/>