A black background with white text

Description automatically generated with low confidence

19 de marzo de 2024

**COMUNICADO DE PRENSA**

**Un concepto de bebidas reutiliza el suero y**

**ayuda a las empresas lácteas a reducir los residuos**

Arla Foods Ingredients ha lanzado un concepto de bebidas fermentadas que demuestra cómo las empresas lácteas pueden reducir los residuos y aumentar el rendimiento mediante la reutilización del suero (whey).

Los residuos de las materias primas representan un gran problema para las plantas de lácteos. Después del procesamiento, muchas quedan con importantes flujos laterales de suero que pueden provocar daños ambientales si se descargan junto con las aguas residuales.

Paralelamente, la sostenibilidad es cada vez más importante en América Latina. Más del 50 % de los consumidores de la región indican que han cambiado sus hábitos en función de consideraciones ambientales y se prevé que este número ascenderá al 70 % en 2025. Más de cuatro cada diez personas (44 %) señalan que ya han dejado de comprar productos por su impacto en el medio ambiente.[[1]](#footnote-2)

Ahora, Arla Foods Ingredients ha lanzado un concepto de bebidas fermentadas basadas en suero ácido o dulce reutilizado (upcycled). También contiene Nutrilac® whey proteins (proteínas de suero), que proporcionan textura liviana y sabor refrescante, además de un contenido de proteína de hasta el 8 %, por lo que una botella de 200 ml contendría 16 g de proteína.

Nutrilac® también ofrece termorresistencia superior a la del MPC (concentrado de proteína de leche) o del WPC (concentrado de proteína de suero). Esto posibilita el desarrollo de bebidas cremosas de baja viscosidad sin sedimentación o sensación de arenosidad y sequedad en la boca. Con bajo contenido de grasa y sin agregado de azúcar, la bebida puede producirse en líneas estándar de yogur con una inversión mínima.

Ignacio Estevez, Application Manager, América del Sur, Arla Foods Ingredients, dijo: "Los consumidores detestan la idea de los residuos, en especial, si son perjudiciales para el medio ambiente. Como reflejo de esto, estamos comenzando a ver cada vez más productos que aprovechan ingredientes reutilizados y lo comunican en sus envases. Obtener valor del suero es un reto importante en la producción de lácteos pero, como este concepto demuestra, puede utilizarse para crear nuevos productos que siguen las últimas tendencias dirigidos a aquellos consumidores preocupados por la sostenibilidad y también a los que priorizan la proteína. Su producción fácil y con una inversión mínima ofrece un incentivo adicional para la innovación".

Arla Foods Ingredients está presentando el nuevo concepto en una serie de videos en español y portugués que destacan sus beneficios en términos de sostenibilidad, desarrollo, normativa y tendencias de consumo. Puede ver estos vídeos en <https://la.arlafoodsingredients.com/> y <https://br.arlafoodsingredients.com/>.

**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 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. Kantar, noviembre de 2023 [↑](#footnote-ref-2)