

24 de junho de 2021

COMUNICADO À IMPRENSA

Nova proteína hidrolisada do soro de leite oferece produtos de nutrição clínica mais saborosos

A Arla Foods Ingredients lançou um novo ingrediente de proteína hidrolisada do soro de leite que supera os desafios de sabor em produtos para pacientes com má digestão ou má absorção.

As proteínas hidrolisadas do soro de leite são normalmente usadas em produtos de nutrição clínica para pessoas com condições que prejudicam sua capacidade de digerir ou absorver proteínas. Entretanto, elas normalmente têm um sabor amargo que não é encontrado na proteína do soro de leite intacta, o que pode afetar a conformidade nutricional, aumentando o risco de subnutrição.

Para lidar com este problema, a Arla Foods Ingredients desenvolveu o Lacprodan® DI-3091, uma proteína extensivamente hidrolisada para suplementos médicos nutricionais. Além do alto teor de aminoácidos essenciais, di- e tripeptídeos, ele oferece um perfil de sabor consideravelmente melhor que produtos similares.

O sabor é um fator chave na conformidade do paciente com os regimes nutricionais, e a subnutrição é um problema sério para os serviços de saúde no mundo todo. Ela é ligada a um maior risco de complicações, alta mortalidade e baixa qualidade de vida, além de mais custos resultantes de hospitalizações e taxas mais elevadas de readmissão.

Um quarto dos pacientes admitidos em hospitais está subnutrido, com um custo aos países europeus estimado em €170 bilhões por ano.* Em anos recentes, a conformidade nutricional se tornou ainda mais importante devido aos orçamentos reduzidos com serviços de saúde e baixa disponibilidade de leitos.

Produzido usando um processo enzimático exclusivo, o Lacprodan® DI-3091 tem um grau de hidrólise de 21-27%. Entretanto, diferente de ingredientes comparáveis, ele oferece um sabor característico mínimo.

Kasper Faarkrog Høyer, Gerente de Desenvolvimento de Vendas na Arla Foods Ingredients, disse: “Lacprodan® DI-3091 oferece todas as vantagens da proteína hidrolisada do soro de leite, incluindo rápida absorção de nutrientes. O que o distingue é que ele combina estes benefícios com um sabor muito melhor que o de ingredientes similares. Isto resulta em uma experiência mais agradável para os pacientes, o que é particularmente importante considerando as profundas consequências de uma má conformidade nutricional durante a recuperação”.

Lacprodan® DI-3091 é uma solução 100% à base de soro de leite. É compatível com FSMP (alimentos para fins médicos especiais) e pode ser usado tanto em soluções para alimentação enteral e produtos prontos para beber.

*Medical Nutrition International Industry, 2018

Para mais informações, entre em contato:

Steve Harman Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7538 118079 | Email: steve@ingredientcommunications.com

Sobre a Arla Foods Ingredients

A Arla Foods Ingredients é a líder global em soluções de soro de leite com valor agregado. Descobrimos e fornecemos ingredientes derivados do soro do leite, oferecendo apoio à indústria alimentícia no desenvolvimento e processamento eficiente de alimentos mais naturais, funcionais e nutritivos. Nós trabalhamos em mercados globais em nutrição infantil, clínica, esportiva, alimentos saudáveis e outros alimentos e bebidas.

Cinco razões para nos escolher:

- Temos P&D em nosso DNA
- Oferecemos qualidade superior
- Somos seu parceiro de negócios de confiança
- Apoiamos a sustentabilidade
- Garantimos segurança em suprimento

A Arla Foods Ingredients é uma subsidiária 100% de propriedade da Arla Foods. Nossa matriz está localizada na Dinamarca.

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/>