

22 de octubre de 2024

COMUNICADO DE PRENSA

Arla Foods Ingredients aprovecha el potencial de reutilización del suero ácido

Arla Foods Ingredients está demostrando cómo el suero ácido puede transformarse en una materia prima valiosa para los lácteos altos en proteína con posicionamiento de "reutilizados".

El nuevo concepto "Reutilice su suero para generar valor" brinda una solución al desafío de sostenibilidad que hace tiempo enfrenta la industria láctea, Dos tercios de la leche utilizada en la producción de yogur griego y otros lácteos fermentados filtrados terminan como residuos.

La eliminación del suero ácido, el flujo lateral principal del proceso, es cara y está asociada al riesgo ambiental. No obstante, es rico en nutrientes y, con el know-how adecuado, puede transformarse en un ingrediente nutritivo y dar lugar a nuevas oportunidades para alimentos y bebidas innovadores.

Ahora, Arla Foods Ingredients ha creado tres conceptos nuevos de lácteos a temperatura ambiente que demuestran el potencial del uso del suero ácido en productos con posicionamiento de "reutilizados":

- Un yogur bebible con 8 % de proteína con sabores a ananá (piña)/coco
- Un postre cremoso con 8 % de proteína con sabores a ananá (piña)/coco
- Una bebida con 8 % de proteína con sabor a frutilla (fresa)

En cada una de las recetas, el suero ácido, que representa entre el 50 % y el 73 % del producto total, se mezcla con ingredientes de la línea Nutrilac® ProteinBoost whey protein, proteínas de suero en micropartículas patentadas.

Además de proporcionar un sabor lácteo suave y una sensación en la boca homogénea y cremosa, todas las recetas son aptas para el procesamiento en líneas de lácteos estándar y brindan buen control de la viscosidad y estabilidad durante la vida útil.

El nuevo concepto está creado para ayudar a los productores a satisfacer una necesidad creciente del mercado, teniendo en cuenta que el cambio climático y los residuos son cada vez más importantes para los consumidores de lácteos. Más de ocho cada diez son conscientes de los problemas de sostenibilidad en la categoría, y el 20 % está cambiando activamente su conducta al comprar lácteos.¹

¹ New Nutrition Business; 10 Key Trends, 2023 (10 tendencias clave, 2023)

Claus Bukbjerg Andersen, Senior Dairy Category Manager de Arla Foods Ingredients, dijo: "El uso de flujos laterales reutilizados puede ayudar a las marcas a reducir los residuos y a aumentar su atractivo para los consumidores con conciencia climática. Además, el suero ácido es rico en nutrientes, y en combinación con los ingredientes correctos puede utilizarse para crear productos nuevos espectaculares que ofrezcan indulgencia y valor nutritivo. Posibilitar que todo el valor nutritivo de la leche permanezca en la cadena alimenticia es bueno para el planeta, bueno para los consumidores y bueno para los productores, quienes pueden posicionar sus productos como reutilizados, en sintonía con la tendencia cada vez más marcada de la industria láctea".

Arla Foods Ingredients presentará el concepto "Reutilice su suero para generar valor" en Gulfood Manufacturing en Dubái (del 5 al 7 de noviembre). En el Stand R-K3 en Shk Rashid Hall, también demostrará cómo Nutrilac® ProteinBoost puede utilizarse para superar desafíos técnicos en la producción de lácteos altos en proteína y pondrá de relieve soluciones para queso alto en proteína.

Para obtener más información, comuníquese con:

Steve Harman, Ingredient Communications

Tel.: +44 (0)7538 118079 | Correo electrónico: 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.

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

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/>