

19 de fevereiro de 2019

COMUNICADO À IMPRENSA

Baixo volume e alto teor de proteína: A Arla Foods Ingredients oferece uma solução de alta qualidade para bebidas destinadas à nutrição clínica

Um novo conceito da Arla Foods Ingredients foi desenvolvido para superar os desafios enfrentados na produção de bebidas de proteína do soro de leite de alta qualidade para fins de nutrição hospitalar. O protótipo contém 10g de proteína em uma bebida pronta para beber de 100ml, tornando-a ideal para pacientes que precisam de uma elevada quantidade de proteína de alta qualidade em uma dieta nutricional de baixo volume.

Como trata-se de uma excelente fonte de aminoácidos essenciais e leucina, há uma demanda cada vez maior por proteína do soro de leite no mercado de nutrição clínica. De acordo com a Innova Market Insights, o número de lançamentos globais de bebidas para nutrição clínica com proteína do soro de leite cresceu 9,9% CAGR entre 2012 e 2017.

No entanto, a produção de bebidas com alto teor de proteína agrega vários desafios. As bebidas podem gelificar com o tempo, o sabor pode ficar comprometido e, se o ingrediente não for estável ao calor, o equipamento usado no processamento pode ficar obstruído.

Agora, a Arla Foods Ingredients criou um protótipo de bebida que supera todos esses desafios. Os especialistas em aplicações da empresa desenvolveram com sucesso um suplemento nutricional com alto teor de proteína e baixo volume (100 ml) pronto para beber. Desenvolvido para fabricantes de produtos destinados à nutrição clínica, o suplemento é estável sob tratamento UHT e fornece 10% de proteína, exclusivamente derivada do soro de leite. Também contém minerais adicionados de acordo com as especificações para alimentos para fins médicos especiais (FSMP em inglês).

O conceito utiliza Lacprodan® DI-7325 da Arla Foods Ingredients, um ingrediente à base de soro de leite de alta qualidade especialmente desenvolvido para nutrição clínica. Com um ótimo sabor, Lacprodan® DI-7325 é adequado para bebidas que contêm minerais, além de manter uma boa viscosidade (sem gelificação ao longo do tempo) e elevada estabilidade ao calor.

Inge Lise Povlsen, Gerente de Categoria Sênior da Arla Foods Ingredients, disse: “Há uma demanda crescente por alimentos e bebidas nutricionais clínicas de baixo volume e com elevadas quantidades de proteína de alta qualidade. O excelente perfil nutricional da

proteína do soro de leite a torna o ingrediente perfeito para isso. Mas o fato é que as proteínas do soro podem representar um grande desafio na produção de bebidas quando a concentração aumenta. Graças a Lacprodan® DI-7325, sua próxima solução de bebida para nutrição clínica de baixo volume e alto teor de proteína terá grande estabilidade ao calor, não gelificará com o tempo e não comprometerá o sabor. ”

As bebidas para nutrição clínica de baixo volume e alto teor de proteínas feitas com Lacprodan® DI-7325 podem apresentar nas embalagens informações como 100% de proteína do soro do leite, estável sob tratamento UHT e kosher e halal.

FIM

Para mais informações, entre em contato com:

Steve Harman Comunicações sobre Ingredientes

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

Sobre a Arla Foods Ingredients

A Arla Foods Ingredients é líder global em soluções de soro de leite de valor agregado. Descobrimos e entregamos ingredientes derivados do soro de leite, auxiliando a indústria de alimentos no desenvolvimento e processamento eficiente de alimentos mais naturais, funcionais e nutritivos. Atendemos mercados globais nas áreas de nutrição infantil, médica, esportiva, de alimentos saudáveis e de outros produtos alimentícios e bebidas.

Cinco motivos para nos escolher:

- Temos P&D em nosso DNA
- Oferecemos qualidade superior
- Somos o seu parceiro comercial de confiança
- Apoiamos a sustentabilidade
- Garantimos a segurança do fornecimento

A Arla Foods Ingredients é 100% subsidiária da Arla Foods. A nossa sede fica na Dinamarca.

Feeds de RSS

Acesse nosso site em <http://www.mynewsdesk.com/arla-foods-ingredients> e cadastre-se no nosso feed de notícias via RSS para receber os desenvolvimentos mais recentes, constantemente atualizados.

Twitter

Siga-nos no Twitter para receber todas as atualizações mais recentes [@ArlaIngredients](https://twitter.com/ArlaIngredients)

LinkedIn

<http://www.linkedin.com/company/arla-foods-ingredients>

Facebook

<https://www.facebook.com/arlaingredients>