

02 de julho de 2018

## COMUNICADO À IMPRENSA

### **Os momentos de dureza chegaram ao fim para as barras de proteína graças ao novo Lacprodan® TexturePro**

A Arla Foods Ingredients desenvolveu uma solução de proteína do soro de leite para resolver o problema da deterioração da textura que ocorre com as barras de proteína. Com sua estreia programada para acontecer na próxima IFT18 Expo, Lacpro® TexturePro confere uma textura superior e uma mordida mais suave por mais tempo, garantindo que as barras permaneçam deliciosamente macias até o final de sua vida útil.

A categoria de barras para nutrição esportiva, que inclui as barras de proteína, apresentou um período de forte crescimento nos últimos anos. De acordo com a Euromonitor International, o valor das vendas aumentou, em média, 7,8% ao ano entre 2012 e 2017. A categoria também se tornou extremamente competitiva: o número de lançamentos globais de novos produtos aumentou, em média, 18% ao ano no mesmo período, segundo o Innova Database.

No entanto, um problema comum a muitas barras de proteína se refere ao elevado risco de desenvolverem uma textura desagradavelmente dura no final de sua vida útil. Consequentemente, esse problema pode gerar reclamações por parte dos consumidores aos varejistas e os compradores acabam optando por outras marcas. Mas TexturePro oferece uma solução para acabar com este problema. Em testes de vida de prateleira, uma barra de proteína contendo 5% desse novo ingrediente resultou em uma melhora na textura de 45% e redução de 60% na dureza após um período de 15 a 18 meses, em comparação com uma barra produzida com proteína do soro de leite padrão.

Inge Lise Povlsen, Gerente de Categoria Sênior da Arla Foods Ingredients, disse: “Com a proliferação do número de barras de proteína no mercado, é importante garantir que o produto permaneça nas melhores condições possíveis durante sua vida útil. Os consumidores que vivenciam uma experiência negativa com um produto dificilmente voltam a comprá-lo novamente. Com o uso de TexturePro é possível manter uma textura suave e agradável em uma barra de proteína acompanhada de uma redução drástica da dureza, evitando assim que o seu produto corra o risco de decepcionar seus clientes.”

Lacprodan® TexturePro é um ingrediente à base de proteína do soro de leite de alta qualidade que fornece um elevado teor de aminoácidos e é facilmente incorporado em receitas disponíveis para a preparação de barras de proteína. Ele é produzido na UE a

partir do leite de vacas alimentadas exclusivamente com pasto\*, é não-OGM\*\*, Halal e Kosher, e não contém emulsificantes ou aditivos. Além de seu uso em barras com alto teor de proteínas, Lacprodan® TexturePro é adequado para outros produtos, incluindo barras com baixo teor de carboidratos, barras com elevado teor de fibras e bolinhas de proteína.

A Arla Foods Ingredients apresentará o novo ingrediente no estande nº S4034 durante a IFT18 Expo, que acontecerá de 16 a 18 de julho de 2018 em Chicago, EUA.

*\* According to EU Regulation (EC) 1829/2003 on GM food and feed and EU Regulation (EC) 1830/2003.*

*\*\* 1. During periods with shortage of pasture growth and nutritional value of the grass, our farmers may give the animals foliage-based supplemental feed such as silage or hay. 2. The nutrition of our cows may also include the incidental feeding of grain, which may occur to ensure the animals' well-being. Livestock may only be given feed that complies with the relevant legal requirements. 3. We believe that the above-mentioned points are fully consistent with the USDA definition of Grass/Forage Fed.*

## FIM

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

**Richard Clarke, Comunicações sobre Ingredientes**

**Tel.: +44 7766 256176 | E-mail: [richard@ingredientcommunications.com](mailto:richard@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](#)

**LinkedIn**

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

**Facebook**

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