

**15 de agosto de 2018**

**COMUNICADO À IMPRENSA**

**Solução à base de proteína encurta o processo de fabricação de cream cheese de 20 horas para apenas 30 minutos**

A Arla Foods Ingredients lançará um dos processos de fabricação de cream cheese (queijo cremoso) mais rápidos do mundo na Food Ingredients South America (a ser realizada em São Paulo, de 21 a 23 de agosto de 2018).

Tradicionalmente, a fabricação de cream cheese é um procedimento complexo que pode levar até 20 horas e gera quantidades significativas de soro de leite ácido, o que significa que trata-se de um processo ineficiente, caro e que ocupa um espaço valioso na linha de produção. Mas graças a um novo ingrediente à base de proteína do soro de leite da Arla Foods Ingredients, Nutrilac® CH-7694, as empresas de produtos lácteos podem agora reduzir o processo de fabricação de cream cheese para apenas **30 minutos,** aumentando sua produtividade.

Desenvolvido no centro de aplicação da Arla Foods Ingredients em Buenos Aires, Argentina, Nutrilac® CH-7694 produz um cream cheese com um excelente sabor e textura. É fácil de manusear e altamente versátil, o que o torna adequado quando utilizado em produtos como cheesecakes e sushi que necessitam etapas adicionais de processamento. O segredo para esse rápido processo de produção é a eliminação das etapas de fermentação e separação. Isto não somente reduz drasticamente os tempos de fabricação, mas também elimina a produção de soro de leite ácido e requer um menor nível de investimento em máquinas.

Aparecido Silveira, Gerente de Marketing de Lácteos da Arla Foods Ingredients, disse: “A nossa nova solução de alto rendimento representa uma ótima maneira para que os fabricantes de cream cheese possam cortar custos e aumentar os lucros. É um ingrediente particularmente adequado para empresas de produtos lácteos que desejam ingressar na categoria porque não exige investimentos adicionais na fábrica. Mas o produto também tem a capacidade de revolucionar os atuais processos dos fabricantes de cream cheese.”

Durante sua exposição no estande 10-50 na Fi South America, a Arla Foods Ingredients também apresentará uma nova solução para a produção de um iogurte rico em proteína que proporciona ótima textura e mouthfeel ao longo de sua vida útil. Em testes realizados, observou-se que um iogurte contendo 7,5% de proteína produzido com Nutrilac® YO-5088 apresentava um nível de viscosidade significativamente mais desejável do que um produto similar produzido com uma proteína concentrada de leite padrão. Ele também manteve essa textura agradável e líquida por muito mais tempo. Os resultados mostram que Nutrilac® YO-5088 é ideal para a criação de iogurtes líquidos práticos que oferecem excelente sabor e altos níveis de saciedade aos consumidores preocupados com a saúde e super atarefados da atualidade.

Também durante a Fi South America será lançado Nutrilac® YO-4575, um ingrediente à base de proteína que é estável ao calor e de baixo pH, indicado para a preparação de iogurtes longa vida saudáveis, deliciosos e saborosos para o lanche das crianças. A avaliação sensorial demonstrou que o iogurte produzido com o novo ingrediente obteve uma alta pontuação em relação ao mouthfeel, proporcionando uma textura suave e agradável, além de ser isento de aspectos como secura ou sedimentação. Os testes também mostraram que o iogurte longa vida produzido com Nutrilac® YO-4575 não desenvolve sinérese mesmo após seis meses de armazenamento a 30°C.

Os visitantes que se dirigirem ao estande da Arla Foods Ingredients na FI South America terão a chance de ver e provar os produtos conceituais preparados com essas três soluções inovadoras à base de proteína.

**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](https://twitter.com/arlaingredients)

**LinkedIn**

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

**Facebook**

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