

**4 de junho de 2018**

**COMUNICADO À IMPRENSA**

**A volatilidade do mercado estimula a demanda por substitutos do ovo com o lançamento de uma nova calculadora on-line**

Com os preços dos ovos atravessando um longo período de volatilidade, a Arla Foods Ingredients lançou uma nova calculadora para ajudar as empresas de panificação a determinar quanto poderiam economizar usando substitutos do ovo em suas receitas de bolo.

Uma série de eventos envolvendo a indústria global de produção de ovos impactou as condições do mercado. Em 2017 e 2018, a ocorrência de crises nos EUA e na Europa envolvendo Salmonella e o pesticida Fipronil causaram grandes flutuações nos níveis de oferta e também nos preços. Os surtos de gripe aviária no México, na América e na Ásia, entre 2013 e 2016, também deixaram sua marca, criando um ambiente de grande incerteza particularmente para os fabricantes de bolos em particular. Quanto ao futuro, há o receio de que a UE possa impor taxas sobre a importação de ovo em pó em 2019, o que provavelmente agravaria a situação dos fabricantes.

A Arla Foods Ingredients, que fornece as proteínas do soro de leite Nutrilac® para substituição do ovo, calcula que já substituiu cerca de 300 milhões de ovos no ano passado e espera registrar níveis ainda mais elevados de demanda em 2018. A empresa desenvolveu uma calculadora on-line – <https://bit.ly/2rNnjBS> – que permite aos fabricantes verificar quanto podem economizar substituindo parte dos ovos que utilizam por proteínas do soro de leite.

Desenvolvidas para substituir até 50% dos ovos em uma receita de bolo, as proteínas Nutrilac® oferecem uma solução natural, segura e altamente funcional para enfrentar a volatilidade do mercado de ovos. Elas garantem um fornecimento seguro e preços estáveis, proporcionando maior controle sobre os custos das matérias-primas. Além disso, o uso de Nutrilac® na substituição dos ovos não causará impacto negativo na qualidade do produto. De fato, os testes de aplicação demonstraram que Nutrilac® pode melhorar a qualidade dos bolos de várias maneiras: mantendo-os úmidos e frescos por mais tempo ao longo de sua vida útil e criando um miolo que é menos frágil e mais resiliente (elástico). Há também possíveis benefícios com relação ao processamento, incluindo maior estabilidade e redução do desperdício.

Aparecido Silveira, Gerente de Marketing Industrial da Arla Foods Ingredients, disse: “Os benefícios das proteínas do soro de leite Nutrilac® na substituição do ovo significa que os fabricantes não precisam colocar todos os ovos na mesma cesta. Eles podem se proteger melhor contra a imprevisibilidade do mercado global de ovos e, assim, aproveitar a aplicação e os ganhos de qualidade que nossas proteínas proporcionam ”

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

**LinkedIn**

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

**Facebook**

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