

**4 de junio de 2018**

**COMUNICADO DE PRENSA**

**La volatilidad del mercado impulsa la demanda de sustitutos del huevo mientras se lanza una nueva calculadora en línea**

Con los precios de los huevos en un periodo prolongado de volatilidad, Arla Foods Ingredients ha lanzado una nueva calculadora para ayudar a las panificadoras a determinar cuánto podrían ahorrar con el uso de sustitutos del huevo en sus recetas de pasteles.

Diversos eventos en la industria global de ovoproductos han incidido en las condiciones del mercado. En 2017 y en 2018, alarmas en los EE. UU. y en Europa por Salmonella y por el pesticida Fipronil provocaron grandes fluctuaciones en los niveles y en los precios del suministro. Brotes de gripe aviar en México, en América y en Asia entre 2013 y 2016 también han causado estragos, al crear un entorno sumamente incierto para los productores de pasteles en particular. Al mirar hacia adelante, se teme que la Unión Europea aplique aranceles de importación al huevo en polvo en 2019, lo que muy probablemente exacerbaría la situación para los panificadores.

Arla Foods Ingredients, que suministra sustitutos del huevo a base de proteína de suero Nutrilac®, calcula que sustituyó hasta 300 millones de huevos el año pasado, y espera registrar niveles de demanda más altos durante 2018. Ha desarrollado una calculadora en línea –<https://bit.ly/2rNnjBS>– que permite a los panificadores ver cuánto podrían ahorrar sustituyendo parte del huevo que utilizan con proteínas de suero.

Las proteínas Nutrilac®, diseñadas para sustituir hasta el 50 % de los huevos en una receta de pastel, ofrecen una solución muy funcional, natural y segura para la volatilidad del mercado de los huevos. Garantizan la seguridad del suministro y precios estables, por lo que proporcionan un mayor control sobre los costos de la materia prima. Asimismo, el uso de los sustitutos del huevo Nutrilac® no tendrá un impacto negativo en la calidad del producto. De hecho, las pruebas en aplicaciones han demostrado que pueden mejorar los pasteles de diversas maneras: los mantienen húmedos y frescos por más tiempo durante toda su vida útil y crean una miga que es menos frágil y más resiliente (esponjosa). También hay beneficios de procesamiento potenciales que incluyen mayor estabilidad y menos desperdicios.

Aparecido Silveira, Gerente de Marketing Industrial para Productos Panificados de Arla Foods Ingredients, indicó: "Los beneficios de los sustitutos del huevo a base de proteína de suero Nutrilac® significan que los panificadores no necesitan poner todos los huevos en una sola cesta. Pueden protegerse mejor contra la imprevisibilidad del mercado global de los huevos y, al hacerlo, aprovechan las mejoras en términos de aplicaciones y de calidad que proporcionan nuestras proteínas".

**FIN**

**Para mayor información, contacte a**

**Richard Clarke, Comunicaciones de Ingredientes**

**Tel.: +44 7766 256176 | Correo electrónico:** **richard@ingredientcommunications.com**

**Acerca de Arla Foods Ingredients**Arla Foods Ingredients es líder mundial en soluciones con suero que agregan valor. Descubrimos y proporcionamos ingredientes derivados del suero y ayudamos a la industria alimentaria a desarrollar y a procesar eficientemente alimentos más naturales, funcionales y nutritivos. Ofrecemos productos a los mercados globales para los sectores de nutrición en los primeros años de vida, nutrición médica, nutrición deportiva y alimentos saludables, además de otros alimentos y bebidas.

Estas son cinco razones para elegirnos:

* Tenemos I&D en nuestro ADN
* Ofrecemos calidad superior
* Somos su socio comercial de confianza
* Apoyamos la sostenibilidad
* Garantizamos la seguridad del suministro

Arla Foods Ingredients es una subsidiaria 100 % propiedad de Arla Foods. Nuestras oficinas centrales están en Dinamarca.

**Sistema automatizado de noticias**

Visite nuestro sitio web en <http://www.mynewsdesk.com/arla-foods-ingredients> y suscríbase para nuestro Sistema automatizado de noticias para todos los últimos desarrollos. Se actualiza periódicamente.

**Twitter**

Síganos en Twitter para todas las últimas actualizaciones [@ArlaIngredients](https://twitter.com/arlaingredients)

**LinkedIn**

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

**Facebook**

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