

TALKING POINT

La Revista de Arla Foods Ingredients
Número 25 · Junio 2008



La nutrición promueve el rendimiento | **Página 2**

Christina impulsa el lanzamiento | **Página 4**

Las proteínas forman el mejor cuerpo | **Página 6**



Arla Foods Ingredients
The essence of quality

El sabor del progreso

Invertir energía en mejorar el rendimiento es siempre primordial para nosotros en Arla Foods Ingredients. Durante los meses pasados, los beneficios de nuestros esfuerzos más recientes han comenzado a llegar a nuestros clientes. Es nuestro deseo que muchos experimenten nuestra capacidad mejorada de cumplir y cumplir puntualmente.

En base a una revisión estratégica de nuestro negocio, hemos definido planes ambiciosos para nuestro crecimiento futuro – y no solo en términos de crecimiento de volumen. Para nosotros es más importante el impulso para crear más valor para nuestros clientes. En este contexto, como siempre, la innovación será el fundamento de nuestro trabajo para mejorar la rentabilidad de nuestros clientes.

Ya estamos en camino. El enfoque proactivo y altamente creativo de nuestros especialistas de aplicaciones garantiza un flujo constante de ideas inspiradoras a las que nuestros clientes pueden recurrir al modelar su respuesta a las tendencias de consumo. En el área de nutrición deportiva, resaltada en este número de Talking Point, podemos demostrar muchas maneras de cumplir los requisitos nutricionales de deportistas de primer nivel en cuanto a alimentos y bebidas apetitosas.

Nuestra estrategia compone la escena – para más soluciones de calidad, más conceptos creativos y más valor para nuestros clientes globales. Nos estamos posicionando para seguir siendo los proveedores líderes de ingredientes lácteos.

Talking Point se publica dos a tres veces al año por el Departamento de Marketing de Arla Foods Ingredients con la colaboración de:

Texto: Cath Mersb

Ilustraciones: Made By Makers

Fotos: Imageclub • Jakob Mark • Tuala Hjarnø

Tirada: 4.000 ejemplares

Los artículos que se publican en Talking Point solo podrán ser reproducidos con la autorización previa de los editores. Comentarios y sugerencias serán bienvenidos y podrán enviarse a: ingredients@arlafoods.com

www.arlafoodsingredients.com

Nuevos geles se unen al equipo

Geles con contenido proteico están comenzando a ganar popularidad en el mundo de los deportes. Arla Foods Ingredients tiene las proteínas de suero para satisfacer las necesidades de la nutrición deportiva

Muchos atletas disfrutan de la comodidad de los geles deportivos cuando su cuerpo necesita energía extra durante el entrenamiento. Pero, mientras la mayoría de los geles hoy brindan un disparo de carbohidratos de rápida acción, una nueva tendencia de geles con proteínas y carbohidratos está surgiendo – y, por ello, Arla Foods Ingredients tiene el aislado de proteínas de suero ideal. LACPRODAN® DI-9213 es un producto de la amplia gama de proteínas de suero desarrolladas por Arla Foods Ingredients para el sector de la nutrición deportiva. Utilizado en geles, este aislado de proteínas de suero es una fuente de proteínas de alta calidad que asegura un aspecto cristalino y un sabor refrescante.

Geles que mejoran el rendimiento

La introducción de proteínas de suero en productos deportivos en gel tiene varias ventajas nutricionales. En primer lugar, las proteínas de suero contienen todos los aminoácidos necesarios para la síntesis muscular, lo cual promueve la recuperación efectiva y la resistencia de los músculos. Al mismo tiempo, el suero mejora la respuesta de la insulina y, por consiguiente, el metabolismo muscular.

Mediante la combinación de proteína y carbohidrato en geles, los atletas pueden aumentar su capacidad de trabajo y vigor. Justo lo que necesitan al enfrentarse a un importante evento de competición como los Juegos Olímpicos.

Arla Foods Ingredients actualmente tiene considerable experiencia en el desarrollo de aislados e hidrolizados de proteínas de suero para el mercado de la nutrición deportiva y en la provisión de soporte de aplicación necesario a los productores.

Bebidas muy cristalinas

Las proteínas de suero para bebidas están entre las áreas de conocimiento y experiencia. En este caso, LACPRODAN® DI-9213 es una elección particularmente popular, la cual ofrece bebidas altamente cristalinas similares a los jugos. Para aquellos que dependen de la absorción de proteínas de alta velocidad, Arla Foods Ingredients ofrece el hidrolizado de suero LACPRODAN® DI-3065. La combinación óptima de aminoácidos estimula una respuesta de la insulina cuatro veces mayor que la de las proteínas intactas – y puede utilizarse en un abanico de aplicaciones de nutrición deportiva.

Barras proteicas masticables

El sabor y la textura son muy importantes al desarrollar un producto rico en proteínas exitoso. Como en todos los trabajos de Arla Foods Ingredients en nutrición deportiva, ésta fue una consideración esencial en el desarrollo del compuesto para barras proteicas NUTRILAC® 8420.

Hoy en día estos compuestos brindan la base flexible de conceptos personalizados para barras proteicas que permiten la fácil incorporación de otros ingredientes funcionales, tales como vitaminas y minerales y un amplio surtido de sabores. La barra proteica final tiene un sabor grandioso y una textura masticable agradable que no se seca durante el almacenamiento.

La nutrición basada en paquetes de proteínas en forma de gel, bebidas y barras será parte del equipo cuando los deportistas más importantes del mundo hagan sus valijas y se dirijan a Beijing este verano. Algunos de ellos llevarán proteínas de Arla Foods Ingredients.

Para más información: anser@arlafoods.com

Necesidad	Aplicación	Ingredientes
Resistencia a largo plazo, recuperación y síntesis muscular	Geles, bebidas y barras	LACPRODAN® DI-9213 NUTRILAC® DI-8420
Absorción de alta velocidad	Bebidas	LACPRODAN® DI-3065

El poder detrás de la jabalina



Para la atleta olímpica danesa Christina Scherwin, una bebida proteica es parte de un programa de entrenamiento

Una bebida proteica inmediatamente después del entrenamiento es parte de la dieta diaria de Christina Scherwin – autora del récord danés de lanzamiento de jabalina y una de las esperanzas de Dinamarca de ganar una medalla en los Juegos Olímpicos este año en Beijing.

Christina depende de una proteína de gran calidad para restaurar sus músculos luego de una sesión agotadora de entrenamiento. La misma importancia tiene para ella que el suplemento proteico que consume tenga un sabor agradable.

“Soy una de esas personas que odian el sabor de los suplementos proteicos. Solo consumo una bebida proteica y eso es porque tiene el contenido justo y el sabor adecuado”, dice.

“Al comienzo necesitaba mucha proteína para aumentar de peso. Ahora me ayuda a controlarlo. Sin la proteína posterior el entrenamiento no tiene el mismo efecto”.

Refrescante y cristalina

Con el contenido de aislado de proteína de suero, la bebida proteica que bebe Christina tiene la calidad clara y refrescante del jugo – otra preferencia clave de la importante atleta de 31 años.

“Para mí es importante que no se agrume ni se pegotee como muchas bebidas proteicas del mercado”, agrega. “Estoy feliz de pagar más por un producto de calidad superior”.

Para Christina, el 2008 marcará la segunda vez que ella representa a Dinamarca en las Olimpiadas. Cuatro años atrás participó en los juegos de Atenas – y adquirió la experiencia que ahora utilizará para prepararse para el gran evento de agosto.

“Tienes que lanzar una marca de 59,5 metros para llegar a las Olimpiadas – eso significa ser uno de los 30 mejores lanzadores de jabalina del mundo. Cuando estás allí, estás cumpliendo el sueño de tu vida. Estoy muy feliz de volver a tener la oportunidad de participar”.

Dieta cuidadosa

A medida que se acercan las olimpiadas, Christina entrena 5 horas por día. Una dieta cuidadosa es esencial tanto para aportar a su cuerpo la nutrición que necesita como para asegurarse de que no consume sin querer sustancias prohibidas.

“Debo tener cuidado con lo que como por el dopaje”, explica Christina, quien actualmente vive con su esposo en Estados Unidos. “El mercado de los alimentos sanos es mucho más liberal aquí y pueden contener ingredientes ilegales para los deportistas”.

Por supuesto, Christina ha investigado su bebida favorita. No hay lugar para ninguna sorpresa desagradable antes de ingresar al estadio Olímpico en Beijing

Para más información: dbj@arlafoods.com

Acerca de Christina Scherwin

- Actual autora del récord danés de lanzamiento de jabalina – 64,06 metros
- Campeonato Mundial 2005 en Helsinki – 4° puesto
- Campeonato Atlético Europeo 2006 en Gothenburg – 5° puesto
- Clasificación mundial – 5° puesto

Una proteína favorece el entrenamiento

Ya sean de elite o aficionados, todos los deportistas necesitan complementar sus músculos con una dieta rica en proteínas

El doping anabolizante no solo es poco ético y riesgoso para la salud, sino también una gran pérdida de tiempo, dice Klavs Madsen, responsable del Instituto de Deportes de la Universidad de Aarhus en Dinamarca y especialista en entrenamiento muscular. Investigaciones muestran que se puede obtener prácticamente el mismo resultado en forma ética y sin riesgo solo con seguir la dieta adecuada.

Los productos de nutrición deportiva que combinan proteínas con carbohidratos son cada vez más reconocidos por su importancia en el desarrollo muscular. Más recientemente, el ácido orgánico creatina – presente naturalmente, por ejemplo, en la carne de pollo – ha sido señalado por su rol en el transporte de proteína dietaria hacia los músculos.

El momento justo

“Para tener una adecuada estructura muscular la clave es la dieta, ya sea en cuanto al contenido y a los tiempos”, explica Klavs Madsen. “El entrenamiento prepara los músculos para el crecimiento, pero esto solo puede suceder si los músculos reciben en ese momento la proteína que necesitan.”

Se obtienen los beneficios óptimos al consumir alimentos ricos en proteínas dentro de las primeras tres horas luego del ejercicio físico – lo que incluye una comida “de recuperación” dentro de la primera media hora y una comida principal un poco más tarde. Esto promueve una recuperación rápida de los músculos y permite su desarrollo posterior. El tipo de entrenamiento determina si los músculos se perfeccionan para deportes de resistencia, como es el caso del ciclismo y maratón, o para deportes como lanzamiento de jabalina o levantamiento de pesas, los cuales se basan en el poder muscular explosivo.

Efecto rápido

“El entrenamiento correcto y la dieta adecuada surtirán efecto luego de cuatro semanas. Como resultado, el número de mitocondrias se incrementará en las células musculares. Estas fuentes de células musculares mejoran la producción de energía del oxígeno, los carbohidratos y de la grasa – lo que lleva a una sensación de buen estado físico. Los filamentos actin miosin agrandan los músculos”, dice Klavs Madsen.

Antes de eventos como los Juegos Olímpicos, los atletas siguen un plan alimentario preciso y un programa de entrenamiento. El entrenamiento generalmente es menos intenso los últimos 14 días previos a la competencia para garantizar que el cuerpo esté en condiciones óptimas.

Una necesidad general

Pero una nutrición adecuada no es importante solo para deportistas de elite. Los gimnasios registran cada vez más socios y más consumidores reconocen la necesidad de hacer actividad física y de consumir una dieta adecuada.

“Las personas que entrenan solo para su estado físico general también necesitan los insumos adecuados para asegurarse de que están aprovechando al máximo su entrenamiento”, aclara Klavs Madsen. Muchos ya han atendido esta necesidad – lo cual creó una nueva tendencia que sacó la nutrición deportiva de un nicho y lo colocó en el mercado predominante.

Tiempo transcurrido luego del entrenamiento	Síntesis de proteínas
3 (horas)	112%
24 (horas)	65%
48 (horas)	34%

Ref. Phillips, entre otras.

En un estudio con adultos jóvenes y moderadamente en buen estado físico, la tasa de síntesis de proteínas en los músculos alcanzó su máximo nivel inmediatamente después del ejercicio. El mayor beneficio se obtuvo al consumir un alimento o bebida con proteínas dentro de las primeras tres horas. Otro estudio demostró que, en las primeras cuatro horas luego del ejercicio, la síntesis de proteínas es alrededor de 50% mayor en personas entrenadas que en las que no entrenan.

Un nuevo centro apunta a nuevos clientes globales

El mercado de proteínas lácteas está creciendo. Arla Foods Ingredients invierte en crear valor

La experiencia y el conocimiento a nivel mundial sobre proteínas lácteas de Arla Foods Ingredients crearán aún más valor para los clientes desde 2009 cuando se ponga en marcha un nuevo centro de aplicaciones y ventas en Dinamarca.

En la actualidad las actividades de aplicación están divididas en 3 lugares diferentes y se estima que las sinergias aumenten si se utiliza un solo lugar común.

“Creemos que podemos mejorar más nuestra prioridad de asistencia técnica a nuestros clientes de este modo”.

El centro alojará todos los recursos de desarrollo, ensayo y venta de proteínas lácteas. Las proteínas lácteas funcionales, nutrición y panadería se encontrarán también bajo el mismo techo. Una importante inversión en equipos sofisticados

de procesamiento reforzará el foco en el trabajo de desarrollo de aplicaciones.

Recursos enfocados

Henrik Andersen, director ejecutivo, ve el nuevo centro como un elemento esencial de la estrategia global de Arla Foods Ingredients.

“Para crear un crecimiento global, nuestros recursos necesitan enfocarse. El centro representará una mejora significativa de nuestras instalaciones y va a mancomunar nuestra experiencia y conocimientos para que podamos responder a las necesidades de los clientes de forma más efectiva – por ejemplo, mediante el desarrollo de soluciones funcio-

les y nutricionales óptimas para necesidades específicas del cliente”.

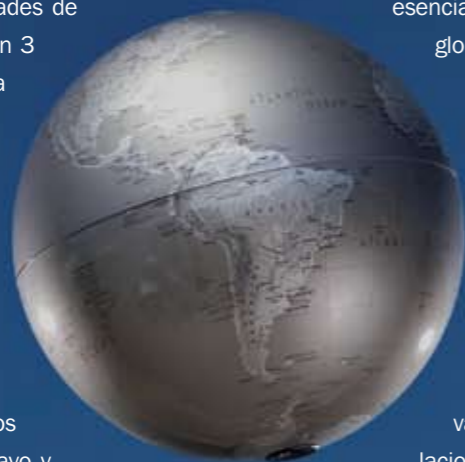
Un servicio sin competencia

“Es nuestra ambición brindar el mejor conocimiento y experiencia en proteínas lácteas y poder ofrecer a la industria alimenticia un servicio sin comparación”, agrega. Las encuestas de nuestros clientes muestran que estamos cerca de cumplir nuestro objetivo. Nuestras nuevas instalaciones nos encaminarán aún más.

Ventaja competitiva

La amplia capacidad de Arla para mejorar la calidad de los alimentos y las bebidas y reducir los costos de procesamiento ha establecido el potencial para un alto crecimiento del mercado. Con el nuevo centro en funcionamiento, Arla Foods Ingredients expandirá su capacidad para aprovechar este potencial y, al mismo tiempo, brindar una fuerte ventaja competitiva a los negocios de los clientes.

Para más información:
hea@arlafoods.com



China en la carrera por la salud

Todas las miradas estarán puestas en China cuando se abran los Juegos Olímpicos el 8 de agosto. Para el equipo de Arla Foods Ingredients en Beijing el evento pone de manifiesto vastas posibilidades en este mercado dinámico

Una clase media cada vez más desarrollada y un aumento general de la conciencia sobre la salud hacen de China una tierra de gran potencial para Arla Foods Ingredients. Desde la apertura de la oficina de ventas de Beijing en 2003, las ventas de ingredientes lácteos especiales han subido rápidamente.

Ahora que se acercan los Juegos Olímpicos, el deporte y la nutrición han adquirido aún más prioridad en las agendas de los consumidores, dice Steve Guoji, responsable de la oficina de Beijing.

“Hoy en día más gente va al gimnasio y más compañías venden productos de nutrición deportiva en China. Eso significa que más consumidores se están dando cuenta de lo que deben comer antes y después del deporte”, explica.

Enfoque en los lácteos

Una de las principales compañías lácteas de China, Yili, es patrocinante oficial de las Olimpiadas 2008 – un hecho que refleja el rápido crecimiento del mercado lácteo del país en años recientes. De la misma manera, los productos lácteos son un sector con foco primordial para los cuatro integrantes del equipo de ventas de Beijing de Arla Foods Ingredients.

“Nosotros proveemos a la industria láctea grandes volúmenes de nuestro calcio de leche y fosfopéptido de caseína CAPOLAC®, que mejora la absorción de los minerales. También somos el proveedor líder en el país de alfa-lactalbúmina, una fracción de la proteína de suero que aumenta el perfil nutricional de la fórmula infantil”, dice Steve Guoji.

Tendencia premium

El poder adquisitivo cada vez mayor de la clase media china ha disparado una tendencia hacia los productos alimenticios más premium. Asimismo, esto ha ampliado el interés del mercado en ingredientes lácteos y ha creado un importante potencial para que Arla Foods Ingredients impulse las ventas de su gama sin competencia.



Steve Guoji espera que el mercado de especialidades lácteas continúe expandiéndose a medida que la economía china sigue desarrollándose y creciendo. Las Olimpiadas son la oportunidad perfecta para mostrar al mundo lo que China es ahora – y mostrar a la industria china lo que Arla Foods Ingredients puede ofrecer. “Esta clase de eventos históricos e internacionales son importantes para China. Es una oportunidad para que gente de todo el mundo conozca nuestra capital y comprenda mejor lo que China es realmente”, comenta.

Para más información: shgou@arlafoods.com

breves

IWC
PARIS
2008
5th International Whey Conference



Proteína única en producción

Arla Foods Ingredients está lista para suministrar osteopontina para fórmulas infantiles

Osteopontina (OPN), una proteína clave de la leche materna, ya está disponible en Arla Foods Ingredients para su procesamiento a escala comercial en aplicaciones de clientes. Su nombre es LACPRODAN® OPN-10 y es el primer producto de su clase en el mercado.

Arla Foods Ingredients ha trabajado estrechamente con la Universidad de Aarhus en Dinamarca a fin de estudiar y documentar los efectos nutricionales de OPN, la cual fue identificada por primera vez en tejido óseo en 1985. Uno de los descubrimientos de la investigación conjunta es que la leche materna contiene mucho más OPN que la leche de vaca, sobre la cual se basa generalmente la fórmula infantil.

“Se ha sugerido que OPN podría ser un importante eslabón perdido de la producción de fórmulas infantiles con la capacidad de brindar una protección inmunológica similar a la leche materna”, dice Anders Steen Jørgensen, gerente de nutrición de Arla Foods Ingredients.

Aparte de sus aplicaciones en fórmulas infantiles, OPN puede reforzar el sistema inmunológico de otros grupos de consumidores y proteger la dentadura contra las caries. También se ha probado en aplicaciones orientadas a curar heridas.

Proceso patentado

Desde su lanzamiento inicial, LACPRODAN® OPN-10 de Arla Foods Ingredients solo ha estado disponible a escala de laboratorio para pruebas en aplicaciones de clientes. En la actualidad, una importante expansión de la capacidad de producción implica que socios comerciales pueden solicitar OPN para su uso en líneas de proceso comerciales. Un proceso de purificación patentado significa que la pequeña cantidad de OPN de la leche bovina puede refinarse hasta un 95% de pureza.

“Todavía es muy pronto para comprender el potencial de mercado de OPN. Debido a su versatilidad en un número de aplicaciones posibles, la cantidad de producción total de solo miles de kilos y la baja presencia de OPN en la leche pueden ser factores limitantes”, comenta Anders Steen Jørgensen.

“Inicialmente OPN se incorporó en fórmulas infantiles. A medida que crece la cantidad de documentación, solo este mercado podría constituir la base para una expansión de capacidad futura”.

Arla Foods Ingredients realizará una presentación de osteopontina en la 5ª Conferencia Internacional sobre Suero – WheyVolution – que se llevará a cabo del 7 al 9 de septiembre en París.

Para más información: asj@arlafoods.com

Abastecimiento para todos

Arla Foods Ingredients se pone en forma para cubrir la demanda de los clientes – de cualquier manera

Una nueva estructura de cadena de abastecimiento se está acomodando en Arla Foods Ingredients para permitir una respuesta más rápida y flexible a las necesidades de los clientes en el futuro – a pesar de las fluctuaciones actuales del abastecimiento de materias primas debido a la escasez global de leche.

La introducción de la nueva estructura sigue la racionalización de años recientes del negocio de los ingredientes. Al unir más estrechamente las funciones corporativas, los grupos de negocios y los sitios de producción, la estructura apunta a crear sinergias valiosas y a asegurar una respuesta más uniforme de las demandas de los clientes. Al mismo tiempo, una serie de funciones centrales de soporte ahora están posicionadas para optimizar operaciones.

“Este es el proceso final de establecer la cultura común que nos transformará en un negocio global de ingredientes”, dice Jens Ingvarlsen. “Sabemos que los desafíos futuros serán mas globales. Es importante para nosotros contar con una organización que pueda soportar eso – y nos permita reaccionar más rápidamente”.

Fuerte apoyo

Una de las funciones de apoyo es la garantía de calidad, la cual se ha expandido para incluir medio ambiente y salud y seguridad con el fin de lograr sistemas y documentación uniformes en todas las plantas. Además, la función de desarrollo de una nueva cadena de abastecimiento optimizará las operaciones de producción y la estructura, con foco, por ejemplo, en las mejores prácticas para

desarrollar más capacidades internas.

La nueva estructura también marca el lanzamiento de Producción Funcional – una unidad responsable de obtener la provisión de materias primas adicionales para ingredientes lácteos y de asegurar que éstas tengan la calidad justa.

“Como participante global, es importante que podamos buscar la provisión de materias primas en otros lugares cuando una sequía en Australia e inundaciones en Argentina impactan en el suministro global de leche. Es crítico para nosotros poder responder a estas situaciones mundiales”, comenta Jens Ingvarlsen.

Como parte de esto, anticipa, se establecerán más *Joint Ventures* en lugares estratégicos alrededor del mundo.

Más global, más integrados y trabajando hacia un objetivo primordial – Arla Foods Ingredients está preparada para cubrir la demanda mundial de ingredientes lácteos de alta calidad sin importar lo que traiga el clima.

Para más información: jsi@arlafoods.com



En Hi Europe, alimentos para pensar

Las fracciones de proteínas lácteas que juegan un papel probado en el desempeño y desarrollo cognitivos serán el foco principal del stand de Arla Foods Ingredients este año en la exposición Health Ingredients Europe.

Del 4 al 6 de noviembre en París, el equipo de nutrición de Arla Foods Ingredients presentará sus hidrolizados para fórmulas infantiles y la membrana globular de grasa de leche (MFGM) para alimentos para adultos con fines desestresantes y de mejora de la concentración.

Los hidrolizados – compuestos por leche predigerida o proteína de suero – son un medio importante para controlar la alergia a la leche bovina en bebés

recién nacidos que no se alimentan con leche materna y, por lo tanto, dependen enteramente de las fórmulas infantiles.

Mayormente compuesta por fosfolípidos, MFGM tiene la capacidad probada de mejorar la memoria y las capacidades cognitivas, particularmente en la gente mayor, y de reducir la sensación de estrés. Arla Foods Ingredients espera con ansias conocer nuevos clientes potenciales en Hi Europe – un espectáculo comercial clave para todos los involucrados en el negocio de los ingredientes para la salud.

Para más información: dbj@arlafoods.com





El yogur de los dioses

Hogar de las Olimpiadas, cuna de la democracia y de la filosofía occidental, Grecia le ha dado muchas cosas al mundo. Una de ellas es el mítico yogur espeso y cremoso – actualmente muy a menudo con proteínas lácteas funcionales de Arla Foods Ingredients

El yogur de Grecia no necesita presentación. Parte de la dieta básica de los griegos y elegido por consumidores de todo el mundo por su cremosidad, es una de las principales razones del éxito de ventas de Arla Foods Ingredients en el país del sudeste europeo.

Las empresas lácteas locales aún dominan el mercado del yogur en Grecia a pesar de la llegada relativamente reciente de fuertes participantes internacionales a la escena. Desde que Arla Foods Ingredients estableció una oficina de ventas en Atenas en 1995, muchos han descubierto los beneficios de utilizar proteínas lácteas funcionales en sus productos.

Necesidad de más proteínas

Andreas Andreou, gerente de cuentas de Arla Foods Ingredients en Grecia, ha seguido el desarrollo.

“El yogur de Grecia necesita un nivel superior de proteínas funcionales que otros yogures europeos a fin de lograr su cremosidad, espesor y sabor en boca. En las versiones bajas en grasas, las proteínas lácteas funcionales juegan un papel aún más importante”, comenta.

Esta necesidad ha generado muchos negocios para Arla Foods Ingredients. Sin duda el área más innovadora dentro de toda la industria alimenticia de Grecia, el sector lácteo ha gozado de grandes éxitos en los últimos años.

Onda nutricional

Luego de la introducción de yogures bajos en grasa, la tendencia de la conciencia con respecto de la salud ha traído más novedades al mercado en forma de yogures funcionales con beneficios nutricionales agregados.

“Los yogures funcionales han incrementado su participación en el mercado los últimos dos años, incluso los enriquecidos con calcio, prebióticos, vitaminas y anti-colesterol. También hay interés en ingredientes que tengan un efecto antiestrés o promuevan el control del peso”, dice Andreas Andreou. “Aquí tenemos algunas fracciones de proteínas que pueden contribuir”.

Desde la oficina de Atenas, Arla Foods Ingredients también vende soluciones de sustitución de leche en polvo que hacen ahorrar costos para la industria panadera y, para la industria cárnica, proteínas lácteas funcionales que mejoran el rendimiento, jugosidad y succulencia de, por ejemplo, el jamón.

Pero muy claramente la industria láctea en general y el yogur en particular han allanado el camino hacia la sólida participación de Arla Foods Ingredients en el mercado de griego.

“Somos uno de los proveedores clave de proteínas lácteas del mercado griego”, dice Andreas Andreou. “Realmente tenemos lo que necesitan las empresas lácteas en cuanto a calidad de producto y soporte técnico”.