

TALKINGPOINT

LA REVISTA DE ARLA FOODS INGREDIENTS · NÚMERO 26 · MARZO 2009



Pasión por la Naturaleza™



Nutrición para adolescentes brasileños

Permeado suave y fluido

Proceso hacia la innovación

| Página 2

| Página 4

| Página 8

Buena salud en un mordisco

La barra Susteen abre nuevos caminos en la nutrición de los adolescentes brasileños

Evolución natural

Nuestro viaje pionero por el mercado de los ingredientes lácteos nos ha llevado muy lejos desde los tiempos en que el suero era visto solamente como un subproducto de la elaboración de queso. En el presente, el suero es reconocido universalmente como una fuente de gran valor de proteínas funcionales y nutricionales.

Para nosotros, en Arla Foods Ingredients, el nombre de nuestra nueva estrategia – Natural Evolution – no podría ser más adecuado. La estrategia enfatiza nuestro compromiso de continuar el viaje hacia soluciones más innovadoras que obtengan la más completa fuente de bondades de la naturaleza.

Sin embargo, nuestro departamento de Investigación y Desarrollo no es la única necesidad para una innovación exitosa. La cooperación es también indispensable. En este número de Talking Point, presentamos dos recientes proyectos de clientes que ilustran este punto – la cooperación tripartita detrás del lanzamiento de una nueva fórmula infantil premium en China y el desarrollo de una nutritiva barra proteica para adolescentes en Brasil. En ambos casos, el producto final es el resultado de la combinación de conocimientos y experiencias.

Como el interés de los consumidores en productos más naturales y saludables continúa en aumento, también lo hace la necesidad de investigar las propiedades nutricionales de la leche. Nuestra cooperación con la Universidad de Aarhus en Dinamarca y otras instituciones de investigación es nuestro boleto directo a los últimos descubrimientos. Utilizamos estas oportunidades de vanguardia para desarrollar la próxima generación de ingredientes lácteos. Así trabaja la evolución natural.

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 Mersh
Ilustraciones: Made By Makers
Fotos: Jakob Mark | Søren Gammelmark*

*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

Los adolescentes brasileños ahora pueden comer una barra proteica deliciosa y altamente nutritiva diseñada especialmente para ellos por Advanced Products junto con Arla Foods Ingredients.

Susteen es la primera barra de su clase que apunta a los numerosos consumidores jóvenes de Brasil –un hecho destacado por Advanced Products, uno de los principales fabricantes de alimentos nutricionales de Brasil, en su campaña de lanzamiento.

“Todas las fórmulas más vendidas dirigidas a los adolescentes en Brasil son en polvo”, dice Antonio Henrique Pinto Torres Duarte, Director General de Advanced Products. “Queríamos desarrollar un snack que les facilitara a los adolescentes consumir productos nutricionales.

“Creemos que no existe nada igual en el mercado. Por eso lo posicionamos como algo nuevo –un modo innovador, muy práctico y sabroso de estar saludable”.

Un bocado inspirador

La inspiración para la barra Susteen vino del concepto de bocados de leche de Arla Foods Ingredients. Andréa Moura, jefa de cuentas de Arla Foods Ingredients en Brasil, presentó los bocados de la barra proteica enriquecida con calcio a Advanced Products en una reunión.

“Les encantó la textura húmeda y masticable”, dice Andréa Moura. “Luego de la reunión, comenzamos a abordar el tema de la receta de una nueva barra”.

Los especialistas técnicos de Arla Foods Ingredients trabajaron estrechamente con el equipo de desarrollo de Advanced Products para desarrollar e identificar los mejores ingredientes para la mejor nutrición adolescente. Uno de los componentes clave, la proteína de suero y el compuesto de calcio NUTRILAC® que aporta mucho del contenido nutricional y de la textura masticable, es producido por el joint venture de Arla Foods Ingredients en Argentina.

“El apoyo del equipo de producción de Arla en Argentina y de Andréa Moura en Brasil facilitó el desarrollo del producto y simplificó las entregas de NUTRILAC® a nuestra planta en Río,” comenta Antonio Henrique.

Lanzada en agosto, la barra Susteen se vende en todo Brasil en farmacias y tiendas de alimentos naturales. Advanced Products prevé introducir más variedades de sabores en el futuro, con el apoyo de Arla Foods Ingredients.



Una gama completa de nutrición

Advanced Products produce una extensa gama de barras proteicas nutricionales, bebidas energéticas y geles, galletas con fibra, cápsulas y polvos. La sede central se encuentra en Río de Janeiro, Brasil. A solo 100 km de la ciudad, la gran planta productora de Advanced Products cuenta con personal capacitado y la más moderna tecnología de producción. Arla Foods Ingredients trabaja con esta empresa desde 1985.



Para más información: anmou@arlafoods.com

Permeado suave y fluido

VARIOLAC[®], con un sabor mejorado, supera los límites de la optimización de costos

El nuevo y mejorado permeado de suero de Arla Foods Ingredients sabe mejor, se disuelve más rápido y es más fluido. Sin las limitaciones de dosificación asociadas al permeado tradicional, esta fuente más económica de sólidos secos de leche es una gran oportunidad para los productores alimenticios de optimizar sus recetas.

La nueva variedad se denomina VARIOLAC[®] 960 (el número hace referencia al 96% de contenido de lactosa, el cual es muy superior al del permeado estándar). Esto es lo que aporta el sabor suave y atractivo, una de las principales ventajas sobre productos de la competencia.

Mayor dosificación

“Muchos productos de permeado tienen un fuerte sabor mineral que limita su uso en aplicaciones para alimentos”, dice Søren Nørgaard, Gerente Técnico.

“VARIOLAC[®] 960 tiene un perfil de sabor a leche dulce entonces puede utilizarse en mayores dosis para reemplazar fácilmente otros rellenos costosos, tales como la lactosa pura, el suero en polvo, la maltodextrina y la dextrosa”.

Procesamiento eficiente

Otra ventaja es la baja higroscopicidad. VARIOLAC[®] 960 resiste la absorción de la humedad del aire y retiene las características de un polvo fluido durante el almacenamiento por mucho más tiempo que el permeado estándar. En líneas de procesamiento de alimentos, los productores se benefician más con los cambios de productos, ya que no se acumulan restos del permeado mejorado dentro de la maquinaria. La capacidad superior de producción se asocia directamente a la menor necesidad de limpieza.

“La higroscopicidad está al mismo nivel que la de la lactosa y la dextrosa, las cuales son consideradas la norma “de oro”, y es muy superior a la del suero y el permeado en polvo estándar”, dice Søren Nørgaard.

Aplicación flexible

La experiencia y el conocimiento sobre polvo de Arla Foods Ingredients han sido utilizados para garantizar que el nuevo permeado sea rápidamente soluble en agua—una propiedad que lo adapta especialmente para productos instantáneos, tales como sopas, cafés y bebidas proteicas. Pero las oportunidades de aplicación no terminan allí. En productos panificados, aderezos, quesos procesados y carnes, yogures y bebidas lácteas, VARIOLAC[®] 960 ofrece más que solo la opción de reducir los costos de las fórmulas. Los beneficios de calidad y procesamiento son claras ventajas y, con ellas, viene una fuerte imagen de la marca en el mercado y operaciones de producción optimizadas.

Para más información: srno@arlafoods.com



Klaus Kristiansen

Un enfoque natural sobre productos con el precio correcto

Una nueva unidad de negocios ve la luz del día

Arla Foods Ingredients ha agudizado su enfoque sobre el mercado de productos de permeado y de lactosa, los cuales han ganado más importancia en la industria alimenticia en la lucha contra los elevados precios de las materias primas.

El resultado es una nueva unidad de negocios de permeado y de lactosa dedicada a desarrollar más productos con valor agregado, como el permeado de suero mejorado VARIOLAC[®] 960.

La unidad de negocios es dirigida por el Director de Desarrollo de Negocios, Klaus Kristiansen.

“Nuestra filosofía en Arla Foods Ingredients siempre ha sido desarrollar productos de nueva generación que ofrezcan incluso más funcionalidades que sus antecesores. Por ello, es un proceso natural que ahora nos volquemos al permeado, especialmente porque la optimización de los costos se ha vuelto un tema cada vez más crítico para muchos de nuestros clientes”, explica.

Suministro seguro de materias primas

La unidad de negocios cuenta con un suministro estable de permeado de suero con el cual trabaja. A fin de cubrir la creciente demanda de los clientes, Arla Foods Ingredients ha obtenido el suministro adicional de materia prima a través de asociaciones externas. A su vez, esto ha conseguido más permeado para procesar ingredientes funcionales para fórmulas de alimentos con costos optimizados.

“Buscamos constantemente nuevas y mejores formas de ayudar a nuestros clientes a que cumplan sus desafíos. Los innovadores productos de permeado y de lactosa tienen un alto potencial para ese fin”, añade Klaus Kristiansen.

Para más información: klkr@arlafoods.com

La cooperación encuentra la fórmula correcta

Biostime no tenía experiencia en el mercado chino de fórmulas infantiles. Pero eso no los detuvo para lanzar una nueva marca premium de fórmulas infantiles, con el apoyo de Arla Foods Ingredients, de Laiterie de Montaigu y de su extensa red propia de ventas y de distribución de suplementos probióticos.

El creciente mercado chino de alimentos nutricionales ha ganado una nueva gama de productos premium en polvo para bebés y empaquetados a mediados de este año. La empresa detrás de ellos es Biostime, muy conocida en China como la primera empresa que importó suplementos probióticos en el país.

Detrás de Biostime están Arla Foods Ingredients, proveedor de proteínas de suero avanzadas y del know-how, y Laiterie de Montaigu, productora francesa de fórmulas infantiles de marca privada.

Para las tres empresas, la colaboración recíproca que condujo al exitoso lanzamiento de siete productos Biostime para niños y madres ha sido una experiencia única.

“El proyecto comenzó hace dos años”, recuerda el Dr. Wenhui Zhang, Director Científico de Biostime. “Sven Høgh Petersen de Arla Foods Ingredients visitó nuestra oficina cuando estábamos planeando ingresar en el negocio de las fórmulas infantiles. Luego, él nos presentó a Montaigu, la empresa que actualmente hace nuestros productos”.

Las reuniones con Arla Foods Ingredients y con Laiterie de Montaigu fueron las primeras de muchas.

Apoyo experimentado

Biostime ya tenía una fuerte conexión con Francia, ya que sus suplementos probióticos para niños son producidos por otra empresa francesa. Esto hizo de Laiterie de Montaigu la opción natural. En Montaigu, Eric Blanchard, Director Industrial, tuvo que identificar las materias primas correctas, realizar ensayos en escala piloto y determinar los parámetros de procesamiento óptimos para los productos Biostime.

Pero, antes, Sven Høgh Petersen y su equipo debieron diseñar las fórmulas iniciales para los siete productos.

Sven Høgh Petersen es el líder del equipo de pediatría del área de negocios de nutrición de Arla Foods Ingredients.

“Biostime se había fijado el objetivo de elaborar los mejores productos de fórmula infantil de China, pero carecían de conocimiento en esta

área – conocimiento que nosotros teníamos. Entonces preparamos las fórmulas utilizando una combinación de nuestras proteínas de suero especiales, además de hidrolizados, fracciones de proteínas enriquecidas con α -lactalbúmina y leche fresca de Francia”, explica.

“Además de optimizar las formulas con el más reciente conocimiento en nutrición, queríamos cumplir con las normas de la Comunidad Económica Europea, del Códex y de China. Esto fue un rompecabezas debido a diferencias entre las normas”.

Una diferencia crítica

Debido a las numerosas marcas internacionales ya establecidas firmemente en el mercado chino de fórmulas infantiles, Biostime sabía que la diferenciación del producto era crítica.

“Se nos ocurrió la idea de dirigirnos a familias de altos ingresos con una gama de productos premium”, dice Wenhui Zhang. “Entonces, elegimos varios ingredientes especiales para nuestros productos, los cuales incluyeron osteopontina, que es un ingrediente único que ha desarrollado

Arla Foods Ingredients.”

El largo proceso de desarrollo subsiguiente incluyó alrededor de 25 ensayos de producción a escala piloto y un análisis exhaustivo de los resultados. Para cada producto, la estabilidad, el sabor y el aspecto debían adaptarse estrictamente a las especificaciones de Biostime.

“Biostime quería que analizáramos todo para poder contar con toda la documentación para los consumidores y los médicos de China”, explica Eric Blanchard de Laiterie de Montaigu.

“Cada vez que hacíamos un cambio o realizábamos un paso nuevo, Wenhui Zhang, Sven Høgh Petersen y yo nos reuníamos. Era la primera vez que trabajaba en un proyecto donde tres compañías combinaban sus esfuerzos de ese modo”.

Sven Høgh Petersen, también recuerda este proyecto especialmente.

“Fue un aprendizaje muy positivo para mí participar en este proyecto multicultural. A pesar de nuestros modos diferentes de pensar, pudimos crear juntos la mejor solución”, comenta.



Fuertes relaciones

Para Eric Blanchard, una larga relación con Arla Foods Ingredients fue una enorme ventaja durante todo el proyecto. Arla Foods Ingredients ha sido un proveedor principal de proteínas de suero y de hidrolizados de Laiterie de Montaigu durante diez años. Los ingredientes se utilizan en algunas de las marcas de fórmulas infantiles más importantes de Europa.

Compuesta por un sistema de nutrición premium de tres etapas para recién nacidos hasta niños de tres años y un producto para embarazadas, la gama de productos Biostime apareció en las tiendas especializadas en bebés de China

en julio. Actualmente, Biostime tiene contratos de venta con más de 550 tiendas. La extensa red de distribución para suplementos probióticos de Biostime permitió una rápida penetración en el mercado.

“Ha habido una muy buena cooperación y estoy muy conforme de haber trabajado con Sven Høgh Petersen, con Eric Blanchard y con sus equipos. Las ventas van como esperábamos”, dice Wenhui Zhang. Ya hay planes para lanzar los productos en los principales supermercados y farmacias.

Para más información: svhp@arlafoods.com



Conocidos por la nutrición

BIOSTIME 合生元®

Biostime creó rápidamente su propio nombre luego de su creación en 1999. El primer producto de la empresa, un suplemento probiótico para niños de hasta tres años, llamó pronto la atención de los consumidores chinos con consciencia de la nutrición. Desde entonces, Biostime ha crecido y ahora tiene 600 empleados y 58 oficinas de venta en todo China. A principios de este año, la empresa abrió una moderna planta en Guangzhou totalmente equipada para envasar en sachets sus suplementos probióticos producidos en Francia para ventas minoristas.

En 2007, su facturación alcanzó RMB 260 millones (€ 26,8 millones). Se espera que en 2008 el lanzamiento de la nueva gama de fórmulas infantiles de Biostime arroje una facturación de hasta RMB 400 millones (€ 41,3 millones).



El que innova continúa innovando

Una nueva estrategia de investigación apunta a mantener a Arla Foods Ingredients en vanguardia

Caseínas altamente funcionales, proteínas de suero, fosfolípidos y otros componentes bioactivos del suero están en proceso de investigación en Arla Foods Ingredients, donde las principales inversiones están reforzando una nueva estrategia de investigación.

“Las expectativas de los clientes siempre crecen con respecto a la funcionalidad de nuestros ingredientes y la documentación de los efectos nutricionales”, dice Kristian Albertsen, quien encabeza el área de innovación. “La estrategia se enfoca aún más en esto y en la gran demanda de optimización de los costos”.

Enfoque fortalecido

Las inversiones en investigación mediante el grupo Arla Foods se han incrementado más de 30% y se adelantan a las demandas de los clientes. Para Arla Foods Ingredients, que representa una gran porción de todas las actividades de investigación, esto generará competencias adicionales para el equipo de innovación y fortalecerá importantes áreas de enfoque: el desarrollo y el control de procesos, la funcionalidad y el bienestar.

Muchas actividades de investigación ya apuntan a la salud y el bienestar a través de la nutrición. A través de los años, Arla Foods Ingredients ha creado una fuerte relación de cooperación con universidades líderes de Dinamarca y el exterior para la investigación de componentes bioactivos del suero.

Derivados bioactivos

Un consorcio de investigación de tres años, respaldado por el gobierno de Dinamarca, es solo uno de los programas donde Arla Foods Ingredients ha trabajado con socios académicos e industriales. Proyectos derivados de ese consorcio, tales como el estudio del efecto bioactivo de los fosfolípidos, están entre los focos de la nueva estrategia de investigación.

“Siempre nos hemos concentrado mucho en las proteínas de suero en nuestras investigaciones. En el futuro, también dedicaremos más tiempo a la investigación de las propiedades nutricionales y funcionales de la caseína”, añade Kristian Albertsen.

Componentes del proceso

La investigación de nuevos ingredientes potenciales también implica el desarrollo de procesos — un trabajo que generalmente se combina con la tarea de optimizar la fórmula de un cliente. En este caso, la capacidad clave del equipo en tecnología de separación, modificación de proteínas y control de procesos juega un papel preponderante.

“Nosotros realizamos muchas investigaciones internas sobre el desarrollo y el control de procesos y trabajamos estrechamente con la industria de membranas para su uso en la separación”, dice Kristian Albertsen. “Ese esfuerzo se está intensificando aún más en la actualidad”.

Arla Foods Ingredients tiene una arraigada reputación de pionera en el mundo de los ingredientes derivados del suero. Con la nueva estrategia de investigación, este prestigio se mantendrá intacto.

Para más información: kra@arlafoods.com

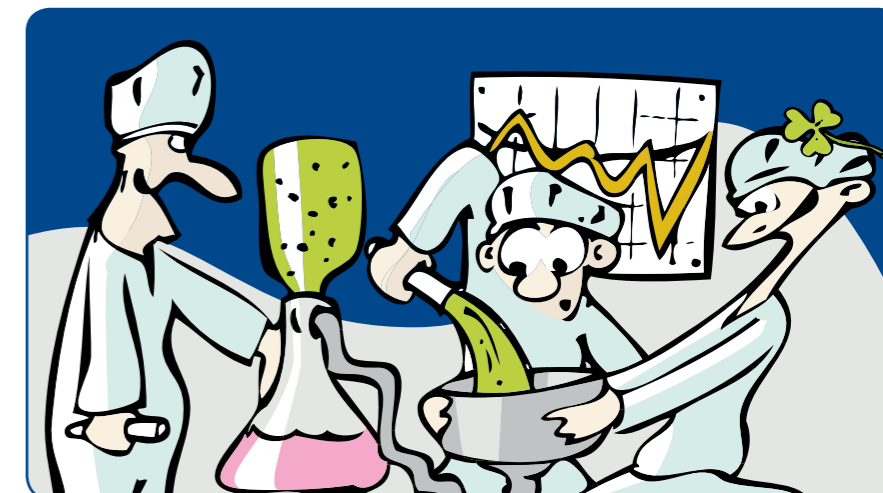
La foto muestra al profesor adjunto de biología molecular, **Esben Skipper Sørensen**, responsable de los proyectos de osteopontina.

Productos comerciales por la ruta académica

La investigación universitaria orientada hacia los negocios ofrece a Arla Foods Ingredients conocimientos elementales para el desarrollo de proteínas lácteas innovadoras



Erik Meiniche Schmidt
decano de la Universidad de Aarhus



Los acuerdos de cooperación son un escenario de beneficios mutuos para las empresas y para el mundo académico. Mientras las empresas acceden a las más recientes investigaciones de vanguardia, las instituciones académicas se benefician con una perspectiva empresarial que garantiza la relevancia de sus investigaciones en toda la sociedad.

En Arla Foods Ingredients, el lanzamiento de nuevas proteínas lácteas comerciales con beneficios de salud documentados está vinculado con una antigua cooperación con la Universidad de Aarhus en Dinamarca, situada entre las principales universidades del mundo.

Los conocimientos desarrollados por la Universidad han brindado la base para varias proteínas lácteas innovadoras de Arla Foods Ingredients.

Transferencia directa de conocimientos

Erik Meiniche Schmidt, Decano de la facultad de ciencias de esa universidad, considera la oportunidad de transferir conocimientos en forma directa una ventaja esencial.

“Es un gran beneficio ver que los descubrimientos de nuestras investigaciones se ponen en práctica en el mundo real. La pers-

pectiva empresarial puede inspirar nuestras investigaciones y su rumbo”, comenta. “Los proyectos con una veta empresarial también pueden recibir apoyo del gobierno”.

A su vez, Arla Foods Ingredients accede a un centro de conocimientos científicos elementales con reconocimiento internacional.

“Como parte de una red internacional dentro de las investigaciones de proteínas lácteas, podemos ofrecer a Arla Foods Ingredients conocimientos globales comprobados en ese ámbito”, añade Erik Meiniche Schmidt.

Interés global en la leche

El hombre detrás de la cooperación de la universidad con Arla Foods Ingredients es el profesor adjunto de biología molecular, Torben Ellebæk Petersen. Él revela que el estudio de los numerosos componentes bioactivos de la leche es un área de creciente interés global.

“La gente se ha dado cuenta de que la leche tiene cosas interesantes. La leche es el único alimento que la naturaleza realmente concibió como alimento — está optimizada para garantizar la supervivencia de nuestra descendencia.

“Al acceder a investigaciones de primera línea, Arla Foods Ingredients puede comenzar a observar nuevos productos potenciales desde una instancia inicial”, explica.

Nuevas oportunidades de cooperación

Además de beneficiarse con estas inmensas fuentes de conocimiento, Arla Foods Ingredients actualmente se encuentra trabajando con la Universidad de Aarhus en un proyecto que investiga la nutrición óptima para deportistas de elite.

Jugadores de un equipo de fútbol de la liga de primera de Dinamarca están participando en un programa de ensayos desarrollado por el Instituto para el Deporte de la universidad. Como parte de esto, los futbolistas están probando una bebida proteica desarrollada por Arla Foods Ingredients para acelerar la recuperación muscular luego de una ejercitación intensa y reducir el riesgo de lesiones a causa de la fatiga muscular.

El proyecto es un paso hacia una cooperación aún mayor entre Arla Foods Ingredients y el mundo académico.

Para más información: hea@arlafoods.com



Debut en el mercado de procesamiento de suero de Estados Unidos

Arla Foods Ingredients y Green Meadows Foods firman declaración de intenciones

Arla Foods Ingredients tiene grandes ambiciones luego de un acuerdo inicial para comenzar la producción en Estados Unidos de ingredientes lácteos con valor agregado junto con Green Meadows Foods.

Las dos compañías han firmado una declaración de intenciones para combinar sus fortalezas en una asociación destinada a provocar un impacto más fuerte en el mercado de las proteínas de Estados Unidos.

Green Meadows Foods es una compañía que se estableció en noviembre del año pasado y proveerá leche de alta calidad y suero de su nueva planta de quesos en Hull, Iowa. Arla Foods Ingredients proporcionará tecnología para la producción de ingredientes funcionales y nutricionales y tendrá responsabilidad exclusiva por la producción y las ventas.

Importantes oportunidades

Henrik Andersen, Vice-presidente senior, comenta que Arla Foods Ingredients ha buscado un socio apropiado en Estados Unidos durante un tiempo.

“La aplicación de nuestros conceptos globales sobre suero en el mercado de Estados Unidos y la creación de una asociación local producirán nuevas e importantes oportunidades para nosotros”.

“El mercado de ese país corresponde a alrededor del 50% del mercado global de proteínas de suero y, ahora, estamos ingresando con un socio fuerte”.

Peter Hassing, responsable de la oficina de Arla Foods Ingredients de Estados Unidos en Nueva Jersey, concuerda en que la asociación es un paso significativo hacia la materialización de las ambiciones de crecimiento de la empresa.

“Este es un paso importante para Arla Foods y esperamos presentar muchas oportunidades nuevas a nuestros clientes cuando tengamos capacidad de producción local”, añade.

Transferencia de tecnología

Arla Foods Ingredients apunta a aportar su moderna tecnología a la planta, cuyos productos serán tanto Grado A como Kosher. La posibilidad de influir en el diseño de la planta, dice Henrik Andersen, es una ventaja de trabajar en conjunto con una compañía recientemente constituida. “Esto significa que podemos hacer las cosas bien desde el inicio. En Arla Foods Ingredients, tenemos tecnología propia que puede aportar muchas dimensiones a la planta y valoramos la oportunidad de implementarla desde el comienzo”.

Plan de expansión

La planta de quesos de Green Meadows Foods tiene una capacidad inicial para procesar 2,5 millones de libras (1,13 millones de kilogramos) de leche por día y existen planes para duplicar esa capacidad en el futuro cercano. Según la declaración de intenciones, Arla Foods Ingredients adquirirá 100% de los activos de procesamiento de suero.

Se espera que los acuerdos definitivos se firmen durante el segundo trimestre de 2009.

Para más información: hea@arlafoods.com



*Susanne Kønigsfeldt,
gerenta de producción
externa*



Un nuevo eslabón en la cadena de abastecimiento

Entregas de productos rápidas y flexibles tendrán un lugar seguro en el futuro gracias a Producción Funcional, el nuevo eslabón de la cadena de abastecimiento de Arla Foods Ingredients. En respuesta a la escasez global de materias primas de 2007, la unidad asegurará que la caída de la oferta no comprometa la capacidad de cumplir los pedidos de los clientes.

Los acuerdos de cooperación con proveedores externos de materias primas, como la empresa láctea noruega Tine, son esenciales para equilibrar el suministro con la demanda de los clientes. En algunas áreas, los clientes también experimentarán un tiempo de respuesta más corto.

Susanne Kønigsfeldt, Gerenta de Planeamiento de Producción Externa, apunta a la garantía de calidad como una prioridad máxima.

“Necesitamos estar seguros de que todas las materias primas cumplan las estrictas normas de Arla. Esto significa que los acuerdos con proveedores incluyen requisitos de garantía de calidad, de análisis de laboratorio y de documentación de entrega. También realizamos auditorías frecuentes y entregamos know-how a proveedores que expanden su producción”, dice.

Los clientes pueden realizar sus propias auditorías en las plantas de los proveedores, tal como lo hacen en los sitios de producción propios de Arla Foods Ingredients.

“La situación de la materia prima actualmente es estable. Pero prevemos que la demanda crecerá”, dice Susanne Kønigsfeldt. “La labor de Producción Funcional es que nos prepare para cubrir la demanda de nuestros clientes en todo momento”.

Para más información: sukon@arlafoods.com



El nuevo perfil detrás del logo

La naturaleza siempre ha sido importante para Arla Foods. Ahora, el grupo ha lanzado un nuevo perfil y estrategia para darle un enfoque aún más definido —bajo el encabezado “Closer to Nature.”

La estrategia refuerza el compromiso de Arla Foods Ingredients de desarrollar soluciones innovadoras producidas con tecnología moderna y un respeto inquebrantable por la naturaleza. Dentro de Arla Foods Ingredients, este enfoque también ha recibido un nuevo nombre: “Natural Evolution.”

El origen natural de los productos lácteos de Arla Foods Ingredients siempre ha sido claro. “Closer to Nature” reconoce los desafíos de los productores alimenticios en la actualidad a medida que los consumidores aumentan su demanda de productos más naturales. Además, resalta el foco continuo sobre la conservación de los recursos naturales y la calidad durante la producción.

La implementación del nuevo perfil va mucho más allá del nuevo logo. Esta incluye una serie de iniciativas para dar a los procesos de producción y a los productos una arista aún más natural. El sitio Web www.arlafoodsingredients.com también ha sido relanzado con un diseño “Closer to Nature” más fresco.

Para más información: les@arlafoods.com



La oportunidad de los panaderos en el deporte

Los deportistas pronto podrán pedir a los panaderos un bocado rico en proteínas basado en un nuevo concepto de Arla Foods Ingredients

Finalmente, los panaderos están a punto de ganarse la oportunidad de entrar en el mundo de la nutrición deportiva. Luego de algunos años de jugar con la reducción de grasas y azúcar, la industria panadera puede desear hornear un snack rico en proteínas para atletas de primera y para los admiradores del buen estado físico.

La oportunidad viene con la forma de un nuevo concepto de Arla Foods Ingredients.

“Algunos de nuestros clientes de la industria panadera nos han pedido que desarrollemos galletas proteicas que los ayuden a mejorar su imagen en cuanto a la salud”, dice Søren Nørgaard, gerente técnico.

“Lo que se nos ocurrió es el concepto de un snack horneado o sustituto de comidas que contiene hasta 55% de proteína y es bajo en grasa y azúcar”.

Las proteínas lácteas de Arla Foods Ingredients proveen el alto contenido de proteínas. Con respecto al contenido de grasa, cada panadero puede elegir cualquier tipo de grasa con perfil saludable.

Sabroso como ninguno

El perfil de sabor es solo una de las características únicas del concepto – en contraste con la tendencia casi exclusiva del sector de nutrición deportiva de producir productos dulces.

Otra característica es el hecho de que el snack puede producirse con equipos de panadería ya existentes y requiere solo una mezcladora y un horno.

Un vicio cuidadoso

Fino como una oblea, crocante y con un delicioso sabor a pizza, el nuevo concepto atrajo mucho interés al ser presentado en BakingTech 2008 en Chicago.

El equipo de panadería de Arla Foods Ingredients en la actualidad se encuentra probando nuevas variedades de sabores con un esfuerzo proactivo de brindar a los clientes una inspiración adicional para el desarrollo de sus productos.

“Tenemos grandes expectativas para este concepto, el cual representa una oportunidad completamente nueva para la industria panadera de entrar en el sector de la nutrición deportiva”, dice Søren Nørgaard.

Seguramente a partir de ahora, llevaremos a las visitas a nuestros clientes unas cuantas muestras del snack proteico.

Para más información: srno@arlafoods.com