



COMUNICADO À IMPRENSA

DuPont Nutrition & Biosciences Lança Bonlacta™ na América do Sul para o mercado Sem Lactose

Bonlacta™ foi criada para processamentos em alta temperatura e em curto tempo, permitindo que produtos inovadores sem lactose se tornem uma realidade para os produtores de lácteos na América do Sul

São Paulo, Brasil, 1 de setembro de 2020 – A DuPont Nutrition & Biosciences (DuPont) anunciou hoje o lançamento de Bonlacta™, sua mais nova enzima para o mercado de produtos lácteos sem lactose, para a América do Sul. Este produto permite a otimização do processo de produção e a redução de custos para produção de uma grande variedade de produtos sem lactose a custos competitivos na América do Sul.

Entre os vários benefícios que Bonlacta™ oferece, resalta-se a ação rápida sob condições de refrigeração, tolerância a altas temperaturas para permitir processos otimizados com metas de hidrólise de lactose ainda mais rápidas. As propriedades térmicas exclusivas a tornam ideal para rápida pasteurização ou processamento de alta temperatura e curto tempo (HTST). Este processo é amplamente usado para bebidas perecíveis encontradas nas prateleiras dos supermercados, como sucos de frutas e vegetais, cerveja, vinho kosher e - onde Bonlacta™ entra - leite UHT e produtos derivados de leite.

A oportunidade para produtores de produtos sem lactose nunca foi maior; atualmente é o segmento de crescimento mais rápido na indústria de laticínios. Em todo o mundo, os produtos sem lactose não são mais um nicho, estão entre as maiores demandas em lançamentos de produtos lácteos.

“A demanda para leite sem lactose está crescendo rapidamente em todas as regiões e vemos Bonlacta™ como crítico para satisfazer esta necessidade,” disse Clementina Dellomonaco, Gerente Global de Enzimas Lácteas na DuPont Nutrition & Biosciences. “Nós sabemos que o desempenho excepcional de Bonlacta™ pode criar produtos competitivos em custos, permitindo que produtores de laticínios se tornem mais populares no segmento sem lactose.”

Bonlacta™ oferece aos fabricantes muito mais vantagens exclusivas. Filtrabilidade superior durante o processamento de leite, redução do tempo de parada e economias de custo consideráveis durante a produção. Sua alta pureza garante um sabor neutro em produtos armazenados a temperatura refrigerada ou ambiente. Menos sabores indesejados e menos reações indesejadas trazem oportunidades para uso em novos produtos com muitos ingredientes adicionados. O rápido processo de hidrólise da lactose é acelerado pela adição de sal, tornando Bonlacta™ ideal para uso em queijos frescos e aplicações em outros produtos lácteos. Além disso, sua alta estabilidade enzimática, redução relativa da

dose, e flexibilidade de adição de lactase durante o processamento são vantagens significativas para produtores de laticínios.

“É uma grande notícia para os produtores de laticínios e consumidores intolerantes a lactose,” Dellomonaco acrescenta. “Entre os custos mais baixos e os sabores consistentes, Bonlacta™ está ajudando a eliminar as várias barreiras de entrada para produtos lácteos sem lactose.”

Bonlacta™ é parte da completa linha de enzimas lactase da DuPont™ Danisco® com uma ampla variedade de benefícios ao produtor e ao consumidor.

Para saber mais sobre Bonlacta™ e outras ofertas de lactase da DuPont, visite <https://www.dupontnutritionandbiosciences.com/products/lactase.html>.

Sobre a DuPont™ Danisco®

DuPont™ Danisco® é a marca de uma gama de ingredientes que ajudam a proporcionar melhor bioproteção, melhor perfil nutricional, melhor sabor e textura com maior eficiência de custo e menor impacto ambiental, atendendo às necessidades dos fabricantes de alimentos e bebidas, suplementos dietéticos e rações para animais de estimação. Por meio do trabalho da rede global de cientistas e tecnólogos de alimentos da DuPont, a linha Danisco® é auxiliada por um amplo espectro exclusivo de know-how em aplicações e processamento. www.danisco.com

Sobre a DuPont Nutrition & Biosciences

A DuPont Nutrition & Biosciences aplica a ciência especializada para promover soluções saudáveis e sustentáveis para a indústria de alimentos, bebidas, suplemento alimentar e indústria farmacêutica. Nós também usamos biotecnologia de ponta em uma ampla gama de mercados para promover soluções de base biológica para atender as necessidades de uma população em crescimento, enquanto protegemos nosso meio ambiente para futuras gerações. Nós somos solucionadores que ajudam nossos clientes a transformar desafios em oportunidades de negócios de alto valor. Para mais informações: www.dupontnutritionandbiosciences.com

Sobre a DuPont

DuPont (NYSE: DD) é uma líder em inovação global com materiais, ingredientes e soluções baseadas em tecnologia que ajudam a transformar as indústrias e a vida diária. Nossos colaboradores aplicam a ciência e conhecimento diversos para ajudar os clientes a impulsionarem suas melhores ideias e entregar inovações essenciais nos mercados chaves incluindo eletrônicos, transporte, construção, água, saúde e bem-estar, alimento e segurança do trabalhador. Mais informações podem ser encontradas em www.dupont.com.

#

01/09/2020

DuPont™, o logotipo oval da DuPont, e todas as marcas comerciais e marcas de serviço indicadas com ™, SM ou ® são propriedades da DuPont de Nemours, Inc. a menos que observado de outra forma.

Para mais informações, contate:

Elisa Rodrigues

+55 11 4706-9221

elisa.rodrigues@dupont.com