



COMUNICADO DE PRENSA

DuPont Nutrition & Biosciences lanza la enzima láctea Bonlacta™ en America del Sur para el mercado sin lactosa

Bonlacta™ ha sido creada para un procesamiento corto a alta temperatura, lo que permite que la leche sin lactosa se convierta en una realidad generalizada para los productores de lácteos

São Paulo, Brasil, septiembre de 2020 – DuPont Nutrition & Biosciences (DuPont) anunció el lanzamiento de Bonlacta™, su nueva enzima para el mercado de lácteos sin lactosa ahora para America del Sur. Este producto único permite optimizar el proceso y reducir costos, lo que facilita la elaboración de una amplia variedad de productos lácteos sin lactosa a costos competitivos.

Entre los numerosos beneficios que Bonlacta™ ofrece, es de rápida acción en condiciones de refrigeración y puede soportar altas temperaturas, lo que posibilita utilizar nuevos procesos optimizados con objetivos de hidrólisis de lactosa aún más rápidos. Las propiedades térmicas únicas hacen que sea óptimo para la pasteurización *flash*, o corto y a alta temperatura (HTST). Este proceso se utiliza extensamente para las bebidas percederas que se encuentran en los pasillos de los supermercados, como los jugos de frutas y verduras, la cerveza, el vino kosher y especialmente en la leche líquida y los productos derivados de la leche, donde Bonlacta™ entra en juego.

Los productores de productos sin lactosa nunca han tenido una mejor oportunidad. En mercados de todo el mundo, los productos sin lactosa ya no son un nicho, y "sin lactosa" es una de las declaraciones que más aparece en los lanzamientos de nuevos productos lácteos.

“La demanda de leche sin lactosa está creciendo rápidamente en toda América, y consideramos que Bonlacta™ es fundamental para cubrir esa necesidad”, indicó Clementina Dellomonaco, Gerente de Línea de Producto Global, Enzimas Lácteas, de DuPont Nutrition & Biosciences. “Sabemos que el rendimiento excepcional de Bonlacta™ puede crear productos de costos competitivos y facilitar que más productores de lácteos lleguen a mercados masivos con la leche sin lactosa”.

Bonlacta™ Ofrece a los productores muchas más ventajas únicas. La filtrabilidad superior durante el procesamiento de la leche en la línea reduce el tiempo de inactividad y proporciona un ahorro de costos considerable durante la producción. Su alta pureza asegura un sabor limpio en productos almacenados a temperatura ambiente o en refrigeración. Menos sabores atípicos indeseables y menos reacciones indeseables brindan oportunidades de uso en nuevos productos como leches híbridas con muchos

ingredientes agregados. El rápido proceso de hidrólisis de la lactosa se acelera aún más con el agregado de sal, lo que convierte a Bonlacta™ en ideal para el uso en queso fresco y aplicaciones lácteas relacionadas. Asimismo, la alta estabilidad de su enzima, la reducción de la dosis relativa y la flexibilidad de agregado de lactasa durante el procesamiento son ventajas significativas para los productores de leche y productos lácteos.

“Esta es una excelente noticia para los productores de lácteos y los consumidores con intolerancia a la lactosa”, agregó Dellomonaco. “Gracias a los menores costos y a los sabores consistentes, Bonlacta™ está ayudando a eliminar la gran cantidad de trabas de los productos lácteos sin lactosa”.

Bonlacta™ forma parte de la oferta completa de enzimas lactasas de DuPont™ Danisco®, que brinda una amplia variedad de beneficios para productores y consumidores.

Para obtener más información sobre Bonlacta™ y otras ofertas de lactasa de DuPont, visite <https://www.dupontnutritionandbiosciences.com/products/lactase.html>.

Acerca de DuPont™ Danisco®

DuPont™ Danisco® es la marca de una línea de ingredientes que ayuda a proporcionar mayor bioprotección, un perfil nutricional mejorado y mejor sabor y textura, con mayor rentabilidad y menor impacto medioambiental, que cubre las necesidades de los productores de alimentos y bebidas, de suplementos dietarios y de alimentos para mascotas. Mediante el trabajo de la red global de científicos y de tecnólogos de DuPont, la línea Danisco® está respaldada por un amplio espectro exclusivo de conocimientos específicos sobre aplicaciones y sobre procesamientos.

www.danisco.com

Acerca de DuPont Nutrition & Biosciences

DuPont Nutrition & Biosciences aplica conocimientos científicos de expertos para desarrollar soluciones sostenibles, saludables y orientadas al mercado para las industrias de alimentos, bebidas, suplementos dietarios y farmacéutica. También utilizamos biotecnología de última generación en diversos mercados para desarrollar soluciones a base de componentes biológicos a fines de satisfacer las necesidades de una población cada vez mayor y, al mismo tiempo, proteger nuestro medio ambiente para las generaciones futuras. Aportamos soluciones innovadoras que ayudan a nuestros clientes a transformar los retos en oportunidades comerciales de gran valor. Para obtener más información: www.dupontnutritionandbiosciences.com.

Acerca de DuPont

DuPont (NYSE: DD) es líder mundial en innovación, con materiales, ingredientes y soluciones basadas en la tecnología que contribuyen a la transformación de la industria y la vida diaria. Sus expertos ponen su conocimiento y la ciencia al servicio de los clientes para que desarrollen sus mejores ideas y proporcionen innovaciones esenciales en mercados clave como electrónica, transporte, construcción, agua, salud y bienestar, alimentos y seguridad para los trabajadores. Para más información, visite www.dupont.com.

#

01/09/2020

DuPont™, el logo ovalado DuPont y todas las marcas comerciales y de servicio indicadas con ™, SM o ® son propiedad de filiales de DuPont de Nemours, Inc., salvo que se indique otra cosa.

Para obtener más información, comuníquese con:

Elisa Rodrigues

+55 11 4706-9221

elisa.rodrigues@dupont.com