

LACTASE PARA IOGURTE

NOVOZYMES LATIN AMERICA LTDA.

O mercado de lácteos com baixa lactose na América Latina já é o segundo maior do mundo e um dos que mais cresce segundo Fabricio Leal Rocha, gerente de marketing da Novozymes, líder mundial na produção de enzimas para uso industrial.

Este segmento no Brasil vem apresentando crescimentos importantes nos últimos anos. Inicialmente presente nas gôndolas de supermercados através da categoria de leites UHT, observamos recentemente uma ligeira oferta de iogurtes zero lactose.

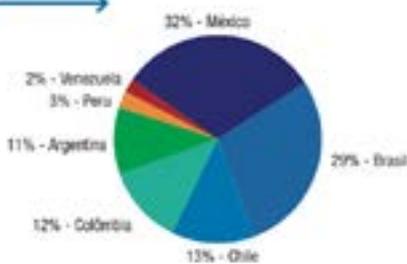
O iogurte, conhecido na década passada como a vedete do Plano Real, continua apresentando crescimento no consumo aproximado de 9% ao ano nos últimos 5 anos. Estimativas indicam que o Brasil produziu 1,58 bilhões de litros em 2014 e deve chegar a 2,11 bilhões de litros em 2019 segundo a Euro Monitor Internacional. A pergunta é quanto deste total poderia ser zero lactose?

Experiências exitosas recentes no nosso vizinho país Colômbia, apontam que do total de iogurte vendido naquele país, entre 5 e 10% são de baixa lactose, segundo fontes do setor. 150 a 200 milhões de litros anuais de iogurte baixa lactose no Brasil não parece tão ambicioso para o maior produtor de lácteos da América Latina e um dos maiores do mundo. Acredita-se que sair na frente e inovar possa ser fundamental num segmento tão competitivo e iogurtes com baixa lactose podem ser uma ferramenta interessante.

Por isso, a Novozymes, junto a Granotec/Granolab, lança um produto específico para iogurtes: o Granolact 6500 Y.

O BRASIL É UM DOS PAÍSES QUE LIDERA O MERCADO DE LEITE E IOGURTES SEM LACTOSE NA AMÉRICA LATINA.

Lançamento de produtos sem lactose na América Latina de 2010-14.



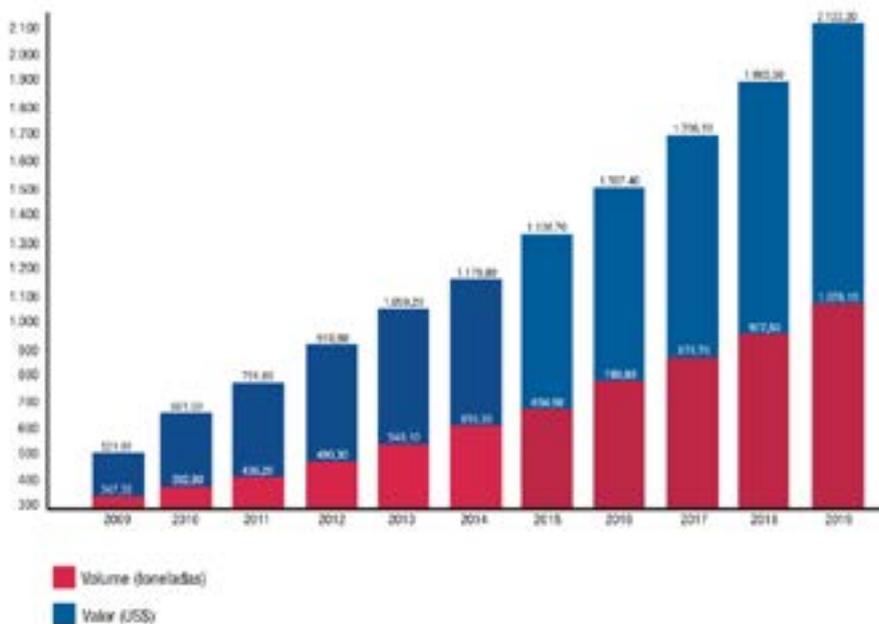
Fonte: S&P Global Analytics, 2010-14

Lançamento por categoria de produtos sem lactose no Brasil nos últimos 5 anos. DESTAQUE PARA LEITE E BEBIDAS LÁCTEAS



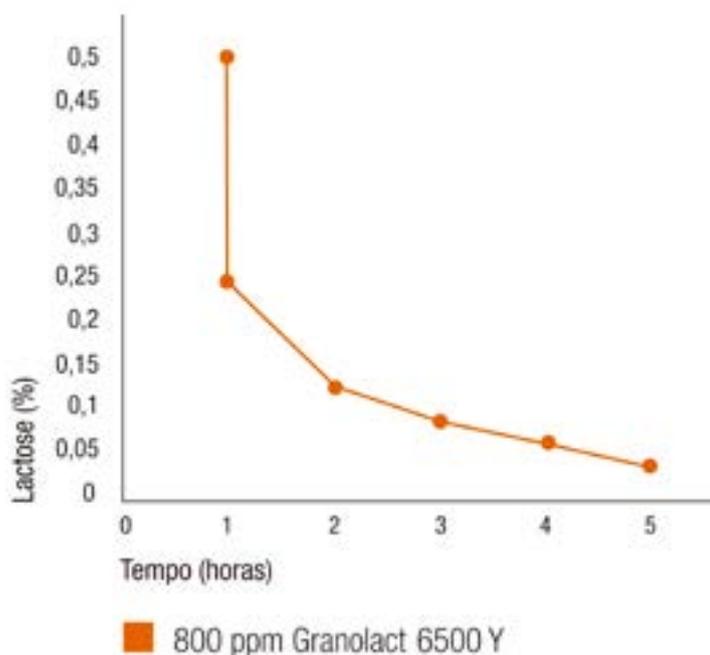
PRODUÇÃO DE IOGURTE ZERO LACTOSE COM A LACTASE GRANOLACT 6500 Y

LACTOSE FREE - AMÉRICA LATINA



A lactose é o principal carboidrato constituinte do leite. Para ser absorvida pelo organismo, a lactose necessita ser hidrolisada em açúcares menores, chamados de glicose e galactose. Esta reação de hidrólise é realizada por uma enzima chamada lactase, que se encontra ligada às células da mucosa que reveste o intestino delgado. O organismo dos humanos tende a naturalmente diminuir a produção da lactase no organismo com o passar do tempo, o que leva à intolerância à lactose ou má absorção da lactose. Este quadro de intolerância pode restringir parte da população ao consumo de lácteos e seus derivados. Estima-se que cerca de 46% a 67% da população brasileira possui algum grau de intolerância à lactose. Nos últimos anos aumentou a oferta no mercado brasileiro de produtos lácteos com teores reduzidos de lactose ou zero lactose. Neste tipo de produto, utiliza-se a lactase no momento da fabricação do produto lácteo, possuindo este ao final de sua produção baixo ou zero teor de lactose, dependendo da dosagem de enzima, tempo de hidrólise e temperatura utilizada. Entre os produtos lácteos com lactose em sua composição, o iogurte pode conter cerca de 4,25% a 6,00% deste açúcar. A lactase Granolact

%Lactose - Hidrólise da Lactose em iogurte



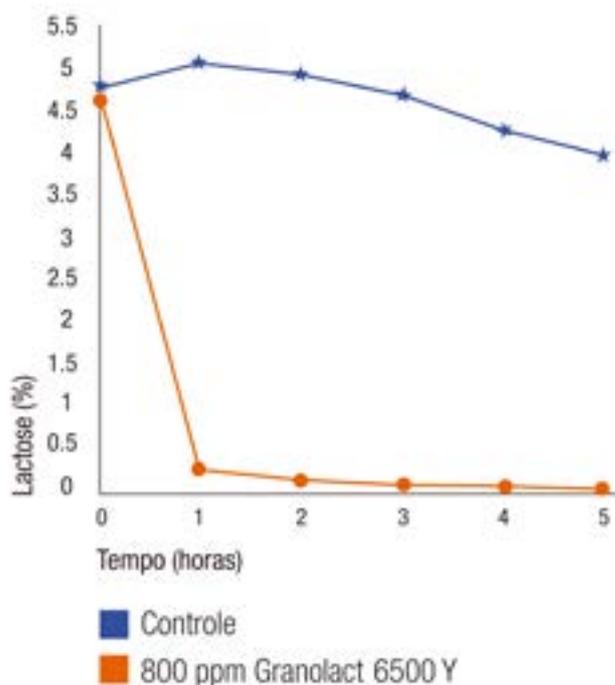
6500 Y possui a habilidade de hidrolisar a lactose presente no leite durante a produção de iogurtes. Uma sugestão de dosagem é de 800 ppm a 42°C, no momento de adição da cultura láctea no produto*. A hidrólise será mantida até que o pH 4,5 seja atingido no produto

final, um iogurte zero lactose. Uma das características observadas neste produto é que ele terá um dulçor maior do que o do iogurte normal, visto que os açúcares resultantes da hidrólise, glicose e galactose, são mais doces que a lactose.

Os gráficos acima se referem a mesma amostra. A diferença entre eles é a escala, sendo que no segundo a escala utilizada foi menor para demonstrar a efetividade da lactase até os níveis mínimos de lactose exigidos pela legislação brasileira para o uso do claim “zero lactose”.

* Fabricio Leal Rocha é gerente de Marketing; Clarisse B. S. Roepcke é líder do grupo de alimentos no departamento de Serviços Técnicos.

%Lactose - Hidrólise da Lactose em iogurte



Granotec/Granolab do Brasil

Tel.: (41) 3027-7722

www.granotec.com.br