

# PROZYN EXPANDE PORTFÓLIO DE LACTASES ESPECIALMENTE DESENHADAS PARA TODAS AS APLICAÇÕES DE MERCADO

Diante de um mercado que ainda está amadurecendo no Brasil, a indústria está se adequando às novas regras Zero Lactose, além de buscar insumos de alta tecnologia e qualidade. Para atender às demandas deste mercado com alto valor agregado, a Prozyn expande seu portfólio.



## NOVA REGULAMENTAÇÃO PARA PRODUTOS QUE CONTÉM OU NÃO LACTOSE

Em 09 de Fevereiro de 2017, foram publicadas as regras para rotulagem de produtos com e sem lactose. A ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) regulamentou estas regras em duas novas RDC's.

- A RDC 135/2017 regulamenta os alimentos para dietas com restrição de lactose e outros alimentos para fins especiais.
- A RDC 136/2017 regulamenta as definições de como as informações sobre lactose devem ser aplicadas nos rótulos, independente do tipo de alimento.

Para saber quais alimentos se enquadram em uma das RDCs, as novas regras definem três tipos de rotulagem para os produtos, sendo:

- Sem lactose
- Baixo teor
- Contém lactose

Os limites foram baseados em referências técnicas de países como Alemanha e Hungria, onde o limite de 100mg por 100g/100ml do alimento é um nível considerado seguro para pessoas com intolerância à lactose.

Também poderão ser utilizadas nas embalagens as expressões “baixo teor de lactose” ou “baixo em lactose” para casos em que a quantidade de lactose estiver entre 100mg e 1g por 100g/100 ml do alimento pronto para consumo, ficando a seguinte regra:

- Abaixo de 100mg por 100g/100ml, poderão ser utilizadas as expressões: ZERO LACTOSE, ISENTO DE LACTOSE, 0% LACTOSE, SEM LACTOSE ou NÃO CONTÉM LACTOSE.
- De 100mg a 1g por 100g/100ml, poderão ser utilizadas as expressões: BAIXO TEOR DE LACTOSE ou BAIXO EM LACTOSE (0,1% - 1%).
- Igual ou acima de 100mg por 100g/100ml, deverá ser utilizada a expressão: CONTÉM LACTOSE.

## PRAZO PARA ADEQUAÇÃO DOS RÓTULOS

As RDCs fixam o prazo de 24 meses contados da data de sua publicação para que todos os rótulos que se enquadrem nas regras contenham a informação. Esta medida visa com que as indústrias possam esgotar seus estoques atuais de produto e embalagens.

Essa RDC passou por uma grande discussão entre a sociedade, indústria e associações de classes, o que a tornou muito bem formulada, indo na direção do que a sociedade consumidora vem buscando.

Foi realizado um levantamento das referências científicas e regulatórias sobre o assunto, com o objetivo de verificar:

- A quantidade de lactose que pode ser ingerida de forma segura, por intolerantes à lactose e por portadores de galactosemia.
- As regras adotadas para rotulagem em outros países.
- Metodologias analíticas disponíveis para detecção e quantificação da lactose.

Segundo a *European Food Safety Authority* (EFSA), não é possível estabelecer um limite único tolerável de lactose para todos os indivíduos com intolerância à lactose devido à ampla variação interindividual. Embora o aparecimento dos sintomas tenha sido descrito após a ingestão de quantidades inferiores a 06 gramas (g) de lactose em alguns indivíduos, a maioria das pessoas nesta situação tolera doses agudas de até 12 g de lactose, sendo que doses maiores podem ser ingeridas sem o aparecimento dos sintomas se distribuídas ao longo do dia e, portanto, os limites são diferentes para muitos países, como mostrado na tabela abaixo.

**TABELA 1 - RESUMO DAS ABORDAGENS ADOTADAS POR ALGUNS PAÍSES PARA REGULAMENTAÇÃO DE DECLARAÇÕES RELACIONADAS À LACTOSE**

REFERÊNCIA	ABORDAGEM REGULATÓRIA	ISENTO DE LACTOSE	BAIXO EM LACTOSE	REDUZIDO EM LACTOSE
Alemanha	Não identificado	100mg / 100g	-	-
Austrália	Legislação sobre alegações	Sem lactose detectável	≤ 2g / 100g	-
Canadá	Recomendação sobre alegações	Sem lactose detectável	-	Redução de 25% no teor de lactose
Chile	Legislação sobre alegações	0,5g / porção	-	-
<i>Codex Alimentarius</i>	Recomendações para declaração da presença de lactose. Sem recomendações sobre alimentos isentos, com baixo teor ou reduzidos em lactose.	-	-	-
Dinamarca	Recomendações sobre alimentos para fins especiais	10mg / 100g	1g / 100g	-
Eslovênia	Não identificado	100mg / 100g	-	-
Estados Unidos	Legislação para a proteína do soro do leite reduzida em lactose.	-	-	-

## LINHA LACTOMAX

A Prozyn, com seu DNA inovador, desenvolveu a **Linha LactoMax**: uma tecnologia que permite a produção de leite UHT, leite em pó, queijos e iogurtes ZERO LACTOSE, através da utilização de lactases de última geração. Essas preparações enzimáticas purificadas permitem a obtenção de produtos lácteos de alta qualidade sem alteração de sabor, modificação do perfil de açúcares e escurecimento ao longo do *shelf life*.

### LINHA LACTOMAX: LINHA COMPLETA DE LACTASES DESENVOLVIDAS PARA DIFERENTES PRODUTOS E PROCESSOS

PRODUTO		APLICAÇÃO	BENEFÍCIOS
<b>LACTOMAX SUPER</b>	Lactase purificada concentrada	Produção de produtos lácteos baixa e/ou zero lactose	Concentrado - dose menor Purificada não afeta a cor e sabor de leites e derivados
<b>LACTOMAX FLOW</b>	Lactase ultrafiltrada	Desenvolvida para aplicação em equipamentos que realizam filtração microbiológica da lactase e realizam a dosagem pós-tratamento térmico	Aumento da vida útil dos filtros Maior tempo de processo entre paradas Redução do custo de cipagem da linha
<b>LACTOMAX FLEX Y</b>	Lactase super purificada (livre de atividades secundárias) que atua em pH neutro-acido	Ideal para iogurtes e bebidas lácteas fermentadas	Produto exclusivo Permite redução de dose Promove estabilidade sensorial
<b>LACTOMAX PURE 200</b>	Lactase purificada estéril	Desenhada para sistema de dosagem estéril pós-tratamento térmico	Maior tempo de processo Não requer sistema de filtro estéril
<b>PROZYN LACTASE</b>	Lactase purificada	Produção de produtos lácteos baixa e/ou zero lactose	Purificada, não afeta a cor e sabor de leites e derivados
<b>LACTOMAX IF</b>	Lactase livre de invertase	Produtos lácteos adoçados; tais como achocolatados, leite condensado etc.	Estabilidade sensorial A sacarose da formulação não é invertida, portanto o açúcar e corpo dos produtos são mantidos
<b>LACTOMAX 200</b>	Lactase para doces	Aplicado em doce de leite e assemelhados	Evita a cristalização Textura cremosa sem arenosidade Maior shelf life e qualidade

A Prozyn hoje atende seus clientes não só com uma linha de enzimas especializada e completa, mas também com a assistência técnica na aplicação, além de toda validação e otimização do processo via análise do grau de hidrólise. A Prozyn conta com equipes de P&D especialmente treinadas para o desenvolvimento de qualquer aplicação, bem como validações importantes para o cliente.

Pensando sempre no melhor atendimento aos clientes, a Prozyn adquiriu um HPLC altamente eficaz para análise dos açúcares do leite e que ajuda os clientes a validarem seus processos e produtos finais para seguirem a legislação atual.

### HOJE, A PROZYN TRABALHA PARA LEVAR ESTA TECNOLOGIA E SERVIÇOS PARA TODOS OS PRODUTOS, COMO:

- Iogurtes.
- Queijos.
- Sorvetes.
- Bebidas lácteas fermentadas.
- Bebidas lácteas aromatizadas.
- Bebidas lácteas com alto teor de proteína.
- Soro de leite.
- Leite em pó.
- Cremes.
- Leite condensado.
- Produtos de panificação zero lactose.
- Produtos com maior açúcar com menos açúcar adicionado.
- Produtos lácteos com necessidade da manutenção do perfil de açúcares adicionados.
- E outros.

## MERCADO DE PRODUTOS ZERO LACTOSE E OPORTUNIDADES

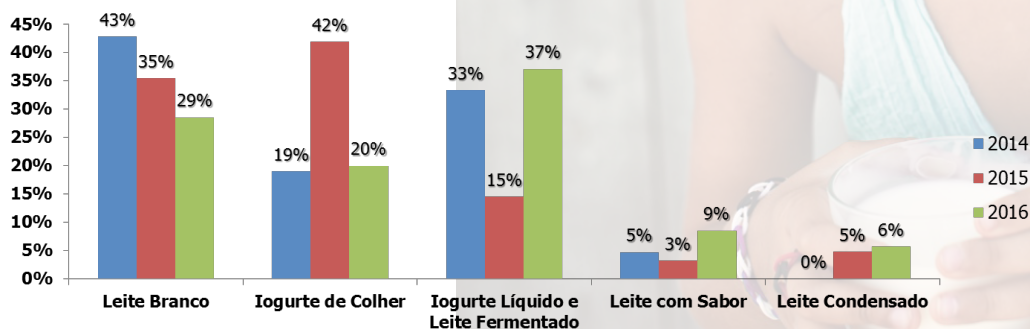
O mercado de produtos Zero Lactose continua promissor, atingindo cada vez mais os lares brasileiros.

Entre julho de 2015 e junho de 2016 o consumo de leite UHT Zero Lactose cresceu 8pp em penetração, atingindo 13% dos lares brasileiros (Dados Kantar Wordpanel).

O Leite Zero Lactose mereceu destaque em 2016, atraindo lares, maior volume médio e frequência de compra em todo Brasil.

Em 2016, os maiores números de lançamentos com o posicionamento baixo/ teor reduzido/sem lactose, foram nas categorias de iogurte líquido e leite fermentado (Dados Mintel).

Percentual de lançamentos por segmento / ano



Dados Mintel - Lançamentos (clain- baixo/ teor reduzido/sem lactose)

No mesmo ano, lançamentos de queijos e bebidas especiais zero lactose também apresentaram um crescimento. Uma tendência para 2017 é que provavelmente veremos produtos que contêm leite e derivados usando o rótulo de zero lactose, como em produtos de panificação, sobremesas, sopas, entre outros.

A Prozyn está sempre atenta às demandas deste mercado, investindo em inovação e tecnologia.

Além do maior portfólio de lactases para diferentes aplicações e processos, a Prozyn é reconhecidamente a empresa com a maior expertise em aplicação de Zero Lactose.

Pensou zero lactose, pensou Prozyn!



## SOBRE A PROZYN

A Prozyn é uma das principais fornecedoras de ingredientes biológicos do país. Possui soluções sob medida para as necessidades mais específicas dos clientes, sempre baseada na inovação, tecnologia e melhoria da qualidade de vida.

Oferece uma linha completa de ingredientes para redução de custo, otimização do processo e melhoria da qualidade do seu produto.

  
prozyn  
bio solutions for life

Prozyn Indústria e Comércio Ltda.

Tel.: (11) 3732-0000

[prozyn.com.br](http://prozyn.com.br)