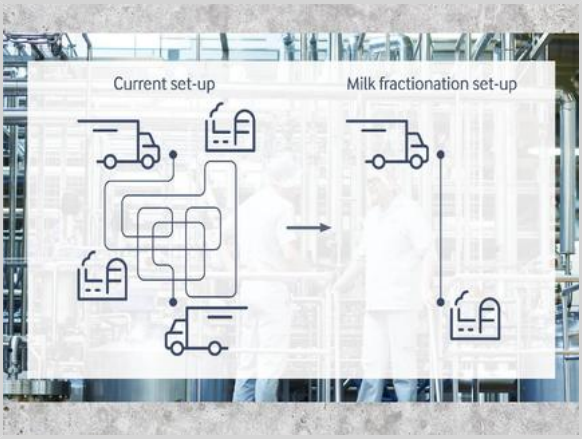
Bahnbrechende Technologie von Arla Foods Ingredients hat das Potenzial, die Innovation in der Milchwirtschaft zu revolutionieren

29.11.2021 - Arla Foods Ingredients, der Marktführer in der Kategorie der Milchinhaltsstoffe, hat eine revolutionäre Technologie zur Auftrennung von Milch in ihre verschiedenen Proteinkomponenten entwickelt und damit die Tür zu unendlichen Innovationsmöglichkeiten geöffnet.



Arla Foods Ingredients

Bahnbrechende Technologie von Arla Foods Ingredients hat das Potenzial, die Innovation in der Milchwirtschaft zu revolutionieren

Die patentierte Methode mit der Bezeichnung milk fractionation wurde von Arla Foods Ingredients (AFI) entwickelt, einem weltweit führenden Unternehmen für hochwertige Milch- und Molkezutaten und Tochtergesellschaft der europäischen Molkereigenossenschaft Arla Foods. AFI hat es sich zur Aufgabe gemacht, einen wissenschaftlichen Durchbruch zu erzielen, der es Wissenschaftlern, Ernährungswissenschaftlern und Gesundheitsexperten ermöglicht, Milchprodukte der nächsten Generation zu entwickeln. Dies wird nun durch die Auswahl spezifischer reiner Milchproteine, z. B. Kasein und Serum-Molkenproteine, ermöglicht.

Die Entwicklung spezialisierter nährstoffspezifischer Lebensmittel eröffnet neue Möglichkeiten, um Säuglingsnahrung und Sportprodukte auf eine neue Stufe zu heben und auch andere gefährdete Gruppen wie ältere Menschen und Menschen mit medizinischen Ernährungsbedürfnissen zu versorgen.

Einzigartige Technologie schafft größeren potenziellen Rohstoffpool

Die Abtrennung der verschiedenen Proteine der Milch von der Molke war bisher auf die Käseherstellung angewiesen, da Molke ein Nebenprodukt dieses Prozesses ist. Durch die Umgehung der Käseherstellung ermöglicht die neue patentierte Milchfraktionierungstechnologie von Arla nicht nur einen größeren potenziellen Rohstoffpool, sondern erzeugt auch Proteinströme in einem einzigartigen und vollständig kontrollierten Prozess mit deutlich weniger Verarbeitungsschritten und einer viel schonenderen Verarbeitung der Milch.

© LUMITOS AG

Henrik Andersen, CEO von Arla Foods Ingredients, kommentiert den Durchbruch: "Das Verfahren war mehrere Jahre in der Entwicklung, und ich freue mich, dass das, was einst eine Vision war, nun kommerzielle Realität geworden ist und das Potenzial hat, die gezielte Ernährung für gefährdete Bevölkerungsgruppen völlig zu revolutionieren. Als wissenschaftlich orientierte Innovatoren sind wir dazu angetrieben, unsere Prozesse zu erfinden und neu zu erfinden, um sicherzustellen, dass wir die bestmöglichen Produkte zur Verfügung haben und weiterhin führend im Bereich Molke sind."

Der Prozess der Milchfraktionierung wird in der AFI-Molkerei in Videbaek, Dänemark, für die Herstellung von Säuglingsnahrung entwickelt, um die wachsende Nachfrage nach biologischer Säuglingsnahrung zu befriedigen, ein Markt, der in den nächsten zwei Jahren schätzungsweise um 14,1% wachsen wird*.

"Bei der traditionellen Käseherstellung werden erhebliche Mengen an Biomilch benötigt, um die Molkemengen zu erzeugen, die wir zur Deckung der Nachfrage benötigen. Jetzt, da wir nicht mehr darauf angewiesen sind, können wir die Produktion erheblich steigern und gleichzeitig den Eltern und Erziehungsberechtigten mehr Klarheit über die Herkunft der Bio-Säuglingsmilchnahrung bieten, da nur einige wenige Arla-Betriebe die Milch an unsere Fabrik in Videbaek liefern", erklärt Henrik Andersen.

Arla Foods Ingredients setzt die neue Technologie derzeit bei der Herstellung der Bio-Marke Baby&Me® für Arla Foods ein, und AFI geht davon aus, dass die ersten Bio-Eigenmarkenlösungen für Säuglingsnahrung, die auf dieser Technologie basieren, im Jahr 2022 auf den Markt kommen werden.

*Quelle: *Marketreportsworld.com*

© LUMITOS AG