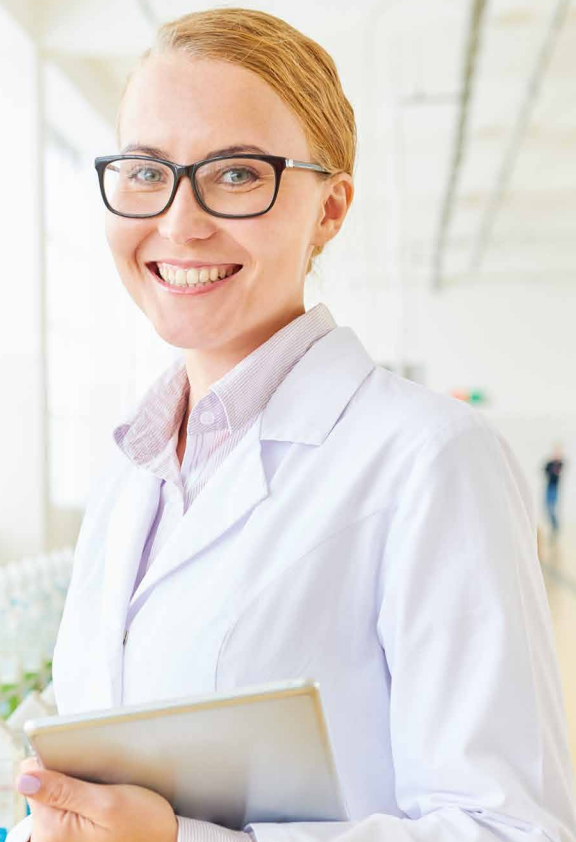


Globalfood e DSM Lançam no Mercado Brasileiro a Lactase **Maxilact® Smart**

A lactase com
impacto na eficiência



Os produtos lácteos sem lactose se destacam por terem um atrativo relacionado à saúde e sua presença no mercado de laticínios convencional está aumentando ano a ano.

O mercado em rápido crescimento cria novas oportunidades para os laticínios, mas também promove a necessidade de um processo de produção mais rápido e eficiente. Inspirados por esse conhecimento, os especialistas em lactase da DSM criaram o Maxilact® Smart: a mais recente adição à nossa linha Maxilact®. O impacto do Maxilact® Smart é significativo: ele facilita um aumento de dois dígitos na eficiência de produção, permitindo uma produção mais rápida, mantendo o sabor puro que os consumidores desejam. Essa é a inovação da lactase que a indústria de laticínios estava esperando; Maxilact® Smart, a lactase com impacto na eficiência.

✓ PRINCIPAIS **BENEFÍCIOS**

✓ **EFICIÊNCIA DE PRODUÇÃO**

✓ **SABOR PURO**

✓ **ADEQUADO PARA VÁRIAS APLICAÇÕES
E MÉTODOS DE PRODUÇÃO**

✓ **SUSTENTABILIDADE**

O ATRATIVO RELACIONADO À SAÚDE DOS PRODUTOS SEM LACTOSE CRIA UMA ENORME OPORTUNIDADE

Atualmente, o segmento de produtos lácteos sem lactose representa um faturamento €6,6 bilhões/ano e está impulsionando um crescimento significativo do mercado da indústria de laticínios. A Taxa de crescimento anual de 2017-2022 dos produtos sem lactose é de 9,6% - mais que o dobro dos 4,2% para a categoria total dos produtos lácteos.

O crescimento é impulsionado pelo apelo saudável dos produtos lácteos sem lactose, especialmente quando a tendência para produtos lácteos mais saudáveis entra no mercado tradicional. Nos mercados emergentes, a pesquisa sugere que 3 em cada 5 pessoas acreditam que os produtos lácteos sem lactose são mais saudáveis que os convencionais.

A NECESSIDADE DOS FABRICANTES POR MAIS EFICIÊNCIA

O mercado em rápido crescimento impulsiona a necessidade de um processo de produção mais rápido e eficiente e maior produtividade. O Maxilact® Smart foi criado para permitir que nossos clientes ampliem seus negócios com produtos lácteos premium sem lactose, por meio de uma fabricação mais eficiente e maior produtividade.

O IMPACTO DO MAXILACT® SMART É SIGNIFICATIVO

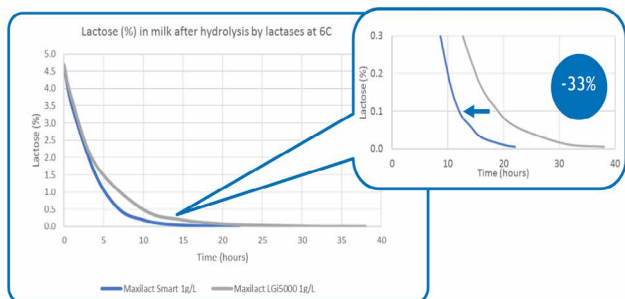
EFICIÊNCIA DE PRODUÇÃO

Aumento de dois dígitos, permitindo uma produção mais rápida de produtos lácteos sem lactose

Maxilact® Smart reduz o tempo de hidrólise

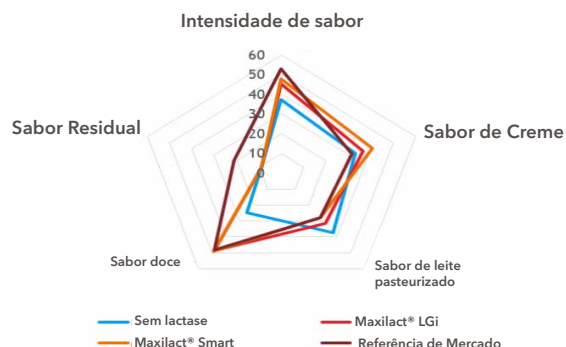
Lactose (%) no leite após hidrólise por lactases a 6 °C

Maxilact® Smart cuts hydrolysis time by 33%



SABOR PURO

Como todas as nossas lactases neutras da linha Maxilact®, o Maxilact® Smart garante um gosto puro e sem sabor residual. Ele fornece o sabor que os consumidores desejam e esperam



VÁRIAS APLICAÇÕES E MÉTODOS DE PRODUÇÃO

Se você produz leite, iogurte, queijo, soro de leite (whey), leite em pó ou sobremesas, e se a lactase é adicionada antes ou após o tratamento térmico, o Maxilact® Smart atende à sua necessidade de maior eficiência de produção

SUSTENTABILIDADE

O Maxilact® Smart reduz o impacto da emissão de CO2 (impacto ambiental) e o consumo de energia durante o processo de fabricação, graças ao aumento da eficiência da produção

ESPECIALISTA EM LACTASE

A DSM foi a primeira empresa a comercializar lactase e atualmente é líder de mercado nessa área, aprimorando sua expertise e suporte técnico em produtos sem lactose. A DSM garante produtos de alta qualidade, e a expertise da equipe técnica da Globalfood propiciam processos mais eficazes.

A DSM FOOD SPECIALITIES OFERECE UMA SOLUÇÃO COMPLETA PARA FABRICANTES DE LATICÍNIOS PARA PRODUTOS LÁCTEOS SEM LACTOSE

Maxilact®	<p>É a linha de lactase líder no mercado que ajuda a produzir produtos lácteos sem lactose e / ou com baixo teor de açúcar e com ótimo sabor. A linha Maxilact® consiste em uma gama de produtos puros e exclusivos que proporcionam um sabor puro, e o portfólio completo é compatível com os mais altos padrões de qualidade e segurança do setor de alimentos. Com o Maxilact®, é possível atingir níveis de lactose abaixo de 0,01% - o novo padrão na indústria.</p>
Biomilk 300	<p>A Globalfood comercializa exclusivamente o Biomilk 300, um analisador rápido, econômico e preciso para quantificar o nível exato de lactose residual.</p> <p>O Biomilk 300 é recomendado para uso com o Maxilact® e pode ajudar ainda mais os clientes a introduzir mais rapidamente produtos lácteos sem lactose de alta qualidade no mercado.</p>

No Brasil, a Globalfood é o distribuidor da linha Maxilact®, para todo o território nacional, contando com uma assistência técnica.

Solicite nosso apoio técnico através dos **coordenadores regionais:**



Antonio Carlos Souza: Região Sul e Centro Oeste

Cel: (011) 9 8427 0304 **e-mail antoniocarlos.souza@globalfood.com.br**

Claudio Costa: Região Sudeste

Cel: (022) 9 9208 0777 **e-mail claudio.costa@globalfood.com.br**

Tiago Barbosa: Região Norte e Nordeste

Cel: (022) 9 9202 8230 **e-mail tiago.barbosa@globalfood.com.br**



Embora tenha sido utilizado um cuidado atento para garantir que as informações aqui fornecidas sejam precisas, nada aqui contido pode ser interpretado como uma implicação de qualquer representação ou garantia pela qual assumimos responsabilidade legal, incluindo, sem limitação, quaisquer garantias quanto à precisão, atualidade ou integridade deste informações ou não violação de direitos de propriedade intelectual de terceiros. O conteúdo deste documento está sujeito a alterações sem aviso prévio. Entre em contato conosco para obter a versão mais recente deste documento ou para obter mais informações.

Como as formulações de produtos do usuário, aplicativos de uso específicos e condições de uso estão fora do nosso controle, não oferecemos garantia ou representação em relação aos resultados que podem ser obtidos pelo usuário. Será de responsabilidade do usuário determinar a adequação de nossos produtos para os fins específicos do usuário e o status legal do uso pretendido de nossos produtos.