

# DSM mostra inovações no maior evento mundial da indústria de produtos lácteos

Empresa que é referência global em inovações que melhoram a qualidade de vida das pessoas mostra soluções que tornam os produtos lácteos mais saborosos e saudáveis na IDF World Dairy Summit, de 17 a 20/10, na Holanda.

**18/10/2016 10:40:29**

De 17 a 20 de outubro, a DSM, empresa global que desenvolve e produz soluções inovadoras (ingredientes e matérias-primas) para indústrias de vários setores, apresentará muitas novidades no World Dairy Summit 2016 ([www.idfwds2016.com](http://www.idfwds2016.com)), em Rotterdam, na Holanda. Como é uma das mais importantes conferências da cadeia do leite no mundo, realizada pela International Dairy Federation (IDF), a empresa mostrará novas tecnologias de algumas das suas divisões de negócios, com destaque para a unidade DSM Food Specialties (DFS) que desenvolve ingredientes que tornam os alimentos lácteos mais saudáveis, nutritivos e saborosos.

No evento, representantes de vários setores da indústria de alimentos lácteos estarão reunidos em torno de temas relevantes para toda a cadeia e para a vida das pessoas. Neste contexto, a DSM tem um papel relevante ao fornecer soluções que aliam o aumento da produtividade à preocupação em melhorar a qualidade de vidas das pessoas e com a sustentabilidade e ao respeito ao meio ambiente, pois está engajada nas principais pautas da atualidade, como nutrição saudável, produção de proteína animal sustentável, alterações climáticas, ciência e inovação, saúde pública, entre outras. Entre as soluções da empresa para o setor que contribuem para nutrição adequada da população mundial, estão tecnologias que contribuem para a produção mais sustentável, enzimas que tornam os nutrientes importantes dos lácteos acessíveis às pessoas intolerantes à lactose

No que diz respeito à indústria de lácteos, a DSM ressalta o papel fundamental deste setor para nutrir adequadamente a população mundial, dado que são alimentos ricos em nutrientes e que têm excelentes usos inclusive em dietas. Para o setor, a empresa dispõe de soluções que contribuem para a produção sustentável, para tornar os alimentos mais seguros e para melhorar a qualidade nutricional dos produtos à medida que seus ingredientes substituem açúcar e gordura dos alimentos, tornando-os mais saudáveis.

Soluções inovadoras que melhoram a qualidade de vida das pessoas

Entre os vários exemplos de desenvolvimentos da DSM para a indústria de lácteos está a Maxilact®,

uma enzima desenvolvida pela divisão de DFS que auxilia a digestão de produtos lácteos e permite que as pessoas intolerantes à lactose possam usufruir dos benefícios destes alimentos, sem alteração do sabor. Neste meio, vale lembrar que o mercado de produtos lácteos sem lactose está em constante evolução e, nos últimos cinco anos, um de cada dez dos principais produtos lácteos comercializados já é deste tipo de produto, entre leite UHT, iogurte, leite condensado, doce de leite, creme de leite, requeijão, queijos e leite em pó. Apenas na América Latina, por exemplo, foram lançados 165 produtos “zero lactose” em 2015. E, conforme a DSM observa, a tendência é este mercado evolua ainda mais no futuro pelo crescimento da preocupação das pessoas com a saúde e com o bem-estar.

Entre os benefícios da Maxilact® adicionais à satisfação de consumidores intolerantes à lactose no mundo, destaque ainda para a doçura natural deste ingrediente, que permite uma redução de até 20% mp teor de açúcar em todos os produtos lácteos, tornando-os mais saudáveis.

Outra importante inovação da divisão de DFS da DSM para esta indústria é o Delvotest®, da divisão de negócios DFS. Trata-se de um teste para resíduos de antibióticos confiável e de fácil aplicação por fabricantes de laticínios, laboratórios de controle de leite e até produtores rurais. Como a legislação global para controle de antibióticos está cada vez mais rigorosa, este teste proporciona uma confiança em todos os elos da cadeia produtiva ao detectar a mais ampla gama de resíduos de antibióticos tanto em produtos lácteos como em todo o tipo de leite, de vaca, búfala, cabra e de ovelha.

Para os laticínios e para os produtores, a DSM informa que o Delvotest® minimiza os custos decorrentes de possíveis contaminações, como interrupção da produção, descarte de produtos e os custos com testes adicionais. Entre os seus benefícios, estão a realização de testes microbianos rápidos que podem ser usados como complementares ao longo da cadeia produtiva; alta precisão e confiabilidade; detecção de ampla variedade de antibióticos e de resíduos próxima aos padrões internacionais; único teste com alta sensibilidade em relação às tetraciclinas; e a certificação pela AFNOR & AOAC, de segurança alimentar.

DSM – Bright Science. Brighter Living.™

A Royal DSM é uma empresa global baseada na ciência, com atividades nas áreas de saúde, nutrição e materiais. Ao associar suas competências sem igual em Life Sciences e Materials Sciences, a DSM gera prosperidade, progresso ambiental e avanços sociais para criar valor sustentável para todos os envolvidos. A DSM oferece soluções inovadoras que alimentam, protegem e melhoram o desempenho em mercados mundiais como alimentos e suplementos dietéticos, cuidados pessoais, rações, dispositivos médicos, peças automotivas, tintas, componentes elétricos e eletrônicos, proteção da vida, energia alternativa e materiais biológicos. A DSM e suas empresas associadas têm faturamento líquido anual de 10 bilhões de euros, com mais de 25.000 funcionários. As ações da empresa são negociadas na Euronext Amsterdã. Mais informações estão disponíveis

em [www.dsm.com/latam](http://www.dsm.com/latam).

Informações para Imprensa:

Agência Ideal – [www.idealhks.com](http://www.idealhks.com)

Cecília Amaral – 11. 4873-7646 – [cecilia.amaral@idealhks.com](mailto:cecilia.amaral@idealhks.com)

Rodrigo Fonseca – 11. 4873-7940 – [rodrigo.fonseca@idealhks.com](mailto:rodrigo.fonseca@idealhks.com)