

Case: Bebidas lácteas zero lactose e light

O Desafio: Manter o mouthfeel que os clientes conhecem e adoram ao lançar duas novas versões com um perfil nutricional aprimorado.



Ciência

Nosso cliente estava buscando inovação para expandir sua linha de produtos de bebidas lácteas. Sua versão integral da bebida láctea sabor chocolate é amada por muitos consumidores no México e na América Central. No entanto, identificamos uma lacuna no portfólio da marca, uma vez que as tendências estão apontando para alternativas mais saudáveis. Ajudamos a fechar essa lacuna fornecendo duas novas versões: uma sem lactose e outra com redução de gordura, ambas com uma mistura de gorduras animais e vegetais, que ainda atendem às expectativas de *mouthfeel* do produto já existente e se mantêm estabilizadas ao longo do *shelf-life*.

Visão geral do processo

- Trabalhar em parceria com nosso cliente para manter o *mouthfeel* e a estabilização.
- Identificar os desafios técnicos para alcançar os atributos sensoriais esperados pelo cliente.
- Facilitar o processo, com a velocidade sendo um fator crucial para o cliente na entrega.
- Aproveitar nossa expertise em formulação, que foi o fator mais importante ao trabalhar com a equipe do cliente para alcançar a experiência de consumo desejada.

Soluções

A solução que identificamos foi um blend sob medida que combinava hidrocoloides e sais para alcançar o melhor desempenho no processamento UHT. Utilizamos ao máximo nossas capacidades para aproveitar nossas soluções de sistema e manter ambos os produtos estabilizados e com o *mouthfeel* que os consumidores adoravam na versão integral. O blend foi construído para atender aos requisitos específicos do produto e da tecnologia, enquanto reduzia as etapas no processo de fabricação do produto e alcançava o principal objetivo: melhorar o perfil de *mouthfeel* e textura do produto.

Foi nossa expertise técnica e em aplicação, juntamente com nossa capacidade de trabalhar em um ambiente de ritmo acelerado, que nos permitiu acelerar o processo de inovação e entregar os melhores resultados em comparação com outros dois concorrentes.

Visão geral dos ingredientes

- Estabilizadores e Sistemas Funcionais Tate & Lyle - Nossas soluções de estabilização sob medida ajudam a levar novos produtos alimentícios ao mercado de forma rápida e bem-sucedida. Utilizando modelagem detalhada para criar sistemas personalizados, fornecemos ingredientes funcionais que definem a textura, viscosidade e consistência, mantendo os produtos estáveis ao longo de todo o *shelf-life*.

Sociedade

Pessoas ao redor do mundo estão em busca de alternativas mais saudáveis para seus produtos favoritos. Nosso cliente conseguiu perceber a lacuna em seu portfólio e nos procurou para encontrar a melhor solução. Temos um profundo conhecimento de mercado e técnico e conseguimos trabalhar de forma rápida e próxima com eles para criar uma alternativa melhor para aqueles que a desejam, sem sacrificar o sabor, a textura e a experiência geral de consumo, e nos tornamos o parceiro de escolha para esse projeto incrível. Mais uma vez, fomos capazes de Transformar Vidas Através da Ciência dos Alimentos.

Insight do consumidor

- Consumidores mexicanos estão focados em levar um estilo de vida equilibrado.¹
- 61% dos consumidores no México compram bebidas lácteas saborizadas uma vez por mês ou mais.¹
- 23% dos mexicanos têm mais probabilidade de comprar um leite saborizado se ele tiver uma alegação de baixo/nenhum/reduzido teor de gordura e 24% têm mais probabilidade de comprar se tiver uma alegação de baixo/nenhum/reduzido teor calórico.¹
- Em toda a LATAM, 43% dos consumidores consideram "Sem Gordura" um fator chave de compra e 41% dizem o mesmo em relação à alegação "Baixo Teor de Gordura".²

Referências:

¹ Global Ingredient Tracker, Mexico, 2024.

² Food and Drink Formulation Preferences Global Data 2022.