

A Universidade do Estado do Novo México vence competição de novos produtos DMI

Uma equipe de estudantes de alimentos da Universidade do Estado do Novo México (NMSU) ficou em primeiro lugar no concurso nacional de novos produtos lácteos da Dairy Management Inc. (DMI) com Nuestro Corazón – um lanche com 80% de lácteos.

Os juízes de todas as indústrias de laticínios selecionaram a equipe da NMSU por ter encontrado a melhor solução para o desafio deste ano: um produto com elevado teor de laticínios, que fosse ao encontro da demanda dos consumidores por saúde cardiovascular e controle de peso.

O produto vencedor, Nuestro Corazón, é um lanche que combina produtos lácteos nutritivos com praticidade.

Cada pacote de biscoitos cheddar e muçarela, rico em proteínas, é associado com pastas de iogurte greco de sabores variados como: chimichurri, harissa e doce de leite. Uma única porção contém mais de 79% de laticínios e fornece 20% do valor diário recomendado de proteína.

Os alunos disseram que Nuestro Corazón foi desenvolvido para dar suporte à manutenção muscular, controle de peso e bem-estar cardiovascular, tornando-se ideal para quem está sempre em movimento.

Os membros da equipe, Alejandro Schutte, Andrea Soler, Ashley Medina, Jasmine Arreola e Joy Agbawodike receberam o Prêmio Platinum de Inovação Láctea da DMI e US\$ 10.000 durante o encontro anual da Associação Americana de Ciência dos Laticínios em Louisville, Kentucky.

“Nunca tinha visto um pacote de lanche como o nosso que abrange benefícios para a saúde e bem-estar com elevado valor nutricional”, disse Soler. “Durante a avaliação sensorial, os participantes não perceberam, inicialmente, que era um produto

saudável. Mas quando dissemos a eles que era rico em proteínas e cálcio e que contribuía para a saúde do coração, o interesse em adquiri-los aumentou consideravelmente”.

“A parte mais interessante foi formular o produto – considerando o prazo de validade, a textura, estabilidade dos ingredientes e otimização da receita. Isso nos deu uma noção real de como é trabalhar na indústria de alimentos. Desenvolvemos um produto a partir do zero, da concepção ao teste sensorial. Há muito potencial nos laticínios”, acrescentou Agbawodike.

A DMI organiza, anualmente, a competição de novos produtos, desde 2012, para incentivar a inovação entre os cientistas de alimentos emergentes e oferece aos estudantes experiência prática no desenvolvimento de produtos. Cada ano estabelecem um tema que acompanha a tendência dos consumidores e apoia estratégias para engajar as novas gerações, particularmente a Geração Z, que valoriza alimentos promotores da saúde e do bem-estar.

[Acesse aqui a matéria na íntegra.](#)

Fonte: Dairy Industries – Tradução livre: www.terraviva.com.br