

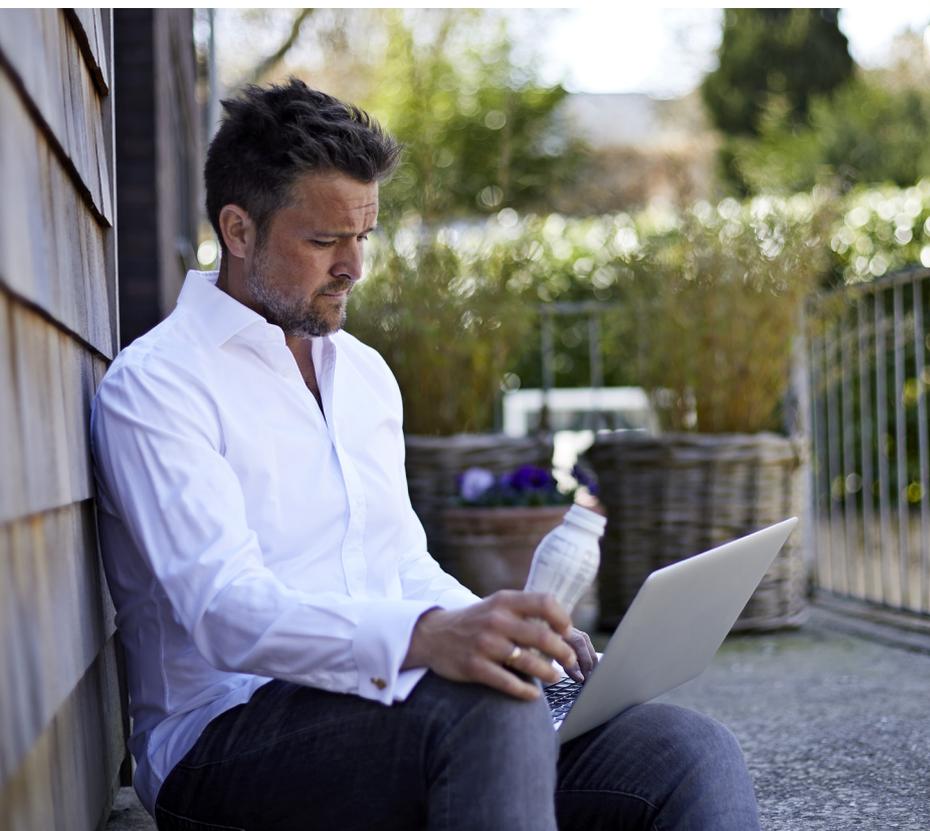
健康生活 轻松选择

均衡代餐解决方案



三款灵活的解决方案，满足健康生活方式的需求

三分之一的消费者对代餐饮品极其或非常感兴趣¹



四分之一的消费者每周一次或多次享用代餐饮品¹

轻松生活——以更健康的方式

当今的体重管理市场已经从断食减肥计划转向更全面的、以健康为导向的方法，着重于生活方式的逐渐改变。这一趋势使以蛋白棒、奶昔粉或即饮饮料形式消费的代餐产品成为了创新的焦点。

成功的组合

流行的代餐产品强调良好的口感、天然的成分、低糖和高蛋白质含量²。研究³表明，对于忙碌的消费者来说，包括代餐产品在内的饮食可能有助于维持或减轻体重。

高品质蛋白质的表现

乳清蛋白和酪蛋白是作为代餐最受欢迎的且具有科学依据的蛋白源⁴。这两种成分都是极易消化的蛋白质，富含必需氨基酸⁵。乳清蛋白可以更快地被吸收至血液中，而酪蛋白则需要较长时间才能消化。此外，在蛋白棒或奶昔中混合这两种成分有助于获得快速且持久的饱腹感。

包装上可宣称⁶



高蛋白



支持维持体重*



支持减轻体重*



为不同生活方式的消费者提供灵活选择

我们开发出三款可尽情享用的便利的蛋白质解决方案，均符合代餐要求，同时为食品制造商提供了最大的灵活性。

现在，消费者而无需花费时间来准备食物，便可在美味的产品中获得所需的所有营养成分：碳水化合物、蛋白质、纤维和脂肪，以及丰富的必需维生素和矿物质。这些营养成分可以便利的形式获取，适合消费者忙碌的生活方式。

四分之一的消费者表示他们每周至少一次食用代餐棒¹

三款均衡代餐产品应用

即饮饮料 (RTD)

- 100%天然胶束酪蛋白分离物 (MCI)，热稳定性高
- 慢消化蛋白质，提供持久饱腹感
- 蛋白质含量高的同时亦可保持低而稳定的粘度
- 中性口味，易于调味

蛋白质强化奶昔

- 将慢消化酪蛋白和快速吸收的乳清的相混合
- 泡沫细腻
- 中性口味，易于调味

高蛋白棒

- 将酪蛋白和乳清蛋白相混合，打造最佳质地和饱腹感
- 营养丰富，小巧的便携形式
- 可在整个保质期内保持柔软的质地

究竟什么是代餐产品？

代餐产品通过减少选择、控制饮食量，并在低热量摄入下提供饱腹感来促进减肥。

国际食品法典标准181-1991**:

- 每餐所含能量须为200千卡（840千焦）至400千卡（1670千焦），欧盟标准为200-250千卡。
- 脂肪含量必须小于产品总有效能量的30%，其中至少3%来自亚油酸（以甘油酯的形式）
- 蛋白质含量必须为总能量的25%-50%，蛋白质质量应相当于鸡蛋或牛奶所含的蛋白质。
- 餐中应提供至少30%的维生素和矿物质营养参考值（例外情况适用）。

每天使用一次代餐产品来代替一餐，可以让制造商宣传产品可以在减重之后维持体重的益处，而每天使用两次可以支持减轻体重的宣称。

* 每天使用一次代餐产品代替限制能量的一餐，能够有助于减肥后保持体重，而每天使用两次代餐产品，则可以达到减肥效果。

** CODEX标准在各个国家/地区的实施中会有所不同。

参考文献:

1. HealthFocus® International 2020 International Trend Study
2. New Nutrition Business, 2020
3. - Mellor et al. J Hum Nutr Diet. 2014 Aug;27(4):377-83. Weight loss in a UK commercial all meal provision study: a randomised controlled trial
- Ard et al. Obesity. 2019 Jan;27(1):22-29. Effectiveness of a Total Meal Replacement Program (OPTIFAST Program) on Weight Loss: Results from the OPTIWIN Study
- Leader et al. Obesity. 2013 Feb;21(2):251-3. How best to use partial meal replacement in managing overweight or obese patients with poorly controlled type 2 diabetes
- König et al. Nutrition. Nov-Dec 2014;30(11-12):1306-9. A meal replacement regimen improves blood glucose levels in prediabetic healthy individuals with impaired fasting glucose
4. Innova Database, 2021
5. Dangin, M., Guillet, C., Garcia-Rodenas, C., Gachon, P., Bouteloup-Demange, C., Reiffers-Magnani, K., Fauquant, J., Ballèvre, O., & Beaufrière, B. (2003). The rate of protein digestion affects protein gain differently during aging in humans. *The Journal of Physiology*, 549(Pt 2), 635–644.
6. Commission Directive 96/8/EC, 2007/29/EC



本文所含信息的所有权利均属Arla Foods Ingredients Group P/S专有。该信息不适用于最终消费者。据我们所知，本市场营销材料所含信息可靠，且仅可作为信息来源。本文所含陈述不可作为侵犯任何专利或许可权的许可。用户须根据其特定用途自行对产品进行评估，包括是否易于操作，是否遵守适用的监管机构规定及符合相关的食品法规。本文不作任何明示或暗示的保证。

欲了解更多信息，请登录官网www.arlafoodsingredients.cn 或发送邮件至health@arlafoods.com 与我们联系。