

提升乳清的价值

健康、美味、浓郁——升级改造酸乳清，打造创新零食



越来越多关注可持续发展的消费者希望他们的选择能让我们生活的环境有所不同。乳制品制造商现在可以通过将富含营养的副产物转化为美味、营养丰富的零食来满足这一需求。

酸乳清是生产希腊酸奶及其他滤清乳制品的副产物。过去几十年，数百万吨酸乳清被加工为动物饲料或者用来生产沼气，或喷洒于农田。

然而，酸乳清是富含营养的宝贵原材料。

在阿拉食品原料，我们开发了采用高品质Nutrilac®乳清蛋白的创造性方案，重新利用这些营养成分。我们为饮料、酸奶和甜点提供的配方均适合在标准乳制品生产线上加工。

您是否也意识到这一营养副产品的价值？与我们联系，共同构建可持续发展的业务，为消费者提供更多可持续的选择。



由至少50%酸乳清制成



含有高品质蛋白质



乳钙来源



浓郁的奶油口感



细腻稳定的粘度

升级与创新

感受Nutrilac® ProteinBoost的力量

将酸乳清重新应用于丝滑的乳制品零食中，需要一种能够耐受低pH值、高温加工和常温储存的解决方案。Nutrilac® ProteinBoost 系列应运而生，具备卓越的功能性。

除了出色的功能性，我们的专利微粒化乳清蛋白还提供高品质蛋白质的全面营养成分。

当您选择 Nutrilac® ProteinBoost 将酸乳清副产物升级为新产品时，您将获得一种完全蛋白质来源，富含必需氨基酸和支链氨基酸。

- 专利微粒化乳清蛋白
- 高DIAAS评分的完全蛋白质来源
- 加工工艺包容性
- 稳定的感官品质



提升品牌价值，弥合价值与行动之间的差距。*

81%

的消费者在乳制品领域具备可持续消费意识

20%

的消费者在购买乳制品时积极调整自己的消费行为，以支持可持续发展

通过升级改造酸乳清等副产物，品牌不仅能够实现积极的转变还有助于保护地球，同时为企业创造了新的机遇

*Kantar Sustainability Index 2023: European consumer survey

消费者无法单靠自身弥合价值与行动之间的差距。*

47%

的消费者认为公司/品牌在应对环境问题中发挥着重要作用

25%

的消费者相信这些公司/品牌正在积极采取措施来解决环境挑战



我们可提供：样品、配方、应用支持

联系方式 afi_china@arlafoods.com

丹麦阿拉食品原料集团
(Arla Foods Ingredients Group P/S)
中国办事处：北京市朝阳区东三环北路27号楼 嘉铭中心B座701室
www.arlafoodsingredients.cn

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。本文所含信息不可作为使用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是否符合相关的食品法规。本文不作任何明示或暗示的保证。

arla
foods
ingredients
powering nutrition together

