

营养均衡的代餐 解决方案



轻松生活，健康新方式

如今，体重管理市场已逐渐从追求快速减重的极端节食模式，转向更全面、以健康为核心的管理方式，倡导循序渐进调整生活习惯。在这一趋势下，蛋白棒、冲调型代餐饮品、即饮饮品(RTD)等各类代餐产品，正成为产品创新的重要方向。

黄金搭配，爆款标配

市面上受欢迎的代餐产品，通常兼具良好口感、低糖、高蛋白三大优势。多项临床研究证实，日常饮食搭配代餐食品，可能有助于体重维持或减重^{1,2,3}。

高性能优质蛋白

消费者对天然高品质蛋白的需求持续上涨，乳清蛋白与酪蛋白仍是代餐产品创新的核心原料。二者消化吸收率高，富含必需氨基酸，临床证实可促进蛋白质合成⁴。乳清蛋白吸收速度更快，能快速进入血液发挥作用；酪蛋白消化周期更长，饱腹感更持久。将两者复配应用于蛋白棒或代餐粉，可打造长效饱腹的优质配方。

代餐正成为日常 高蛋白营养选择



灵活选择，满足不同生活方式需求

阿拉食品原料推出多款适配代餐标准的蛋白原料，为食品厂商提供充足配方灵活度。

消费者无需花费时间准备正餐，就能通过美味的代餐产品摄入所需营养，包括碳水、蛋白质、膳食纤维、脂肪，以及丰富的必需维生素与矿物质。多样化的便捷产品形式，也更契合现代消费者快节奏的生活方式。

即饮饮品(RTD)

- 高蛋白配方，加工稳定性优异
- 长效提升饱腹感，均衡营养供给
- 高蛋白添加量下，仍能维持顺滑适口的饮用质地
- 基底风味干净清淡，可灵活开发多种口味

高蛋白棒

- 优化蛋白棒配方，口感优良、饱腹感持久
- 营养密度高，便于随身携带、随时食用
- 全保质期内保持柔软适口的咀嚼口感

高蛋白奶昔

- 复配蛋白配比，兼顾即时供能与长效营养
- 低起泡特性，冲调顺滑，饮用体验佳
- 中性风味基底，适配丰富口味开发



代餐产品是什么？

代餐通过简化饮食选择、控制摄入量，并在较低能量摄入的情况下提供饱腹感，用于体重管理方案。

国际食品法典标准 CODEX STAN 181-1991*:

- 单份热量：200千卡(840千焦)~400千卡(1670千焦)； 欧盟地区标准为200-250千卡/份
- 脂肪含量：不超过产品总供能占比30%，其中亚油酸(甘油酯形态) 占比不低于3%
- 蛋白质含量：占总供能25%-50%，蛋白质品质需等同于鸡蛋蛋白或牛奶蛋白
- 维生素与矿物质：单份代餐至少提供各类营养素参考值的30%(存在特殊豁免情形)

在欧盟与美国市场，每日一餐代餐可用于宣传减重后维持体重相关功效；若要标注辅助减重的营养声称，则需每日以两餐代餐替代正餐。

*各国落地执行食品法典标准存在细则差异。

1. 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

2. 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

3. 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 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.

4. 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.

想了解更多信息，请访问官网www.arlafoodsingredients.cn，或扫描二维码联系我们



阿拉食品原料
官方微信

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

本文件所载全部信息均为阿拉食品原料集团(Arla Foods Ingredients Group P/S)的专有保密资料，未经事先书面许可，不得泄露或利用。本信息非面向终端消费者提供。据我方所知，本信息内容真实可靠，仅供参考使用。文中所有陈述不构成任何专利或授权许可的使用依据。接收方应自行评估产品是否符合特定用途，包括但不限于专利实施自由、符合相关监管机构要求及适用的食品法规。不作任何明示或暗示的保证。

arla
foods
ingredients
powering nutrition together

