

来自SKYR酸奶的健康味道

三大挑战

- 1 新设备/资本支出成本高昂
- 2 对产品创新的持续需求
- 3 满足消费者对蛋白质的需要



Arla Foods Ingredients

Discovering the wonders of whey



以北欧传统乳制品为基础，制作一款满足中国创新需求的产品

传统的冰岛式skyr是一种口感温和的发酵乳制品，蛋白质含量高，脂肪含量低。在冰岛消费了数百年的skyr，如今有可能成为中国下一个乳制品大趋势。

原因一是中国消费者对高品质的乳制品体验的需求日益增长，另一方面您需要用创新的新产品来满足这种需求。Skyr是一个理想的全面解决方案。

您只需要一条标准的酸奶生产线。再加上Nutrilac®功能性蛋白，以及来自阿拉食品原料公司的技术支持，您就已经做好了全部准备，制作出一种含有10%蛋白质，1.5%脂肪，标签清洁的北欧式skyr酸奶。

我们开发出了适合我们高效率高产率工艺的Nutrilac®蛋白。最终的结果是能让追求健康的消费者100%满意，且无比顺滑的skyr。

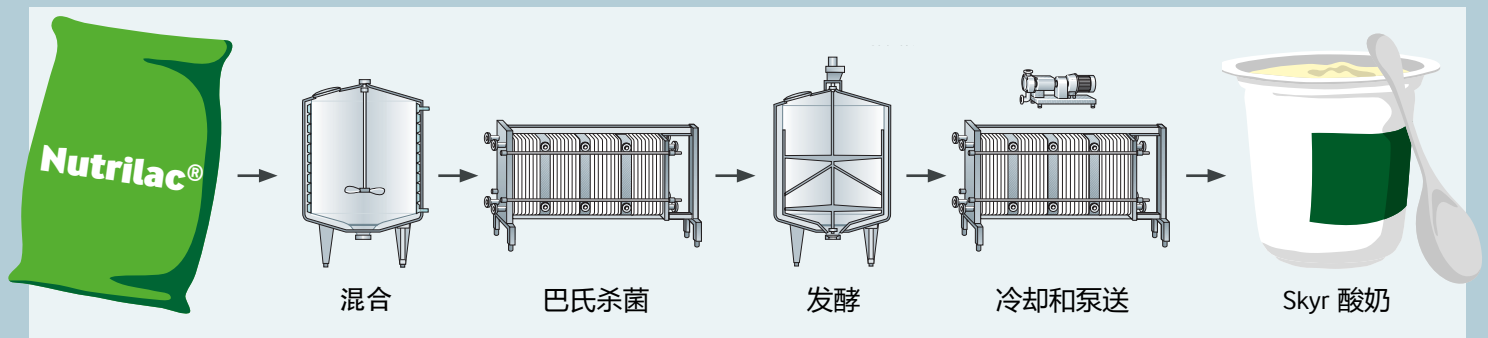
给您带来什么好处？

您的业务	您的产品	我们的原料
扩展您乳制品产品范围的大好机会	丝般顺滑的质地	Nutrilac® YO-8125
可吸引向往营养健康且能饱腹的食品的消费群体	高蛋白质含量	
无需资本支出	清洁标签	
	低脂肪	

简单的工艺最少的投资

我们已经开发出适合我们高产出率生产工艺的 Nutrilac® YO-8125 乳蛋白，可以直接应用于标准酸奶生产线。这样，无需 skyr 传统生产的分离步骤，也不

需昂贵的细化设备，就可以轻松制作出纯正的高蛋白 skyr。在发酵步骤后添加一个简单的过滤器，即可确保您的产品拥有丝般顺滑的质地。



高感官享受

使用 Nutrilac® YO-8125，您可以增加蛋白含量至 10% 都不会出现工艺问题。应用测试表明，最终的 skyr 具有光泽、奶油丝滑的外观，符合消费者的喜好。



我们提供：样品、配方、应用支持

如需联系我们，请发送邮件至 yanyan.li@arlafoods.com 或拨打 +86 10 66001580

阿拉食品原料贸易（北京）有限公司
中国北京市西城区西直门南大街2号成铭大厦C座1103室
邮编：100035

www.arlafoodsingredients.com

免责声明
本文所包含信息的所有权利均归属于 Arla Foods Ingredients P/S。信息均为保密信息，在未事先获得书面同意前不得向第三方透露或被用户开发。本文所包含声明不对任何专利或许可权利构成侵犯许可。本文所包含信息均是据我们所知最为可靠的信息。所给出的细节仅作为信息来源。用户应对产品进行评估，以确定其是否适应用户自己的特殊目的，以及是否符合相关食品法规。本文不作任何明示或暗示担保。

Arla Foods Ingredients

Discovering the wonders of whey

