

清洁标签 常温酸奶

三大挑战

- 1 差异化产品
- 2 清洁标签, 无添加剂
- 3 常温储存保持品质稳定



Arla Foods Ingredients

Discovering the wonders of whey



Nutrilac®乳清蛋白让非冷藏酸奶实现全天然配料的出色品质

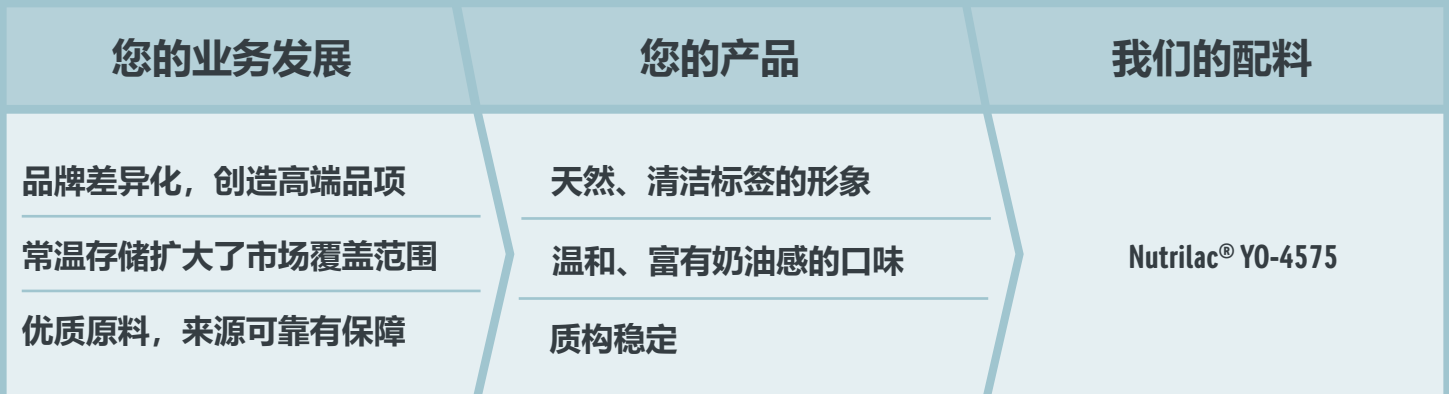
中国人对酸奶的喜爱程度达到了新高度。截至2019年的前五年里，酸奶市值增长飙升78%，大约每五个上市酸奶中就有一个属于常温类别¹。与此同时，中国消费者对贴上天然标签的优质酸奶表现出浓厚的兴趣。

对于制造商来说，将“常温”和“优质”结合起来是打开新市场的重要机会。一个可能的方法是采用具有自然健康形象的原料，打造简单天然的配方。在Arla Foods Ingredients，我们以此为基础研发了

一种常温搅拌型酸奶配方。丝滑、稳定，完全不含任何添加剂或防腐剂，在添加不同风味之前该配方仅含五种成分。

我们的乳清蛋白解决方案Nutrilac®YO-4575为关键成分。取自斯堪的纳维亚奶牛的牛奶，可在六个月的保质期内保持常温酸奶的优良感官品质——完美的自然选择。

为您创造哪些效益?



保质期稳定性

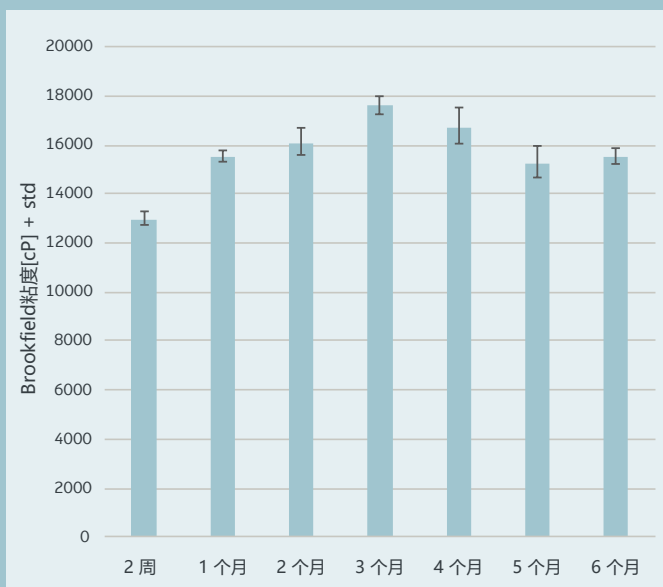


图1 Nutrilac®YO-4575 酸奶保质期研究

在应用试验中, 我们的Nutrilac®YO-4575常温搅拌型酸奶配方在保质期内未出现分层。在25°C下储存两周至一个月时, 粘度略有增加, 之后稳定下来, 直至六个月几乎没有进一步变化。

感官分析

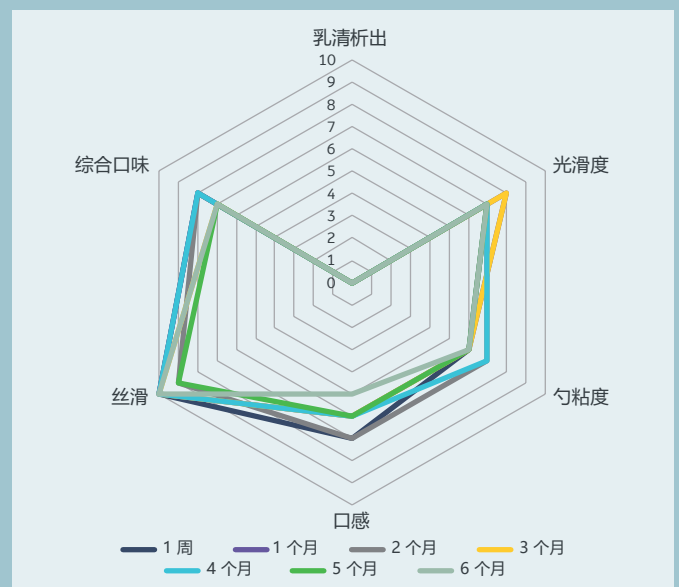


图2 Nutrilac®YO-4575 酸奶感官分析

感官评估小组在六个月内对Nutrilac®YO-4575搅拌型酸奶的关键质量特性进行了评估。在整个试验过程中, 所有参数得分非常稳定。

可向我们获取: 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

阿尔拉食品原料贸易(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
本文件所有信息解释权归Arla Foods Ingredients P/S所有。机密信息, 未经事先书面同意, 不得披露给第三方或被用户利用。此声明不作为任何侵犯专利权或许可权的依据。经核实, 上述信息可靠。所提供的细节仅可作为信息来源。用户应评估产品, 以确定其是否适合用户自己的特定用途和是否符合相关食品法规。不作明示或默示承诺。



Arla Foods Ingredients
Discovering the wonders of whey