

探索宜瑞安的“米能量”

# 拥有优异质构稳定性的 清洁标签产品



## NOVATION™ 米淀粉系列产品介绍

米作为主食在消费者中具有广泛的熟悉度和可识别度，我们的特色米配料可以帮助您创造出消费者欢迎的高品质享受型的清洁标签产品。

CLEAN & SIMPLE™ 

Ingredion  
**idea labs**™   
IDEAS TO SOLUTIONS

## 优异的质构表现

### NOVATION™ 8300 和 NOVATION™ 8600 米淀粉

当推出一款新产品时，如何实现完美质构都是关键因素。

现在有了宜瑞安 NOVATION™ 8300 和 NOVATION™ 8600 糯米淀粉，可以为您的产品实现清洁标签的同时，带来非凡的天然、美味、具有浓郁醇厚特征的享受型质构。

### 满足消费者对于清洁标签的需求

根据最新的调研<sup>[1]</sup>显示，消费者对于以米为原料的配料有着较高的认知度，80%的消费者可以接受以米为原料的配料。

NOVATION™8300 和 NOVATION™8600以糯米为原料，更为消费者更青睐和信任，可以帮助生产商应对日益增长的清洁标签市场需求。

来源：[1]Global consumer research-conducted by MMR Research Worldwide



更多相关信息，请咨询 **Ingredion** 宜瑞安专家  
t: +86 21 3774 0066 | w: [www.ingredion.cn](http://www.ingredion.cn)

宜瑞安食品配料有限公司  
中国上海松江工业区华铁路450号  
上海 201600, 中国

上述信息仅用于参考、调查和独立验证。是否及如何使用此信息取决于您个人。Ingredion集团公司及其子公司不对上述信息的准确性和完整性，以及集团产品是否适合您的特定用途做担保。此外，对非侵权、可售性和适用于任何特殊目的，在此不提供任何明示或默示保证。Ingredion集团公司及其子公司对上述行为（非侵权、可售性和适用于任何特殊目的）导致的或与之有关的责任或损失不予负责。上述INGREDION, TEXTAID®等标识及图案均为Ingredion集团公司所有，由宜瑞安食品配料有限公司在中国地区使用，保留一切权利。版权所有© 2018。

NOVATION™ 8300 和 NOVATION™ 8600 米淀粉可适用于：

乳制品果酱

酸奶& 乳制品甜点

汤& 酱料

肉制品

婴儿食品

即食餐

### 宜瑞安米淀粉帮您创造更美味的食物

#### 特征：

- 糯米为原料
- 优异 (NOVATION™ 8300) 或良好 (NOVATION™ 8600) 的工艺耐受性
- 无麸质
- 天然更小的颗粒度
- 标签标识为米淀粉
- 不会改变终产品的风味和色泽

#### 益处：

- 货架期内优异的质构稳定性
- 打造丝滑细腻的享受质构
- 实现消费者更欢迎的清洁标签
- 实现从变性淀粉到清洁标签产品的简易转换
- 适用于一些具有挑战性的应用（例如在常温、冷藏冷冻条件下储存的固形物或高蛋白食物）
- 提供比蜡质玉米或木薯方案更好的货架稳定性



Ingredion.