

已解决的应用挑战： 长保质期的咸味酱料应用

在不影响产品稳定性的前提下 研发清洁标签产品

i2S

CLEAN & SIMPLE™

客户需求： 一家领先的酱料制造商，希望推出一款清洁标签的蚝油酱，以满足消费者对清洁标签产品和酱料高端化的需求。

应用挑战： 咸味调味酱中通常通过添加化学变性淀粉和胶体，以提升调味酱的粘度和货架稳定性。为了将现有配方调整为清洁标签配方，需要将调味酱中的化学变性淀粉替换为具有相同性能的清洁标签淀粉。

解决方案： 宜瑞安建议使用 NOVATION® Lumina 0100，这是一款功能性天然淀粉，其可承受高强度的加工，也能够为酱料产品提供所需的粘度和出色的货架稳定性，同时又不影响酱料产品的风味和颜色。

应用结果： 在相同的用量和加工条件下，使用 NOVATION® Lumina 0100 功能性天然淀粉代替调味酱中的化学变性淀粉。凭借其出色的加工耐受性和稳定性，NOVATION® Lumina 0100 功能性天然淀粉能够提供与化学变性淀粉相似的黏度、质构和货架稳定性。

方案特色： NOVATION® Lumina 0100 功能性天然淀粉能够帮助食品制造商开发清洁标签产品，同时不会影响产品的质构、风味、颜色和稳定性。我们利用我们的专长，帮助食品制造商缩短产品开发时间，推出满足消费者需求的产品，在竞争激烈的食品市场中取得成功。



让我们帮助您解决最棘手的配方挑战，现在访问 ingredion.cn 了解详细信息。

Ingredion
idea labs®
IDEAS TO SOLUTIONS

Find ideas to solutions
ingredion.cn | t: +86 21 3774 0066



Ingredion®

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
T: +86 21 3774 0066

上述信息仅用于参考、调查和独立验证。是否及怎样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、INGREDION IDEA LABS 和 NOVATION® 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 ©2020。