

已解决的应用挑战：

为酸奶应用提供适当的粘度和稳定性

为消费者提供他们想要的 清洁标签酸奶

i2S

CLEAN & SIMPLE™

客户需求： 2018 年，在亚太地区销售的酸奶中有 30% 被列为清洁标签酸奶。¹ 为满足消费者对清洁标签酸奶的需求，一家知名的乳制品公司希望推出一系列新的清洁标签常温酸奶。

应用挑战： 常温酸奶中通常通过添加化学改性淀粉以及胶体，以提供适当的粘度和质构稳定性，防止析水。打造一款清洁标签常温酸奶产品时主要的挑战是必须在不影响品质和质构稳定性的前提下，用天然功能性淀粉来代替化学变性淀粉和胶体。

解决方案： 宜瑞安推荐使用 NOVATION® Lumina 0100 进行配方，这是一款功能性天然淀粉，其具有中等至较高的加工耐受性，同时也能提供产品所需的粘度和光滑质地，并具有出色的冻融和货架稳定性，不会影响乳制品的奶香风味和清淡颜色。

应用结果： NOVATION® Lumina 0100 功能性天然淀粉能够承受常温酸奶制造过程中的高剪切加工强度，并为常温酸奶提供所需的粘度、丝滑口感和清爽的风味，同时确保常温酸奶在货架期的稳定性，防止析水。

方案特色： NOVATION® Lumina 0100 功能性天然淀粉非常适合乳制品应用，例如常温酸奶。它具有较高的加工耐受性，可承受加工制造中的高强度剪切加工，保证在货架期的产品粘度。NOVATION® Lumina 0100 功能性天然淀粉不会影响酸奶原本的奶香风味或清淡颜色。

¹ 资料来源：INNOVA 数据库

Ingredion
idea labs®
IDEAS TO SOLUTIONS

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



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®

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。