

让日常食品更有营养

Hi-MAIZE™ 抗性淀粉不只是 膳食纤维和碳水化合物



均衡的饮食对于健康和幸福至关重要。消费者明白这一点,但尽管他们想要选择健康的食品,实际上却并不那么容易做到。即使他们经常看到听到关于糖尿病发病率不断上升和肥胖引起慢性疾病的报道。

虽然他们积极寻找更加健康,公认有健康益处的食品,但他们仍然热爱美味和方便,想达到一个营养和享受之间的完美平衡。Hi-MAIZE™抗性淀粉让食品制造企业更容易达到这种平衡,为每一口食物增加膳食纤维和营养成分.....而不会改变口感和味道,这是消费者所爱的。

HI-MAIZE™抗性淀粉

HI-MAIZE™抗性淀粉采用天然富含直链淀粉和抗性淀粉的传统杂交玉米加工而成,能够在无形之中增加各种食品的纤维和抗性淀粉含量。世界各地超市货架上的各种食品中都含有它,包括面包、面条、方便面、零食和早餐谷物。

为了加工HI-MAIZE™,玉米粒被研磨成极细的粉末,甚至无法看到或感知,HI-MAIZE™抗性淀粉资格符合官方AOAC方法985.29和991.43对于标签用膳食纤维的规定。

对健康的益处

许多公共卫生机构,包括世界卫生组织、美国国家科学院、欧洲食品安全局及澳大利亚国家卫生和医学研究理事会(NHMRC)都认可抗性淀粉是一种有益的碳水化合物。

很多科学证据,包括超过350项已公开研究报告,都证明了由高直链淀粉玉米组成的天然HI-MAIZE™具有引人注目的健康优势。

这包括以下益处:

消化系统健康

能量管理和饱腹感

血糖管理

帮助消费者提高抗性淀粉摄入量

HI-MAIZE™更容易帮助消费者提高他们的纤维和抗性淀粉摄入量,无需更改他们的饮食。它为制造商提供了一种简单、自然的方式来增加产品附加值,甚至超过一般膳食纤维有关的好处。

多年来的商业成功表明,在包装上添加HI-MAIZE™标志有助于实现更好的差异化,更清晰地传达健康讯息,便于消费者发现有价值的健康益处。



有吸引力的应用

HI-MAIZE™抗性淀粉用途广泛,便于食品公司使用。HI-MAIZE™为自然白色,无味,颗粒小,不会改变消费者喜欢的食品的味道或口感。

在很多配方中,简单代替食品中的部分或全部面粉,就能从而改善食品的口感和味道,并带来膳食纤维的益处。

HI-MAIZE™抗性淀粉的理想应用包括:

- 面包和面点
- 液体早餐
- 营养棒
- 饼干和曲奇
- 早餐谷物
- 面食和面条
- 切片烘焙点心和饼干
- 冲调食品
- 汤和即食食品
- 浓缩饮料

上述信息仅供贵方考虑、调查和独立验证。是否及如何使用该信息由贵方决定。

Ingredion集团公司对于以上所载信息的准确性或完整性或其任何产品针对贵方具体用途的适用性不作任何保证。

此外,特此排除一切明示或默示的有关不侵权、适销性或适合特定用途的保证。

Ingredion集团公司对于因任何上述事项产生的或与之相关的任何责任或损害不予负责。

REFERENCES:

1. Carbohydrates in Human Nutrition Joint FAO / WHO Expert Consultation in Human Nutrition, April 1997.
2. World Health Organisation (2003) "Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases" WHO Technical Report Series 916.
3. Topping D & Clifton P. (2001) Short Chain Fatty Acids and Human Colonic Function: Roles of Resistant Starch and Non-starch Polysaccharides, Physiological Reviews Vol 81, 1031-1064.

For more detailed references and information, see: apac.ingredion.com/HiMaize

上述产品商标、INGREDION标识及图案均为Ingredion公司集团所有的商标,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©2015。

+86 21 3774 0066



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions..