

优化烘焙零食质构

质构创新， 满足更多零食场景消费



使用PRECISA™ Crisp系列产品，您也能制作出
质构独特、符合所需功能性的烘焙零食

如何为消费者带来为他们所喜爱、感觉美妙、符合口感需求的烘焙产品。试想一下，各类小食质构各异，从酥脆易嚼到硬脆耐嚼。现在，宜瑞安Idea Labs™ 创新中心的专家们准备好了您所需要的各种创新质构解决方案。PRECISA™ Crisp系列产品不仅能优化产品质构，还能改进面团粘结性和压延性，减少产品破碎率，并最终实现成本节约。

SENSORY EXPERIENCE™ 

Ingredient
idea labs 
IDEAS TO SOLUTIONS

打造您的 专属质构

在不同时刻，人们对口感有着不同的需求。早上，消费者喜欢提神醒脑的带馅料糕点，睡前则偏爱清淡口味零食。何不在各个不同场合为消费者提供不同口感的零食呢？用PRECISA™ Crisp系列产品转换零食质地，打造独特的感官体验，迎合消费者的各种偏好。选择权在您。

- 打造从酥脆到硬脆的多种质构
- 改进面团粘结性和压延性
- 控制产品膨胀度
- 减少碎裂，提升薯片完整度
- 保持面团中水分含量



PRECISA™ Crisp系列产品，打造烘焙零食的丰富质构

根据客户的同偏好，尝试各种令人激动的全新质构。

	BAKA SNAK	PRECISA™ Crisp 930	PRECISA™ Crisp 330	QUIK-Tex 2970	PRECISA™ Crisp 151
标签声明	食品用改性淀粉	玉米及西米淀粉	玉米淀粉	食品用改性淀粉	食品用改性淀粉
延展性	✓	✓	✓	✓	✓
压片性	✓	✓	✓	✓	✓
减少破碎			✓		✓
酥脆质构	✓		✓		
硬脆/响脆质构		✓			✓

与我们的零食及质构专家取得联系

探索如何用PRECISA™ Crisp系列产品优化烘焙零食的质构



感官体验创新

请和我们聊一聊质构方面您所面临的下一个挑战

t: +86 21 3774 0066 | w: www.ingredion.cn



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