

配制低糖水果酸奶
最上乘的自然甜味

人们都希望过上充实而健康的生活，大多数人都在尽量做到：定期锻炼、吃“健康食品”和限制摄入”垃圾食品“。事实上，超过60%的美国人相信，他们可以通过明智地选择食物来掌控自己未来的健康。为了保持健康，有超过55%的美国人试图限制糖分摄入，有些人甚至完全避免摄入糖分*。

有超过三分之二的人认为天然的食品是更好的选择**，因此毫无意外地，57%的美国人对高强度甜味剂（HIS）不怀好感。超过60%的人认为源自水果、蔬菜或植物的甜味剂更为健康。实际上，绝大多数美国人都认为理想的甜味剂应具有和糖相似的天然味道，而没有任何余味*。有什么选择能比善意满满的早餐更适合一天的开始？享用健康的早餐——混合了水果和酸奶，当然这是低糖的！

在满足人们对天然和低糖产品不断增长的需求的同时，还要迎合消费者对美味食品的不懈追求，这使得食品行业面临艰巨的挑战。将水果酸奶中部分或全部糖分直接去除可能会使酸奶变得稀薄，缺乏应有的口感和甜度。尽管通过添加HIS可能可以还原甜度，但这种甜味通常和蔗糖不同。结果是，异味、金属余味或苦涩的余味令人无法真正享用更健康的水果酸奶。

天然来源的菊粉和低聚果糖正是食品行业要寻找的答案。使用这些菊苣根纤维作为糖的替代物，能产生消费者所期望的平衡的甜味和令人沉迷的口感，应用于低糖水果酸奶中同样有此效果。

受BENEO委托的消费者研究，由IPSOS(2015)*和国际健康焦点(Health Focus International)(2013)进行研究**。英敏特全球食品和饮料趋势——“由内而外”(2016)***

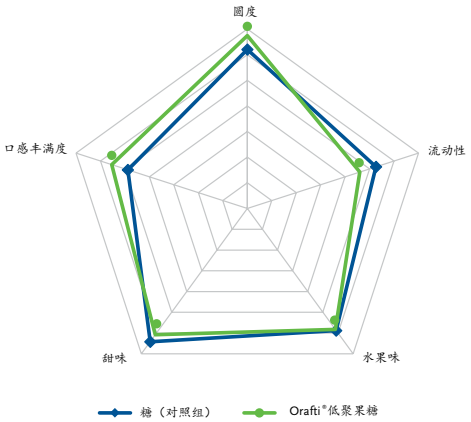
beneo 贝利优
营 养 与 健 康 的 桥 梁

均衡的甜度和更为浓郁的水果味。

由于甜度达到蔗糖的百分之五十五，Orafti®菊粉和低聚果糖在提供了纤维的所有营养益处的同时，还增添了温和均衡的甜味。最重要的是，它们可以很容易地与甜叶菊相结合，从而自然地掩盖其余味。得益于其化学结构，这些膳食纤维有着像蔗糖一样的技术特点，因此是非常合适的天然低糖替代品。

结合低聚果糖、香精和果糖以达到全糖水果酸奶的味道。Orafti®低聚果糖的天然甜味可以增强水果香精在酸奶中的释放；这使得人们实际上无法区分低糖版酸奶和全糖酸奶。此外这种新型酸奶质感厚重、圆度完整，让消费者更加愉快地享用健康的每一勺。水果配料的糖减少可以轻易实现，而不需要调整生产工艺。总体结果：糖分减少，更高的添加糖减少量——外加额外的丰富纤维。

图：像糖一样的水果味和非凡的口感



水果酸奶	全糖版本	低糖版本
半脱脂奶	70.2	71.6
糖分	9.6	0.2
草莓	7.5	7.5
奶油（40%脂肪）	6.8	6.8
Orafti® 低聚果糖	-	5.6
果糖	-	5.0
脱脂奶粉	2.9	2.9
淀粉	0.5	0.5
香精	-	0.08
柠檬酸盐缓冲液	qs	qs

更优质的营养结构：更多纤维——更少糖分。

62%的美国消费者关注于保持消化系统健康，在酸奶配方中简单地添加纤维就能帮助他们。这种益生菊苣根纤维是以天然的方式改善了身体的功能，这一事实使其更具吸引力。最重要的是，人们更加深入地了解了这种饮食对消费者的外表和感觉产生的影响。***

营养 /100g	全糖版本	低糖版本
总糖量	15.1	11.7 (-23%)
添加糖	10.0	6.5 (-35%)
纤维	0.2	3.2

BENEO的技术中心为自然、清洁标签的低糖酸奶开发了高质量的配方，糖分减少了20%和30%。甚至可以轻易地开创对含有Orafti®低聚果糖的“无添加糖”酸奶的开发。 我们的专家热切地希望分享其专业见解。

本文中的信息基于诚意提供且正确真实，但对于该信息的完整性概不承担任何责任/保证。提供此信息的前提是，接收该信息的人士会在使用前自行确定其是否适合自己的使用目的。强烈建议在用于消费者之前，需查询并确保适用所有国家食品法规（例如针对产品述求、与消费者沟通等的法规）。此信息不保证在任何地区供应或使用产品不会侵犯第三方的工业或知识产权，也不能被视为鼓励违反食品的现有专利或法律规定使用我们的产品。

我们竭诚为您服务
contact@beneo.com
www.beneo.cn

敬请关注我们：

beneo 贝利优
营 养 与 健 康 的 桥 梁