

零食吃出更合理的饮食

低糖饼干，纵情享受的许可证。

人们对餐桌上甜食的态度显然发生了变化。过去它被认为是无害的，但现在舆论和众多研究对糖分却持有截然不同的态度…而食品行业正在寻求适应这一变化的方式。然而，简单地去除所有糖分往往与人们对甜味的渴求相冲突。

所有曾严格控制饮食的人都知道，取消所有美味的食物这一策略无法持续长久。相反地，积极的生活方式和适度的自我放松能取得更好的效果：优质的食物、较小的餐量和使用更健康的成分。

有些成分只能用于替代配方中的糖剂量，而另一些成分则可以做到更进一步，为餐桌带来美味的解决方案或是健康的理念。在BENEO，我们为您提供源自菊苣根的Orafti®纤维——它是大自然的秘宝之一，能够保证您的营养均衡。

Orafti®纤维的优点包括：



让零食营养更均衡：
让零食既美味又低糖



有益肠胃健康：
Orafti®纤维有助于消化系统健康



有益人体均衡：
对想让血糖水平更平衡的消费者具有吸引力。Orafti®菊粉和低聚果糖能降低血糖升高的幅度[1]

[1] 制造商可以申请欧洲健康声明（13.5 节）标签。

beneo 贝利优
营 养 与 健 康 的 桥 梁

更优质的营养结构：更多纤维——更少糖分。

Orafti®菊苣根纤维可以将巧克力饼干中的糖含量降低30%，它们含有更多的纤维和更少糖分，从而有助于改善营养状况。所提供的配方含有8%的菊苣根纤维，并声明”富含纤维“，有助于消化系统健康和降低血糖反应。

由于这种饼干配方不含人造甜味剂，这对于减少糖分的解决方案而言，是朝着清洁标签的方向迈出了领先的一步。如图2所示，这些饼干在口感、质感和令人愉快的甜味方面与他们的全糖对等物不相上下，因此可以作为一种美味的享受——允许放纵！

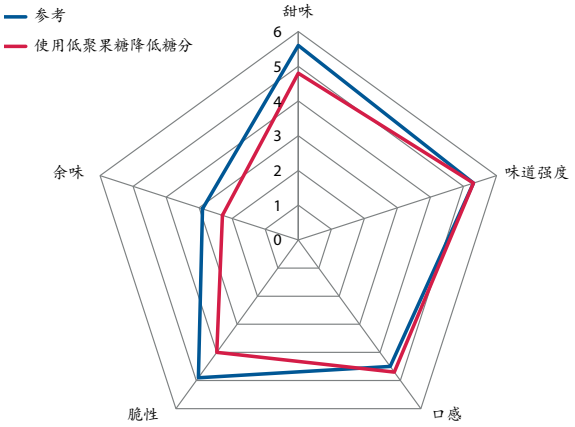
对关注于保持消化系统健康的消费者来说，在配方中简单地用纤维代替一些糖分就能帮助到他们。Orafti®菊粉和Orafti®低聚果糖源自菊苣根纤维，有助于消化系统的健康。最重要的是，人们更加深入地了解了富含纤维的饮食对消费者的外表和感觉产生的影响。

图1：巧克力饼干

配料 (%w/w)	参考	减低糖分
面粉	38	41
脂肪	18	18
糖&糖浆	24	15
巧克力屑	10	10
水*	9	7
Orafti® 低聚果糖	-	8
次要成分（例如乳化剂、膨松剂、盐、香精）	1	1
总计	**100**	**100**
糖（克/100克）	33	23 (-30%)
纤维（克/100克）	2	8 (x4)

[2] 需根据工艺和面粉的类型做出调整。

图2：品尝小组的体验





BENEO的技术中心为自然、清洁标签的低糖烘焙产品开发了高质量的配方，减少了多达30%的糖分并且增加了纤维含量。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

BENEO_factsheet_healthy_biscuit_break_CN_20170201_web