Разработка рецептов фруктовых йогуртов с пониженным содержанием сахара

Естественно сладкий вкус – лучший, чем когда-либо

Мы все хотим быть здоровыми и жить полноценной жизнью, а большинство из нас делают все возможное, чтобы этого достичь: регулярные физические упражнения, «правильная еда» и ограничение «вредностей». Фактически 61% европейцев считает, что они способны контролировать свое будущее благополучие, выбирая здоровую пищу и напитки. Чтобы оставаться здоровыми, 65% россиян стремятся сократить потребление сахара, что, по их мнению, обеспечит тонкую талию*.

Если более двух третей населения считают натуральные продукты более полезными**, неудивительно, что 67% россиян выбирают продукты / напитки, не содержащие в своем составе искусственных ингредиентов. 50% россиян готовы платить больше за еду или напитки без искусственных подсластителей. Что может быть лучше, чем начать день с положительным настроем? Конечно же, это здоровый завтрак, смесь фруктов с йогуртом, с низким содержанием сахара!

Растущий спрос на натуральные продукты и продукты с пониженным содержанием сахара при неизменном стремлении потребителей к вкусной еде ставит перед пищевой промышленностью сложную задачу. Убирая весь сахар или его часть из фруктового йогурта, мы можем получить водянистый жидкий продукт, которому не хватает требуемого насыщенного вкуса и сладости. Хотя эту сладость теоретически можно возвратить с помощью HIS, зачастую она отличается от той, которую придает сахароза. В результате мы имеем неприятные привкусы и металлическое или горькое послевкусие, которые мешают по-настоящему насладиться полезным для здоровья фруктовым йогуртом.

Естественный источник инулина и олигофруктозы - вот ответ, который ищет пищевая промышленность. **Использование волокон корня цикория в качестве заменителя сахара обеспечит сбалансированную сладость и приятное ощущение во рту, которые желает получить потребитель, выбирая фруктовый йогурт с пониженным содержанием сахара.**

Изучение потребительского спроса, проведенное по заказу BENEO Исследовательской компанией IPSOS (2015)* и Health Focus International (2013)**

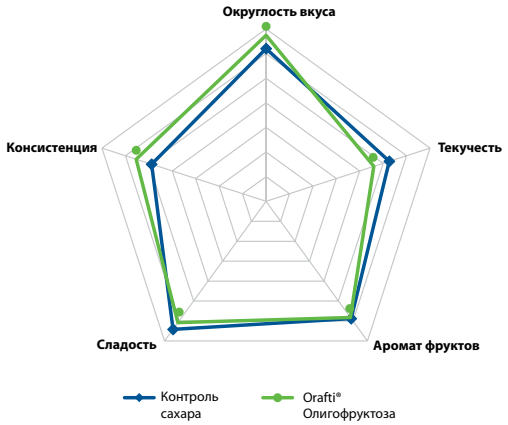
beneo
connecting nutrition and health

Баланс сладости и насыщенного фруктового вкуса

Обладая до 55% сладости сахарозы, инулин и олигофруктоза Orafti® обеспечивают все полезные свойства пищевых волокон и добавляют мягкий и сбалансированный сладкий вкус. Кроме того, они легко сочетаются со стевией, позволяя естественно маскировать ее послевкусие. Благодаря своей химической структуре эти пищевые волокна обладают сходными с сахаром техническими свойствами, что делает их идеально подходящими в качестве натуральных составов для снижения потребления сахара.

Сравните вкус фруктового йогурта с сахаром с сочетанием олигофруктозы, вкусовых добавок и фруктозы. Олигофруктоза Orafti® с естественно сладким вкусом усиливает высвобождение фруктового аромата в йогурте; таким образом, более легкая, диетическая версия становится практически неотличимой от своего аналога с полным содержанием сахара. Кроме того, консистенция и округлый вкус нового йогурта приносят потребителю больше радости с каждой ложкой этого полезнейшего продукта. При приготовлении фруктов можно легко снизить содержание сахара без необходимости внесения адаптивных изменений в производственный процесс. Общий результат: снижение содержания сахара и еще большее сокращение добавленного сахара - плюс дополнительный бонус в виде обогащения состава клетчаткой.

Рисунок: Фруктовая сладость и отличный вкус



Фруктовый йогурт	Обычное содержание сахара	Пониженное содержание сахара
Обезжиренное молоко	70,2	71,6
Сахар	9,6	0,2
Клубника	7,5	7,5
Сливки, 40% жирность	6,8	6,8
Orafti® Олигофруктоза	-	5,6
Фруктоза	-	5,0
Сухое обезжиренное молоко	2,9	2,9
Крахмал	0,5	0,5
Вкусовая добавка	-	0,08
Буферная соль	Достаточное количество	Достаточное количество

Улучшенный питательный профиль: Больше пищевых волокон – меньше сахара

74% россиян уделяют большое внимание здоровью органов пищеварения. Работу пищеварительной системы может улучшить простое добавление клетчатки в состав йогурта. Тот факт, что пребиотическое волокно корня цикория естественным образом улучшает функционирование организма, делает его еще более привлекательным. Кроме того, растет понимание влияния такого питания на внешний вид и самочувствие потребителей.***

Пищевая ценность /100 г	Обычное содержание сахара	Пониженное содержание сахара
Общий состав сахара	15,1	11,7 (-23%)
Добавленный сахар	10,0	6,5 (-35%)
Пищевые волокна	0,2	3,2

Mintel Global food & drink trends 'From the Inside Out' (2016)***

Технологический центр BENEO разработал рецепты высококачественных натуральных йогуртов с содержанием сахара, пониженным на 20% и 30%. Наши йогурты отвечают требованиям «чистой этикетки». С применением олигофруктозы Orafti® разработать рецепт йогурта без добавления сахара не так сложно. Наши эксперты готовы поделиться своими знаниями по вашему запросу.

Что мы можем сделать для вас?

contact@beneo.com

www.beneo.com

Будьте с нами:

beneo
connecting nutrition and health