PR773FV **Kasım 2026**

Fi Europe 2026: BENEO bileşen çözümleriyle, tüketicilerin yeni atıştırmalık alışkanlıklarını karşılıyor

Fi Europe 2026, 17-19 Kasım,
Frankfurt (BENEO Standı 31G70, Hall 3.1)

Tüketiciler, atıştırmalık tüketilen her bir durumda giderek daha fazlasını bekliyor. Atıştırmalıklar, hızlı bir açlık giderme yönteminden bilinçli birer “mikro öğün”e evrilirken; besin değeri, duyusal keyif ve duygusal tatmin sunma beklentisini de karşılamalıdır. BENEO, Fi Europe 2026'da; protein ve lif zenginleştirmenin, şeker azaltımıyla birlikte, üreticilerin alışılagelmiş atıştırmalık formatlarında "her bir lokmada daha fazla değer" sunmalarına nasıl yardımcı olabileceğini gözler önüne serecek.

Dünya genelinde tüketicilerin neredeyse dörtte üçü, keyif odaklı yiyecek ve içecekler arasında daha sağlıklı seçeneklerin bulunmasını arzu ediyor; bu durum, üreticiler için popüler atıştırmalık ürünlerin besin değerini iyileştirme noktasında net bir fırsat sunuyor. BENEO'nun uygulama konseptleri, bakla proteini, hindiba kökü lifleri ve şeker ikame maddeleri gibi bileşenlerin, üreticilerin tat ve keyiften ödün vermeden ürünlerinin besin profilini iyileştirmelerine nasıl yardımcı olabileceğini gösteriyor.

Atıştırmalıklar, amaca yönelik “mini öğünlere” dönüşüyor.

Yaşam tarzları daha yoğun hale geldikçe ve beslenme alışkanlıkları esnekleştikçe, atıştırmalıklar geleneksel öğünler arasındaki boşluğu giderek daha fazla dolduruyor. Avrupa'daki tüketicilerin dörtte üçü[i] artık günde en az bir kez atıştırmalık tüketiyor, özellikle genç nesiller ise öğünleri atıştırmalıklarla değiştiriyor. GLP-1 ilaçlarının kullanımıyla ilişkili olanlar da dahil olmak üzere değişen beslenme alışkanlıkları; tüketicilerin, değişen yeme düzenlerine uygun, daha doyurucu seçenekler aramasıyla birlikte, besin yoğunluğu ve tokluk hissine verilen önemin artmasına da yol açıyor.

Tüketiciler, beslenmenin ötesine geçen faydalar da arıyorlar. Dünya genelinde insanların üçte ikisi[ii], zaman zaman rahatlamak amacıyla atıştırmalık tüketiyor; geçen yıla kıyasla daha fazla atıştırmalık tüketen Avrupalıların neredeyse yarısı ise bunun kendilerini rahatlatmaya[iii]

yardımcı olduğunu belirtiyor. Tat, rahatlık arayan tüketiciler için bilhassa önemini korumakta; bu durum, üreticilerin besin değerini, keyif veren lezzetler ve cazip dokularla[iv] birleştirmeleri gerekliliğini pekiştirmektedir.

Farklı nesiller, farklı besinsel faydalar ararlar.

Tüketiciler, atıştırmalıkların genel diyetlerinde oynadığı rolün daha fazla farkında oldukça, beslenme açısından aradıkları şeyler nesillere göre değişir. Tüketici araştırmaları, Z Kuşağı ve Y kuşağının ek besin faydaları sunan yiyecekleri daha çok aramaya yatkınlığını göstermektedir. Buna göre, 18-24 yaş arası insanların yaklaşık yarısı yüksek proteine değer vermektedir[v]. Ancak X Kuşağı ve Boomer kuşağı genellikle şeker, yağ ve tuz gibi bileşenleri azaltmaya odaklanır. 55 yaş ve üzeri tüketicilerin yarısından fazlası düşük şeker içeriğini önemli görür[vi].

Sonja Zemelka - Global Head of Market (Küresel Pazar, Ürün ve İnovasyon Başkanı) şöyle diyor: “Atıştırmalıklar; ister beslenme veya tokluk hissi, ister keyif ya da bir ödül anı olsun, tüketicilerin aradığı şeyi sunabilmelidir.” BENEO’nun Fi Europe konseptleri, bu fikri hayata geçirerek üreticilerin söz konusu değişime nasıl yanıt verebileceklerini ve günlük atıştırmalık anlarını nasıl daha anlamlı anlara dönüştürebileceklerini gözler önüne seriyor. BENEO bileşenlerini bir araya getirerek, üreticiler daha fazla "lokma başına değer" sunan, gelişmiş besin profili, uzun süreli doygunluk ve harika tadı birleştiren atıştırmalıklar yaratabilirler.

BENEO'nun "lokma başına değer" sunan atıştırmalık konseptleri

Yüksek proteinli yumuşak pretzel-tuzlu kraker lokmaları

Bakla proteini konsantresi ve buğday proteininden üretilen BENEO’nun yumuşak pretzel-tuzlu kraker lokmaları, yüksek protein içeriğine sahiptir ve hafif çıtır bir dış katman sunar. Bu konsept, üreticilerin bitki bazlı proteini geleneksel sporcu beslenme ürünlerinin ötesine geçerek, öğün aralarında daha doyurucu bir atıştırmalık yaratmak üzere tanıdık bir fırıncılık formatına nasıl entegre edebileceklerini göstermektedir.

İlave şeker içermeyen ince brownie dilimleri

BENEO’nun ince brownie dilimleri, keyif verici bir atıştırmalığın tüketicilerin beslenme önceliklerini nasıl destekleyebileceğini gözler önüne seriyor. Kendine has çıtır dokusunu şeker ikamesi olan Isomalt’tan, içeriğindeki lifi ise hindiba kökünden elde edilen Orafti® Inulin’den

alan bu ilave şekersiz ürün, yalnızca doğasında bulunan şekerleri içerir ve yüksek lif oranına sahiptir.

Meatless® bitki bazlı Taco al Pastor

BENEO ayrıca, Meatless® Textured High Protein Tjoena (TTHP) içeren, bitki bazlı "Taco al Pastor" ürününü de tanıtacak. TTHP temelli bu bitki bazlı kıyma, %18 oranında protein sunarken; nötr bir tat ile kendine has bir ısırma hissini ve sulu bir dokuyu bir araya getiriyor. Taco tarifinde ayrıca, lif içeriğini artırmak amacıyla Orafti® β-Fit ve Orafti® HSI bileşenleri kullanılıyor; böylece protein ve lif birleştirilerek keyifli bir yeme deneyimi oluşturuluyor.

Tuzlu kaplamalı, yüksek proteinli atıştırmalık

Bakla proteini konsantresi, Orafti® Inulin hindiba kökü lifi ve pirinç ununu bir araya getiren BENEO'nun tuzlu kaplamalı atıştırmalık konsepti; yüksek protein ve lif içeriğinin yanı sıra hafif ve çıtır bir doku sunuyor. BENEO'nun "her lokmada değer" (value-per-bite) yaklaşımını hayata geçiren bu konsept, besin değeri yüksek bir seçenek oluşturmak adına birden fazla besinsel faydanın, tanıdık ve çıtır bir formatta nasıl birleştirilebileceğini gözler önüne seriyor.

Ziyaretçiler, BENEO Atıştırmalık Köşesi, Salon 3.1'deki 31G70 Standında; BENEO'nun en yeni malzeme çözümlerini keşfedebilir, canlı pişirme gösterisini deneyimleyebilir ve yeni konseptleri tadabilir.

- SON -

BENEO ve bileşenleri hakkında daha fazla bilgi için lütfen şu adresleri ziyaret edin: www.beneo.com , www.beneo.com/news , LinkedIn: www.linkedin.com/company/beneo

BENEO, gıda, yem ve ilaç endüstrileri için doğal kaynaklardan bitki bazlı fonksiyonel bileşenler geliştirme ve üretme konusunda uzun vadeli deneyime sahiptir. Sağlığı destekleyerek, tat ve dokuyu optimize ederek, çok çeşitli ürünlerin besin ve teknik özelliklerini iyileştirmeye yardımcı olurlar.

Benzersiz bir uzmanlık zinciri aracılığıyla BENEO, müşterilere sağlıklı yaşam tarzını bütüncül bir şekilde destekleyen yeni ürün fikirleri konusunda tavsiye ve ilham sunar. Buna beslenme

bilimi ve mevzuatı konusunda kesin bilgiler sağlayan BENEO-Institute ve uygulama teknolojisi alanında danışmanlık yapan BENEO-Technology Center da dahildir.

2007 yılında kurulan BENEO, 80'den fazla ülkede aktif, 1200'den fazla kişiyi istihdam etmekte ve Belçika, Şili, Almanya, İtalya ve Hollanda'da her zaman yüksek kaliteli malzemeler sunan yedi son teknoloji üretim tesisine sahiptir.

Daha fazla basın bilgisi için lütfen şu adrese ulaşabilirsiniz:
Nur Coşkun İstanbulluoğlu
Tel: 0532 593 0636
E-posta: nurcoskun@net-iletisim.com

Daha fazla bilgi için lütfen şu adrese ulaşabilirsiniz:
Inga Heinemann, Head of Corporate Communication, BENEO
Maximilianstraße 10, 68165 Mannheim, Almanya
Telefon: +49 621 421 179
E-posta: Inga.Heinemann@beneo.com

[i] Innova Atıştırmalık Anketi 2026
[ii] FMCG Guruları 2025
[iii] Innova Snacking Survey 2026
[iv] FMCG Gurus 2025
[v] Innova Atıştırmalık Anketi 2026
[vi] Innova Atıştırmalık Anketi 2026