

2020年8月10日

## 新闻稿

### **Arla Foods Ingredients 推出首款有机原料**

Arla Foods Ingredients 推出了首款有机膜分离酪蛋白，满足制造商对有机、天然和功能性蛋白质产品的需求。

膜分离酪蛋白是一种富含天然乳蛋白的新型配料。本产品提取自牛奶，采用不添加酸的温和加工方法，蛋白质的化学结构得以保持，最大程度地亲和自然品质。

Arla Foods Ingredients 的全新膜分离酪蛋白 - MicelPure™，含有至少 87% 的天然蛋白质。本产品具有低乳糖、低脂肪、耐热、口味适中等特点，可用于食品、功能保健食品和活性营养食品。

作为 Arla Foods Ingredients 的一个里程碑，本产品由有机认证的丹麦牛奶制成，是公司首次推出的有机原料。

MicelPure™ Organic 是市场上第一款有机膜分离酪蛋白，满足了市场需求。研究表明，欧洲消费者认为有机产品更健康、更美味且更有营养。三分之一的人表示，如果可以，他们会购买更多有机高蛋白零食。<sup>1</sup>

Arla Foods Ingredients 的业务发展经理 Barbara Jensen 说道：“当消费者听到‘有机’时，他们认为食物是健康、卫生并符合可持续发展原则。然而，由于缺乏天然有机蛋白质原料，许多制造商无法进入该市场。MicelPure™ Organic 填补了这一产品空缺，使各公司能够增加其产品组合，生产有机且富含优质蛋白质的产品。”

研究表明，对于食品消费者来说，“健康”和“天然”是最重要的两个特性。<sup>1</sup> 由于富含天然蛋白质，MicelPure™ 有助于制造商满足消费者需求。

Arla Foods Ingredients 运动营养和健康食品业务发展经理 Joe Katterfield 说：“蛋白质有助于肌肉生长、恢复和体重管理，推动了消费者一系列需求。尽管高蛋白会继续流行，但是制造商也必须满足消费者的许多其他需求。MicelPure™ 含有高蛋白成分和具有功能性，有益健康，吸引了众多消费者。”

MicelPure™ 可用于食品生产，如烹饪奶酪（热稳定）、酸奶、冰淇淋和布丁，以及健康和功能性产品应用，如即饮高蛋白饮料和粉末奶昔。

---

<sup>1</sup> 《消费者对有机食品的认知和购买习惯研究》，Lindberg International，2019年

**如需更多信息，请联系：**

Steve Harman Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7538 118079 | Email: [steve@ingredientcommunications.com](mailto:steve@ingredientcommunications.com)

电话：+44（0）7538 118079| 电子邮件：steve@ingredientcommunications.com

## 关于 Arla Foods Ingredients

Arla Foods Ingredients 是全球乳清蛋白解决方案附加值的领导者。我们发现并提供从乳清中提取的成分，通过开发和高效加工更天然、功能性更强和营养更丰富的食品来支持食品工业发展。我们的服务范围涵盖全球生命早期营养品、医疗营养品、运动营养品、健康食品, 其他食品和饮料产品。

选择 Arla 的五大理由：

- 研发专家
- 品质卓越
- 值得信赖
- 可持续发展
- 供应可靠

Arla Foods Ingredients 为 Arla Foods 100%控股附属公司，总公司位于丹麦。

## Twitter

Follow us on twitter for all the latest updates [@ArlaIngredients](https://twitter.com/ArlaIngredients)

关注推特@ArlaIngredients 掌握最新动态！

## LinkedIn

领英

<http://www.linkedin.com/company/arla-foods-ingredients>

## Facebook

<https://www.facebook.com/arlaingredients>