

2019 年 9 月 19 日

新闻发布

Arla 食品原料公司为蛋白棒的高端化 提供了便捷的途径

Arla 食品原料公司为蛋白棒定位的高端化提供了一个便捷的方法。

由于市场对功能性食品、代餐以及便携小吃的需求，蛋白棒品类正在不断增长。在这样一个逐渐拥挤的市场，制造商正在寻找新的方法来差异化他们的产品和最大化对消费者的吸引力。

达到高端的定位既是技术上的挑战也需要很多时间。然而，Arla 食品原料公司的一款新的解决方案能够让制造商升级他们的蛋白棒产品，并且不需要在采购、平衡和调配大量原料上耗费时间。

Lacprodan® ISO.WheyBar 是一款专为蛋白棒设计的基于分离乳清蛋白和酪蛋白的高端调配蛋白质。分离乳清蛋白被消费者广泛认为是可获得的最纯和最完整的蛋白质来源之一，这使得蛋白棒能够定位于市场的高端。

这款解决方案可以使蛋白棒在其整个货架期能够获得优异的质地（这是采用分离乳清蛋白的蛋白棒通常会面临的挑战）而被进行了优化。其即混的形式能够减少生产时间。同时这款原料的质量也能确保制造商每次都能够信赖它在生产中的优越性能以及终产品中贡献的高品质营养含量。

Arla 食品原料公司健康和运动营养业务开发经理 Joe Katterfield 指出：“对于关注于此的消费者来说蛋白棒是一个随时随地增加蛋白质摄入的非常流行的方式。高端的定位能够通过引入分离乳清蛋白来获得，然而这也通常面临挑战。Lacprodan® ISO.WheyBar 能够帮助制造商升级其蛋白棒产品且不必为处理大量蛋白原料而头痛。”

Arla 食品原料公司即将在 10 月 17-18 日于拉斯维加斯举办的 SupplySide West 展会的 1565 号展台上展现这款 Lacprodan® ISO.WheyBar 解决方案。同时另外两个提升蛋白棒品质的方案也会被呈现：功能性水解乳清蛋白 Lacprodan® TexturePro 能够赋予蛋白棒优越的质地，并且在保持质地的前提下能够代替麦芽糖醇。而 Lacprodan® SoftBar 能够让蛋白棒在只使用乳蛋白的前提下达到 37% 的蛋白含量，同时能够赋予蛋白棒令人愉悦的搅打质地。

结束

欲知更多信息，请联系：

原料沟通部 Steve Harman

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

关于Arla食品原料公司

Arla食品原料公司是全球领先的增值乳清解决方案提供商。我们探索并传递源自乳清的原料，帮助食品工业开发和有效地加工更天然、更具功能性和更有营养的食物。我们服务于全球生命早期营养、医学营养、运动营养、健康食物和其他食物和饮料市场。

选择我们的五个理由：

- R&D深入我们的DNA
- 我们提供卓越的质量
- 我们是你值得信赖的商业伙伴
- 我们支持可持续发展
- 我们确保供应的安全性

Arla食品原料公司是Arla Foods旗下的100%全资子公司。我们的总部位于丹麦。

RSS 订阅

访问我们的网站 <http://www.mynewsdesk.com/arla-foods-ingredients> 订阅我们的新闻 RSS feed，可以获得定期更新的所有最新发展动态。

推特

在推特上关注我们从而获得所有的最新更新 [@ArlaIngredients](https://twitter.com/ArlaIngredients)

LinkedIn

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

Facebook

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