

2022 年 7 月 26 日

新闻稿

丹麦阿拉食品原料集团面向中国推出一系列乳清蛋白创新产品

丹麦阿拉食品原料通过精选新的乳清蛋白原料概念，日益关注中国市场。公司将于下月在广州举办的中国国际食品添加剂和配料展览会（FIC 2022）上展示有机乳制品、生命早期营养、运动营养品和医疗营养品的原料。

丹麦阿拉食品原料将在今年 FIC 上展示的主要概念是一种称为“Cast Cheese”的新型有机干酪解决方案，“Cast Cheese”使用 Nutrilac® 有机牛奶蛋白制成。目前，中国奶酪生产商面临着天然干酪产量有限以及法规的双重挑战，法规要求制作再制干酪时使用至少 15% 的天然干酪，而该方案可实现天然干酪的本地化生产，因此，该解决方案将会引起中国奶酪生产商的特别兴趣。

这种天然干酪方案使生产商能够通过简单地生产流程来制作其自己的奶酪。可以使用当地的原料，如有机牛奶和黄油，最终成品可以是供成直接消费的成品，也可以是供再制干酪生产使用的原料奶酪，它可以作为基料模拟其他奶酪类型，如马苏里拉奶酪，高达奶酪和切达奶酪。

Nutrilac® 有机牛奶蛋白不仅能帮助生产商生产有机产品，还能增强奶酪的奶香和柔和口感，同时避免传统工艺造成的乳清损失，并节约设备和排污处理成本。

与此同时，为了挖掘中国对有机婴儿配方奶粉日益增长的需求，丹麦阿拉食品原料还将重点推出其两款有机婴儿营养品原料：Lacprodan® IF-7390 Organic，一种从有机乳清中生产的乳清蛋白浓缩物。高端有机乳糖，一种从牛奶中提取的有机高质量碳水化合物，用于湿混合应用。Lacprodan® IF-7390 Organic 和高端有机乳糖均获得中国有机认证，因此批准作为有机原料在中国销售。

面向中国的健康食品和运动营养品行业，公司将展示一种口感醇厚的蛋白棒，使用 Lacprodan® SoftBar 原料制成。巧克力和花生酱风味的蛋白棒含有 29% 的蛋白质，具有柔软、醇厚和奶油般的质地，由真正的花生酱和高质量的牛奶蛋白制成。

最后，面向中国的临床营养，丹麦阿拉食品原料发现了 Lacprodan® BLG-100 的潜力。这种纯 β-乳球蛋白（BLG）原料提供了独特的营养成分，比其他市售分离乳清蛋白多 45% 的亮氨酸和 26% 的必需氨基酸。Lacprodan® BLG-100 是澄清、即饮的功能性高蛋白饮品的完美选择。它适用于蛋白质浓度非常高（高达 23%）的小份食品，也可用于无乳糖饮料。

丹麦阿拉食品原料中国区总经理果基施梯表示：“我们期待在 FIC 展会上与大家再会，并期待展示我们的原料如何用于中国市场的产品。我们已确定中国消费者对多个类别的不断

增长的需求，我们也知道有机食品很受欢迎。我们可以为生产商提供解决方案，帮助生产商最大限度地利用这些领域及更多领域的机会。”

丹麦阿拉食品原料集团将在 2022 年 FIC 食品原料展的 41D21 展位上展示所有这些概念。展会将于 2022 年 8 月 16 日至 18 日在广州国家会展中心举行。

如需了解更多详情，请联系：

Ingredient Communications 公司，Sonya Hook

电话：+44 (0)7498 539765 | 电子邮箱：Sonya@ingredientcommunications.com

丹麦阿拉食品原料有限公司 (Arla Foods Ingredients)

丹麦阿拉食品原料有限公司 (Arla Foods Ingredients) 是乳清增值解决方案的全球领导者。我们发现并提供源自乳清和牛奶的原料，通过开发和高效加工更加天然、功能性更强以及更具营养价值的食品来支持食品工业的发展。我们在生命早期营养、医用营养、运动营养、健康食品以及其他食品和饮料产品领域服务于全球市场。

选择我们的五大理由：

- 我们根植于公司基因的研发精神
- 我们通过专业设计提供卓越的品质
- 我们是值得信赖的商业合作伙伴
- 我们支持可持续发展
- 我们保障供应安全

丹麦阿拉食品原料有限公司是丹麦 Arla Foods 集团的全资子公司，总部位于丹麦。

LinkedIn 领英

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

领英 (拉丁美洲)

<https://www.linkedin.com/showcase/arla-foods-ingredients-latin-america/>

领英 (中国)

<https://www.linkedin.com/showcase/arla-foods-ingredients-china/>

微信公众号：

