



プラントベースヨーグルトに妥協すること？ 私たちはしません！

私たちは妥協しません：中期的に見ると、人類は乳製品や肉製品の形で動物性タンパク質を摂取することができなくなります。しかし、現在の代替乳製品は、消費者の期待に応えられない、野菜のオフフレーバーを伴う灰色または茶色がかった製品が特徴です。これらの色のバリエーションは多くの消費者を失望させ、次回購入するときに従来の動物性食品に戻ってしまうことがよくあります。その結果、ビーガンヨーグルトの代替品は、外観と品質の高い基準を完全に満たすことができず、今のところ市場ではまだニッチ市場にとどまっています。しかし、微粉碎化されたアーモンドプロテインを使用することで、外観、味、粘稠度の点で乳製品と区別できないビーガンのヨーグルト代替品を開発することが可能になります。



プラントベース製品の現在のトレンドは、いくつかの要因によって推進されています。環境意識の高まり、倫理的配慮、健康上の利点、プラントベースの代替品の多様化はすべて重要な役割を果たしています。この成長トレンドは、アーモンドプロテインベースのヨーグルト代替品などの革新的なプラントベースの製品にとって有望な市場状況を生み出しています。

これまでのところプラントベースの代替製品は、その可能性にもかかわらずビーガンのニッチ市場に留まっていることがよくあります。これはいくつかの課題によるものです。まず、これらの製品の多くは、動物性食品の外観、味、一貫性に対する消費者の高い期待に応えることができませんでした。灰色または茶色がかった色のバリエーションや味の違いにより、消費者はしばしば失望し、従来の動物性食品を選び続けることとなります。

さらに、入手可能性が限られていること、マーケティング活動が少ないこと、価格が高いことなどにより、プラントベースの代替製品は、以前は特定のターゲットグループのみが利用できるものでした。しかし、OPW Ingredients の微細粉化されたアーモンドプロテイン EF やその他の革新的なソリューションは、これらの課題を克服し、プラントベースの代替製品を主流にする機会を提供します。

前述の色のばらつきやオフフレーバーの問題は、使用されている植物性タンパク質に起因します。多くの安価な分離タンパク質やナッツペーストは、製造プロセス中の熱の蓄積により、望ましくないロースト風味が発生する可能性があります。さらに、ナッツペーストの製造時の熱処理により、ナッツペーストの本来の機能、色、風味が失われます。その結果、望ましくない風味を伴う灰色がかつたまたは茶色の原料が生成され、白色および中性のヨーグルト代替品の製造には適性が限定されてしまいます。



微細粉化された OPW 社のアーモンドプロテイン EF は、色の偏りに対する簡単な解決策を提供し、真の「乳白色」を可能にします！

微粉砕化されたアーモンドプロテイン EF は、高品質の植物性ヨーグルト代替品を製造するためのシンプルなソリューションを提供します。アーモンドプロテインは低温処理されているため、他の植物性プロテイン源によく見られる色の変化やロースト風味がありません。アーモンドプロテインはその自然な機能を保持しているため、ヨーグルト代替品に優れた結合性と一貫性をもたらします。

その結果、アーモンドプロテインを含むプラントベースのヨーグルトは、従来の乳製品ベースのヨーグルトと同じ品質と贅沢な体験を提供することができます。

この革新的な製造方法により、ビーガン製品への需要の高まりに応える、高品質で魅力的なプラントベースのヨーグルト代替品の開発が可能になります。

当社の**アーモンドプロテイン EF** は、すでに植物性ドリンクやヨーグルトに使用され、成功しています。あなたのレシピでの正しい使い方について喜んでアドバイスさせていただき、アーモンドのパワーと可能性を最大限にお見せいたします。

ご覧のとおり、それは可能です！

ヨーグルトではない、しかしおいしい、
すべての人にとって高品質で意味のある
製品を開発するために一緒に仕事をしましょう！

