

亚洲

# 食品与饮料

FOOD & BEVERAGE ASIA (CHINESE EDITION)

MCI (P) 062/10/2017 • KDN: PPS 1528/9/2009(028097) • www.foodbeverageasia.com • Jul-Sep 2018 • 2018年7-9月

## What's Inside :

原材料:

帕拉金糖™让脂肪氧化率更高, 运动员表现更佳

企业特写:

仿生学在行动

包装与加工:

时间在变, 生产线也在变



扫描二维码  
即可下载  
本刊电子杂志



# 走在趋势前面

——访阿泽雷斯国际贸易(上海)  
有限公司技术经理丁原涛

吴彦霖 上海报道





乳制品一直以来都是一个直线增长的食品品类。从常温牛奶、常温酸奶到冷链酸奶、乳酸菌饮料、芝士等，消费者能够切身体会到乳制品种类的增加，商超、便利店以及线上生鲜渠道的大范围铺货，冷柜里的乳制品让人目不暇接，国人逐渐接受高频率的乳制品饮食习惯。阿泽雷斯国际贸易（上海）有限公司作为沟通国内食品生产商与国外优质原料供应商的平台，同时为客户提供完善的定制服务，一直以来都致力于打造优质的乳制品原料。本期《亚洲食品与饮料》杂志采访到了阿泽雷斯的技术经理丁原涛，从技术角度为读者分析国内食品的趋势和阿泽雷斯与其他经销商相比有何不同。

《亚洲食品与饮料》（以下简称FBC）：阿泽雷斯在2018年有没有推出新产品？能否介绍一下这些新产品？

丁原涛（以下简称丁）：传统的配方只能满足产品的稳定性，比如在货架期内不析水、不沉淀，一般通过添加变性淀粉来实现，但变性淀粉的添加会让产品的口感变得不够细腻，很浓稠，很难满足年轻消费者的需求。在以往的消费观念中，产品的内容物充实更重要，比如酸奶的浓稠度，口感等。现在的消费观念发生了变化，大家越来越讲究清爽、顺滑的口感，相对来说高黏度的饮品在市场上就不那么受欢迎了。那么，既要满足在货架期内不析水、不沉淀，

又要满足口感的适口性，我们引进并大力推广新型高酯果胶YA700，它能够保证产品的口感——清爽、不厚实，同时又能给产品带来货架期内的质构稳定性。这款果胶就是我们本年度的主打产品。

FBC：我们知道，阿泽雷斯是原材料经销商，是国内企业和国外优质原料供应商之间的桥梁，但同时，阿泽雷斯也有自己的实验室，为客户提供定制化的服务，所以阿泽雷斯不仅仅是简单的经销商。那么，阿泽雷斯对自己有着怎样的市场定位？

丁：我们不仅会筛选国外的天然原料予



以推广,同时,我们在本地也有自己的实验室,对产品进行配方工艺方面的支持。其实阿泽雷斯作为一个经销商,是优秀天然原料供应商与终端品生产厂家之间的桥梁,我们利用自身的实验平台和销售团队也会帮助生产厂家分析目前的市场趋势,根据需求定制产品,提供一个综合的解决方案。

从中国市场趋势的角度考虑,结合国际市场上有借鉴意义的经验和原料,在我们的平台上开发相应的解决方案,来推动整个相关市场及产品的发展。

阿泽雷斯主要面向的市场是以中国的乳制品为主,中国乳制品是在中国食品行业中发展速度最快的一个产品类别,目前大众对乳制品的需求越来越高,不管是量还是品类,都有了新的需求,不仅是普通牛奶的需求,还要从口感、营养以及功能性方面,需求越来越高。

所以,我们从供应商的角度,有必要为终端客户和生产厂商开发新颖的产品,不同口感的,符合未来消费趋势的产品。国人一直以来都偏向于高碳水化合物、低蛋白的饮食方式,当需要蛋白质的时候很多人依靠营养补充剂进行补充,当乳制品种类越来越多的时候,消费者就希望能在乳制品中加入高蛋白易吸收的特殊牛奶蛋白原料,通过乳制品来提高摄入的蛋白含量。

另外,为了适应中国市场而诞生的常保性发酵乳制品(常温酸奶),不同口感,不同黏度的饮品。另外,还有消费者对饮料的功能有要求,因此我们利用特殊牛奶蛋白原料开发了一些高蛋白产品,该产品系列满足市场对蛋白饮品营养、口感以及稳定性等诸多方面的需求。

**FBC: 2017年国内市场变化很大,国内消费者,尤其是一线城市,例如北京、上海等有了更高端的需求,阿泽雷斯怎样面对这个需求的变化?**

**丁:** 我们一直在适应着变化。这也牵涉到产品升级的问题,从内容物来讲,从功能性来讲,或者从健康的流行概念来讲,从原料的角度如何适应产品的升级呢?以酸奶为例,大家不再满足于低价普通酸奶了——这是餐饮渠道最低端的需求。在便利店、商超升级,生鲜冷链配送发达的情况下,大众消费者对中高端的乳制品需求会越来越大,高蛋白提供代餐营养补充以及结合消化微生态健康方面的概念会是未来市场的趋势,我们预判到这个趋势,便会把产品向这个方向升级。

**FBC: 您预计本年度及未来几年食品行业的热点在哪些方面?**

**丁:** 像我刚刚介绍的常保型酸奶,这种酸奶在国内已经有了长足的发展,已经有了八九年的时间,但是消费者已经有了新的需求,从口感角度,更适口,更加细腻的口感,以及对风味的追求。近年来我们着力提升产品的口感,在消费群体日渐年轻的趋势下,消费者对产品的黏度要求越来越低,同时保障产品的稳定性。这是重点突破的一个方面。在此,我们也引入新原料,也就是专利性的原料,像前面提到的YA700是一种特殊的果胶,能够帮助提升产品稳定性的同时,带来清爽、新颖的口感,保证风味的释放。

**FBC: 对未来几年食品市场的展望,有没有什么计划?**

**丁:** 从我们市场角度来讲,阿泽雷斯最大的市场在乳品与饮料这方面,未来几年阿泽雷斯还是会在乳酸菌饮料这块继续发力推动快速的增长,大家对酸奶口感的新的消费升级,需要更多更新的常温饮用型酸奶,这也是我们产品推广的好时机,新型的果胶能够在这些产品中起到很好的稳定作用。未来我们也将继续发现天然优质的原料,为客户提供完善的解决方案,为消费者带来更优质、更天然、更新颖、更有创意的产品。🍓

