

酸奶的创新趋势：“异国风情”酸奶



酸奶在全世界范围内早已流行开来，发达的亚洲国家和地区甚至有 50% 或以上的液体乳市场被酸奶占据。因此，所有的乳品企业都在想着占领这个市场。

随着海外文化和餐饮理念的传入，很多乳品企业的创新大招放在了开拓“异国风情酸奶”上！希腊酸奶、冰岛酸奶、俄罗斯式酸奶、保加利亚式酸奶~~~

希腊酸奶



1.代表：伊利 安慕希 希腊风味酸奶

2.卖点：醇正希腊风味 多 35%蛋白质

3.希腊酸奶：

希腊酸奶的真名是脱乳清酸奶。脱乳清酸奶，顾名思义是将酸奶的乳清去掉，是通过布或者纸滤去乳清。它的粘稠度介于酸奶和奶酪之间，但依然保留了酸奶本身的风味和酸味。脱乳清酸奶和普通酸奶一样，也是用牛奶加工而成。虽然部分会添加额外的乳脂或奶粉，大部分脱乳清酸奶是用真正的牛奶制成。之所以又叫希腊酸奶，是因为希腊酸奶品牌 FAGE 生产的脱乳清酸奶在市场上的高知名度，让希腊酸奶逐渐成为了脱乳清酸奶的代名词。

冰岛酸奶



1.代表：三元 冰岛酸奶

2.卖点：比风味酸奶国家最低标准多 30%蛋白质

3.冰岛酸奶：

又叫 Skyr，和希腊酸奶类似，也是过滤乳清，不过相比于希腊酸奶，冰岛酸奶乳清过滤的更彻底，所以蛋白含量也就更高，而且现在大多冰岛酸奶都使用脱脂牛奶作为原料，所以脂肪含量更低。

随着其低脂、高蛋白质的营养价值渐渐被人们熟知，Skyr 冰岛酸奶在欧洲和北美市场发展迅速，成为众多乳制品制造商聚集的焦点品类。

俄罗斯式炭烧酸奶



1.代表：新希望 琴牌 俄罗斯式炭烧酸奶

2.卖点：36 小时慢炙焦香，慢工细醇浓醇香，烧出酸奶新滋味
不添加人工色素，慢熟发酵褐变

3.俄罗斯式炭烧酸奶：

俄罗斯式炭烧酸奶是俄罗斯工艺创新研发的一种生产工艺，将酸奶在发酵前先进行低温煮制，然后再进行低温发酵的酸奶。

炭烧酸奶存在原料乳的褐变过程，原料乳一般会在 90℃ ~ 95℃ 条件下循环加热 120 分钟。即美拉德反应。另外，炭烧酸奶一般采用采用低温长时间发酵工艺，通常为 37℃ 左右

发酵 6~ 8 小时，以此来增加风味。

保加利亚式酸奶



食品伙伴网
www.foodMate.net

- 1.代表：明治 保加利亚式酸奶
- 2.卖点：含 50%复原乳，使用源自保加利亚的乳酸菌。
- 3.保加利亚式酸奶：

保加利亚是酸奶的故乡，专门研究衰老原因的俄国科学家梅契尼科夫在保加利亚的斯莫里昂（Smolyan）地区发现了众多长寿者，经研究后，发表了酸奶对人体健康有益，可以延长人类寿命的理论。明治保加利亚式酸奶使用起源于酸奶名产地保加利亚国的 LB81 乳酸菌，再现了正宗的保加利亚式酸奶风味，因此取名为明治保加利亚式酸奶。

莫斯利安 酸奶



1.代表：光明 莫斯利安 酸牛奶

2.卖点：莫斯利安原产益生菌种发酵

3.莫斯利安酸奶：

在保加利亚莫斯利安，诺贝尔奖获得者梅契尼科夫发现，当地人的健康与长期饮用自酿酸奶有着密切关系。光明莫斯利安酸奶的名称来源于“酸奶之乡”——保加利亚长寿村莫斯利安。莫斯利安居民中，百岁以上的老人比例超出世界长寿标准的 4.2 倍。经科学家探究发现，长期饮用自酿酸奶，是他们健康长寿的秘诀。

光明研发人员从莫斯利安带回当地自酿酸奶中原产的 L99 活性益生菌种，并酿成地道的酸奶“莫斯利安”。活性益生菌 L99，具有平衡肠道健康，保持身体活力的功效，有利于健康长寿。