



W odpowiedzi na trendy



Marcin Gładysz

Foodology by Univar Solutions

Konsumenci nadal poszukiwali naturalnych, zdrowych i zrównoważonych składników oraz rozwiązań w szerokim zakresie zastosowań w żywności i napojach. Jednocześnie wśród producentów żywności i napojów dominują wyzwania związane z zarządzaniem kosztami.

Widząc rosnące zapotrzebowanie na etykę w żywności w połączeniu z wartością odżywczą i odpowiednią ceną, zespół techniczny Foodology by Univar Solutions pracował nad przygotowaniem szeregu koncepcji i przepisów o wartości dodanej, aby pomóc w poruszaniu się w tym trudnym środowisku. Nasze portfolio skrobi funkcjonalnych, enzymów, naturalnych ekstraktów, aromatów i barwników, białek pochodzenia roślinnego oraz rozwiązań

w zakresie redukcji cukru ma wiele zastosowań. Niektóre z projektów obejmują wegetariańskie burgery i kiełbaski na bazie roślin z Vertera ProBite firmy Novozymes (naturalny enzym, który eliminuje główne bariery konsumentów w wyborze produktów mięsnych na bazie roślin, takie jak tekstura, smak i przejrzystość etykiety), jogurty wysokobiałkowe, sosy i dipy z czystą etykietą, pieczywo o wysokiej zawartości błonnika, mleko i nabiał na bazie roślin,

słodycze wzbogacone witaminami (takie jak czekolady wzbogacone naturalną witaminą K2), zdrowe przekąski i wegańskie koktajle proteinowe, bezcukrowe napoje bezalkoholowe i wiele innych. Odbyliśmy wiele dyskusji na temat formułowania dostosowanych do potrzeb rozwiązań w zakresie zdrowego odżywiania i efektywności kosztowej, bez uszczerbku dla jakości, w celu rozwijania poszczególnych marek w 2024r.