

口味改良介绍

健康产品的规则已然发生改变



taste modification technology

消费者需要所有这些元素：美味、方便、健康、来源可靠的食品。然而，这些注重健康的产品也伴随着口味方面的巨大挑战，FONA 的专家随时准备为您提供帮助，祝您一臂之力。

如果您正在探索口味改良，这里有一些您需要了解的事情。

1. 什么是口味改良技术？

经过特殊设计的风味系统，可改变人体对食品的感知味道、三叉神经感知和口感属性，而不是仅仅传递特征风味（例如草莓或巧克力）。

2. 哪些产品可受益于口味改良？

口味改良技术最能解决的口味挑战，通常是来自更健康、“Better for you”的产品。这些挑战仅靠特征风味是非常难以解决的。如以下情况：

- *减糖* — 产品甜度增强
- *蛋白质异味掩盖* — 苦味、涩味和固有的异味
- *酸味、苦味和金属味的掩盖* — 维生素、氨基酸和其他活性成分的不愉悦风味的掩盖和修饰。

- *减盐和肉类替代风味优化* — 咸味和鲜味增强，植物蛋白质风味的掩盖
- *口感优化* — 改善风味传递，增加诱人愉悦的感官体验

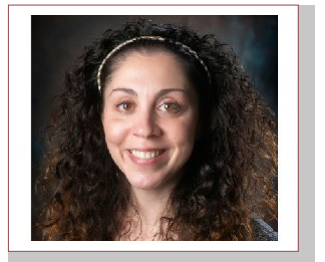
3. 我们如何找到正确的解决方案？

FONA 使用“整套解决方案方法”来应对挑战。这个过程通常分为三个步骤：

1. 从感官和分析上筛选产品的口味挑战。
2. 应用口味改良方法以满足风味和标签要求
3. 从分析和感官角度验证口味改良解决方案。

期待与您沟通，让我们与您一同面对这个挑战。

您值得了解拥有最佳产品的所有可能选项，让我们安排时间来讨论您面临的挑战，以便我们的团队可以更好地协助您一起开发健康美味的健康产品。



请联系您的客户经理，或联系

高级研究与创新科学家 Smaro Kokkinidou 博士

SKokkinidou@fona.com | 630-578-8600

