

最新原物料數據 告訴我們甚麼呢？

原文轉載自 **Euromonitor**

<http://blog.euromonitor.com/2017/07/what-new-ingredients-data-telling-us.html>

部分摘要: 2016原物料市場數據

2016年

原物料消費量達 5億
9700萬噸

2015至2016年

印度每千人平均消
費量成長7%

2015至2016年

每千人平均消費量，
”糖類”減少0.2%

2016年

益生菌用於皮膚保
養消費量達9,000噸

2016年

亞太地區防曬原料
57%應用於皮膚保養

2016年

亞太地區原物料消
費量佔比達31%

2011至2016年

MEGA使用於清潔
劑增加10,000噸

2015至2016年

蛋白質消費量成長
2%

原文轉載自 **Euromonitor**

<http://blog.euromonitor.com/2017/07/what-new-ingredients-data-telling-us.html>

部分摘要:簡單配方

- 食品和飲料訴求”簡單配方”的趨勢持續發展，消費者對於簡單配方的需求增加迫使製造商盡可能將成分簡化。
- 根據消費量顯示，人工色素和香料逐漸被天然色素和天然香料替代，成長率在2015年和2016年皆下滑1%。與此同時，防腐劑BHA，TBHQ和苯甲酸酯的需求也都減少。
- 未來，將有越來越多產品訴求“無人工添加物”或“減少加工”。
- 如同2016年，這些產品訴求意味著製造商必須更加關注生產過程，並檢視供應鏈可支持其產品訴求。

原文轉載自 **Euromonitor**

<http://blog.euromonitor.com/2017/07/what-new-ingredients-data-telling-us.html>

部分摘要:蛋白質應用於烘焙產品

- 2016數據顯示，蛋白質應用於麵包的需求量增加，這是全球的趨勢。
- 2015至2016，濃縮乳清蛋白應用於麵包的數量成長16%，是成長最多的一種蛋白質。其他蛋白質，包括如藻類，米蛋白和燕麥蛋白，數量成長15%。
- 雖然此成長率的比較基準數量並不大，但是此數據顯示: 消費者對蛋白質需求正在提高並願意嘗試新的產品，而麵包製造商順應趨勢並挑戰新的配方。

原文轉載自 **Euromonitor**

<http://blog.euromonitor.com/2017/07/what-new-ingredients-data-telling-us.html>

NZMP 乳品原料

- NZMP 為恆天然乳原料之國際品牌，我們提供全世界種類繁多的乳品原料。
- 我們的產品多達**126種**，包括粉類、乳脂類、乳酪類、牛奶蛋白類和特殊原料。
我們提供各種解決方案，滿足您的需求。



粉類



乳脂類



乳酪類



牛奶蛋白類



特殊原料

欲了解更多，請洽詢各戶區經理或台紐乳品-服務電話03-3973378
website: <http://www.twfonterra.com>