

Мировые тренды на рынке йогуртов

Ewa Grzybowska
Account Manager
DSM – Firmenich

Передовые мировые технологии позволили разработать новые культуры **Delvo® Fresh Pioneer** и **Delvo® ONE**

Новые культуры, разработанные специально для современного производства йогуртов

- В dsm-firmenich мы постоянно **инвестируем в инновации** с помощью нашей целенаправленной науки для решения мировых проблем в области питания, здоровья и устойчивого образа жизни.
- У нас есть **10 центров разработки продукции по всему миру**, в которых работает более **450 высококвалифицированных сотрудников**, включая **наш биотехнологический центр**, расположенный в Нидерландах.
- Наш биотехнологический центр дает нам критическую массу, чтобы быть в курсе последних разработок, методов и оборудования в мире биотехнологий и даже стимулировать их. Опыт в **области скрининга и автоматизации, генетики, биоинформатики, аналитики, разработки биопроцессов, применения пищевых продуктов и знаний в области данных, таких как машинное обучение**, — все они собраны под одной крышей, что позволяет нам **поддерживать комплексные инновации**.



Концепции, которые вдохновляют

- Релакс и пробиотики
- Поддержка вашей красоты

Релакс с пробиотиками

Полезное удовольствие после напряженного дня

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ:

Позитивная энергия и здоровый отдых после работы

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Расслабление и положительная энергия

С:

Магнием и витамином В6

- Способностью снижать усталости и упадок сил
- Способностью нормальному функционированию нервной системы
- Способностью нормальной психологической функции

Экстракт ромашки

«По мнению потребителей, помогает расслабиться и достичь положительного психического равновесия»



Релакс с пробиотиками

Расслабляющее и полезное йогуртовое лакомство
– с самой мягкой культурой йогурта, когда-либо существовавшей

Очень нежный и сливочный – для мягкого йогурта

благодаря **НОВИНКЕ** Delvo®Fresh Pioneer-01

Эта недавно разработанная йогуртовая культура позволяет создавать кремообразный, однородный и очень мягкий йогурт на протяжении всего срока годности

Содержит пробиотики, *Bifidobacterium animalis*

С Delvo®Pro BIF-6 пробиотиками

Надлежащим образом задокументированный пробиотик *Bifidobacterium animalis ssp. lactis*, который, как известно, поддерживает здоровье желудочно-кишечного тракта и комфорт кишечника

Инновационное позиционирование для здоровья, способствующее расслаблению

От QUALI®-blend Relax UF46445

Эта смесь, содержащая витамин B6, магний и экстракт ромашки, специально разработана, чтобы помочь расслабиться в конце напряженного дня.



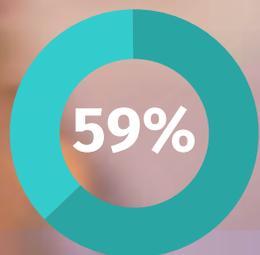
с пробиотиками BIF-6

Поддержка вашей красоты

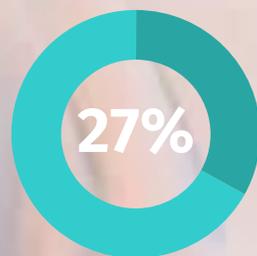
В условиях напряженной жизни и повседневного стресса не всегда легко получать питательные вещества, необходимые для поддержания здоровья наших волос, кожи и ногтей.



Большинство потребителей беспокоятся о внешнем виде своей
КОЖИ



Глобальных потребителей беспокоятся о внешнем виде своей кожи¹



принять меры с помощью диеты/питания¹

Поддержка вашей красоты

Блеск

Сливочный йогурт, обогащенный пробиотиками, витаминами, минералами и алоэ вера
Чтобы поддержать вашу красоту

ВОЗМОЖНОСТЬ

Момент повседневной рутины, полезный перерыв в школе

ЦЕЛЕВЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ

Подростки и все желающие сверкать изнутри, независимо от возраста и пола

Нежный и кремовый с высокой текстурой благодаря **DELVO®FRESH Pioneer-01**
Подпитывайте свою красоту премиксом **dsm** (витамины, минералы и алоэ вера) и пробиотиками **Delvo®Pro Bif-6, Bifidobacterium animalis ssp. lactis**

Этот восхитительный йогурт содержит мультиактивный комплекс для поддержки кожи, волос и ногтей изнутри организма. Благодаря пробиотикам, биотину, витамину А, минералам и алоэ вера он придает коже сияющий вид, здоровые волосы и ногти.

Биотин Способствует поддержанию нормальной кожи и волос

Алоэ вера* Наука показывает, что алоэ вера может помочь коже удерживать влагу и улучшить целостность кожи, что может принести пользу при сухой коже.

Витамин А Способствует поддержанию нормальной кожи, волос и ногтей.

Селен Способствует поддержанию нормальных волос и ногтей

Цинк Способствует поддержанию нормальных волос и ногтей

* Научные сообщения, а не утверждения, одобренные регулирующими органами

Все сообщения/заявления предназначены только для иллюстрации концепции; окончательный язык определяется клиентом в ожидании нормативного и юридического рассмотрения.

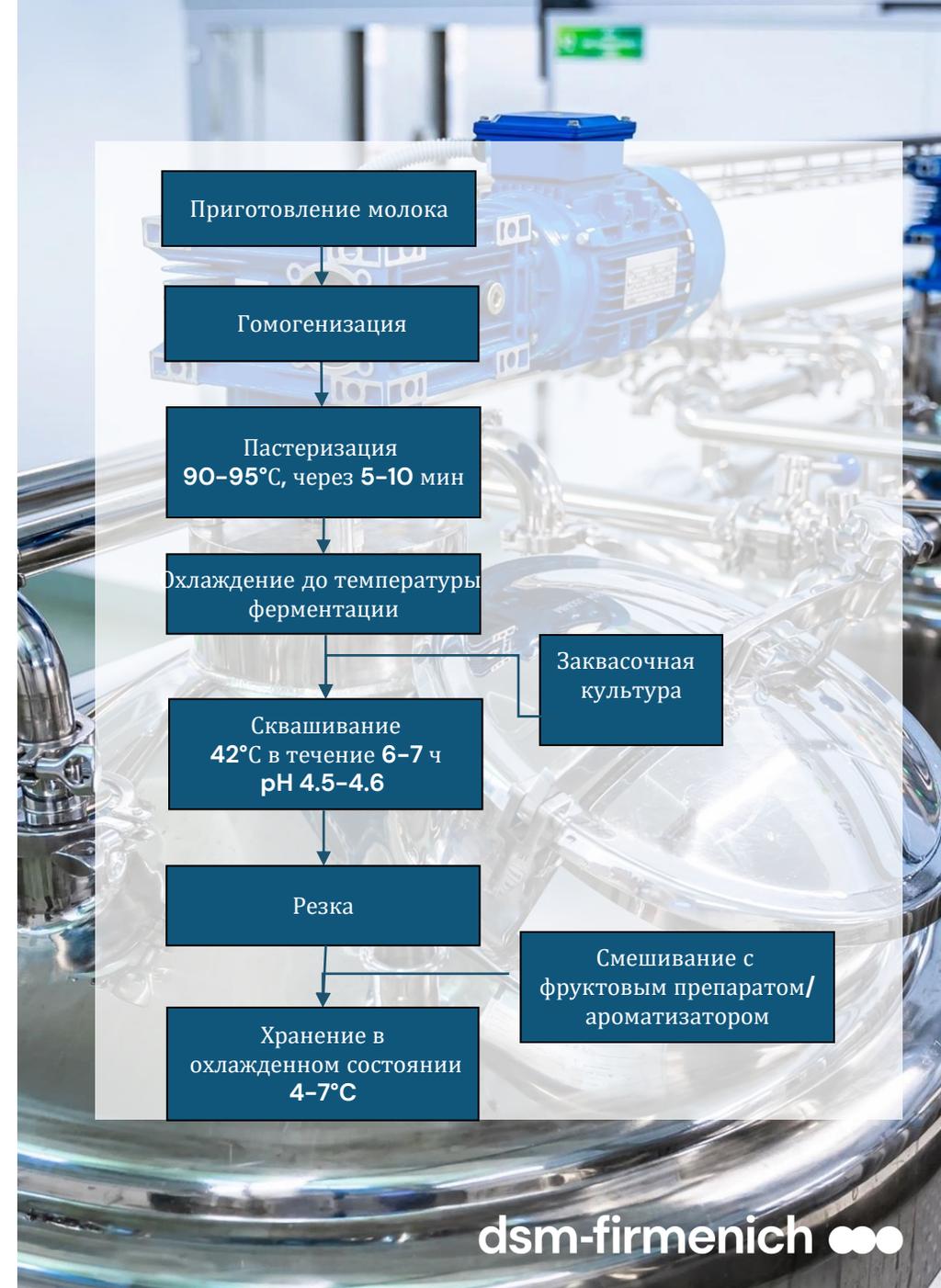


Delvo® Fresh Pioneer: **исключительная стабильность** **pH** **на протяжении всего срока** **годности**

Новое поколение превосходных стартовых культур
для современных концепций и производства йогуртов

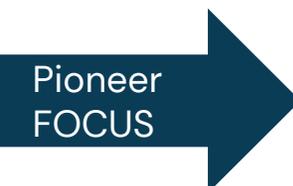
Ключевые требования к современному процессу производства йогурта

- Стабильное время ферментации, соответствующее производственному графику
- Стабильность pH после достижения целевого значения pH и на протяжении всего процесса обработки:
 - До и во время охлаждения
 - Во время пребывания в буферном резервуаре (20–25 °C)
 - Во время наполнения
- Нежная, густая текстура, которая остается после резки
- Варианты оборудования и линий на разных заводах
- Стабильность pH (йогурт остается мягким) на протяжении всего срока годности продукта



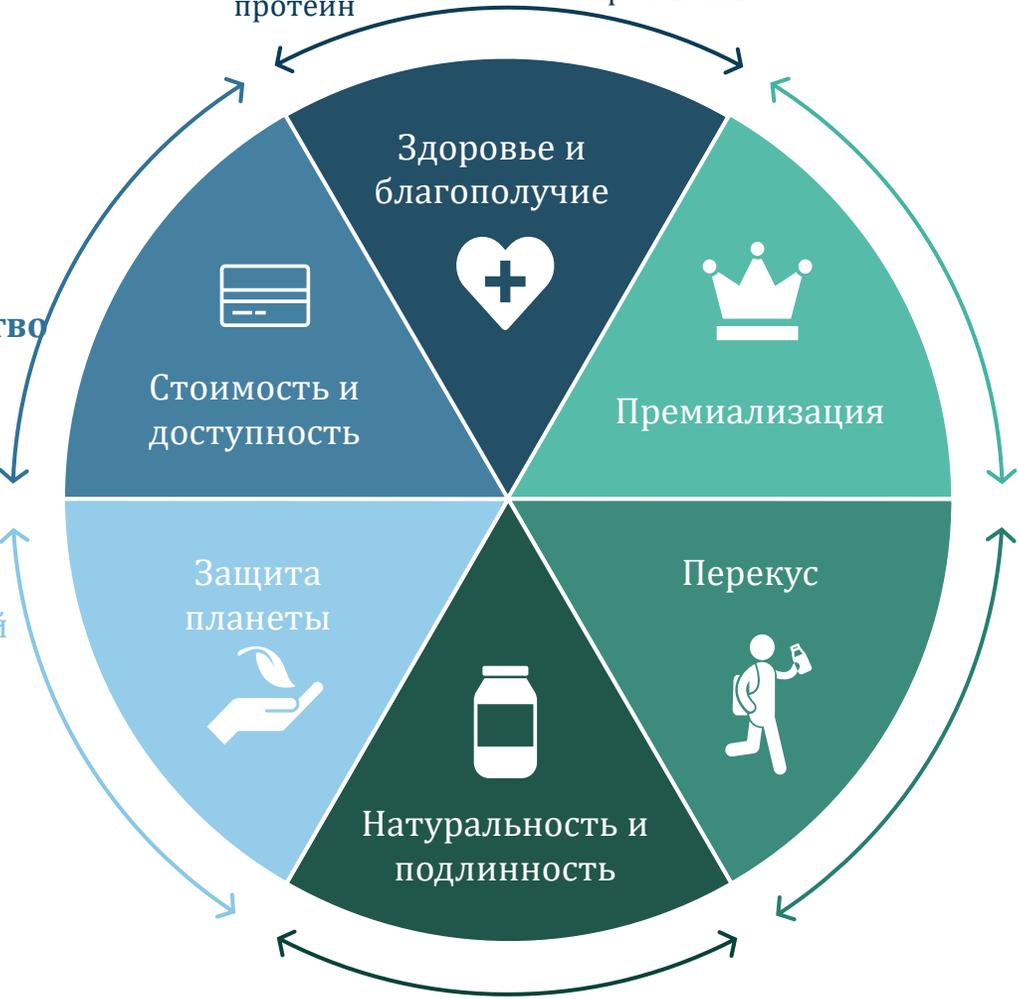
Ключевые тенденции в сфере кисломолочных продуктов, стимулирующие инновации в нашей культуре

- Иммуитет
- Низкий уровень сахара
- Высокий протеин
- Здоровье пищеварительной системы
- Масса
- Функциональные претензии



- **Срок годности**
- **Консистенция, качество**
- **Экономическая эффективность**
- **Доступность**

- **Забота об окружающей среде**
- **Сокращение пищевых отходов**
- **Растительный**



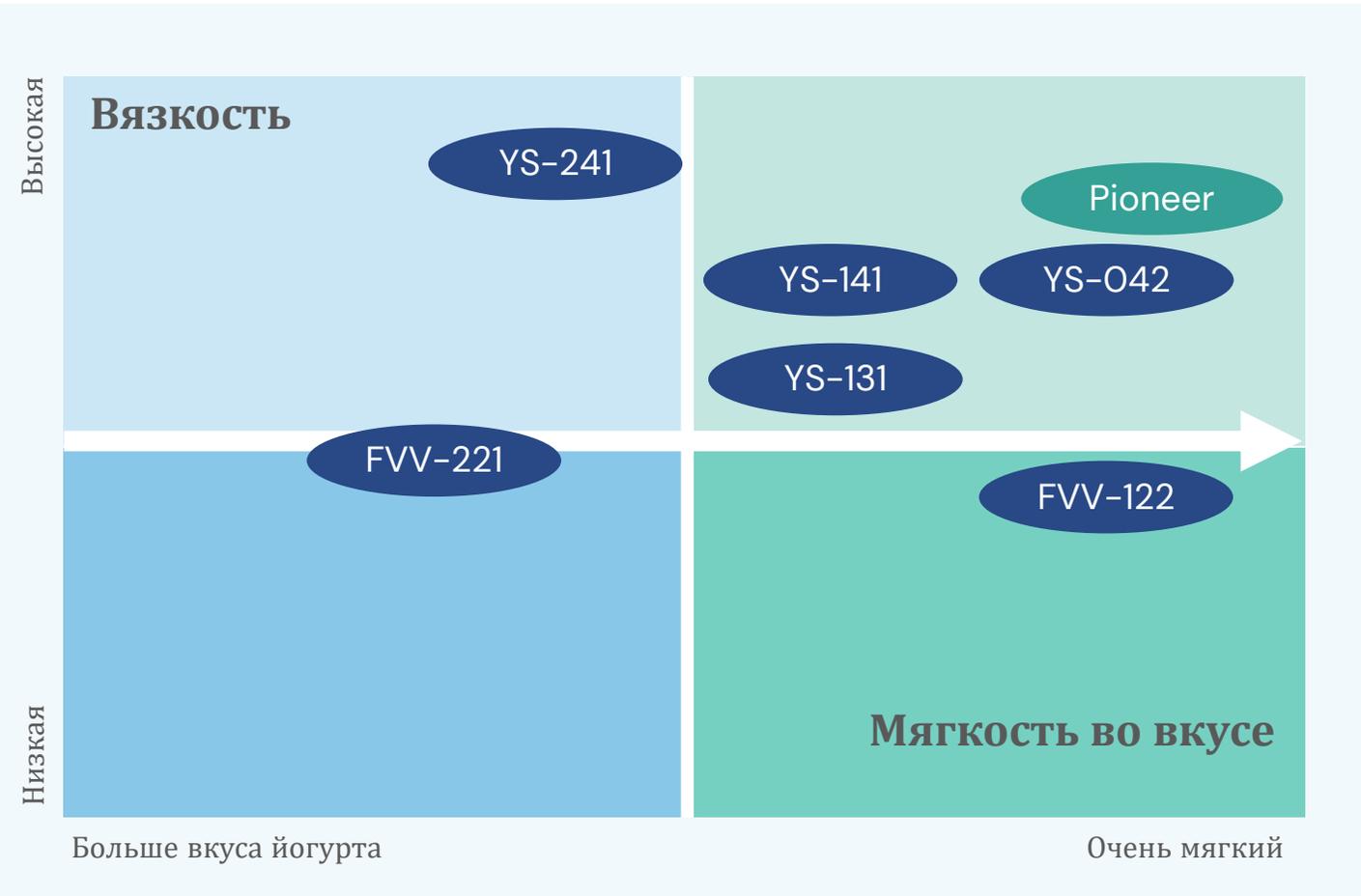
Мягкие текстуры и вкусы



- **Моменты эскапизма**
- **Удобство**
- **Допустимая снисходительность**
- **Энергия**
- **Психическое благополучие**

- **Быть ближе к природе**
- **Сторителлинг, чистая этикетка**

Delvo® Fresh Pioneer: наш самый мягкий вкус – с нежным, густым и сливочным вкусом



Стандартные европейские условия для молока: 4,2% белка, 1,5% жира



Удобно, устойчиво и экономично

Удобно и последовательно

- Поставляется в виде высококонцентрированной смеси DVC® в одном пакете для прямого внесения в молоко для устойчивого производства высококачественного йогурта
- Культуры выпускаются в замороженном формате (10E) и лиофилизированном формате (5E)
 - 27597 Delvo®Fresh Pioneer-01, 10E - Global
 - 27854 Delvo®Fresh Pioneer-01 DSL, 5E - Global
- Рекомендуемая дозировка составляет 2E/1000Л

Экономическая эффективность

В dsm-firmenich наши высокие производственные стандарты и уникальная технология ферментации в сочетании с нашим научным опытом позволяют создавать эффективные культуры, привлекательные с точки зрения затрат на использование





Delvo® ONE:

Уникальные культурные решения
с использованием машинного
обучения/платформы ИИ

Delvo®ONE: универсальные культурные технологии «ВСЕ В ОДНОМ»

Пять культур, одно
превосходное решение.

Наслаждайтесь ими

В DSM мы знаем, что выбор правильной йогуртовой закваски для вашего конкретного применения – непростая задача. Именно поэтому наш первоначальный разум создал Delvo®ONE. Теперь вы можете быстрее и точнее разрабатывать йогурты с содержащей биозащитой, которые обеспечивают идеальный вкус, текстуру и статистику здоровья. Delvo®ONE делает сложное... простым, чтобы вы и потребители могли наслаждаться всем этим.



НОВАЯ инновация на рынке:

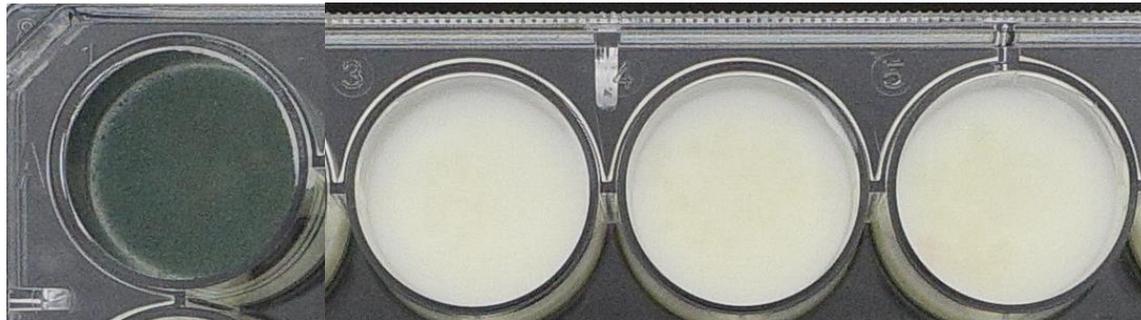
первое решение для культур на основе искусственного интеллекта, которое **решает несколько задач** в одном превосходном решении: **вкус, текстура, низкое пост-окисление** и, что не менее важно, **встроенная биозащита**, которая защищает молочные продукты от микробной порчи и дает возможность продлить срок хранения и уверенность в том, что ваш бренд лучше защищен

Линейка Delvo®ONE демонстрирует биозащитную активность против плесеней и дрожжей

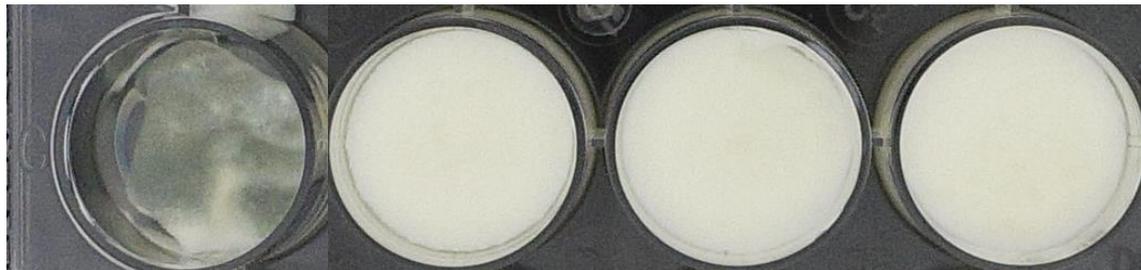
- Культуры Delvo®One демонстрируют хорошую биозащитную активность против плесеней и дрожжей
 - При преднамеренном заражении они демонстрируют хорошую защиту от *P. roqueforti*, *P. brevicompactum*, и *D. hansenii* (аналогично **DG302**)
 - Протестировано при 4–7 и 21 °C

Реф.образец
(только стартовая культура) Delvo®ONE Alpha-B Delvo®ONE Gamma-B Delvo®ONE Zeta-C

P. roqueforti



P. brevicompactum



Образцы йогурта инокулировали 50 спорами плесневых грибов/поверхности и инкубировали в течение 6 дней при 20 °C

Ключевые тенденции в сфере кисломолочных продуктов стимулируют наши инновации в сфере культуры



We bring progress to life™