

เปิด 3 แนวทาง ผลิตไอศกรีมเพื่อสุขภาพ

เรียบเรียงโดย

น.ส.นารีรัตน์ อนุธรรมเมธี

ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

Email: nareerat@nfi.or.th

ไอศกรีมสักแห่งในช่วงบ่ายที่มีแดดจัด เป็นหนึ่งในวิธีสร้างความสุขให้กับชีวิตที่ง่ายๆ และรับประกันได้ว่าทุกคนจะรู้สึกดีขึ้น แต่ความสุขที่เกิดขึ้นอาจจะสวนทางกับทางเลือกที่ดีต่อสุขภาพ จะมีทางใดที่ทำให้ความสุขจากของอร่อยสุดโปรดเกิดขึ้นโดยไม่รู้สึกลบ

นี่เป็นความท้าทายสำหรับผู้ผลิตในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สูตรเพื่อสุขภาพ แต่อร่อยไม่ต่างกับผลิตภัณฑ์สูตรดั้งเดิม แม้ว่าคำกล่าวอ้างเช่น “ปราศจากน้ำตาล” และ “แคลอรีต่ำ” อาจดูน่าดึงดูดใจ แต่สิ่งที่ผู้บริโภคยังคงต้องการที่สุดคือรสชาติและคุณภาพ ต่อไปนี้คือความท้าทายที่ผู้ผลิตไอศกรีมจะต้องเผชิญหากต้องการให้ผลิตภัณฑ์ดีต่อสุขภาพ

1. SUGAR REDUCTION



การลดปริมาณน้ำตาลในผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตบางรายอาจเลือกใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล แม้ว่าวิธีนี้จะช่วยคืนความหวาน แต่ปัญหาของเนื้อสัมผัสและความรู้สึกไม่ธรรมชาติยังคงอยู่ เนื่องจากปริมาณส่งผลต่อจุดเยือกแข็งของผลิตภัณฑ์

2. MAINTAINING CREAMY CHARACTER IN PLANT-BASED

ไอศกรีมจากพืชหรือปราศจากนมมักจะถูกนำมาเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์นมดั้งเดิมในด้านคุณภาพ มีพืชเพียงไม่กี่ชนิดที่มีลักษณะเป็นครีมเพียงพอในส่วนผสมที่ผู้บริโภคยอมรับ นอกจากนี้ การกำจัดผลิตภัณฑ์จากนมมักจะหมายถึงไขมันในผลิตภัณฑ์น้อยลง ซึ่งอาจส่งผลให้เนื้อสัมผัสเป็นน้ำแข็ง ผู้ผลิตอาจใส่สารเพิ่มความข้น เช่น แชนแทนกัม เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหานี้



3. GOING ALL-NATURAL

เจาะลึกลงไปในเทรนด์ฉลากสะอาด ผู้บริโภคมีความอ่อนไหวต่อส่วนผสมสังเคราะห์ที่ถูกมองว่า 'เป็นอันตราย' ต่อร่างกายของพวกเขามากขึ้น ซึ่งรวมถึงการใช้สีและกลิ่นสังเคราะห์ อิมัลซิไฟเออร์ และสารกันบูด การเปลี่ยนไปใช้วิธีแก้ปัญหาแบบธรรมชาติเป็นกลยุทธ์ที่มีประสิทธิภาพเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความน่าเชื่อถือและเชื่อถือได้มากขึ้นจากผู้บริโภคในระยะยาว

ค้นหาข้อมูลผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมได้ที่

<https://sensientfoodcolors.com/en-ap/dairy/3-ways-manufacturers-can-achieve-healthy-ice-creams/>