

TasteSolutions® (奇味方案) 甜味项目

为我们打开美妙的“味”来世界



我们的创新来源于我们对消费者的深刻理解

全世界对于糖分与甜味剂的态度正在发生转变。我们的解决方案来自于10多年的口味研究与一线实践经验。我们关注推动减糖的驱动力以及未来的变化。

不仅仅是替代糖分

我们的解决方案由风味专家和感官专家们所开发，针对三个关键因素，展开了广泛研究：



强度

能有多甜？

我们对于人的味觉感受展开的研究，建立了最广泛的、奇华顿专有的呈味成分原料库。



质量

有多接近于糖的味道？

我们运用开创性的感官评定方法，测试出甜味的表现与糖的接近程度是可以度量的。



满意度

是令人愉悦、满足的甜味吗？

我们的目标是创造出令人满意的风味，即使减糖后依然能让消费者充分享受美妙滋味。

品牌忠诚度易于获得，但也易于失去

减糖必须符合复杂的法规要求。我们的所有解决方案，都有合规团队来审核，他们帮助制定了FMP标准。

消费者对于美味的满意度不能简单以白利糖度来衡量，除了糖，我们有更多的方法来让消费者充分享受美妙滋味。

TasteSolutions® (奇味方案) 甜味项目

您面对哪些减糖驱动力？



“多年以来我一直购买这个牌子的产品，但现在我开始寻找更低糖分的产品。”

忠实消费者

“我父母所购买的品牌和产品对我而言并不总是很健康。”

新一代消费者

“避免热量摄入对于我管理体重很重要，当然味道也要好！”

注重饮食管理的消费者

“我开发的饮料里糖含量要低，以保持价格竞争力。”

产品开发者

“我怎样才能满足不断变化的消费者需求？我希望我的低糖配方对消费者是具有吸引力的。”

产品开发者

“我既不喜欢节食，也不喜欢高糖的东西。我希望有味道不错的健康选择。”

注重整体的消费者

“我喜欢甜菊糖，因为我认为健康意味着天然原料和低热量。”

崇尚自然并注重饮食管理的消费者

告诉我们您面对哪些挑战，我们将回应以最新的减糖方案！

TasteSolutions® (奇味方案) 甜味项目

我们懂得，不同的减糖需求对应于不同的解决方案，我们提供给您行业内最全面的解决之道：

- 前所未有的、更上乘的甜味表现
- 提供全球性的天然、非转基因、有机及犹太洁食技术
- 值得信赖的食品标准合规
- 独特的专有技术
- 低糖配方的应用支持
- 不局限在甜味，而是影响整体风味喜好的感官研究



强度



质量



满意度