

유제품과 식물성 우유 솔루션 (Plant-based Milk)



- ▶ 유제품의 단백질 풍미는 살리고, 알레르기 유발 물질은 줄일 수 있습니다.
유당을 분해하는 능력이 떨어져 우유를 마시면 구토, 설사, 탈수 등이 일어나는 유당불내증(Lactose intolerance)을 방지합니다.
- ▶ 식물성 우유는 콩, 견과류, 곡물 등의 식물성 원료를 기반으로 만드는 음료로, 최근 식물성 우유는 우유 대용품으로 주목받고 있으며, 귀리 우유는 두유, 아몬드 우유에 이어 새로운 식물성 우유로 점점 인기를 얻고 있습니다. 미국에서는 이미 두유시장 규모를 크게 넘어섰으며, 전체 식물성 우유 시장의 성장을 주도하고 있습니다.

1. 유단백(whey-protein) 제품을 위한 효소

유제품의 단백질 풍미는 살리고 알레르기 유발 물질은 줄이고...

유아용
조제분유

- 생애 첫 단계의 유아들은 단백질의 중요한 공급원인 우유에 의존하지만, 가끔 유아들은 단백질을 소화 시키지 못합니다.
- Novozymes의 할랄/코셔 인증을 받은 효소는 저자극성 분유를 만들고 유아용 분유에서 동물 기반 트립신 제제를 피하고 싶은 소비자의 요구 사항을 충족시켜 줍니다.

더 맛있는
스포츠음료

- 스포츠 음료는 단백질이 풍부한 제품이 주류를 이루고 있습니다.
유단백 제품에 대한 수요는 2024년에 약 10% 이상 증가할 것으로 예상되며, 이는 유단백 기반 제품의 새로운 기회를 의미합니다.

2. 프리미엄 우유에 필요한 효소

설탕이 적고
유당이
없는 우유

- 세계 인구의 약 65%, 동아시아인은 70%이상이 유아기 이후 유당 소화가 어렵습니다.
그래서 유당이 없는 유제품에 대한 소비가 증가하고 있습니다.
- Novozymes의 락타아제는 락토오스를 소화가 잘 되는 포도당과 갈락토오스라는 두 가지 당으로 전환시킵니다.
이를 통해 저유당 우유를 개발할 수 있습니다.

당도가 낮은
고섬유 우유

- 소비자들은 점점 더 식이섬유의 중요성에 대해 인식하고 있습니다.
섭취량을 늘리면서 동시에 당도를 낮추고자 합니다.
이를 충족시키는 한 가지 방법은 감미료와 섬유질 성분을 별도로 첨가하여 재구성하는 것인데, 이러한 성분들은 클린 라벨을 인식하는 소비자들의 인식에 부정적인 영향을 미칠 수 있습니다.

3. 식물성 우유 가공용 효소

식물성
우유

- 귀리와 같은 전분이 주성분인 곡물을 음료 형태로 만들기 위해서는 효소의 사용이 필수적입니다.
- Novozymes의 효소 포트폴리오에는 단 맛, 질감에 영향을 미치고 영양가를 향상시키는 효소가 포함되어 있으며, 이를 적절히 사용하여 다양한 음료를 개발할 수 있습니다.
- 전체 우유 시장에서 식물성우유가 차지하는 비중 : 유럽 11%, 미국 15%

