



新闻稿

杜邦推出系列菌种以重塑发酵乳制品工业

新的乳制品菌种可为消费者和生产商生产出更理想的酸奶

上海，中国，2020年9月7日 – 杜邦营养与生物科技(杜邦)今天宣布推出最新系列乳制品菌种与益生菌配方，为酸奶生产商提供新的解决方案，从而实现今天的差异化、以及定位未来的增长。

这些新菌种能赋予更快的发酵速度、更高的益生菌活菌数，同时保持消费者喜欢的温和口感与奢华质构。新菌种包括：

- **YO-MIX® PRIME – YO-MIX® PRIME** 菌种使生产商能为消费者打造特别温和的口感、以及优质的奶油质构。该菌种还有助于减少加糖量、保持高益生菌活菌数，同时在挑战性分销渠道中保持品质。它还有助于生产商降低蛋白添加量、节约配方成本，并由于快速发酵、以及在冷却和灌装之前完全控制后酸而提高了加工灵活性。YO-MIX® PRIME 900 菌种尤其使生产商能够根据消费者喜好来微调酸奶质构。
- **YO-MIX® FAST 1.0 – YO-MIX® FAST 1.0** 菌种能够快速发酵，提供稠厚而光滑的质构，适应不同酸奶配方和工艺。YO-MIX® FAST 1.0 菌种由法国科学家发现与设计，在法国阿尔卑斯山地区生产，并获得中国专利、专利号为 ZL 200910224873.X。
- **DuPont™ Danisco® LPC 800 – DuPont™ Danisco® LPC 800** 菌种在德国生产，可以使清爽型发酵乳饮料直至货架期末的酸度不会过高、并保持高乳酸菌活菌数。与市场类似产品相比，它还能在 24 小时内加快发酵速度，从而降低感染杂菌的风险。DuPont™ Danisco® LPC 800 菌种是低糖配方的理想选择，与其它市售菌种相比、能提供更稳定更清爽的风味。
- **HOWARU® Bifido – HOWARU® Bifido** 益生菌与 YO-MIX®菌种合用，能为含有更高剂量益生菌的优质益生菌酸奶创造新机会。

“这些新的酸奶菌种揭示了我们受市场驱动的创新 – 通过与全球各区域的本地专业知识相结合 – 为发酵乳制品提供更快发酵速度、更高的益生菌活菌数、更温和的口味、以及更健康的品牌形象，” 杜邦营养与生物科技事业部全球乳品菌种产品线经理 Morten Boesen 表示。“这些是杜邦公司的酸奶与发酵乳菌种广泛产品系列的最新成员，能为客户降低成本、同时为消费者保持品质与口味 – 从而有效地重塑发酵乳制品的未来。”

欲知更多有关 YO-MIX® PRIME 系列、以及其它杜邦公司酸奶菌种产品信息请浏览

<https://www.dupontnutritionandbiosciences.com/product-range/dairy-cultures/yogurt-cultures.html>.

关于杜邦™丹尼斯克®

杜邦™丹尼斯克® 是一系列食品配料产品的总品牌，这些食品配料有助于改善保鲜状况、营养特性、口味和质构，同时降低成本以及对环境的影响，满足食品饮料、膳食补充剂以及宠物食品生产商的需求。通过杜邦全球食品科学家和技术专家的工作，丹尼斯克®系列配料产品将获得从应用诀窍、到生产工艺的特有的广泛支持。www.danisco.com.

关于杜邦营养与生物科技

杜邦营养与生物科技运用专家科学，为食品、饮料、制药及膳食补充剂行业的提供受市场驱动的、健康和可持续的解决方案。我们还一系列市场中采用尖端生物技术来推进生物基解决方案，以满足不断增长的人口需求，同时为子孙后代保护我们的环境。我们是创新的求解者，帮助客户把挑战转变为高价值的业务机会。欲知更多详情请浏览 www.dupontnutritionandbiosciences.com

关于杜邦公司

杜邦公司（纽交所代码：DD）提供以科技为基础的材料、原料和解决方案，致力于成为全球创新推动者之一，为各行各业和人们的日常生活带来革新。我们的员工运用多样化的科学技术和专业经验，协助客户推进他们的创意，在电子、交通、建筑、水处理、健康和保健、食品和工作防护等关键市场提供重要的创新。更多信息请浏览 www.dupont.com

#

09/07/20

杜邦™、杜邦椭圆形标志以及所有标注有®、SM或™的产品和品牌（除非另外注明），均为杜邦公司的关联公司的商标、服务标志或注册商标。

欲知更多信息请联系：

Amy Yang
M: +86 138 02 72 91 52
amy.yang@dupont.com