

FOR IMMEDIATE RELEASE

联系方式：

杨海燕

亚太区高级市场传播经理 – 益生菌、菌种与食品酶制剂

+86 13802729152

[amy.hy.yang@iff.com](mailto:amy.hy.yang@iff.com)



Where science  
& creativity meet

## PRESS RELEASE

**IFF 在中国推出产低聚半乳糖(GOS)膳食纤维的突破性 Nurica™乳糖酶，用于生产无乳糖乳制品**

上海, 中国 - 2021 年 3 月 31 日 - IFF 今天宣布在中国推出 Nurica™乳糖酶，为乳制品企业打造优质产品提供了一条新途径，同时提高盈利能力、满足消费者的健康需求。Nurica™乳糖酶是 IFF 为中国带来的最新创新，再加上丹尼斯克®系列食品配料解决方案，目前都属于 IFF 产品群的一部分。

越来越多的中国消费者在寻求更健康的乳制品、包括膳食纤维含量更高的产品，从而满足膳食纤维日摄入量水平、改善肠道整体健康和消化率。采用 Nurica™乳糖酶，乳制品企业可以调整其风味奶、冰淇淋、发酵乳制品等乳制品的糖、膳食纤维和乳糖含量。

Nurica™乳糖酶是一种创新的酶制剂解决方案，能够帮助应对多种乳制品营养挑战，使乳制品企业能利用乳制品里的乳糖，天然地生产低聚半乳糖形式的膳食纤维。低聚半乳糖也被证明能增殖肠道有益菌的数量，因此在益生元创新和改善肠道健康方面大有潜力。

在应用试验中，Nurica™乳糖酶对酸化工艺、口感或质构没有明显影响。可最终获得为消费者健康趋势而创新性定制的美味、稳定、优质的发酵乳制品。

“Nurica™乳糖酶使企业能够获得至少 1.6%以上原位生成的低聚半乳糖膳食纤维，打造易于消化的无乳糖产品，同时减少最终产品里的糖分，” IFF 亚太区母乳低聚糖、益生菌、菌种和乳品酶制剂业务负责人金苏博士说。“与市场上其他乳糖酶不同，Nurica™乳糖酶可以帮助乳制品企业应对多种市场趋势，从高纤维含量到低糖、低乳糖或无乳糖产品，同时保持质量和盈利能力。”

IFF 生产的酶制剂为各种各样的食品与饮料产品提供可持续的创新。欲知更多有关 Nurica™酶制剂、以及其它解决方案的信息，请浏览网站

[https://www.dupontnutritionandbiosciences.com/product-range/food-enzymes/dairy-](https://www.dupontnutritionandbiosciences.com/product-range/food-enzymes/dairy-enzymes/lactase/nurica.html)

[enzymes/lactase/nurica.html](https://www.dupontnutritionandbiosciences.com/product-range/food-enzymes/dairy-enzymes/lactase/nurica.html)。也可以浏览 [Twitter](#) 和 [LinkedIn](#) 关注有关我们食品饮料解决方案的最新信息。并关注 IFF 微信“营养与生物科技”。

###

### 欢迎来到 IFF

IFF (纽交所代码: IFF)，是食品、饮料、健康、生物科学和感官体验领域的行业领先者。从全球流行标识到意想不到的创新和体验，IFF 通过使科学与创意的巧妙融合，为更美好的世界提供关键解决方案凭借艺术之美和科学之精准，我们汇集全球专家资源，与客户密切合作，为全世界所需的产品打造香味、风味、体验、原料和解决方案。我们将通过共同努力，为人类和地球创造更多价值。如需深入了解，请访问 [iff.com](http://iff.com)、[Twitter](#)、[Facebook](#)、[Instagram](#) 和 [领英](#)。

© 2021 by International Flavors & Fragrances Inc. IFF 是注册商标。版权所有。