

帝斯曼-芬美意在Bakery China 2024创新论坛举办专题讲座

分享更健康的烘焙解决方案，应对丙烯酰胺带来的行业挑战

上海2024年5月22日 /美通社/ -- 营养、健康和美丽领域的创新者帝斯曼-芬美意旗下风味、质构与健康事业部在第26届中国国际焙烤展览会（以下简称"Bakery China"）的创新"新势力"论坛举办了"健康烘焙尽在帝斯曼-芬美意"专题讲座，特邀中国食品安全与健康领域的专家学者介绍丙烯酰胺暴露的现状与风险，并由帝斯曼-芬美意专家团队分享了应对丙烯酰胺挑战的专业解决方案，与烘焙产业链上下游专业观众深度互动交流。

联袂专家学者共话丙烯酰胺挑战破解之道

Bakery China是全球规模领先和极具影响力的焙烤专业商贸展览会，为烘焙行业提供创新思维的分享平台，促进烘焙产业的多方位发展和进步。5月22日下午举行的"健康烘焙尽在帝斯曼-芬美意"专题讲座吸引了上百位专业观众，帝斯曼-芬美意专家团队与中国食品安全与健康领域的专家学者共同探讨如何应对丙烯酰胺带来的行业挑战，为更健康的烘焙产品保驾护航。



在高速发展的中国烘焙市场，中式与西式烘焙产品百花齐放，为消费者带来多样化的选择。不断推陈出新的烘焙产品成为众多消费者日常饮食中的重要组成部分，其健康安全品质关系到国民健康。

近年来，在烘焙产品尤其是高温油炸类产品制作过程中产生的丙烯酰胺，引起了业界与消费者的关注。丙烯酰胺被世界卫生组织列为2A类致癌物，主要在高碳水化合物、低蛋白质的植物性食物加热（120 °C 以上）烹调过程中形成，140-180°C为生成的最佳温度。在专题讲座中，来自国内高校的专家学者为现场专业观众深入解读了丙烯酰胺暴露的现状与风险。

帝斯曼-芬美意的烘焙技术专家则介绍了应对丙烯酰胺挑战的专业解决方案——天门冬酰胺酶PreventASe®。帝斯曼-芬美意天门冬酰胺酶PreventASe®能够将产生丙烯酰胺的前体物质天门冬酰胺转化为天门冬氨酸，从源头降低丙烯酰胺的形成。PreventASe®最高可减少产品中90%丙烯酰胺的生成，并且不改变产品配方，不影响口味、外观和质构。

帝斯曼-芬美意还推出了适用于玉米片、饼干等高PH值应用的PreventASe® XR。PreventASe®和PreventASe® XR的应用范畴全面覆盖面包、饼干、薄脆饼干、早餐谷物、婴儿食品、炸薯条、玉米片和休闲脆片等主流烘焙产品。



中国消费者对于食品饮料的健康价值诉求不断提升，进一步提升产品的健康价值是烘焙行业共同努力的方向，本场讲座获得了专业观众的积极参与，在现场与专家们热情交流。

以专业助力生产商创造美好烘焙产品

与全球烘焙市场规模逐年增长相伴的是国内外消费者都希望烘焙食品的口感和质构俱佳，并且以可持续的方式生产。烘焙行业需要主动满足消费者的需求，从而赢得行业的良性、长远发展。作为烘焙行业的专业合作伙伴，帝斯曼-芬美意的角色不仅仅是配料供应商，还是解决方案提供商，更是可靠和值得信赖的合作伙伴。

通过包括酶制剂、亲水胶体、生物防腐剂、营养素和风味解决方案的广泛的产品组合，帝斯曼-芬美意帮助生产商的产品不但具有消费者喜爱的新鲜度、外观和柔软度，还能够满足独特的风味、质构和营养需求。帝斯曼-芬美意的专家团队还将与客户一起优化生产方式，降低成本，提高各类烘焙食品的质量，助力客户实现可持续发展目标，同时确保质量、可靠性和一致性。

在瞬息万变的烘焙市场中，帝斯曼-芬美意帮助烘焙生产商取得成功，从而为消费者创造更健康、更美味的烘焙产品，让生活更美好。

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/news/210876.html>