
蛋白價格上揚造就無麩質乳蛋白新商機

關鍵字：無麩質 雞蛋 替代原料 乳化劑 烘焙

資料來源：foodnavigator 網站

發布日期：2013/10/16

內容摘要：

近期蛋白原料價格由每磅 5 美元上揚至 8 美元，造成烘焙業對蛋白替代原料的需求，其中以乳蛋白製造的相關無麩質替代原料，因具成本及消費者信賴等優勢，反而開創新商機。如丹麥 Arla 公司推出的乳蛋白產品，即訴求可替代 50% 雞蛋用量，不僅節省原料成本，且具產品膨化、結構強化及維持產品穩定等功能。

訊息提供者：食品所 黃珮雯