



焙乐道是一家生产研发食品配料并为面包、蛋糕和巧克力应用的客户提供技术方案的全 球性集团。它以其创新的技术整体整合酶制 剂、乳化剂、酸面团和酵母闻名。

蛋糕新鲜的新主张

采用了来自诺维信和焙乐道的保鲜技术方案之后，消费者就可以尽兴享用新鲜、润滑、柔软的蛋糕了，尽管它可能是几星期或几个月之前生产的。

诺维信的新技术能使蛋糕保持的更长久新鲜，这进一步提升了其在保鲜方案的领导地位。焙乐道资深的蛋糕专业技术也是使这一新酶制剂技术在蛋糕市场快速全面推广的关键因素。

对于蛋糕来说，新鲜程度是影响消费者选择的重要因素。诺维信和焙乐道公司共同研究开发了生物创新的技术解决方案来改善蛋糕的新鲜程度。

“我们与焙乐道公司的合作确保了蛋糕生产的工业客户能得到来自诺维信顶尖的技术解决方案，将蛋糕的保鲜效果最大化。”诺维信谷物和饮料工业全球产品推广经理 Thomas Erik Nilsson 说道。

堪称艺术级的酶技术方案

消费者既要求高品质的蛋糕，又希望它能

更新鲜。诺维信是烘焙技术及保鲜技术的市场先导，现在也通过提供蛋糕保鲜的技术方案而进一步确立了领先地位。

诺维信的酶制剂技术可以有效地减缓小麦面粉中的淀粉重结晶，而不会象传统的淀粉酶一样造成烘焙食品内部的发粘和缺乏弹性。因此，诺维信的酶技术能通过保持蛋糕瓤紧密和柔软来确保蛋糕的高品质和新鲜程度。焙乐道公司优化了酶制剂与其他配料之间（例如乳化剂）的协同关系，来充分保证蛋糕的新鲜度。

蛋糕保鲜的整体方案

蛋糕的新鲜程度是消费者优先考虑的因素。烘焙道公司拥有一套整体改善蛋糕新鲜程度和内部结构的解决方案可以提供给生产企业，这其中就使用了诺维信的酶制剂技术。

焙乐道公司的 Acti-Fresh® 产品是一种基于诺维信酶技术和其他保鲜成份的蛋糕保鲜剂。Acti-Fresh 是一种可以充分提高蛋糕新鲜度的改良剂。

“蛋糕的新鲜程度可以从几个角度来衡量，包括柔软度，湿润度，易于咀嚼或吞咽的程度，粘性和弹性。之所以能最优化反映新鲜的特定指标，我们得益于诺维信的技术。”焙乐道集团烘焙糖果产品经理 Paul Baisier 说。

营销蛋糕新鲜的概念

诺维信在开发酶技术方面无人匹敌，但如何尽快将这种新型的蛋糕保鲜酶技术方案商业化则要依靠于焙乐道公司深厚的蛋糕专业技能了。

“蛋糕市场份额很大，几乎达到面包业



“我们一直致力于开发新的概念并通过我们的合作来为蛋糕生产领域创造出更多的价值。”诺维信谷物食品和饮料工业的全球推广经理 Thomas Erik Nilsson 说。



“之所以能最优化反映新鲜度的特定指标，我们得益于诺维信的技术。”焙乐道集团烘焙糖果产品经理 Paul Baisier 说。

更多信息，请联系

Thomas Erik Nilsson
ten@novozymes.com
Paul Baisier
pbaisier@puratos.com

或登录

www.puratos-acti-fresh.com



工业蛋糕生产商现在可以获得基于诺维信顶尖酶技术的蛋糕保鲜解决方案了。

务的一半。” Thomas Erik Nilsson 说。“我们知道初期时需要一个通晓蛋糕市场的合作伙伴来帮我们完成这一技术的商业化。我们与焙乐道公司合作是因为他们是蛋糕配料市场的先导性公司，并且他们也承诺会尽快将这一技术推向市场。”

为了丰富他们的产品线，焙乐道与拥有先进技术供应商合作，为他们的客户提供最大增值服务。在蛋糕用酶方面，作为酶制剂创新的先导，诺维信自然是最佳合作伙伴。

“诺维信与焙乐道之间的合作是十分有建设性的并对我们的最终用户有益。通过共同努力，我们已经可以提供可能是市场上最好的解决方案了。这样我们的客户就可以建立了竞争优势，提高销售业绩和客户满意度。” Paul Baisier 说。

新鲜的评估

采用了诺维信新型的酶技术之后，保持工业化生产蛋糕的新鲜度的障碍被消除了。在产品面市的一年内，基于与客户合作和有说服力的实验结果，Acti-Fresh 很好地渗透进了蛋糕市场。

“蛋糕保鲜技术方案的研发和测试并不是一夜之间就完成的，是花了几个月的时间努力工作的结果。” Thomas Erik Nilsson 说。“我对焙乐道和我们公司共同进行蛋糕保鲜研究的决心记忆犹新。”

焙乐道公司利用质构仪的数据分析和专家组及消费者的感官评价来评估 Acti-Fresh 的效果。

“我们利用我们的 SensoBus® — 一个活动的感官分析实验室，在超市和商场附近邀请消费者来品尝使用了 Acti-Fresh 的蛋

糕。绝大多数的实验者都反映加有 Acti-Fresh 的蛋糕放置一段时间后比一般蛋糕明显更为新鲜。

蛋糕保鲜的未来

这是诺维信第一次为蛋糕专门开发的酶，并在市场上获得了成功。

“我相信焙乐道是一个绝佳的案例，承诺共同开发，提升了诺维信酶技术平台。这一合作证实了我们这项新型蛋糕保鲜技术概念的可行性。” Thomas Erik Nilsson 说。“我们致力于开发新的概念，并通过我们的合作在蛋糕生产领域创造出了更多的价值。” ■