

醇厚口感 完美质构

ETENIA[®] 助您轻松实现

ETENIA[®] 是一种清洁标签、多功能的马铃薯基配料, 便于使用且可以替代胶体等食品添加剂。它易于加工、标签友好且成本效益高, 是乳制品应用的理想质构改良剂。

全球乳制品市场
预计于 2029 年达到
83 千吨

年复合增长率
+2.0%

为何选择 ETENIA[®]?

ETENIA[®] 提供

- 更加丝滑醇厚且饱满的口感
- 高性价比的清洁标签解决方案
- 替代乳脂肪或蛋白质 (例如: 1% ETENIA[®] 替代 3% 脂肪)
- 提高产品得率
(在涂抹奶酪中高达100%)
- 提升产品稳定性 (减少析水现象)
- 提高品质连续性, 实现客户理想的质构和口感
- 适用于所有类型的乳制品

ETENIA[®] 特性

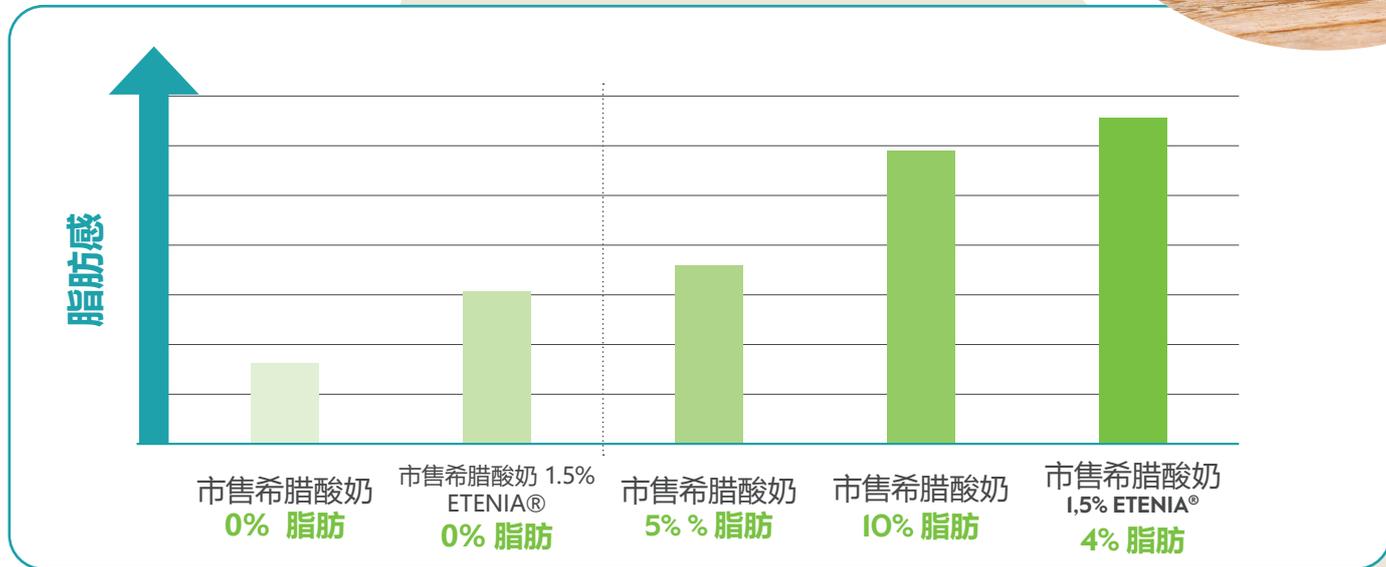
- 增稠和胶凝
- 工艺耐受性高 (耐高温、耐剪切、耐pH)
- 热可逆胶凝
- 易于加工
- 味道和外观中性
- 减少碳足迹
- 拥有可持续性数据支持





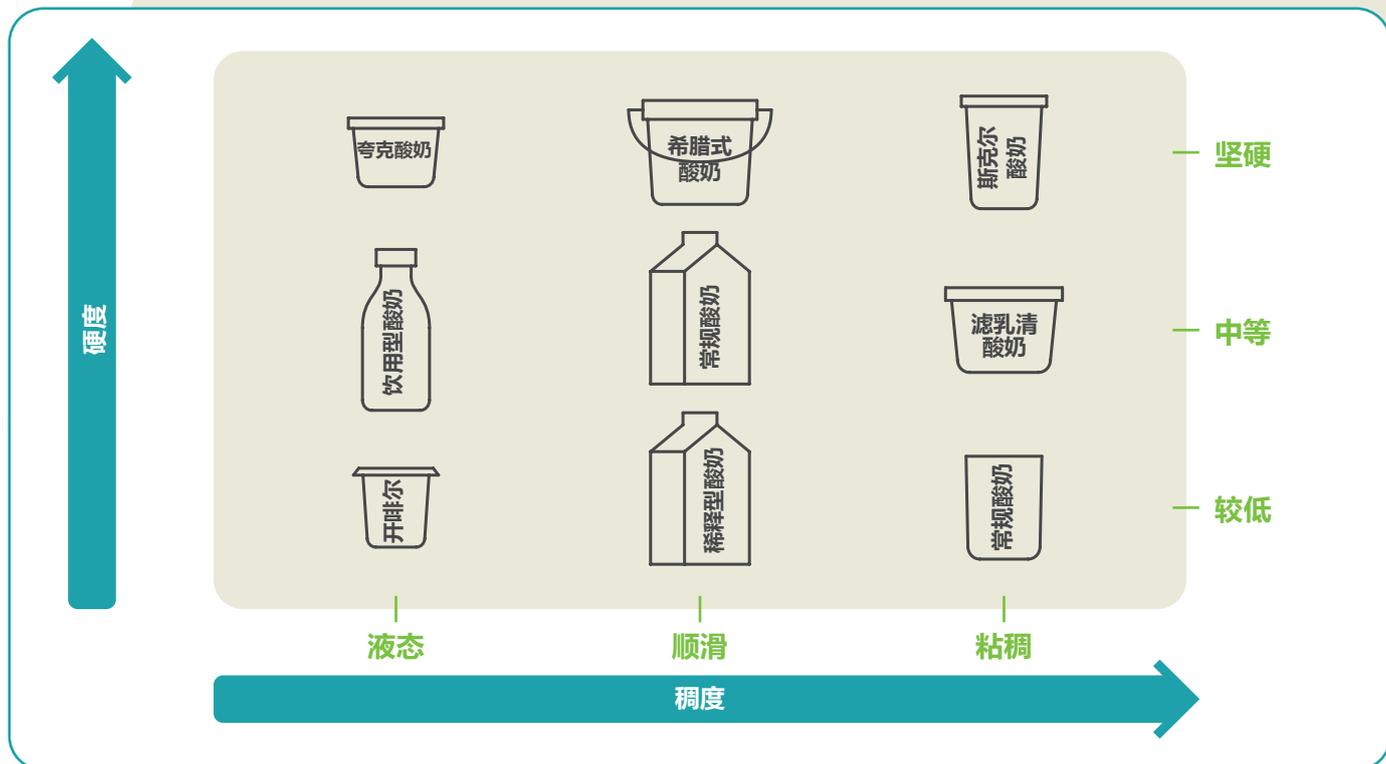
ETENIA[®] 如何提高脂肪感

改善低脂希腊式酸奶的脂肪感



ETENIA[®] 您的终极质构工具包

ETENIA[®] 使您能够精确控制和优化各种质构属性



联系我们! 帮助您打造卓越的乳制品质地



联系方式: Edith Jiang | 中国区食品销售经理 | +86 13564293981
edith.jiang@avebe.com | www.avebe.com

Innovation by nature
since 1919