

# 沙拉酱的机会与挑战



# 配方设计解决沙拉酱的市场挑战

## 为沙拉酱的诸多用途提供各种质构解决方案

沙拉酱调料是一种便捷的佐料方式，可为色拉、开胃菜和菜肴等增加风味、带来变化和增色，并还有更多用法。每天都在出现新的风味和样式。在中国，沙拉酱是最普及的西式酱料，2016年达到4.7万吨，2011-2016年复合年平均增长率达到14%。

如今沙拉酱广泛的应用在餐饮、烘焙及家庭烹饪中，其形式也越来越多样：有点蘸、浇淋、涂抹以及喷洒不同质构形态的，沙拉酱市场受到多种关键推动力的影响，对生产商而言既是机会也是挑战。（表1.）

条件	消费市场推动力	生产商挑战
经济	食品价格面临更大压力，在家就餐更惬意	如何减少使用昂贵或价格波动大的配料而对品牌和产品影响尽可能小
多样	满足不同应用的更多风味、新鲜、民族性、原汁原味和不同质构的需求	如何使用同一设备生产多种风味和质构的系列产品
身心健康	减少“无益”成分，增加“有益”成分	如何减少脂肪、油、糖或热量，具有营养优势，不会改变质构或饮食体验
法规	要求营养成分更加透明	如何实现和支持某些标识声明



## 沙拉酱的趋势

消费者的健康意识和关注度在不断增强。由于沙拉酱通常用于健康色拉酱或用作点心的蘸酱或涂酱，生产商正在面对越来越大的挑战，以减少脂肪、糖、碳水化合物和热量，同时还要提供美味可口和吸引人的产品体验。

沙拉酱在烘焙中也有广泛的应用，出于现代化生产、存储和成本等方面的考虑，现在很多也采用无蛋沙拉酱。

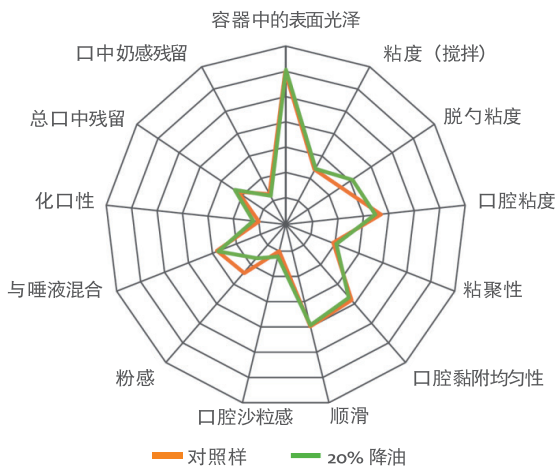
## 配方方案

配料	全脂沙拉酱	低脂沙拉酱	无蛋沙拉酱
豆油	40.00	20.00	40.00
水	29.29	44.19	35.09
白砂糖	10.00	11.00	10.00
醋（5%酸度）	8.00	10.00	8.00
鸡蛋	6.60	6.00	0.00
INSTANT PURE-FLO F	4.00		4.20
ULTRA-TEX SR		5.70	
NOVATION INDULGE 3921		0.50	
N-CREAMER 46			0.60
盐	1.50	2.00	1.50
调味粉	0.50	0.50	0.50
山梨酸钾	0.08	0.08	0.08
生育酚	0.02	0.02	0.02
EDTA钠	0.01	0.01	0.01
Total	100.00	100.00	100.00

# 沙拉酱质构

市场上的沙拉酱产品中，部分产品标识中加入了对其质构描述、如奶滑、浓稠从而提供消费者口感体验的预期。在一些低脂的产品中，也希望达到全脂相同的口感要求。

TEXICON™是宜瑞安食品质构描述语言，其将消费者的质构描述转化为精准和可度量的科学术语，使食品配制厂家和生产商能够确定和实现他们最终产品的期望质构、品质和食用体验目标。



图：常规沙拉酱和20%降油沙拉酱的感官质构对照蜘蛛图

属性	定义
外观	
表面光泽(容器)	产品反光能力
手动操作的质构	
粘 度	在容器中移动勺匙所需用力
成 线 性	样品从勺匙中淌下时的连续流淌量
口内质感	
粘 聚 性	变形/延展而不是剪切/切割或断裂的数量
顺 滑	舌头易于在产品下滑动
粉 感	感觉样品中的极细颗粒数量
与唾液混合	样品与唾液混合和形成均态混合物的程度
口腔黏附均匀性	食用时样品均匀扩散于上颚的程度
化 口 性	样品变稀的速率/速度
口腔沙粒感	感觉样品中的小而尖锐的颗粒数量
瞬间残余质感	
总口中残留	吞咽后的口腔内残留物的总量
口中奶感残留	吞咽后口腔中残留的粘性乳品/蛋白膜的量

# 沙拉酱的产品工具箱

淀 粉	沙拉酱类型	用量(终产品)	淀粉特性	功 能
INSTANT PURE FLO F	全脂、低脂、低卡路里沙拉酱	2-6%	冷水可溶，分散性好，耐酸耐剪切，增稠稳定	用于可倾倒型、可匙舀型、可喷涂型等沙拉酱，提供良好的表面光泽度和光滑度，具有良好的加工耐受性，延长货架期及增强冻融稳定性
ULTRA-TEX SR	全脂、低脂、低卡路里沙拉酱	4-6%	冷水可溶，分散性好，耐酸耐剪切，剪切有助于产生粘度	用于低油沙拉酱中，提供奶油感和光滑度，具有极好的加工耐受性，延长货架期及增强冻融稳定性
NOVATION INDULGE 3921	低脂沙拉酱	0.80%	模拟脂肪口感，耐酸耐剪切	与INSTANT PURE FLO F使用，改善产品拉丝，增强挺立度
N-CREAMER 46	无蛋沙拉酱	0.5-2.0%	乳化剂，耐热耐酸耐剪切，无不良风味	与INSTANT PURE FLO F一起使用，代替鸡蛋起乳化功能，改善质构稳定性，延长产品货架期，具有良好的微生物稳定性，使用方便，降低成本

宜瑞安Idea Labs™创新中心  
最新成果



宜瑞安Idea Labs™创新中心基于科学的解决问题能力能带来创意，创新与解决方案，帮助您实现产品差异化，优化成本，尽快上市产品，实现更多利润，取得更大成功。遍及全球的创新中心诚邀您合作参与消费者洞察、应用研究以及为您定制解决方案。



更多相关信息，请咨询Ingredion宜瑞安专家

t: +86 21 3774 0066 | w: [www.ingredion.cn](http://www.ingredion.cn)

上述信息仅用于参考、调查和独立验证。是否及怎样使用此信息取决于您个人。Ingredion集团公司及其子公司不对上述信息的准确性和完整性，以及集团产品是否适合您的特定用途做担保。此外，对非侵权、可售性和适用于任何特殊目的，在此不提供任何明示或默示保证。Ingredion集团公司及其子公司对上述行为（非侵权、可售性和适用于任何特殊目的）导致的或与之有关的责任或损失不予负责。

上述INGREDION，INGREDION IDEA LABS等标识及图案均为Ingredion集团公司所有，由宜瑞安食品配料有限公司在中国地区使用。保留一切权利。版权所有© 2017。