

Yo-mild

Vos demandes, vos besoins : nous fournissons



Yo-mild: répondre à la demande du marché pour le yaourt doux

Une part substantielle du marché Mondial est constituée de yogourt aux caractéristiques douces. Yo-mild est la réponse de sacco pour satisfaire à cette demande du marché.

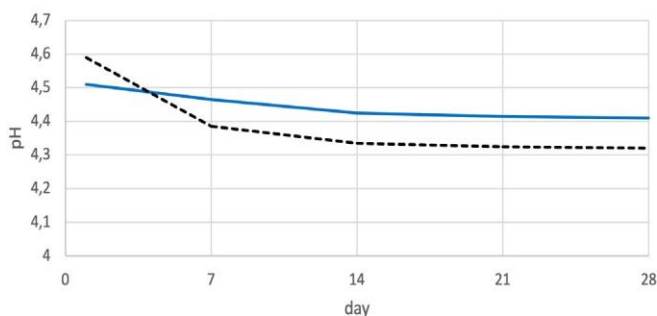
L'absence de post-acidification est une caractéristique très importante pour les cultures yogourt, car cela garantit une douceur stable pendant toute la durée de conservation.

Grâce à sa douceur, la viabilité des cultures yaourt ainsi que la viabilité de toutes les cultures probiotiques est garantie pendant toute la durée de conservation.

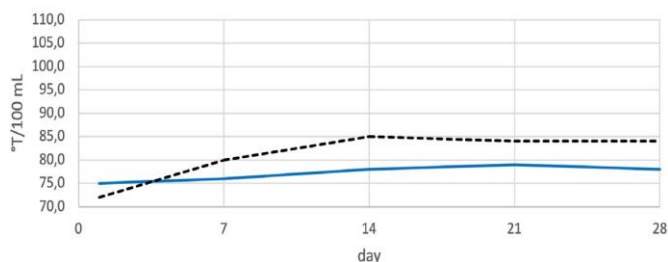
De plus Yo-mild préservera la structure, la couleur et la stabilité des arômes.



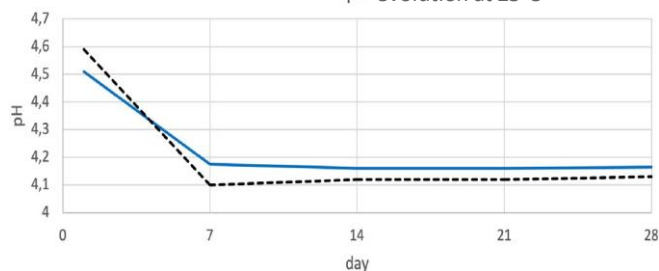
pH evolution at 4°C



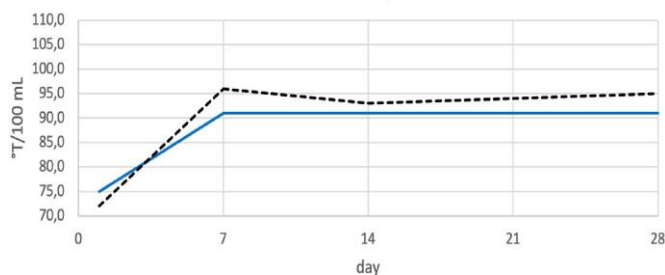
Acidity evolution at 4°C



pH evolution at 25°C



Acidity evolution at 25°C



Lait: 3,4% protéines et 3,6% de matières grasses, pasteurisé 95°Cx5min, 7% de sucre ajouté

Yo-mild

Competitor

Yo-mild: la réponse à la post-acidification.

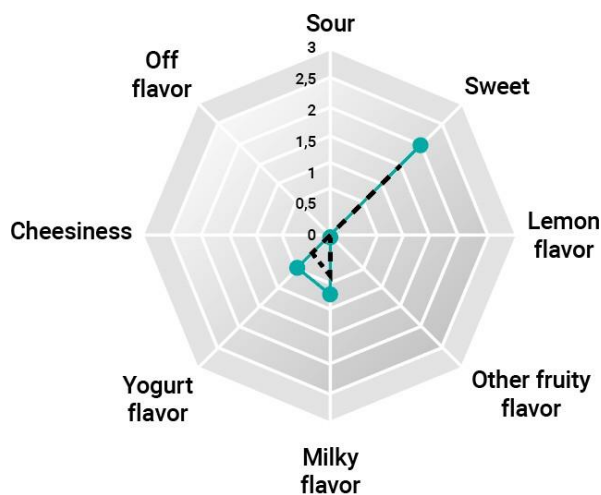
Yo-mild se caractérise par une douceur lactée optimale et une perception de douceur élevée. Même après 28 jours, les yaourts Yo-mild se caractérisent toujours par leur saveur lactée et leur douceur. Grâce à ses fonctionnalités, Yo-mild permet de travailler sur la personnalisation des arômes.

Pour augmenter encore plus la douceur du produit fini, nous suggérons d'utiliser notre propre sacco lactase. En traitant les produits à la lactase, le lactose contenu dans le lait est transformé en glucose et en galactose, deux sucres facilement digestibles. Le D-glucose et le D-galactose ont une douceur relative supérieure à celle du lactose.

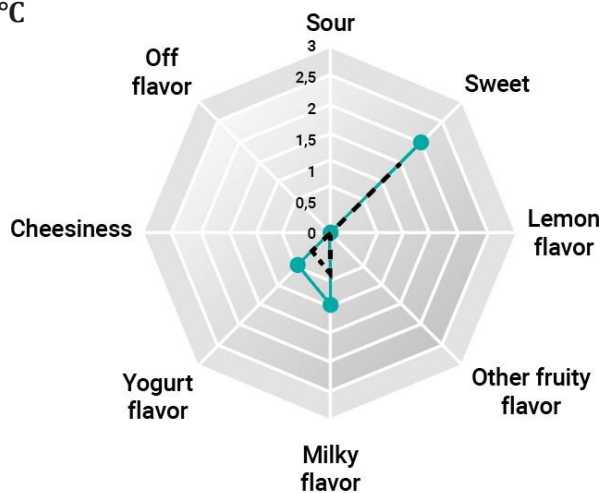


Stockage 3 jours

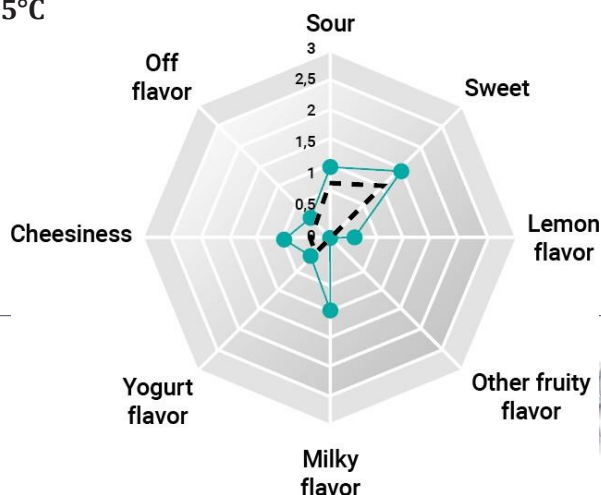
Lait: 3,4% de protéine et 3,6% de matières grasses, 7% de sucre ajouté w/w et pasteurisé 95°Cx5min



Storage 28 days 4°C



25°C



Yo-mild: le gout de la santé

Yo-mild avec ajout de probiotiques.

Au cours des dernières années, l'intérêt des consommateurs pour les Produits alimentaires et les boissons qui stimulent les niveaux d'immunité s'est encore accru et il est plus que probable que cet intérêt à augmenter les chances de votre corps à repousser la maladie deviendra un comportement qui va s'amplifier sur le long terme.

Cette augmentation de l'immunité est due aux bactéries vivantes présentes dans le yogourt qui contribuent au bon fonctionnement du système immunitaire¹.

Alors que la pandémie se poursuit, les Produits laitiers fermentés tels que le yogourt ont la possibilité d'être rétablis comme aliment de choix pour les consommateurs qui cherchent à renforcer leur immunité.

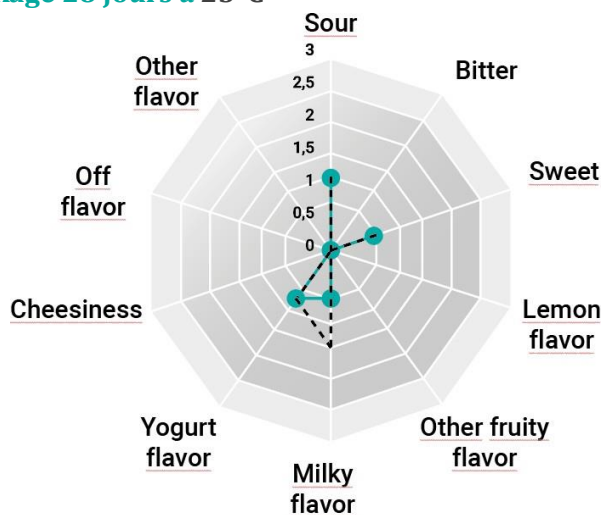
L'addition de la culture probiotique BLC 1 (*Bifidobacterium animalis* subsp. *Lactis*) à la culture Yo-mild en plus d'améliorer la santé gastro-intestinale permet d'amplifier l'arôme lacté du yogourt pendant les 28 jours de stockage, goût lacté plus prononcé par rapport à l'utilisation de la culture Yo-mild seule.



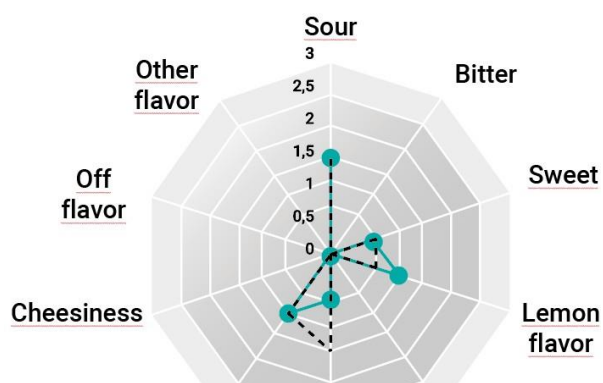
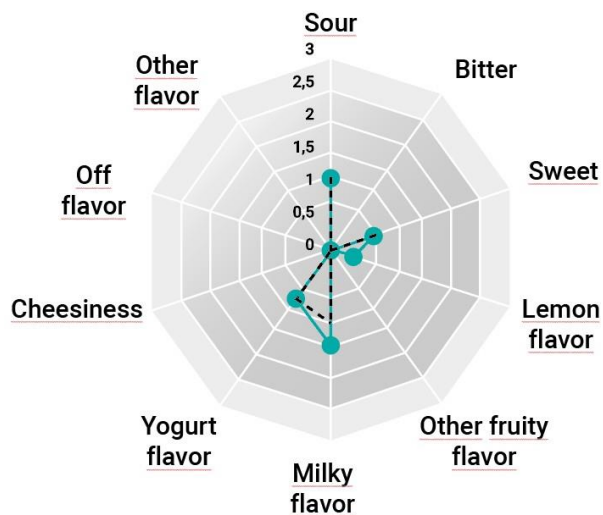
Yo-mild 

Stockage 3 jours à 4°C

Stockage 28 jours à 25°C



25°C



Yo-mild+BLC 1 1×10^7 CFU/mL _____: Lait: 3,4% de protéines et 3,6% de matières grasses, 7% de sucre ajouté w/w et pasteurisé 95°Cx5min

[1] Watanabe, H., & Isono, Y. (2012). Survival of *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* OPB-1 in the Gastrointestinal Tract after its Administration in a Milk-free Soybean Product and the Effect on Fecal Microbiota in Healthy Adults. *Food Science and Technology Research*, 18, 243-250.
