



加州无花果为您的产品开发需求 提供解决方案

美国加州无花果呈现
2019年1月22日



主讲者

- Karla Stockli,
CEO,
加州无花果
- Kris Caputo,
市场总监,
加州无花果
- Stephen Kalil,
烹饪创意顾问,
加州无花果

今日议程

关于无花果

无花果在中国

关于加州无花果

加州无花果原料

加州无花果及风味系统

加州无花果产品灵感




关于无花果

趋势与营养



无花果正流行！

- 无花果被芬美意(Firmenich)命名为“2018年度风味”
 - 无花果味的产品自2012年至2016年间增长了80%以上
 - 多种健康益处+甜美和令人满足的风味
 - 在各类食品中的无限可能
- 根据英敏特(Mintel)的调查
 - 鉴于口味、功能及营养上的各种益处，全球市场上正不断出现各种含有无花果的新产品。
 - 全球50%的无花果新产品都在标签上列出了健康和营养功能



无花果符合所有的 “时髦术语”

- ✓ 无麸质
- ✓ 纯素主义
- ✓ 素食
- ✓ 纯天然
- ✓ 无添加剂/防腐剂
- ✓ 有助消化
- ✓ 保鲜剂
- ✓ 美味
- ✓ 方便
- ✓ 非转基因

營養成分

食用份量	3只无花果 (42g)	
每份食物	120	
卡路里		
	%每天建議攝取量*	
總脂肪	0 g	0%
飽和脂肪	0g	0%
反式脂肪	0g	
膽固醇	0mg	0%
鈉	0mg	0%
總碳水化合物	28 g	10%
膳食纖維	5 g	18%
總糖量	21g	
包括0克添加糖		0%
蛋白質	1 g	
維生素D	0mcg	0%
鈣	60 mg	4%
鐵	1 mg	6%
鉀	260 mg	6%

*每天建議攝取量說明一份食品中的營養成分佔一次飲食中的比重。一般而言，建議每天攝取2,000卡路里。

无花果富含营养

- 只需3-5颗无花果干 (1/4杯; 42克) 即可作为一份水果的使用量
- 良好的纤维来源 (每份含有至少5克纤维)
- 不含脂肪，钠及胆固醇
- 富含抗氧化剂，且是镁，钙和钾的良好来源
- 无需添加糖，便能带来甜美风味
- 有助于心血管健康，美肤和女性健康 (“内在美”)
- 为老年人带来众多益处

无花果在中国



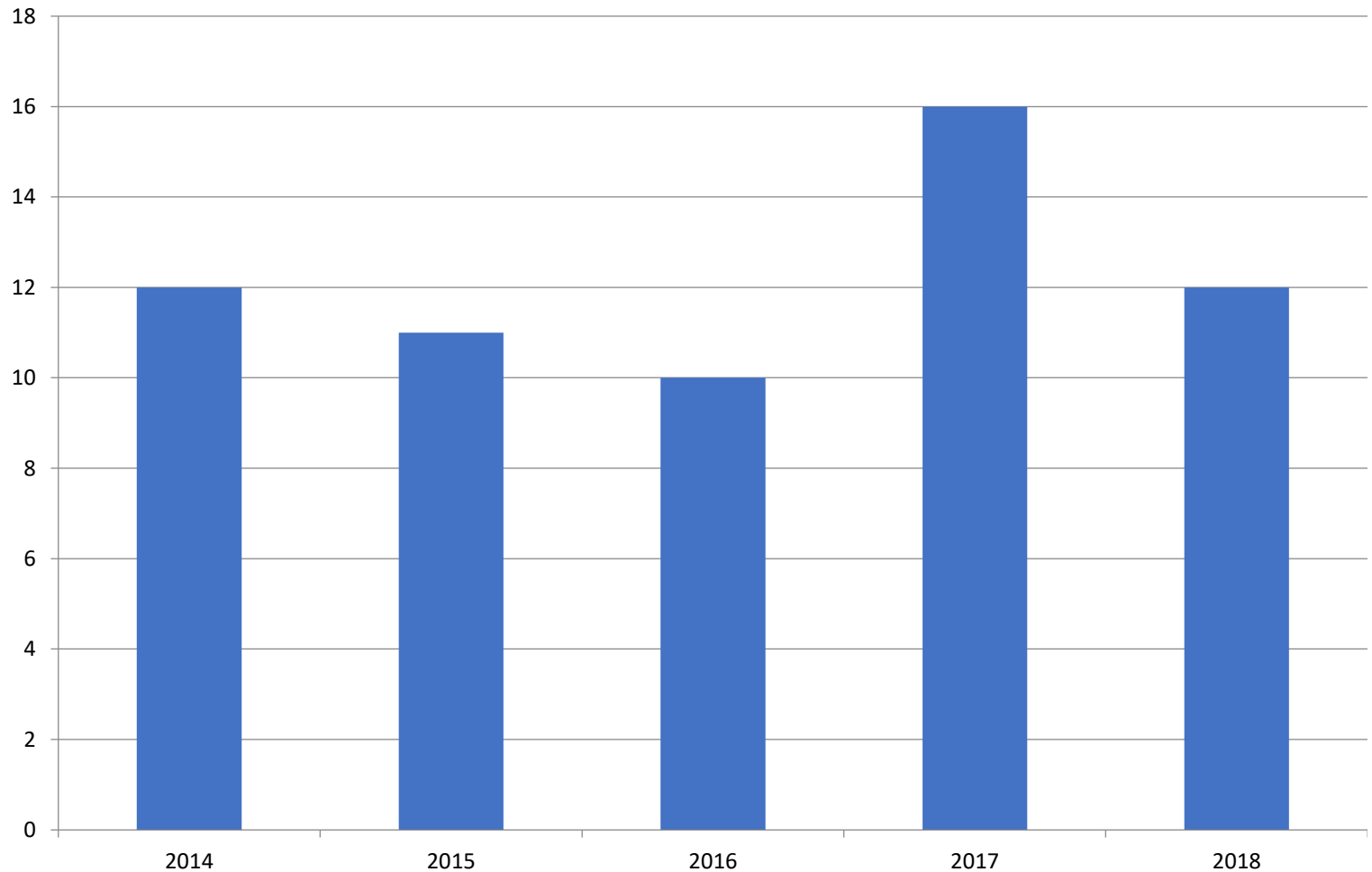
无花果作为药材

- 在中国已有数百年的历史
- 中国人使用新鲜无花果烹饪；广东人尤其喜欢用无花果干来煲汤或炖煮以增添风味与健康
- 数百年来，传统的中医使用各种野生无花果入药，他们相信无花果具有健脾、润肠、排尿等功效，适用于咽喉干涩、咳嗽等疾病的治疗
- 中国人认为无花果是中性和阳刚的，他们喜欢用无花果来治疗关节疼痛和风湿
- 无花果汁、无花果汤、无花果炖菜和无花果滋补品是治疗疾病的最传统方法



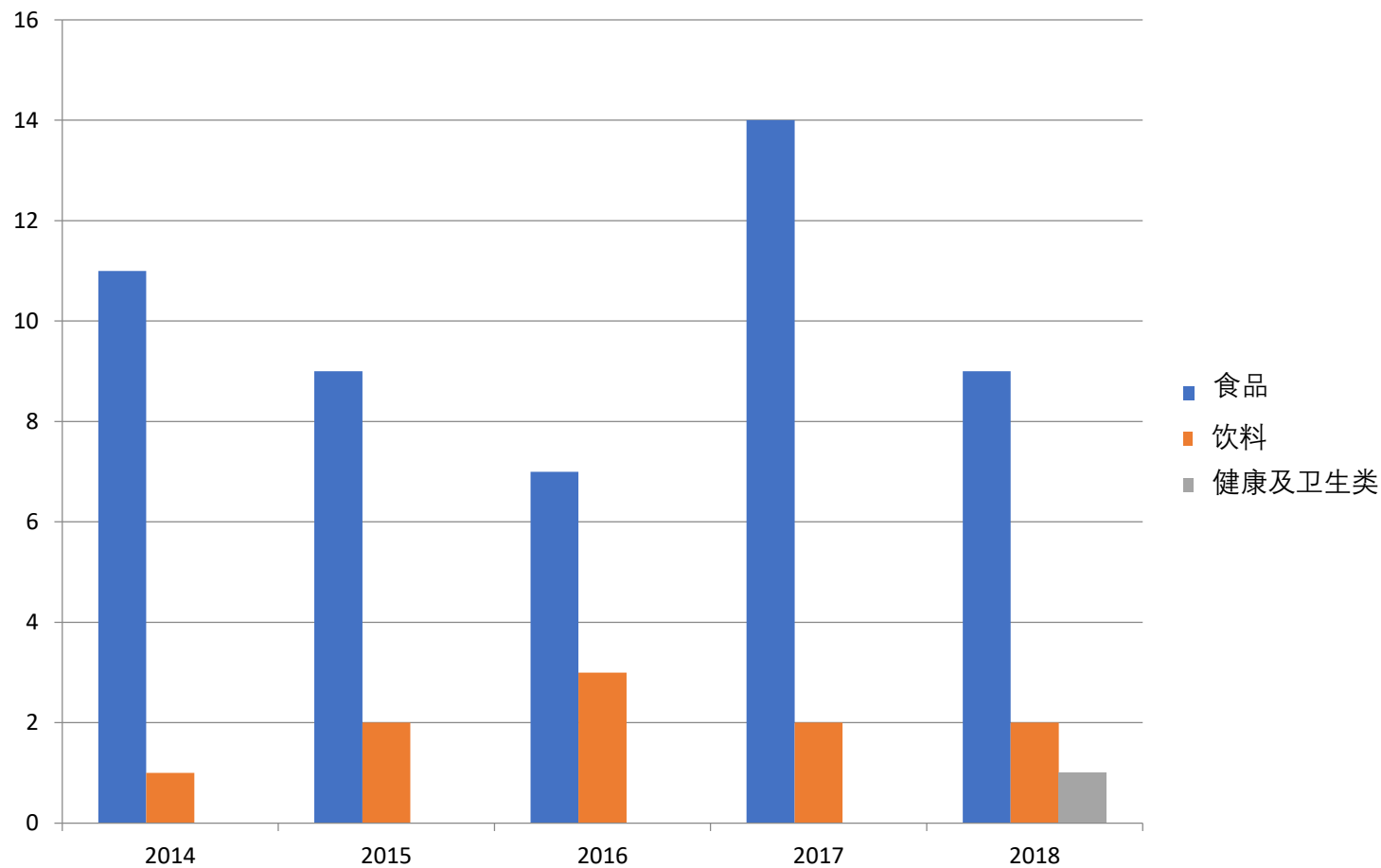
含无花果的新产品 - 中国

2014-2018年间在中国上市的含无花果原料的产品数量



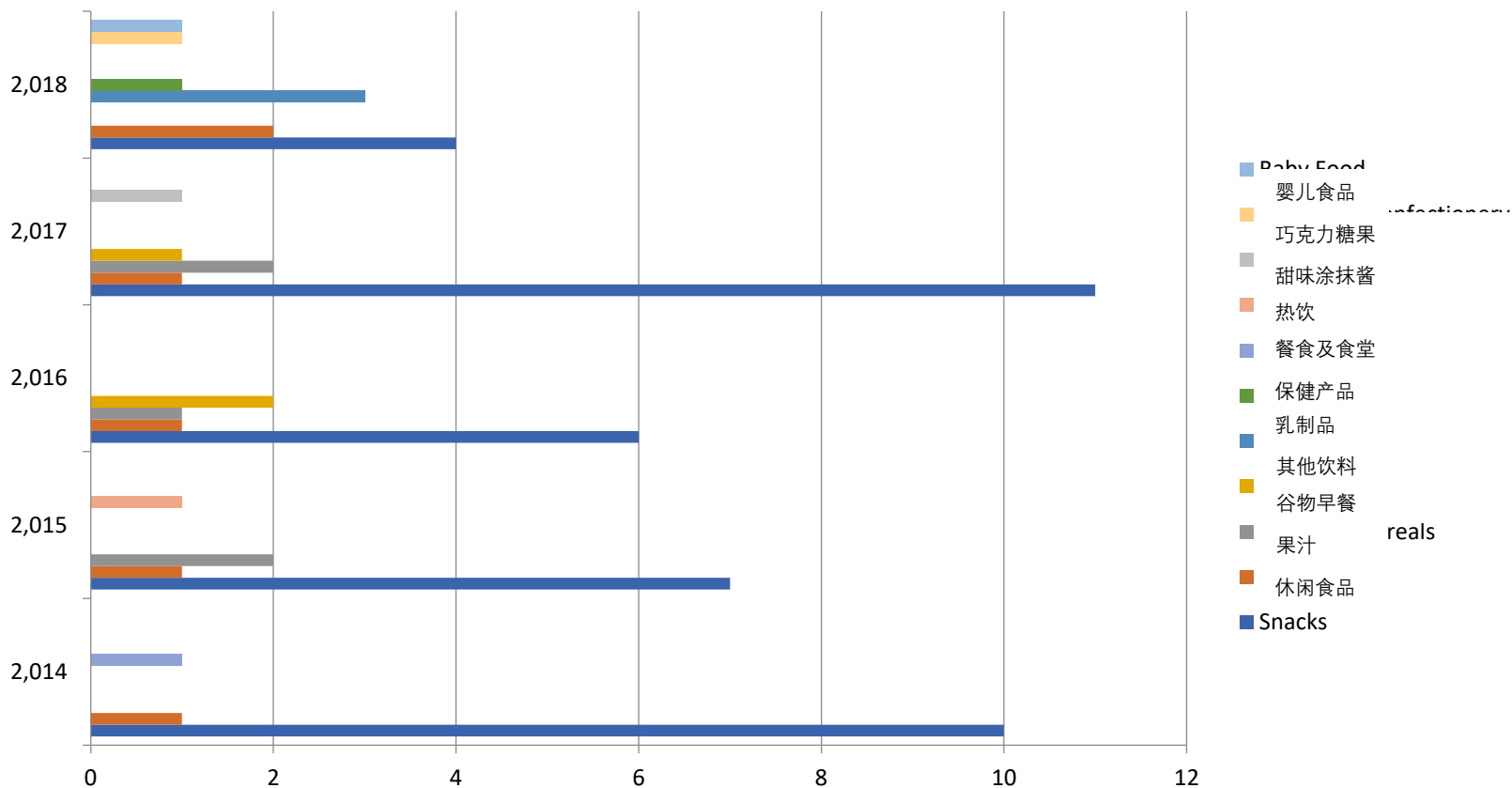
含无花果的新产品 - 按大类

2014-2018年间在中国上市的含无花果原料的产品数量，按大类



含无花果的新产品 - 按分类

2014-2018年间在中国上市的含无花果原料的产品数量，按分类



含无花果的新产品包装声明

声明	2014	2015	2016	2017	2018	总样品数
不含添加剂/防腐剂	2	4	4	1	1	12
低/无/少 糖	1	3	1	0	0	5
方便使用	1	0	0	1	1	3
可回收	1	1	1	0	0	3
清真	0	2	1	0	0	3
高端	0	2	0	1	0	3
纯天然产品	1	2	0	0	0	3
社交媒体	0	0	0	0	3	3
道德 - 环保包装	1	1	1	0	0	3
便捷包装	1	0	0	0	1	2
无毒	1	0	1	0	0	2
高/添加 纤维	0	2	0	0	0	2
道德 - 环保产品	1	0	1	0	0	2
素食	0	2	0	0	0	2
时间/速度	0	0	0	1	0	1
道德 - 慈善	1	0	0	0	0	1
功能 - 能量	0	0	1	0	0	1
婴幼儿(0-4)	0	0	0	0	1	1
植物性	0	0	0	0	1	1
功能 - 压力与睡眠	0	0	1	0	0	1
便于携带	0	0	1	0	0	1
功能 - 其他	0	0	1	0	0	1
全谷物	0	0	0	1	0	1
总样品数	12	11	10	16	12	61

2018年上市的含无花果 的新品

- 12种新产品
- 饮料，维他命，休闲食品最受欢迎





加利福尼亚州

知名且可信赖的来源地

- 美国100%无花果干及98%新鲜无花果产自加州
- 种植于中部圣华金山谷地带，这里有着肥沃的土壤并是世界上最知名的水果和蔬菜种植地
- 在树上自然成熟并干燥，以达到最佳甜度





质量与食品安全

- 质量及食品安全是加州无花果果农的首任
- 先进的设备与世代相传的可持续发展实践
- 经加州食品及农业部门检测并认证，以达到标准等级与质量
- 继续致力于在全球范围内达到最高质量标准



加州 无花果 品种

加州出产八种主要的无花果品种，每个品种都有自己独一无二的颜色、味道和特性

- Adriatic/Conadria (果干)
- Black Mission (果干/鲜果)
- Brown Turkey (仅鲜果)
- Calimyrna (果干/鲜果)
- Kadota (果干/鲜果)
- Sierra (果干/鲜果)
- Tena (仅果干)
- Tiger (仅鲜果)

加州独有的食品原料

- 加州无花果原料为产品研发者提供解决方案
 - 天然着色剂
 - 天然甜味剂
 - 加强质地和口感
 - 增添美味
 - 保持原型
 - 自重低
 - 低水分活性
 - 易于保存
- 规格可按需定制





加州无花果

原料形式



整只

- 无花果干采摘后，会根据大小作出分类
- 优质的无花果干经充分洗净，经检测后包装并运输至世界各地
- 加州无花果产量充足，全年供应
- 自然干燥的无花果呈深紫色，例如Black Mission
- 较浅色的无花果，例如Calimyrna、Conadria、Kadota、Sierra和Tena，会经过二氧化硫或漂白处理，避免颜色发黑

丁状

- 由整颗加州无花果干制成
- 可按食品研发人员要求，切成所需大小的丁状
- 裹有葡萄糖、面粉或燕麦粉，使果干不易粘连，从而更好地融入食品之中
- 可用于制作面包、曲奇、包装类预拌粉、蛋糕及多种谷物食品和糖果
- 易保持原型，增加了产品的价值





果酱

- 由100%加州无花果制成，不含添加填料或增量剂
- 按需制作，可使用一种或多种加州食品级别的无花果混合制：
Adriatic, Calimyrna, Black Mission, Kadota, Sierra 或Tena
- 可选择带籽（普通）或无籽的无花果酱
- 带籽果酱可用于燕麦片或能量棒中，增加嚼劲及香脆口感
- 无籽果酱非常适合于均衡质感的食品，如馅料及布丁
- 无花果果酱也可以和较昂贵的水果一起混合使用，以降低总材料成本

压制果粒

- 由加州无花果果酱和其他原料制成，如水果纤维固体
- 制成不同大小和尺寸的均匀立方体
- 裹有面粉或葡萄糖以确保果粒不粘连
- 天然无花果味或按需定制的各种水果混合口味
- 可用于制作面包，松饼，麦片，曲奇，零食和酸奶



浓缩果汁

- 无花果干经水浸后提取的浓缩汁并浓缩至70糖度
- 可作为天然调味剂和甜味剂，以替代蔗糖、玉米糖浆和糖蜜
- 为面包和其他烘焙食品提供天然琥珀色并保鲜
- 亦可还原为单纯的无花果果汁



粉末

- 由整颗无花果干制成
- 浅棕至棕色，带有天然坚果味及温和的无花果特性
- 绝佳的低水分原料，易与干的谷物及蛋白质原料融合
- 每份含有44克谷氨酸，可增加鲜味
- 具吸湿力，有助长期保留水分并减慢产品老化
- 绝佳的纤维和营养来源，不添加糖



A photograph of several rectangular fruit bars on a white surface. The bars are thick and contain visible ingredients like almonds, dark chocolate chips, and dried fruit. In the background, there are several small bowls containing different types of ingredients: dark chocolate chips, light-colored nuts (possibly almonds), and other dried ingredients. The lighting is soft and focused on the bars.

加州无花果

及风味系统



无花果风味调制

- 香草
- 海苔零食
- 黑醋
- 辣椒油
- 生姜
- 葱
- 芝麻酱
- 可可
- 味噌
- 四川辣椒

加州无花果产品灵感





烘焙类别灵感

功能优势：

- 较低的自重可防止水果下沉，以达到均匀分布
- 蔗糖，玉米糖浆和糖蜜的天然替代品
- 增添嚼劲
- 适用于挤压生产技术
- 低水分可延长保质期



零食和糖果类 产品灵感

功能优势：

- 加水制成小食棒，具嚼劲，增添质感
- 低水分活性使得无花果与坚果，谷物和麦片相容
- 与辣椒或咖喱等辛辣风味完美融合
- 替代精制糖的天然原料
- 尺寸和形状一致，适合裹料





酱料类灵感



功能优势：

- 幼滑的膨胀和增稠剂
- 肉类产品保湿剂
- 天然甜味剂，带有淡淡的辛味和糖蜜
- 天然焦糖色
- 含谷氨酸，带来鲜味



饮料类灵感

功能优势：

- 为能量饮料，酸奶，碳酸饮料，康普茶，啤酒和烈酒带来独特风味
- 可制为单一干果果汁
- 含天然水果
- 提供丰富的焦糖味



今日食谱

小食

迷你香葱饼配马斯卡泊尼奶酪、加州无花果、黑橄榄酱

加州无花果日式饺子配柚子醋

主菜

加州无花果泰国红咖喱和烤阿根廷红虾

香煎和牛牛柳和土豆泥，配加州无花果马沙拉酱及蔬菜

甜品

冰糖雪梨配加州无花果和香草冰淇淋





谢谢!

疑问?