

# 这不是乳粉， 这是美味的酸奶。

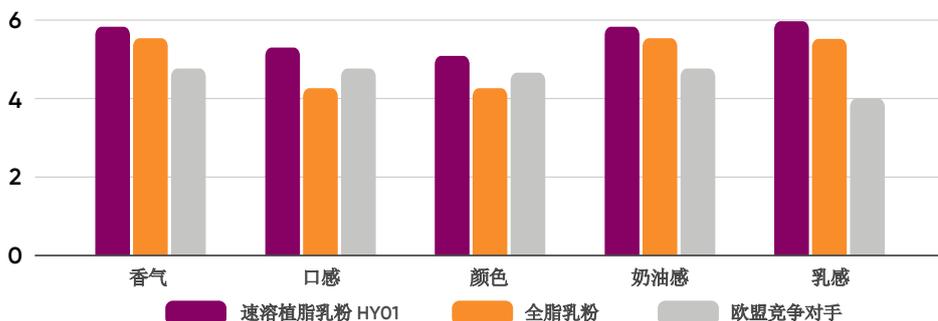
## 出成率、味道和质地更佳

ofi 的速溶植脂乳粉 HY01 经过特别配制，在各种酸奶的应用参数中都可以有出色的出成率\*。

与由液态奶或全脂乳粉制成的酸奶相比，HY01在酸奶生产中的香气、口感、乳感和奶油感表现更佳。

此外，HY01还使用非氢化无反式脂肪植物油，这是业内首次摆脱终端消费者日益担忧的饱和脂肪。

### 感官对比



使用 HY01，您可以实现酸奶应用所需的粘度和固形度，满足消费者的期望。

### 产品质量 - 固形度 (g)



### 产品质量 - 粘度 (Cp, S64, 60rpm)



HY01 可提高搅拌型酸奶的粘度和凝固型酸奶的固形，确保在由液态奶、全脂乳粉或任何其他植脂乳粉所生产出的酸奶量作比较后，出成率最高。

\*出成率：由等量奶粉制成的具备理想质地的酸奶量。

## 产品亮点

-  同类产品中出成率最高  
等量的酸奶消耗的乳粉较少
-  天然成分  
来自欧洲、新西兰和美国的高品质乳固体
-  更健康的选择  
非氢化 无反式脂肪植物油
-  维生素强化  
(A、B2、D3、E)
-  通过清真认证  
满足世界各地客户的需求
-  产品适应能力强  
适应非洲和中东的恶劣气候条件
-  极佳的稳定性  
18 个月的保质期