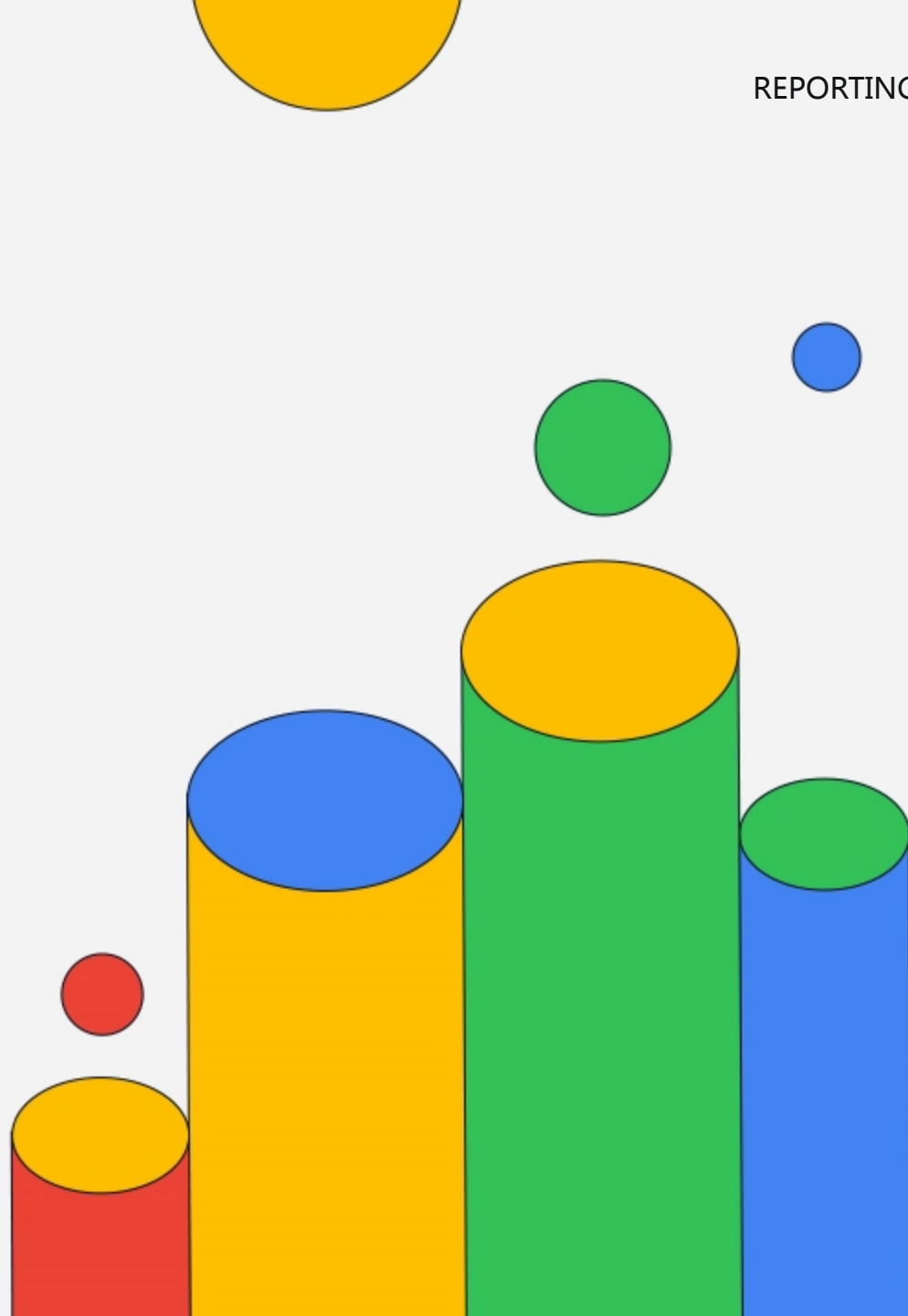


一种低GI真空冻干燕麦冲泡粥及其制备方法

汇报人：李老师

XX



 2023

目录

CATALOGUE

- 产品概述
- 原料选择与处理
- 真空冻干技术应用
- 配方优化与口感调试
- 生产工艺流程梳理
- 质量控制体系建立
- 包装设计与储存运输要求

PART 01

产品概述





产品定义与特点



定义

一种低GI真空冻干燕麦冲泡粥，采用先进的真空冻干技术，将燕麦、水果、坚果等食材在低温下快速冻干，保留食材原有的营养和口感。



低GI

产品的GI值（升糖指数）低，适合糖尿病患者和需要控制血糖的人群食用。



营养丰富

包含燕麦、水果、坚果等多种食材，提供丰富的膳食纤维、蛋白质、维生素和矿物质。



便捷性

只需添加热水冲泡，即可快速享用，适合快节奏的生活方式。



长保质期

真空冻干技术能有效延长产品保质期，方便存储和携带。



市场需求分析

01



健康饮食趋势



随着健康饮食观念的普及，消费者对低糖、高纤维食品的需求增加。

02



便捷性需求



快节奏的生活方式使得消费者对便捷食品的需求增加，尤其是能够快速准备的早餐食品。

03



糖尿病患者市场



全球糖尿病患者数量不断增加，为低GI食品提供了广阔的市场空间。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/828136031116006111>