

Peranan Gam Akasia dalam Industri Makanan Masa Kini

PARIS, 04 Julai 2016/PRNewswire/ --

Gam Akasia, bahan tambahan semula jadi dan pelbagai guna, kini mampu memenuhi kehendak pengguna terhadap produk makanan semula jadi dan lestari.

Pelbagai krisis makanan telah mempengaruhi pendapat umum di serata dunia sejak beberapa tahun kebelakangan ini dan hal ini telah menimbulkan kesedaran penting dalam kalangan pengguna. Pengguna semakin memberi perhatian terhadap pemakanan mereka, kualiti produk makanan serta kesan makanan tersebut terhadap kesihatan mereka. Beberapa kajian mendapati kebimbangan pengguna menjadi pencetus trend makanan, seperti peningkatan diet vegetarian, pencarian produk yang semula jadi dan organik, atau mengelakkan produk GMO serta bahan perasa tiruan... Kepentingan produk berkualiti dan diet yang sihat dapat dilihat berdasarkan pilihan pengguna.

Seiring dengan kebimbangan pengguna yang semakin meningkat, mereka juga lebih bijak memberi maklumat dan menyatakan pandangan mereka pada hari ini, menggunakan pelbagai alat teknologi masa kini bagi menghantar makluman serta membina pakatan. Para pembeli memainkan peranan mereka dengan lebih serius dan ingin didengari. Tingkah laku mereka sentiasa mengolah semula maklumat pemasaran, dan syarikat-syarikat gergasi dalam industri makanan sentiasa mengikuti trend ini dan merumus semula produk mereka demi memenuhi kehendak pengguna.

Antara kebimbangan pengguna, bahan tambahan sering didiskriminasikan, dan istilah “bahan tambahan” dapat menimbulkan kerisauan. Trend pemakanan kini menuju ke arah memenuhi kehendak untuk mengurangkan produk yang mempunyai terlalu banyak bahan tambahan, dan menghadkan produk yang memudaratkan kesihatan jika diambil secara berlebihan mahupun berbahaya kepada alam sekitar.

Namun begitu, penting untuk membezakan bahan-bahan tambahan berdasarkan sumber dan kesannya terhadap kesihatan. Beberapa bahan tambahan adalah benar-benar bersifat semula jadi, sememangnya selamat untuk tubuh dan mesra alam. Ini termasuk Gam Akasia, bahan tambahan yang sememangnya selamat yang mempunyai banyak kegunaan penting.

Turut dikenali sebagai E414, gam Akasia ialah eksudasi semula jadi yang diekstrak selepas hirisan dibuat pada pokok akasia, memastikan hasil yang diperolehi adalah benar-benar semula jadi dan lestari. Gam Akasia telah lama digunakan oleh manusia selama beribu-ribu tahun, dan pada masa kini boleh didapati dalam dos yang rendah dalam pelbagai produk harian termasuk wain, gula-gula, kosmetik, minuman ringan, bahan perasa. Ia juga boleh digunakan sebagai agen salutan untuk kuih, pengemulsi dan agen penstabil dalam minuman, mahupun gantikan bagi produk dietetik. Status serat pemakanan Gam Akasia menandakan ia mempunyai ciri-ciri penting seperti toleransi penghadaman yang amat baik, serta kesan prebiotik yang terbukti secara saintifik.

Bahan tambahan yang semula jadi dan pelbagai guna, Gam Akasia dapat memenuhi kehendak pengguna terhadap produk makanan yang semula jadi dan lestari.

[MUAT TURUN LAPORAN PENUH](#)

Untuk maklumat lanjut tentang Gam Akasia, hubungi Alland & Robert, pakar Gam Akasia antarabangsa di dunia sejak tahun 1884.

<http://www.allandrobert.com>