

"อะคาเซีย กัม" วัตถุเจือปนอาหารที่มีบทบาทสำคัญในอุตสาหกรรมอาหารยุคปัจจุบัน

ปารีส--30 มิ.ย.--พีอาร์นิวส์ไวร์/อินโฟเควสท์

อะคาเซีย กัม (Acacia Gum) คือวัตถุเจือปนอาหารอเนกประสงค์จากธรรมชาติ 100% สามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์อาหารจากธรรมชาติและมีความยั่งยืน

ในช่วงหลายปีมานี้

วิกฤตการณ์ด้านอาหารที่เกิดขึ้นมากมายได้ส่งผลให้ผู้บริโภคทั่วโลกเกิดความตื่นตระหนกและมีทัศนคติที่เปลี่ยนไป ปัจจุบันผู้บริโภคเริ่มหันมาใส่ใจอาหารที่รับประทานกันมากขึ้น ทั้งในแง่ของคุณภาพและผลกระทบต่อสุขภาพ ขณะเดียวกันผลวิจัยมากมายชี้ให้เห็นว่า ความกลัวของผู้บริโภคเป็นตัวกำหนดเทรนด์อาหาร โดยผู้บริโภคต่างหันมารับประทานอาหารมังสวิรัตมากขึ้น สนใจอาหารจากธรรมชาติและอาหารออร์แกนิกมากขึ้น รวมทั้งหลีกเลี่ยงอาหารดัดแปลงพันธุกรรมและแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ จึงสรุปได้ว่า คุณภาพของผลิตภัณฑ์และอาหารเพื่อสุขภาพมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค

ด้วยความที่ผู้บริโภคมีความกังวลในเรื่องสุขภาพกันมากขึ้น

ผู้บริโภคจึงมีการหาข้อมูลและแสดงความต้องการของตนเองมากกว่าเดิม โดยมีการใช้เทคโนโลยีเพื่อเตือนภัยและติดต่อสื่อสารกัน ผู้บริโภคจึงจับกับสิ่งที่ทำและต้องการให้ผู้ผลิตอาหารหันมาสนใจด้วย ซึ่งพฤติกรรมดังกล่าวเป็นตัวกำหนดรูปแบบการโฆษณาขายสินค้า และบริษัทฯ ใหญ่ในวงการอาหารต่างต้องปรับตัวตามเทรนด์นี้ รวมทั้งปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ไปตามความคาดหวังของผู้บริโภคด้วย

สิ่งหนึ่งที่ผู้บริโภคมีความกังวลมากที่สุดคือ "วัตถุเจือปนอาหาร" ซึ่งคำนี้ก่อให้เกิดความรู้สึกไม่ดี เทรนด์การบริโภคในปัจจุบันจึงเน้นไปที่การลดปริมาณอาหารที่ใส่วัตถุเจือปนมากเกินไป และจำกัดการบริโภคอาหารที่ส่งผลเสียต่อสุขภาพหากรับประทานมากเกินไป หรือเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม

อย่างไรก็ดี ผู้บริโภคต้องรู้จักแยกแยะวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งในแง่ของแหล่งที่มาและผลกระทบต่อสุขภาพ เนื่องจากวัตถุเจือปนอาหารบางชนิดมาจากธรรมชาติ 100% ซึ่งมีความปลอดภัยต่อสุขภาพและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เฉกเช่นเดียวกับ "อะคาเซีย กัม" วัตถุเจือปนอาหารอเนกประสงค์ที่มีความปลอดภัย 100%

อะคาเซีย กัม หรืออีกชื่อหนึ่งคือ E414 เป็นยางไม้ธรรมชาติที่ได้จากการกรีดต้นอะคาเซีย จึงมีความยั่งยืนและเป็นธรรมชาติ 100% มนุษย์เราใช้ประโยชน์จากอะคาเซีย กัม มานานนับพันปี และในปัจจุบันได้มีการนำอะคาเซีย กัม มาใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์มากมาย เช่น ไวน์ ขนมหวาน เครื่องสำอาง น้ำอัดลม และวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีการใช้อะคาเซีย กัม เป็นตัวเคลือบลูกกวาด ช่วยในการแขวนตัวและให้ความคงตัวในเครื่องดื่ม รวมถึงเสริมเส้นใยให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งหมายความว่าอะคาเซีย กัม มีความปลอดภัยต่อระบบย่อยอาหาร และได้รับการพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์แล้วว่ามีความปลอดภัยและเป็นประโยชน์

วัตถุเจือปนอาหารอเนกประสงค์จากธรรมชาติอย่าง อะคาเซีย กัม จึงตอบโจทย์ผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์อาหารจากธรรมชาติและมีความยั่งยืน

[ดาวน์โหลดรายงานฉบับเต็มได้ที่นี่](#)

หากต้องการรับทราบข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับอะคาเซีย กัม กรุณาติดต่อ Alland & Robert บริษัทระดับโลกผู้มีความเชี่ยวชาญด้านอะคาเซีย กัม มาตั้งแต่ปี 2427

เว็บไซต์: <http://www.allandrobert.com>