

天然甜味劑驅動低糖飲料之發展

黃秋香

執行單位：財團法人食品工業發展研究所

中華民國一〇一年五月

目錄

消費者對低糖食品飲料之需求增長.....	-1-
天然甜味劑在低糖飲料之多元應用.....	-1-
新興甜味劑增加應用新商機.....	-3-
法規為應用發展之重要影響因子.....	-3-
國內低糖飲料待積極開發.....	-4-

天然甜味劑驅動低糖飲料之發展

財團法人 食品工業發展研究所 黃秋香

出版日期：2012.05.05

消費者對低糖食品飲料之需求增長

根據 2011 年 Mintel 調查報告指出，消費者對食品飲料之健康要求日漸升高，有六成以上消費者相當關注食品飲料的熱量與含糖量問題。而在實際飲食行為中，有近四成消費者會控制食品飲料的熱量攝取，其中近半數會減少含糖產品的食用，少部分(4%)會特別積極避免高果糖玉米糖漿的攝入。另依 Britvic 公司最新飲料調查報告指出，可口可樂與百事兩大飲料公司旗下的無糖飲料核心品牌 Coke Zero 與 Pepsi Max，其銷售量雖未居榜首，但成長率皆在一成以上，目前可口可樂全球銷售之飲品有八成係以低熱量為訴求。顯然一般大眾熟知的高甜度碳酸飲料，正被健康趨勢所改變，其他品項飲料亦朝低糖/無糖口味發展。此項趨勢亦牽動上游甜味劑的開發方向，高甜度的人工甜味劑漸被天然甜味劑所取代。Freedonia 公司預測，2015 年美國代糖市場將成長至 14 億美元、年成長率 3.3%，主要由龍舌蘭蜜與甜菊等天然甜味劑之應用所帶動。

天然甜味劑在低糖飲料之多元應用

多數天然甜味劑的原料為蔬菜水果，主要經由萃取、發酵等製程進行生產，一般產品甜度高於蔗糖、熱量則較蔗糖低，加上原料取自天然，深受消費者與飲料廠商青睞(表 1)。

表 1 飲料天然甜味劑之種類

--

資料來源：食品所 ITIS 計畫整理。

《天然甜味劑驅動低糖飲料之發展》

全本電子檔及各章節下載點數，請參考智網公告

電話 | 02-27326517

傳真 | 02-27329133

客服信箱 | itismembers@micmail.iii.org.tw

地址 | 10669 台北市敦化南路二段 216 號 19 樓

劃撥資訊 | 帳號：01677112

戶名：財團法人資訊工業策進會

匯款資訊 | 收款銀行：華南銀行—和平分行

(銀行代碼：008)

戶名：財團法人資訊工業策進會

收款帳號：98365050990013 (共 14 碼)

服務時間 | 星期一~星期五

am 09:00-12:30 pm13:30-18:00



經濟部技術處產業技術知識服務計畫

如欲下載此本產業報告電子檔，

請至智網網站搜尋，即可扣點下載享有電子檔。

ITIS 智網：<http://www.itis.org.tw/>

版權所有© 2012 經濟部技術處 產業技術知識服務計畫(ITIS)

經濟部技術處產業技術知識服務計畫專案辦公室 承辦