

Wrzesień 2018

# Zwiększenie wartości dodanej w napojach niegazowanych

III Polski Kongres Napojowy

Krynica Zdrój, PL

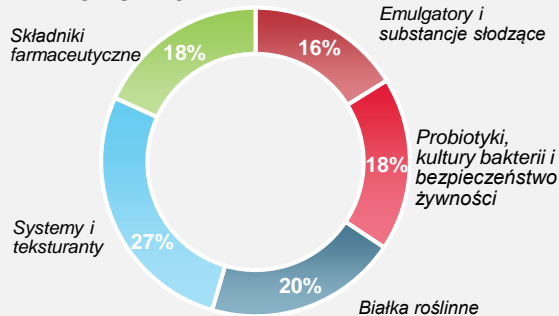
Adam Czajka



# DuPont Nutrition & Health

Lider branży oferujący szeroką gamę produktów w połączeniu z dogłębną wiedzą ekspercką w dziedzinie żywności i żywienia, dostarczający niezrównaną wartość podmiotom z branż spożywczej, napojów, suplementów diety i farmaceutycznej

## PRZYCHODY WG LINII PRODUKTÓW



## NASI PRACOWNICY

70% mężczyzn  
30% kobiet

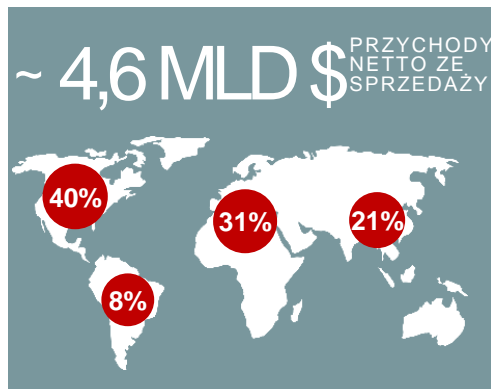


>2500 pracowników poza Ameryką Północną i Europą

## NASI KLIENCI

Spółki spożywcze, napojów i farmaceutyczne:

- Liderzy Globalni
- Liderzy Lokalni
- Spółki niszowe
- Start-upy



72%



15%



13%



## ŻYWIENIE I ZDROWIE



Emulgatory i substancje słodzące

Ksylitol

Laktitol

Fruktoza

Lecytyna

Emulgatory



Probiotyki, kultury bakterii i bezpieczeństwo żywności

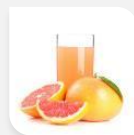
Probiotyki

Świeży nabiał

Ser

Bezpieczeństwo żywności

Błonnik



Systemy i teksturanty

LBG/Biopolimery

Pektyna

Systemy i guma guar

Alginiany, Karageny

Cellulozy



Składniki farmaceutyczne

Cellulozy

ALGINIANY

Polyox™

Karagen

IER



Białka roślinne

Izolaty

Koncentraty

Nuggetsy

SUPRO® Plus  
SUPRO® Max

Przemysł rolny

\* Tylko hDuPont N&H i hFMC H&N.

\*\* Nowe produkty sprzedawane od 2017 r. Tylko hDuPont N&H.

# Zwiększenie wartości dodanej poprzez technologię

## The Global Collaboratory™

Oto, co zawiera pakiet



Trendy – wyzwania - okazje rynkowe



Know-how



Kompleksowe portfolio



Wiedza i doświadczenie rynkowe



Głęboka znajomość nauk o żywieniu i dietetyki

Dostarczanie wartości na wszystkich poziomach



Propozycja zwiększenia wartości produktu dla końcowego odbiorcy



Optymalizacja produkcji



Silniejszy wizerunek marki



Zrównoważony rozwój



Zwiększenie Rentowności Twojej firmy

# Obszary wyróżnienia Twojej marki dzięki rozwiązaniom DuPont

## Nasze rozwiązania



Teksturanty roślinne dla optymalnej konsystencji



Białka roślinne dla świadomych konsumentów



Szczepy i kultury wzmacniające układ odpornościowy



Błonnik obniżający poziom cukru i poprawiający trawienie



Enzymy zwiększające wydajność



Fermentacja wydłużająca okres trwałości produktu

## Dostarczanie wartości na wszystkich poziomach



Soki i nektary



Kontrola masy ciała i żywienie sportowców



Alternatywy dla nabiału



Żywność medyczna



Inne szczególne zastosowania

# Modne, smaczne i zdrowe koncepcje

## Koncepcja

## Składniki

## Zalety



PLUMBERRY FIBER SHOT

Odżywczy napój o smacznym i orzeźwiającym profilu z błonikiem

- Fructofin® C Fruktaza
- Litesse® Ultra™ Polidekstroza

- Bogaty w błonnik
- Obniżona zawartość cukru



CARAMAISIN HIGH PROTEIN RTD

Wysokobiałkowy napój bezmleczny o kremistej konsystencji i atrakcyjnym wyglądzie

- SUPRO® XT 55 IP Proteina sojowa
- Litesse® polidekstroza
- Fructofin® C
- GRINDSTED® MCC 17LS Stabilizator
- SOLEC® FS-B Lecytyna sojowa

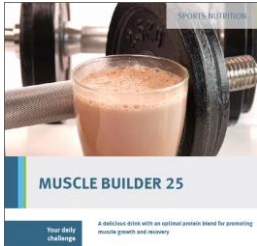
- Bogaty w białko
- Bogaty w błonnik
- Niska zawartość tłuszczów nasyconych

# Modne, smaczne i zdrowe koncepcje

## Koncepcja

## Składniki

## Zalety



Wysokobiałkowy napój dla sportowców i osób dbających o prawidłową dietę przed treningiem. Optymalnie zbilansowane białko roślinne/zwierzęce.

- SUPRO® XT 221D IP Soja
- Litesse®Two polidekstroza
- Avicel-plus BV 1822 Stabilizator
- SOLEC® FS-B Lecytyna sojowa

- Bogaty w białko
- Bogaty w błonnik
- Niska zawartość tłuszczów nasyconych

## ..wkrótce



Pożywe śniadanie na wynos RTD zapewniające wysoką zawartość białka, błonnika oraz pyszny smak bananów i kawy

- FoodPro® ALT oraz FoodPro® CGL Enzymy
- SUPRO® XT 221D IP Soja
- Litesse® polidekstroza
- GRINDSTED® Gellan MAS
- SOLEC® FS-B Lecytyna sojowa

- Bogaty w białko
- Bogaty w błonnik
- Bez dodatku cukru\*
- Niska zawartość tłuszczów nasyconych

Wrzesień 2018

# Dziękuję za uwagę

## III Polski Kongres Napojowy

Adam Czajka

[adam.czajka@dupont.com](mailto:adam.czajka@dupont.com)

M: +48.604.463.685

