

Lựa chọn đồ uống và sự thay đổi thói quen của người tiêu dùng

20:52 25/07/2023

Tác giả: Đang cập nhật

Không đơn thuần chỉ là thỏa mãn vị giác, người tiêu dùng ngày càng quan tâm hơn đến lợi ích sức khỏe trong thói quen lựa chọn đồ uống của mình. Đặc biệt là đối với những sản phẩm sữa có nguồn gốc thực vật.

Những năm gần đây, thị trường đồ uống đón nhận làn gió mới mang tên sữa có nguồn gốc thực vật. Đây là nhóm sản phẩm đang có tốc độ tăng trưởng rất nhanh và dự đoán sẽ sớm tạo nên cuộc cách mạng trong ngành đồ uống Việt Nam trong thời gian tới.

Cụ thể theo số liệu thống kê của Innova Market Insights, thị trường toàn cầu đối với các loại đồ uống có nguồn gốc từ thực vật tăng tới 16,3 tỷ USD trong năm 2018, gấp hai lần mức 7,4 tỷ USD của năm 2010. Theo Nielsen, thị trường sữa thực vật có thể sẽ bứt phá ngoạn mục đạt chỉ tiêu tăng trưởng lên mức 34 tỷ USD vào năm 2024.



Người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến sức khỏe, chọn lọc thức uống ngày một cẩn thận

Kinh tế phát triển, chất lượng sống ngày một nâng cao, người tiêu dùng cũng ngày càng quan tâm đến sức khỏe bản thân và những người xung quanh. Họ hiểu rằng thực phẩm và đồ uống hiện nay không chỉ thỏa mãn nhu cầu của vị giác mà còn cần hướng đến sự an toàn và nhiều lợi ích sức khỏe. Trước thực trạng về các bệnh béo phì, tim mạch... ngày càng gia tăng liên quan đến các vấn đề ăn uống, người tiêu dùng dần chuyển sự lựa chọn từ các sản phẩm sữa có nguồn gốc động vật sang các sản phẩm sữa có nguồn gốc thực vật bởi những lợi ích cho sức khỏe.

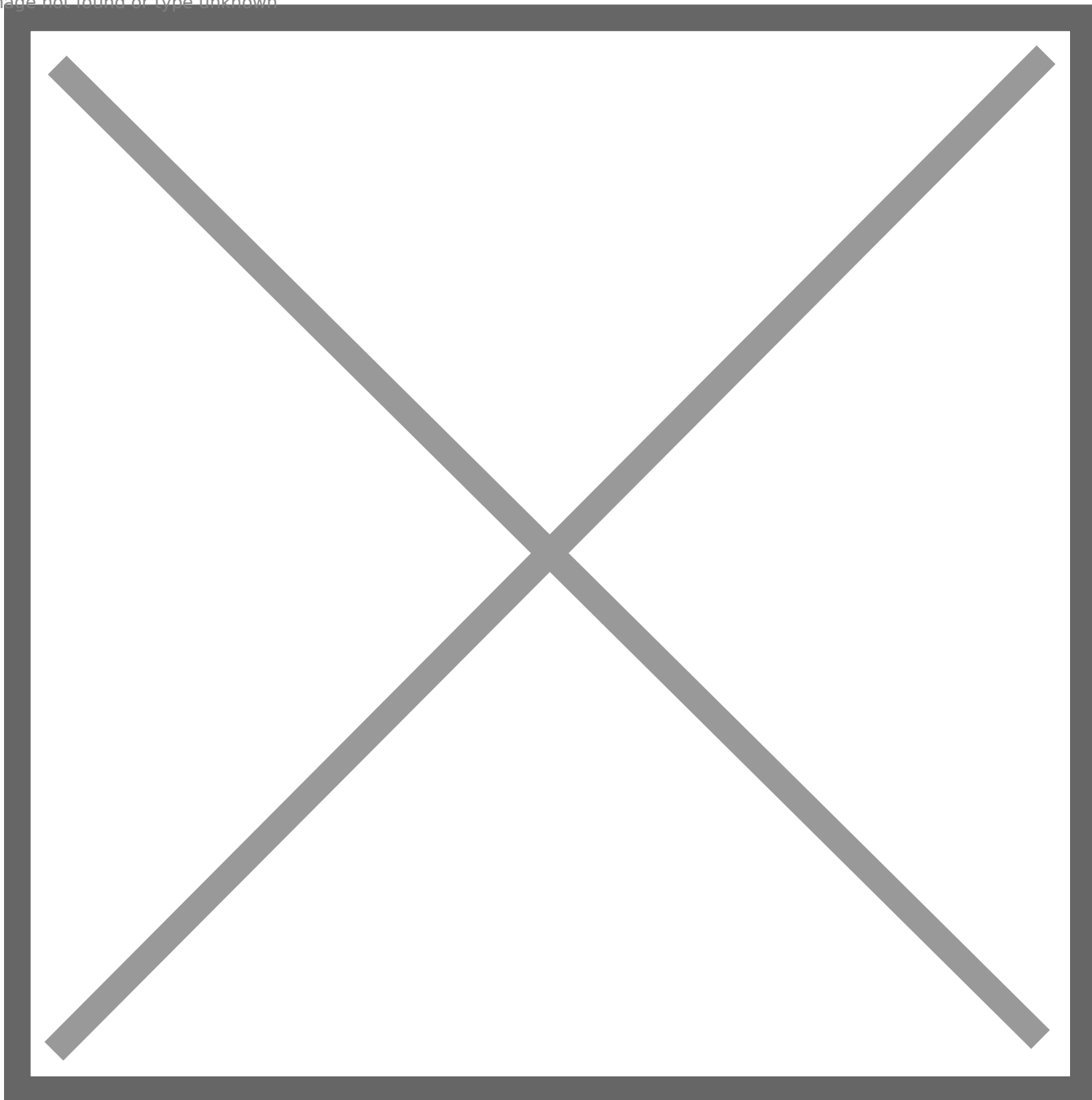
Một nghiên cứu gần nhất công bố trên trang thông tin điện tử của Thư viện Y học quốc gia Hoa Kỳ khẳng định: *"Trong thập kỷ qua, mức tiêu thụ sữa bò trên đầu người đã giảm dần và mức tiêu thụ đồ uống có nguồn gốc thực vật ngày càng tăng"*.

Sữa có nguồn gốc thực vật được phân làm 4 loại bao gồm sữa từ các loại ngũ cốc; sữa làm từ các cây họ đậu; sữa làm từ các loại quả và sữa làm từ các loại hạt. Trong nhóm sữa hạt, sữa đậu nành là sản phẩm quen thuộc và được đông đảo người tiêu dùng lựa chọn không chỉ bởi giá thành phải chăng mà còn vì hàm lượng dinh dưỡng cao, hương vị phù hợp với nhiều lứa tuổi.

Tại Việt Nam, mức độ nhận diện của các loại sữa có nguồn gốc thực vật cũng ngày một tăng, được

người tiêu dùng lựa chọn như một giải pháp để cân bằng dinh dưỡng, theo đuổi lối sống lành mạnh và chủ động bảo vệ sức khỏe. Đặc biệt là sữa đậu nành với hương vị thơm béo, mát lành vốn đã quen thuộc với nhiều thế hệ người Việt, không chỉ được dùng trong các bữa chính mà còn được lựa chọn để bổ sung dinh dưỡng cùng các bữa phụ trong ngày.

Image not found or type unknown



Number 1 Soya Canxi phiên bản đóng chai mang đến sự tiện lợi cho người tiêu dùng

Nếu trước đây việc thưởng thức ly sữa đậu phải mất thời gian chế biến với nhiều công đoạn thì người tiêu dùng giờ đây đã dần quen với các sản phẩm hiện đại, không chỉ giữ nguyên hương vị truyền thống, đảm bảo chất lượng mà còn mang đến sự tiện lợi khi sử dụng. Điển hình là sản phẩm sữa đậu nành Number 1 Soya Canxi được sản xuất bởi Tập đoàn Tân Hiệp Phát.

Dòng sữa đậu nành mang thương hiệu Number 1 vốn đã xuất hiện từ năm 2000 trong phiên bản chai thủy tinh. Nhằm mang đến sự tiện lợi cho người tiêu dùng khi thưởng thức một sản phẩm đồ uống dinh dưỡng, Tân Hiệp Phát đã đổi mới diện mạo, cho ra đời Number 1 Soya Canxi đóng chai mới với chiếc nắp đậy tiện dụng, có thể uống và bảo quản ở bất kỳ nơi đâu. Bông thành phần còn bổ sung thêm hàm lượng canxi giúp xương cứng cáp, tăng cường sự dẻo dai cho cơ thể.

Để mang đến một sản phẩm tiện lợi nhưng vẫn giữ nguyên hương vị truyền thống lẫn giá trị dinh dưỡng đến từ nguyên liệu, Tân Hiệp Phát đã đầu tư áp dụng 2 công nghệ sản xuất hiện đại bậc nhất. Từng hạt đậu nành sau khi chọn lọc kỹ lưỡng sẽ được tách vỏ hoàn toàn bằng công nghệ Nhật Bản, sau đó áp dụng công nghệ chiết lạnh vô trùng Aseptic đến từ Đức để tạo nên sản phẩm an toàn tuyệt đối.



Hệ thống dây chuyền sản xuất của Number 1 Soya Canxi với nhiều tiêu chuẩn nghiêm ngặt

Điểm đột phá của công nghệ Aseptic chính là toàn bộ sản phẩm không chỉ được siêu thanh trùng UHT mà tại khâu chiết rót, đóng nắp, đặc tính vô trùng được nâng gấp 5 lần qua các yếu tố: chai

tiệt trùng, nắp tiệt trùng, nước tiệt trùng, sản phẩm tiệt trùng và môi trường chiết vô trùng, tạo ra sản phẩm tinh khiết mà không cần tới chất bảo quản.

Sữa đậu nành chứa nhiều nhóm chất cần thiết cho sự phát triển của cơ thể. Với hệ thống chiết xuất hiện đại với các quy chuẩn nghiêm ngặt về thời gian, nhiệt độ, chất lượng nước của công nghệ Aseptic, các dưỡng chất từ đậu nành sẽ được chuyển hóa tối ưu sang sản phẩm, đồng thời giữ nguyên màu sắc và hương vị tự nhiên với thời gian bảo quản lên đến 12 tháng.

Minh Đức

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/lua-chon-do-uong-va-su-thay-doi-thoi-quen-cua-nguoi-tieu-dung>