

5 xu hướng thực phẩm bạn nên chú ý trong năm 2022

17:24 16/03/2022

Tác giả: Sinh viên Linh Chi

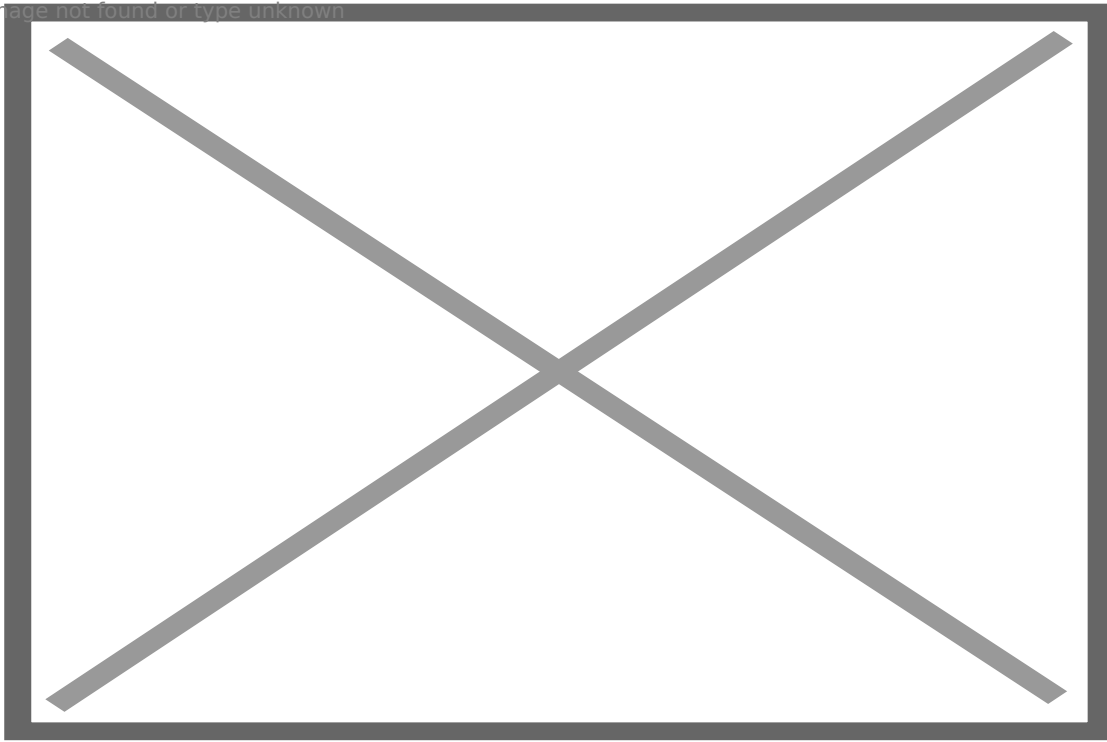
Ngành công nghiệp bánh mì đang phải chịu những hậu quả mà dịch COVID 19 đem lại và phải đối mặt với một số vấn đề, từ gián đoạn sản phẩm đến mất đơn đặt hàng dịch vụ ăn uống. Tuy nhiên, các sản phẩm nướng vẫn được người tiêu dùng yêu thích, phần lớn vì sự nhanh chóng và tiện lợi của nó.

Lối sống lành mạnh và đưa ra những lựa chọn sống bền vững đã trở thành tiêu chuẩn của người tiêu dùng trên khắp thế giới, nhờ vào đại dịch coronavirus đã làm phát sinh các xu hướng rất cần thiết.

Sự chú trọng ngày càng tăng của người tiêu dùng vào các lựa chọn thực phẩm lành mạnh và bền vững đang khiến đây trở thành thời điểm thú vị cho ngành bánh. Ngay cả ngành công nghiệp bánh mì cũng phải chịu gánh nặng của COVID và phải đối mặt với một số vấn đề, từ gián đoạn sản phẩm đến mất đơn đặt hàng dịch vụ ăn uống.

Tuy nhiên, các sản phẩm nướng vẫn được người tiêu dùng yêu thích, phần lớn vì sự thoải mái và tiện lợi của nó. Trong tương lai, thị trường bánh toàn cầu dự kiến sẽ tăng trưởng với tốc độ CAGR là 2,6% từ năm 2021 đến năm 2026, với một số xu hướng quan trọng đã xuất hiện.

Image not found or type unknown



5 Xu hướng Thực phẩm Bạn Nên Để ý vào Năm 2022

Các loại thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật sẽ chiếm vị trí trung tâm

Khi mọi người đang chuyển sang ăn chay trường để trở nên khỏe mạnh và có trách nhiệm với môi trường cũng như bảo vệ động vật, sẽ có sự gia tăng dần dần các mặt hàng thực phẩm có nguồn gốc thực vật trong tất cả các món bánh. Thậm chí nhiều nghiên cứu khác nhau đã gợi ý rằng vào năm 2030, nhu cầu ngày càng tăng đối với các sản phẩm lâu dài cũng sẽ dẫn đến việc mở rộng danh mục thực phẩm làm từ thực vật. Các thương hiệu trên toàn cầu đã bắt đầu kết hợp các mặt hàng thực phẩm có nguồn gốc thực vật trong các sản phẩm của họ để trở thành xu hướng.

Sự hấp dẫn từ thị giác sẽ là chìa khóa

Khi nói đến các sản phẩm bánh, sự hấp dẫn thị giác luôn là chìa khóa. Vì mọi người đang phải trải qua rất nhiều thứ do đại dịch coronavirus, nên họ muốn nhiều hơn trên những món đồ có màu sắc rực rỡ và bắt mắt. Khi viết blog về ẩm thực trên Instagram đã trở thành một cơn thịnh nộ, hãy nổi bật bằng cách tạo ra một cái gì đó sáng tạo. Người ta cũng thấy rằng bánh ngọt và bánh ngọt có nhiều lớp màu hơn được người tiêu dùng ưa thích hơn.

Tạo trải nghiệm ý nghĩa hơn

Thức ăn đã không còn chỉ phục vụ nhu cầu làm chúng ta no bụng. Thay vào đó, mọi người đang xem thực phẩm như một cơ hội để trải nghiệm hương vị, kết cấu sống động và tốt cho sức khỏe.

Đây là lý do, ngành bánh đang đưa nhiều hơn những thực phẩm có chất lượng cao và mất thẩm mỹ vào các sản phẩm của họ. Những thực phẩm này không chỉ nâng cao hương vị mà còn mang lại trải nghiệm lành mạnh. Ví dụ - hạt chia thường được thêm vào bánh mì để tăng thêm độ giòn và sức khỏe cho nó. Thậm chí, các nghiên cứu đã tuyên bố rằng người tiêu dùng không ngần ngại trả thêm tiền cho một gói bánh mì nếu nó bổ sung sức khỏe tốt.

Sử dụng nhiều nguyên liệu có sẵn tại địa phương hơn

Để tạo động lực về tiền cho nông dân, các tiệm bánh đang kết hợp ngày càng nhiều nguyên liệu có sẵn tại các vùng miền vào công thức nấu ăn của họ và đó cũng là một xu hướng cộng hưởng với người tiêu dùng. Sử dụng nhiều sản phẩm địa phương hơn đồng nghĩa với việc giảm lượng khí thải carbon và điều đó cuối cùng sẽ để lại cảm giác tốt và hình ảnh đẹp trong mắt người tiêu dùng. Hơn nữa, việc sử dụng nhiều nguyên liệu từ các vùng miền hơn giúp thương hiệu kết nối với người tiêu dùng nhiều hơn vì nó cũng có thể mang lại nét địa phương và sáng tạo cho các sản phẩm.

Các sản phẩm không chứa gluten tiếp tục thống trị

Với việc không chứa gluten ngày càng trở nên gắn bó với người tiêu dùng, nhiều thương hiệu đang sử dụng các loại bột thay thế lúa mì có chức năng tốt và thu hút người tiêu dùng. Yến mạch đang trở thành một lựa chọn phổ biến — đặc biệt là vì hàm lượng chất xơ, protein và vitamin, và chất khoáng beta-glucan lành mạnh cũng như khả năng chi trả của chúng. Chúng cũng có tính bền vững cao do sử dụng ít nước và các hệ thống luân canh cây trồng thân thiện với môi trường liên quan đến sản xuất yến mạch.

Cắt giảm lượng đường

Sự gia tăng trên toàn cầu về các ca bệnh tiểu đường đã dẫn đến xu hướng này. Nhiều nhà sản xuất đang thay thế một phần đường bằng maltooligosaccharides cho bánh quy ít đường, nhiều chất xơ bằng cách thêm alphacyclodextrin để giảm chỉ số đường huyết của bánh mì. Ở Ấn Độ, nhiều người ăn bánh mì đang tìm kiếm yêu cầu về lượng đường thấp trên bánh mì. Các nhà sản xuất bánh cũng đang dần bắt kịp xu hướng tuyên bố ít đường hoặc không đường trong các sản phẩm của họ.

(Bài viết do ông Amrinder Singh, Giám đốc, Bonn Group of Industries)

Dịch: Linh Chi

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/index.php/5-xu-huong-thuc-pham-ban-nen-chu-y-trong-nam-2022>

