

Number 1 Soya Canxi từng bước xây dựng niềm tin cho người tiêu dùng

11:23 11/09/2024

Tác giả: Đang cập nhật

Hơn 2 thập kỷ đồng hành cùng người tiêu dùng và gần 3 năm ra mắt phiên bản mới, Number 1 Soya Canxi đang ngày càng khẳng định được chỗ đứng vững chắc của mình. Sự yêu thích và tin tưởng của người tiêu dùng không chỉ đến từ sự tiện lợi của sản phẩm mà còn ở chất lượng nguyên liệu và sự đột phá trong công nghệ sản xuất.

Thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật đang là xu hướng của người tiêu dùng hiện đại. Đặc biệt là người tiêu dùng nữ giới với mong muốn chăm sóc sức khỏe và sắc đẹp một cách toàn diện. Với nguồn dinh dưỡng dồi dào cùng sự phù hợp về hương vị và mức chi tiêu của người Việt, sữa đậu nành luôn nằm trong thức uống dinh dưỡng được đông đảo người tiêu dùng yêu thích.



Number 1 Soya Canxi được sản xuất từ nguyên liệu hạt đậu nành nguyên chất, được chọn lọc kỹ lưỡng

Chính thức ra mắt thị trường vào cuối năm 2021, sữa đậu nành Number 1 Soya Canxi phiên bản mới đã mang đến một làn gió mới cho thị trường đồ uống sức khỏe, nhanh chóng thu hút sự quan

tâm của người tiêu dùng, đặc biệt là phụ nữ luôn quan tâm đến chế độ dinh dưỡng cho bản thân và gia đình. Sau gần 3 năm phủ sóng, thức uống này vẫn duy trì mức độ ưa chuộng, thậm chí xây dựng niềm tin vững chắc trong lòng người tiêu dùng với những giá trị khác biệt so với nhiều sản phẩm cùng phân khúc.

Nguồn dinh dưỡng dồi dào đến từ đậu nành nguyên chất

Không phải ngẫu nhiên sữa đậu nành là thức uống quen thuộc trong văn hóa ẩm thực của người Việt Nam. Sữa đậu nành luôn được những người vợ, người mẹ ưu tiên lựa chọn bổ sung dinh dưỡng cho cả gia đình vào mỗi sáng. Thức uống này cũng không thể thiếu trong check-list của hội chị em theo đuổi lối sống lành mạnh, duy trì sắc đẹp và vóc dáng.

Giá trị dinh dưỡng từ đậu nành luôn được đánh giá cao vì đây là một trong những nguồn đạm dẫn đầu về số lượng lẫn chất lượng trong nhóm các loại đạm có nguồn gốc thực vật, cùng với đó là nhiều vitamin cùng khoáng chất thiết yếu. Duy trì thói quen uống sữa đậu nành mỗi ngày không chỉ giúp bổ sung dinh dưỡng đầy đủ cho cơ thể mà còn hỗ trợ cải thiện làn da, vóc dáng hiệu quả. Thế nhưng giữa nhịp sống bận rộn, việc tự tay chế biến một ly sữa đậu nành nguyên chất không còn là điều dễ dàng.

Ra đời từ những năm 2000, sữa đậu nành mang thương hiệu “Number 1” đã đồng hành cùng người tiêu dùng Việt Nam qua nhiều giai đoạn của cuộc sống với các diện mạo và phiên bản khác nhau. Tuy nhiên, nguyên liệu có nguồn gốc tự nhiên là yếu tố cốt lõi luôn được Number 1 giữ vững với tinh thần không ngừng phát triển nhằm mang đến giá trị sức khỏe cho người tiêu dùng. Number 1 Soya Canxi phiên bản đóng chai tiện lợi không chỉ được sản xuất từ hạt đậu nành nguyên chất với chất lượng hạt được chọn lọc kỹ càng mà còn bổ sung thêm canxi hỗ trợ phát triển xương chắc khỏe từ sâu bên trong.

Nếu nguyên liệu là yếu tố đầu vào để sản xuất sản phẩm thì công nghệ sản xuất chính là yếu tố đầu ra để xây dựng nền tảng chất lượng sản phẩm, đáp ứng đầy đủ tiêu chí dinh dưỡng, có lợi cho sức khỏe và mang đến tiện dụng cho người tiêu dùng.

Công nghệ sản xuất xây dựng nền tảng chất lượng sản phẩm

Number 1 Soya Canxi được áp dụng cùng lúc hai công nghệ sản xuất tiên tiến là công nghệ chiết lạnh vô trùng Aseptic từ Đức và công nghệ tách vỏ từ Nhật Bản. Trong đó, Aseptic được xem là “phát minh của thế kỷ 21” giúp tạo nên những sản phẩm đồ uống tốt cho sức khỏe, đáp ứng tất cả

các yêu cầu khắt khe về an toàn thực phẩm mà không làm mất đi các dưỡng chất và hương vị đến từ nguyên liệu có nguồn gốc từ thực vật.



Dây chuyền chiết lạnh vô trùng Aseptic sản xuất sữa đậu nành Number 1 Soya Canxi



Phiên bản đóng chai mới mang đến sự tiện lợi cho người tiêu dùng

Hạt đậu nành sau khi được chọn lọc kỹ lưỡng sẽ được áp dụng công nghệ tách vỏ Nhật Bản để tách

vỏ hoàn toàn, loại bỏ những enzym có hại và chiết xuất tối đa các dưỡng chất có lợi trong hạt đậu nành, đảm bảo giá trị dinh dưỡng của sản phẩm. Tiếp đó, nguyên liệu sẽ được sản xuất trên dây chuyền công nghệ chiết lạnh vô trùng Aseptic. Đây là một chuỗi hệ thống được liên kết khép kín và tự động với nhau. Với dây chuyền công nghệ Aseptic, quá trình sản xuất đồ uống sẽ ngăn chặn được vi khuẩn xâm nhập, từ khâu chế biến nguyên liệu đến thổi chai, chiết rót và đóng nắp sản phẩm.

Nếu các công nghệ khác, sản phẩm chỉ qua một khâu thanh trùng và chiết rót trong môi trường hở, vi khuẩn dễ dàng xâm nhập thì công nghệ chiết lạnh Aseptic đã khắc phục triệt để vấn đề này. Điểm đột phá của công nghệ này chính là sản phẩm sẽ được tiệt trùng UHT (ultra-high temperature) và chiết chai, đóng nắp đảm bảo 5 yếu tố vô trùng: chai vô trùng, nắp vô trùng, nước vô trùng, sản phẩm vô trùng và môi trường chiết vô trùng tạo ra sản phẩm có hương vị tươi nguyên, giữ tối đa dưỡng chất và không sử dụng chất bảo quản.



Number 1 Soya Canxi đồng hành cùng người tiêu dùng chăm sóc sức khỏe và sắc đẹp từ sâu bên trong

Cú đột phá từ công nghệ chiết lạnh vô trùng Aseptic kết hợp cùng công nghệ tách vỏ hiện đại của Nhật Bản đã giúp sữa đậu nành Number 1 Soya Canxi trở thành sản phẩm đồ uống đáp ứng đầy đủ

các tiêu chí về hương vị, dinh dưỡng, giá trị sức khỏe mang đến người tiêu dùng. Cùng với đó là yếu tố tiện lợi với phiên bản chai cứng cáp, dễ dàng sử dụng và bảo quản mọi lúc mọi nơi, đáp ứng nhu cầu thực tế của người dùng giữa nhịp sống hiện đại. Đây chính là điểm khác biệt của Number 1 Soya Canxi so với các sản phẩm đồ uống khác cùng phân khúc.

Việc chú trọng yếu tố nguyên liệu và đầu tư tối đa vào công nghệ sản xuất cho thấy nhãn hàng Number 1 đặc biệt quan tâm đến chất lượng sản phẩm. Có thể nói, đây cũng chính là hai yếu tố then chốt giúp Number 1 Soya Canxi có được niềm tin vững chắc nơi người tiêu dùng, trở thành thức uống đồng hành trên hành trình chăm sóc sức khỏe và sắc đẹp mọi lúc, mọi nơi.

Minh Hiếu

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/number-1-soya-canxi-tung-buoc-xay-dung-niem-tin-cho-nguoi-tieu-dung>