

# Yo-mild

## Delicatezza, dal primo cucchiaio all'ultimo sorso

### Ridefinire la delicatezza dello yogurt: stabilità ed esperienza sensoriale

Nel mercato italiano dello yogurt, i consumatori ricercano sempre più prodotti caratterizzati da una texture cremosa, un gusto delicato e un profilo sensoriale equilibrato. In questo scenario, gli yogurt a bassa acidità si stanno affermando come una scelta sempre più apprezzata grazie al loro gusto più delicato, gradito anche a famiglie e bambini.

Dal punto di vista tecnologico, un **profilo aromatico più delicato** contribuisce a migliorare la stabilità del prodotto durante la shelf life, favorendo il mantenimento di consistenza, colore e qualità organolettica nel tempo. La minore percezione dell'acidità valorizza le note lattiche naturali dello yogurt, e permette di ottenere un gusto equilibrato anche con formulazioni a ridotto contenuto di zuccheri aggiunti, in linea con le attuali tendenze di prodotti "clean label".

In questo scenario, **Yo-mild** rappresenta una soluzione distintiva. Il principale beneficio del prodotto è la sua **minima post acidificazione**, che riduce l'incremento di acidità dopo la fermentazione e durante la shelf life. Questo si traduce in un sapore morbido e stabile, unito ad una migliore uniformità di texture e colore.

Grazie alla sua acidificazione controllata, Yo mild contribuisce a **preservare la vitalità dei fermenti lattici** e delle colture probiotiche incluse nella ricetta.

Il risultato è una soluzione affidabile per l'industria lattiero-casearia, in grado di garantire prestazioni produttive costanti e offrire ai consumatori uno yogurt sempre cremoso ed equilibrato.



## Fattori chiave di valore



### Gusto delicato

Profilo aromatico caratterizzato da **note lattiche equilibrate e dolcezza naturale del latte**, con sviluppo aromatico flessibile per adattarsi alle preferenze del mercato senza necessità di aggiunta di zuccheri.



### Bassa post-acidificazione

La **ridotta post-acidificazione** limita l'incremento dell'acidità durante la shelf life, garantendo **stabilità del gusto**, costanza sensoriale e un profilo aromatico delicato nel tempo.



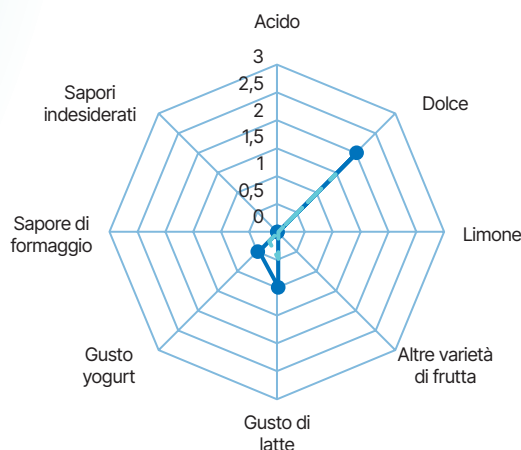
### Struttura stabile e qualità visiva

La **bassa post-acidificazione** favorisce la conservazione della **struttura del gel**, assicurando **texture uniforme, colore omogeneo e stabilità del prodotto** durante l'intero periodo di conservazione.

## Dolcezza naturale e note lattiche preservate per tutta la shelf life

**Yo-mild** offre un **profilo aromatico lattico**, con **elevata dolcezza naturale percepita** e un gusto **morbido ed equilibrato**, rispondendo alle attuali preferenze dei consumatori per yogurt delicati e piacevoli al palato.

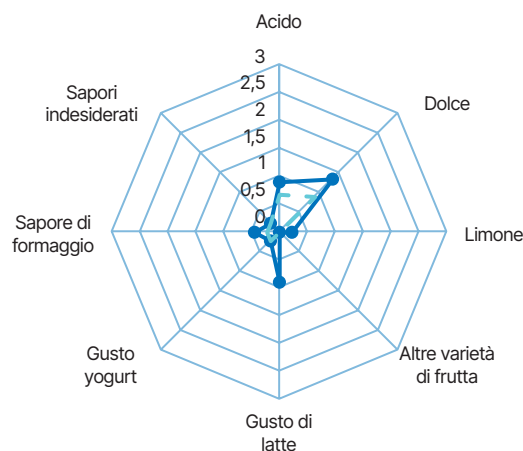
### Prodotto fresco



### Dopo 28 giorni a 4 °C



### Dopo 28 giorni a 25 °C



--- Coltura di Riferimento      — Yo-mild

**Latte:** 3,4% di proteine, 3,6% di grassi e 7% di zuccheri aggiunti e pastorizzato a 95°C per 5 minuti

## La soluzione affidabile contro la post-acidificazione che garantisce prestazioni sensoriali superiori

**Yo-mild** garantisce un eccellente controllo della **post-acidificazione**: a 4°C mantiene valori di **pH superiori a 4,40**, determinando un livello di acidità finale inferiore rispetto alle colture tradizionali. Questa acidificazione controllata si traduce in una maggiore stabilità del prodotto, preservando costantemente la delicatezza del gusto e la qualità sensoriale durante tutta la shelf life.

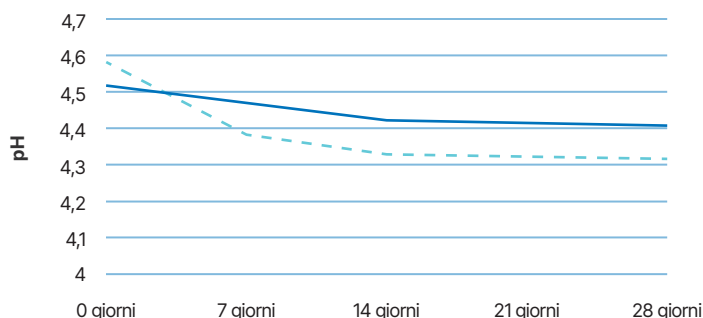
Anche in condizioni più critiche, **Yo-mild** assicura prestazioni affidabili: a **25°C** limita efficacemente la post-acidificazione, mantenendo il prodotto delicato, con **texture e colore stabili**. Un vantaggio fondamentale per il trasporto non refrigerato e per i mercati in cui la catena del freddo è limitata.

Dopo 28 giorni, Yo-mild mantiene un **aroma lattico fresco** e una **naturale percezione di dolcezza**, offrendo una base aromatica pulita e neutra che valorizza le preparazioni alla frutta e supporta anche profili più indulgenti, ispirati al mondo dei dessert, senza sviluppare un'eccessiva acidità tipica dello yogurt.

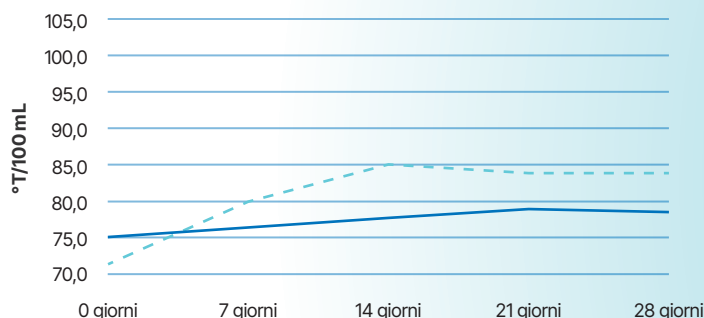
Per ottenere un profilo di dolcezza ancora più intenso, Yo-mild può essere combinato con la **lattasi** di Sacco System. Attraverso **l'idrolisi del lattosio in glucosio e galattosio**, è possibile incrementare la dolcezza percepita e la rotondità del gusto, migliorando al contempo la digeribilità del prodotto.

### Nessun calo di pH anche dopo 28 giorni

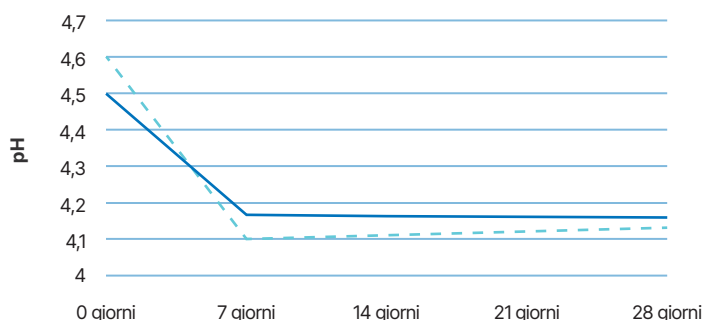
Evoluzione del pH a 4 °C



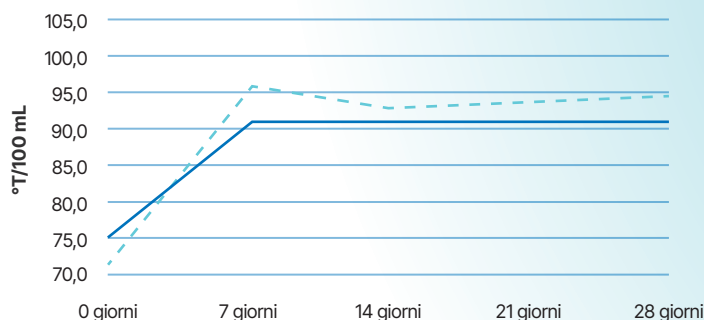
Evoluzione dell'acidità a 4 °C



Evoluzione del pH a 25 °C



Evoluzione dell'acidità a 25 °C



**Latte:** 3,4% di proteine e 3,6% di grassi, pastorizzato a 95 °C per 5 minuti, con aggiunta del 7% di zucchero

--- Coltura di Riferimento      — Yo-mild

### Una consistenza naturalmente ricca per etichette più pulite

**Yo-mild** conferisce allo yogurt una **struttura ricca** e una **texture cremosa**, garantendo al palato una sensazione piena e naturalmente appagante. Grazie a queste proprietà intrinseche, è possibile ridurre significativamente l'impiego di **gelatine, stabilizzanti e altri agenti texturizzanti**, semplificando la formulazione del prodotto.

Questo approccio favorisce lo sviluppo di formulazioni **clean label**, con liste ingredienti più corte e facilmente comprensibili dal consumatore. Con Yo-mild, i produttori possono ottenere una **texture stabile** e **appagante** rispondendo alle crescenti richieste del mercato in termini di naturalezza, autenticità e trasparenza.

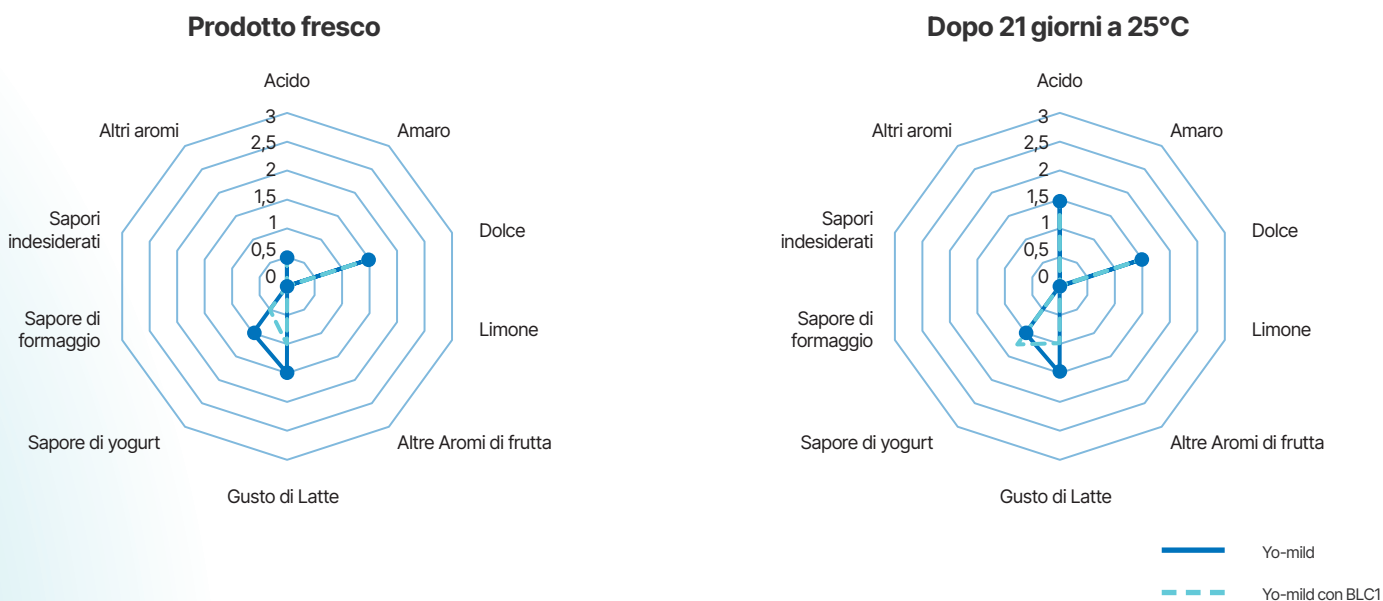
## Yo-mild: il gusto del benessere

L'interesse dei consumatori verso alimenti che supportano il sistema immunitario continua a crescere, sostenuto dai benefici riconosciuti dei fermenti vivi presenti nello yogurt. L'arricchimento di **Yo-mild** con il probiotico ***Bifidobacterium animalis subsp. lactis* (BLC1)** apporta benefici a livello gastrointestinale, preservando al contempo un **profilo sensoriale pulito e delicato**.

Le valutazioni sensoriali condotte sia all'inizio della shelf life sia dopo 21 giorni, dimostrano che **l'aggiunta del probiotico non altera la percezione di dolcezza, acidità o consistenza del prodotto**.

In tutte le prove effettuate, i prodotti conservati alla stessa temperatura mantengono il medesimo equilibrio tra **dolcezza e acidità**, con un **persistente aroma lattico** e senza sviluppo di **off-flavour**, anche in condizioni di conservazione a temperature elevate.

I risultati confermano che **Yo-mild con BLC1** mantiene un'eccellente **stabilità sensoriale per tutta la shelf life**, aggiungendo al tempo stesso la funzionalità del probiotico. Una soluzione affidabile e orientata alle esigenze del consumatore, che combina **benefici per la salute** e un **gusto delicato e pulito**, in linea con le aspettative del moderno mercato dello yogurt.



**Latte:** 3,4% di proteine, 3,6% di grassi e 7% di zuccheri aggiunti e pastorizzato a 95°C per 5 minuti



Yo-mild è disponibile liofilizzato e congelato. Su richiesta sono disponibili rotazioni

I dati, i risultati e le informazioni ottenuti e citati in questa ricerca sono accurati e affidabili e si riferiscono esclusivamente alle condizioni e all'ambiente specifici in cui lo studio è stato condotto dalla Società. Qualsiasi test eseguito in condizioni diverse da quelle in cui la ricerca è stata condotta dalla Società può generare risultati, dati o esiti diversi. In tali casi, la Società non può essere ritenuta responsabile per eventuali discrepanze o deviazioni.

L'introduzione del Prodotto nei mercati al di fuori dell'Unione Europea è di esclusiva responsabilità dell'acquirente. Quest'ultimo deve assicurarsi che il Prodotto sia pienamente conforme alle leggi e ai regolamenti in vigore nel territorio di destinazione e che soddisfi tutti i requisiti necessari per la sua commercializzazione legale.

[saccosystem.com](https://saccosystem.com)

**SACCO**  
system  
food