

Tüketicilerin değişen ihtiyaçlarını gözeterek gerçekleştirdiği inovasyonlarla pazarda yeni kategoriler açılmasına öncülük eden ve ürün çeşitliliğini artıran Ak Gıda- İçim Süt, sindirim sistemini düzenlemeye ve bağırsıklık sistemini desteklemeye yardımcı olan yeni ürünü İçim x3 Probiyotik'i 250 ml ambalajlarda pazara sundu.



İçim'den probiyotik içecek pazarına güçlü giriş

Hızlı yaşam temposu ve tüm dünyada sağlıklı beslenmeye artan ilgi, tüketicilerin beslenme tercihlerini de değişime uğrattı. Tüketici talepleri; erişimi ve tüketimi kolay, sağlığa faydalı, fonksiyonel yönü güçlü ve bu özelliklerin hepsini bir arada barındıran ürünlere kaydı. Tüm bu gelişmelere ek olarak, özellikle ikinci beyin olarak kabul edilen bağırsak sisteminin önemi daha çok anlaşılırken, bu da yararlı probiyotik laktik asit bakterilerin tüketimine olan ilgiyi artırdı. Bu kapsamda fermente süt ürünleri her yaşta tüketicinin severek tükettiği ürünler olarak karşımıza çıkarken, bu ürünlerin tüketimini artırmak için müşteri beklentilerine uygun inovatif ürünler sunma konusunda da Ar-Ge çalışmaları arttı.

AR-GE'NİN BÜYÜK BAŞARISI

Türkiye'nin süt ve sütlü ürünler sektörünün önde gelen firmalarından Ak Gıda-İçim Süt'ün, kuruluşundan bu yana sürdürdüğü yenilikçi çalışmalar, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından 2018 yılında yetkilendirilen Ar-Ge Merkezi ile daha da ivme kazandı. Lezzetli, besleyici, kaliteli pek çok ürünü 300'ü aşkın çeşidiyle tüketicilerine sunan Ak Gıda- İçim Süt geliştirdiği yenilikçi ürünlerle pazarda yeni kategorilerin açılmasına öncülük ediyor. Tüketicilerin keyif alacağı ve severek tüketeceği yeni

lezzetler üretmek üzere çalışmalarını sürdüren Ak Gıda-İçim Süt, sindirim sistemini düzenlemeye ve bağırsıklık sistemini desteklemeye yardımcı olan yeni ürünü İçim x3 Probiyotik'i 250 ml ambalajlarda pazara sundu.

Ak Gıda-İçim Süt Ar-Ge ekibinin inovasyon çalışmalarının sonucunda, Türkiye'de ilk kez üç farklı probiyotik suşu tek bir fermente süt ürününde buluşturuldu. 2. Tarım Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi'nin Gıda Plus Ödülleri'nde 'en yenilikçi' ürün kategorisinde birinciliğe layık görülen İçim x3 Probiyotik ürününün her şişesi regülasyondaki alt sınıra göre 40 kat daha fazla olmak üzere toplamda 10 milyardan fazla LGG, BB-12 ve LA-5 probiyotik bakterilerini içeriyor. Seçilen suşların sindirim sistemini düzenlemeye ve bağırsıklık sistemini desteklemeye yardımcı olan etkili probiyotik suşlar olması ve LGG'nin, üzerinde en fazla

klirik araştırma yapılan probiyotik suşu olması sayesinde ürünle, tüketicinin probiyotik ihtiyacının 360 derece karşılanması amaçlanıyor.

EN YENİLİKÇİ ÜRÜN ÜÇ FARKLI ÇEŞİTLE PAZARDA

Sade, kara mürver & yaban mersini, ahududu & hibiskus çeşitleriyle 250 ml ambalajlarda üretilen ürün; klinik çalışmalarla etkisi kanıtlanmış LGG, BB-12 ve LA-5 adlı 3 farklı probiyotik çeşidini bir arada barındırıyor. Laktosuz özelliği ve içerdiği canlı probiyotikleriyle tüketicilerin sindirim sistemini düzenlemeye ve bağırsıklık sistemini desteklemeye yardımcı oluyor. Ürün 2 porsiyonluk olarak tüketicilere sunulurken, ambalajının yan tarafındaki şeffaf dikey alan sayesinde porsiyon takibi yapılmasına da olanak sağlıyor. Böylece İçim x3 Probiyotik, tercihe göre ister tek günde ister 2 günde tüketilebiliyor.

"KATMA DEĞERLİ ÜRÜN GELİŞTİRMEYE DEVAM"

Şirketin sürdürülebilir büyüme hedefi doğrultusundaki Ar-Ge çalışmalarına ek olarak, aynı zamanda üniversiteler ve başka Ar-Ge merkezleriyle de iş birlikleri yaptıklarını belirten Ak Gıda-İçim Süt Ar-Ge Direktörü Yasin Gül, "Şirketimizin en güçlü kaslarından biri inovasyon. Kapsamlı, katma değeri ve Ar-Ge niteliği oldukça

yüksek olan projeleri gerçekleştirme yolundaki çalışmalarımız her geçen gün artan bir hızla devam ediyor. Ulusal ve uluslararası çalışmalar ile yenilikçi, yüksek katma değerli ve milli gelire katkı sağlayan inovatif projeleri önümüzdeki dönemlerde de geliştirmeye devam edeceğiz" diye konuştu.