

FOR IMMEDIATE RELEASE:

联系方式：

Valiber

+97277-7907790

monique@valiber.com

<http://valiber.com/article/coca-cola>

可口可乐有多甜？

可口可乐的甜度并不像其品牌那样具有全球一致性

特拉维夫，以色列，2015年6月7日——可口可乐的味道并不完全相同，具体取决于你购买它的区域。
• [Valiber](#)，一家食品科技初创公司，已开发出一种通用的衡量标准来传达每个人的口味偏好。如今，这家初创公司想要揭示世界上最有名的产品口味上的区域差别。他们与国际知名的 [Aminolab](#) 一起进行了一项液相色谱分析。分析结果明确表现了全球各地的“可口可乐口味”：



他们与国际知名的 [Aminolab](#) 一起进行了一项液相色谱分析。分析结果明确表现了全球各地的“可口可乐口味”：

valiber

Valiber™ Ltd. 2015 © All rights reserve

每个国家的可口可乐甜度用 Val 值表示：

#	可口可乐 出售地	糖分 如瓶装 / 罐头上所标注	Aminolab 测试结果 *			甜度
			葡萄糖	蔗糖	果糖	
		g/100ml	g/100ml			Val **
1	西班牙	10.6	4.2	0.0	6.1	35
2	美国	10.2	4.0	0.0	5.9	34
3	英国	10.6	4.6	1.0	4.7	33
4	香港	10.6	4.1	1.9	4.2	33
5	墨西哥	10.5	4.5	0.0	5.2	32
6	以色列	10.6	3.5	3.1	3.5	32
7	日本	11.3	4.0	1.9	3.8	31

* 此项分析在ISRAC的ISO/IEC 17025认证下由Aminolab实施。糖分分析方式以AOAC 982.14为基础。

** 甜度Val使用 [Valiber Sweetness Calculator](#) iOS软件计算。

有趣的结论:

- 可口可乐的甜度在世界各地各不相同
- 西班牙的可口可乐比日本的甜 4Val
- 美国的可口可乐比墨西哥的甜 2Val
- 可口可乐甜度主要来源于葡萄糖和果糖，而非白糖（蔗糖）
- 美国，西班牙和墨西哥的可口可乐中不含白糖（蔗糖）
- 所有被检验的可口可乐都比标签上显示的更甜（日本除外）

Yuval Klein, Valiber 的创始人及 CEO, 希望改变人们对于口味的看法：“我们的口味总是被产业操控。我想要让人们能够理解并且表达出他们对甜度的真实的喜好。我更希望人们能够根据自己的口味制造饮品。”

valiber

Valiber™ Ltd. 2015 © All rights reserve

可口可乐有多甜？



- 此项分析在 ISRAE 的 ISO/IEC 17025 认证下由 [Aminolab](#) 实施。糖分分析方式以 AOAC 982.14 为基础。
- 甜度 Val 使用 [Valiber Sweetness Calculator](#) iOS 软件计算。

Val 衡量标准不仅仅表示甜度，更有咸度、苦度、酸度和鲜度——都用数值表示。Klein 说：“我们生活在一个可以描述和分享所有东西的世界，从外界的温度到家中游泳池的深度。然而我们却难以表达我们对某一样东西的喜好。想象一下，走进一家超市，你将能够比较不同品牌不同食物 / 饮料的口味；仅仅从包装上就可以了解到我们想要的味道，简直太神奇了！不久以后，用 Val 值表达我们的口味偏好将成为我们饮食文化中常见的一部分。”

为了让人们理解他们自己对甜度的偏好，Valiber 今天发布其线上数据库 ([database](#))，其中有来自超过 100 个国际品牌的数千种软饮料及果汁——它们各自的甜度都被详细标示。

Valiber 独创的传递感官的方法和体系全球通用，也将给食物和饮料产业带来一场革命。Valiber 的衡量标准为 Val Scale (Val 值)，单位为 Val；1Val (甜度) = 3.423 克 (白糖) 每升 (水)，于 pH7，20°C 环境下。

使用 [Valiber](#) 甜度计算器来计算饮品的甜度。

valiber

Valiber™ Ltd. 2015 © All rights reserve