

לפרסום מידי

ליצירת קשר:

Valiber

+97277-7907790

[monique@valiber.com](mailto:monique@valiber.com)

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

## כמה מתוק קוקה-קולה?

### מתיקות קוקה-קולה אינה אוניברסלית כמו המותג עצמו

תל-אביב-יפו, ישראל, היום - לקוקה-קולה ממקומות שונים בעולם, טעם שונה. [Valiber](#), סטארט-אפ פוד-טק, פיתח סקאלה אוניברסלית המאפשרת לתקשר העדפות טעם. באמצעות הסקאלה ניתן להראות את הבדלי הטעם של המותג המוכר ביותר בעולם - במקומות שונים בעולם.



Valiber, בשיתוף עם מעבדת [Aminolab](#), ביצעה אנליזה כרומטוגרפית של הנוזל. התוצאות מעידות חד-משמעית על ההבדלים בין טעמי קוקה-קולה במדינות שונות בעולם.

**valiber**

Valiber™ Ltd. 2015 © All rights reserve

## מתיקות קוקה-קולה לפי מדינות, מבוטאת ב-Val:

מתיקות	* תוצאות מעבדה Aminolab			סוכרים כפי שמופיע על הבקבוק/פחית	קוקה-קולה מקור	#
	גלוקוז	סוכרוז	פרוקטוז			
Val **	g/100ml			g/100ml		
35	4.2	0.0	6.1	10.6	ספרד	1
34	4.0	0.0	5.9	10.2	ארה"ב	2
33	4.6	1.0	4.7	10.6	בריטניה	3
33	4.1	1.9	4.2	10.6	הונג-קונג	4
32	4.5	0.0	5.2	10.5	מקסיקו	5
32	3.5	3.1	3.5	10.6	ישראל	6
31	4.0	1.9	3.8	11.3	יפן	7

\* מעבדת Aminolab מוסמכת ע"י ISIRI (הרשות הלאומית להסמכת מעבדות) לבצע אנליזות תחת ISO/IEC 17025. שיטת אנליזת הסוכר מבוססת על שיטת בדיקה 982.14 AOAC.

\*\* מתיקות ב-Val מחושבת בעזרת יישומון [מחשבון המתיקות של Valiber](#) (לאיפון).

### מסקנות מעניינות:

- מתיקות קוקה-קולה שונה במדינות שונות בעולם
- קוקה-קולה ספרדית מתוקה ב-Val 4 מאשר קוקה-קולה היפנית
- קוקה-קולה בארה"ב מתוקה ב-Val 2 מקוקה-קולה במקסיקו
- מתיקות קוקה-קולה נובעת בעיקר מגלוקוז ופרוקטוז, לא מסוכר לבן (סוכרוז)
- קוקה-קולה בארה"ב, ספרד ומקסיקו אינה מכילה סוכר לבן (סוכרוז)
- בפועל, הקוקה-קולות שנבדקו מתוקות יותר ממה שמצוין על התווית (למעט ביפן)

יובל קליין, מייסד ומנכ"ל Valiber, מבקש לשנות את הדרך בה העולם חושב על טעם; "לעיתים קרובות מדי, העדפות הטעם שלנו נקבעות מראש על ידי התעשייה. אני מחפש דרך באמצעותה אנשים יוכלו להבין ולתקשר את מידת המתיקות בה הם אוהבים משהו ובנוסף לאפשר לאנשים להכין משקאות בהתאם להעדפות הטעם שלהם.

**valiber**

Valiber™ Ltd. 2015 © All rights reserve

## כמה מתוק קוקה-קולה?



- מעבדת Aminolab מוסמכת ע"י ISRAC (הרשות הלאומית להסמכת מעבדות) לבצע אנליזות תחת ISO/IEC 17025.
- מתיקות ב-Val מחושבת בעזרת יישומון [מחשבון המתיקות של Valiber](#) (לאייפון).

סקאלת Val לא מאפשרת לתקשר רק מתיקות, אלא גם חמיצות, מרירות, מליחות ואוממיות - תוך שימוש במספרים פשוטים. קליין אומר: "אנחנו חיים בעולם שבו אנו יכולים לתאר ולחלוק כמעט הכול; מהטמפרטורה בחוץ ועד לעומק הבריכה. עם זאת, קשה לנו לבטא איך אנחנו אוהבים משהו. דמיינו את עצמכם נכנסים לסופרמרקט, מסוגלים להשוות טעמים של מותגי מזון ומשקה שונים ויכולים להבין על פי הכיתוב על האריזה בלבד, מה יהיה לכם טעים יותר. מדהים! בקרוב היכולת לבטא טעמים ב-Val תהפוך לחלק מהתרבות הקולינרית שלנו."

כדי לאפשר לכל אחד להבין את העדפות המתיקות שלו, Valiber משיקה היום [מאגר נתונים](#) ובו פירוט רמת המתיקות של אלפי משקאות קלים ומיצים של יותר מ-100 מותגים בינלאומיים.

השיטה והמערכת האוניברסלית של Valiber לתקשור ומדידה של תחושות (פנטט בהליכי רישום) תחולל מהפכה בתעשיית המזון והמשקאות. הסקאלה של Valiber נקראת סקאלת Val והיחידה המספרית נקראת Val 1; Val מתיקות = 3.423 גרם של סוכר לבן בליטר אחד של מים (pH7) בטמפרטורה של 20 מעלות צלזיוס.

הורידו את היישומון [מחשבון המתיקות של Valiber](#) לאייפון, ותוכלו לחשב בעצמכם בקלות את מתיקות המשקאות שלכם.

**valiber**

Valiber™ Ltd. 2015 © All rights reserve