



# Foodmate产品手册

中国领先的健康食品配料制造商和服务商



营销中心：上海市浦东新区祖冲之路2277号世和中心1号楼1211室

制造中心：中国江西省九江市沙城工业园发展大道9号

电话：+86 021-2206 0106

邮箱：info@foodmategroup.cn

网址：www.foodmategroup.cn

# 目录

- 1 **关于福美泰** ..... ..  
企业介绍和发展历程
- 2 **我们的优势** ..... ..  
技术优势, 食品安全与质量优势, 服务优势, 市场优势
- 3 **产品及应用解决方案** ..... ..  
产品系列, 应用解决方案

# Foodmate



# 企业介绍

福美泰生物技术有限公司成立于2012年，工厂位于风景优美的江西省九江市，运营中心位于中国的经济中心上海。福美泰是集生产、研发、销售为一体的亲水胶体、胶原蛋白、零卡糖产品及应用解决方案提供商。涉及营养和健康、肉类加工、烘焙、饮料等领域。我们用领先科技理念和产品，为万千合作伙伴实现健康营养食品的梦。

# 企业文化

## 企业使命

以创新食品配料助力世界食品工业

## 企业愿景

成为全球领先的食物配料技术公司

## 价值主张

以技术驱动创新 以服务赢得市场



总部位于上海

生产基地位于江西

占地 **30,000** 平方米

年产能 **18,000** 吨

**10万级** 洁净厂房

发展历程及愿景



2015年

取得ISO9001、FSSC22000、HACCP等  
食品安全与质量管理体系认证



2020年

· 与江南大学、南昌大学等著名食品  
高校建立联合实验室  
· Ekosweet宜口甜零卡糖产品上市



2022年

· Foodmate品牌升级  
· 江西二期工厂正式投产  
· Foodmate成立十周年  
· 江西省科学技术进步一等奖



2024年

· 三期生产基地开工建设  
· 进一步扩充产能  
· 进一步开拓新产品体系



2012年

九江明胶工厂建立



2018年

国家高新技术企业



2021年

· 江西出口名牌  
· 江西省“专精特新”中小企业



2023年

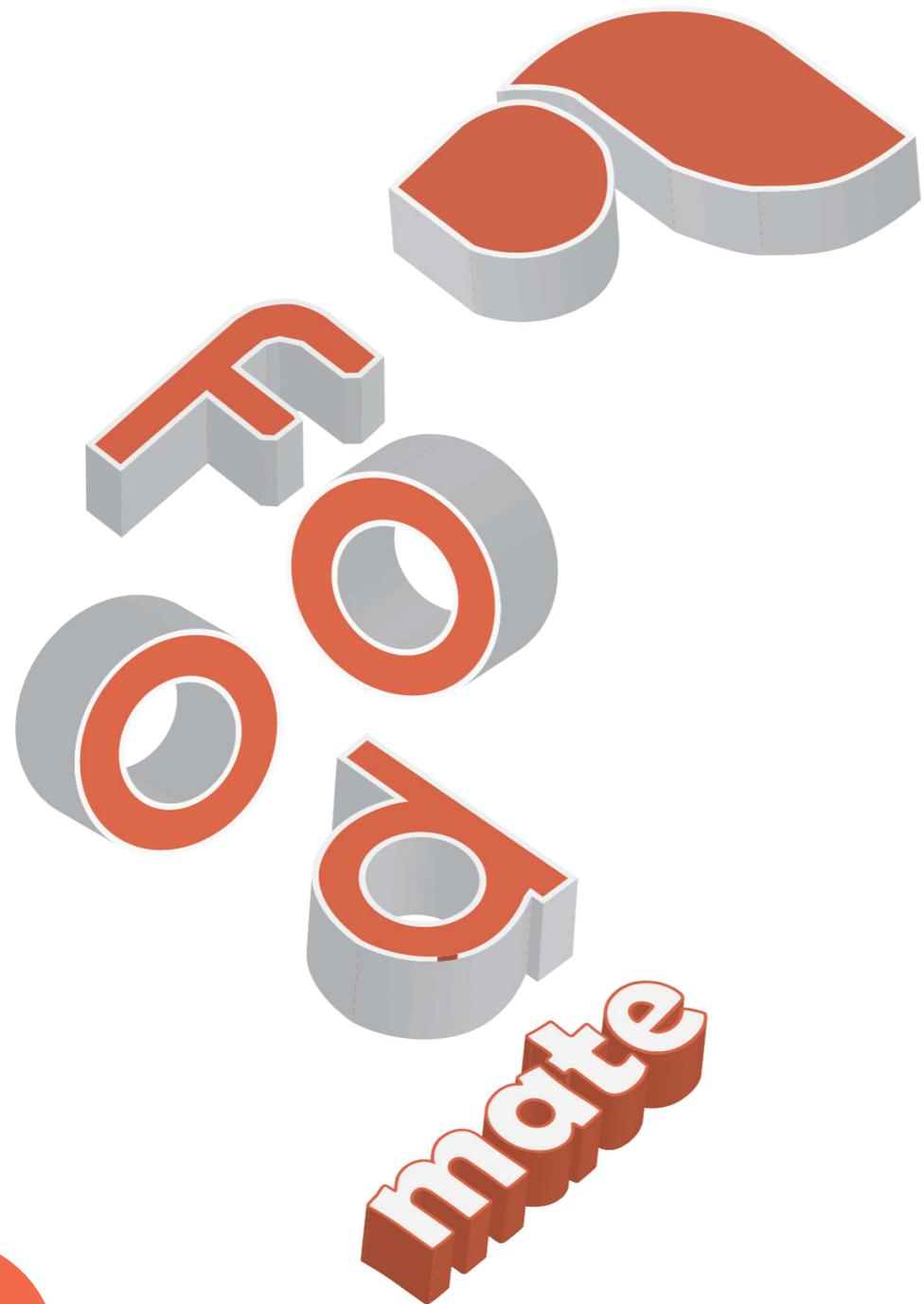
· 新产品胶原蛋白  
(功能性动物蛋白)上市  
· 与江西师范大学建立全面战略合作关系  
· 九江市企业技术中心  
· 九江市工程技术中心



2030年

· 服务全球100家世界级品牌客户  
· 打造15个中国领先创新产品





# 我们的优势

- 📍 技术优势
- 📍 食品安全与质量优势
- 📍 服务优势
- 📍 市场优势

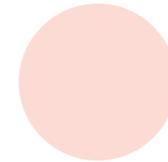
# 技术优势

研发中心

产学研合作

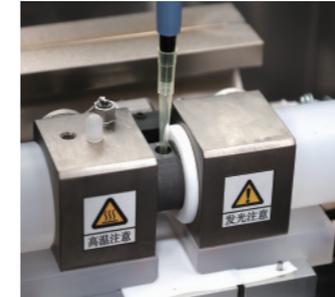
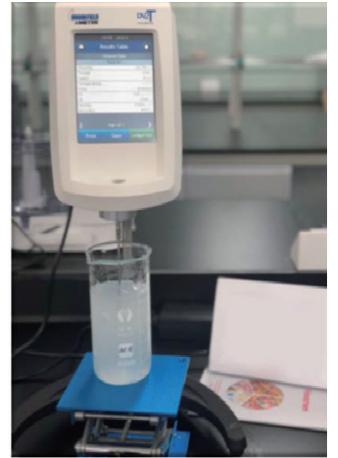
国家高新技术企业

多项专利



## 研发中心

Research & Development Centre



上海研发中心成立于2018年，共有技术人员20余人，以为客户提供新产品、新方案，解决产品应用中的疑难杂症作为核心任务，已为全球客户提供200+产品解决方案。



研发中心拥有先进的研发设备和硬件设施，公司每年投入6%的销售用于产品研发，具有雄厚的研发实力。

# 产学研合作

科技研发,人才是关键

积极实施研发人才优先发展战略,与江南大学、南昌大学等高校建立产学研一体化实验室,以公司未来发展所需的前瞻技术为核心任务,打造年轻化、高素质的科技研发创新队伍。

## 国家高新技术企业

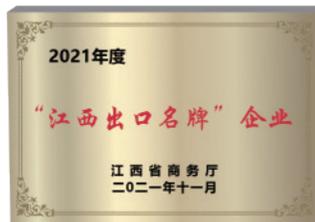
2018年,获江西省科学技术厅、财政厅、税务局的国家高新技术企业认定。

## 2021年度“江西出口名牌”企业

获江西省商务厅认定的行业出口名牌企业。

## 2021年江西省“专精特新”中小企业

获江西省工业和信息化厅颁布的“专精特新”中小企业证书。



# 2021年江西省科学技术进步一等奖



Foodmate福美泰获江西省人民政府颁发的江西省科学技术进步一等奖

# 食品安全与质量优势

食品安全

质量优势

体系认证

## 食品安全

获ISO9001, Halal, FSSC 22000, FDA认证

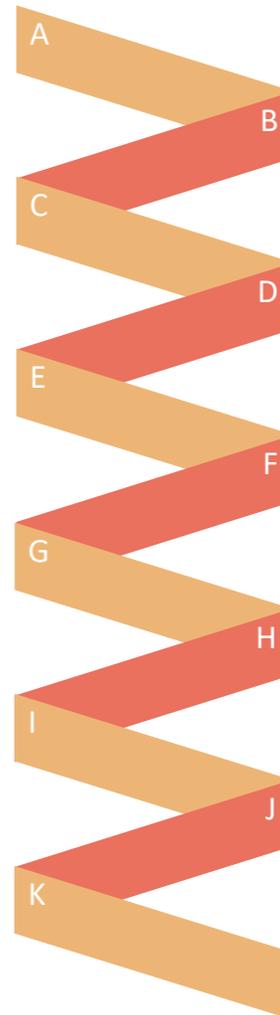
开展食品安全和质量过程控制

过敏原控制

供应商准入管理

产品采用防篡改封装

生产现场配合视频监控系统



所有员工定期接受食品安全与质量控制相关培训

异物控制

原料转基因控制

化学残留污染控制

成品具备可追溯性

# 质量优势

科学完善的可追溯系统



## 进货检验

- 供应商资质与法规审核
- 关键指标检测



## 过程控制

- 全过程视频监控
- 设置关键控制点CCP, 杜绝质量隐患



## 成品检验

- 关键指标的复核制度
- 批次质量合格率≥99.9%

# 体系认证

获 ISO 9001认证、Halal认证、FDA认证、FSSC22000认证等多项国际权威认证证书。  
为全球客户提供更安全、更优质的产品 & 解决方案。



# 服务优势

- 1、专业的销售团队+物流支持团队
- 2、高效的订单执行系统
- 3、24小时快速响应
- 4、产品及时交付率≥95%
- 5、三大海外仓库, 5000m<sup>3</sup>库容, 快速响应  
客户的订货需求
- 6、具有强大的配套物料供应能力

# 市场优势



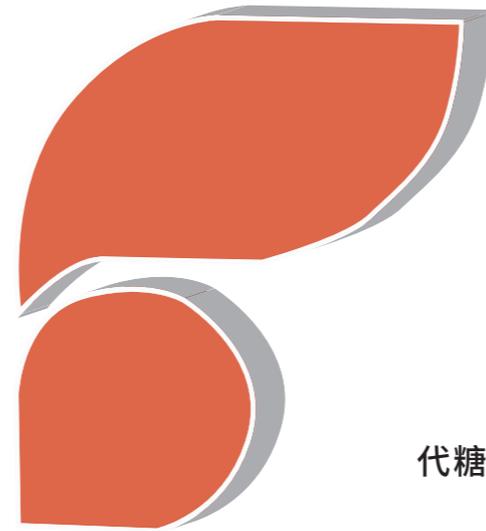
截至目前, 我们销售至全球 60 多个国家与地区。我们已成为全球知名企业认证供应商, 与国际头部食品、饮料公司建立了长期稳定的合作关系。

# 我们的 3 大产品

亲水胶体

蛋白

代糖



亲水胶体

- 福美泰® 明胶
- 福美泰® 卡拉胶
- 福美泰® 魔芋胶

蛋白

- 福美泰® 胶原蛋白肽
- 福美泰® 胶原蛋白
- 福美泰® 冷溶明胶

代糖

- 宜口甜® 零卡糖

## 肉制品

FoodGel™ M系列选用天然海藻提取的卡拉胶能与肉蛋白质形成均一的凝胶，加热后会形成巨大的网络结构保持肉制品中的大量水分，减少肉汁的流失，并且具有良好的弹性，同时卡拉胶与析出的盐溶蛋白发生协同反应，构成一种基质使肉愈加结实。此外，还能抑制鲜味成分的溶出与挥发，以及降低肉制品的水活度，延长肉制品的货架期。

特点

1. 提升保水保油特性
2. 乳化效果好
3. 可提供软糯、结实口感



## 果冻布丁

FoodGel™ J系列选用天然海藻提取的卡拉胶以及优质的魔芋胶为主要原料，经过科学复配而成，操作简单，可定制Q弹、脆感、嫩滑等不同口感产品。

特点：

1. 水晶透亮
2. 减少析水
3. 风味释放较好
4. 可专属定制



## 软糖

FoodGel™ SC系列以天然海藻中提取的卡拉胶为主要原料，经过科学复配，可用于制备多种果蔬糕、软糖等产品。

特点

1. 晶莹剔透，外观诱人
2. 易注模，操作简易
3. 不粘牙，风味释放好
4. 纯植物基配方
5. 可定制类似明胶软糖口感
6. 操作方便，通用性强



# 卡拉胶

## 常规应用

- 果冻布丁
- 肉制品
- 软糖
- 乳制品
- 冷冻饮品
- 宠物食品
- 软胶囊

卡拉胶是一种从海洋植物红藻类海草中提取的亲水胶体，其本质是一种天然多糖，主要原材料是角叉菜、麒麟菜等。色泽一般为白色至淡黄色粉末，无臭、无味。卡拉胶在80℃水中就可以完全溶解，其形成的凝胶是热可逆凝胶，即加热凝胶融化成溶液、溶液冷却后又能重新形成凝胶。

卡拉胶有很好的稳定性，中性和碱性状态下即使加热也不会水解。卡拉胶与魔芋胶、刺槐豆胶等胶体有协同增效作用，能明显改变其凝胶特性，增强其凝胶弹性和保水效果。卡拉胶广泛地应用于食品行业，医药，日用化工，农业，建筑行业等领域。卡拉胶中总膳食纤维含量近70%，被普遍应用于功能性食品中。

FoodGel™系列卡拉胶，选用天然洁净海域的优质海藻为原料生产而成，质量达到国家标准、欧盟及其他国内外标准要求。

## 乳制品



FoodGel™ DB系列卡拉胶，可与其他胶体及乳化剂复配后应用于低温酸奶、常温酸奶、搅打奶油等中性含乳饮料和植物蛋白饮料中，能有效提高蛋白的稳定性，与蛋白质结合反应形成良好的稳定悬浮骨架体系。

特点：

1. 延长产品货架期
2. 提升和改善口感
3. 良好的风味释放效果
4. 纯植物基配方

## 冷冻饮品



FoodGel™ IC系列冰淇淋复配稳定剂，主要由卡拉胶、刺槐豆胶、瓜尔胶等胶体复配而成。应用于冷冻饮品如冰淇淋中，卡拉胶能与蛋白质结合反应形成良好的稳定网络结构体系，形成细腻的质感，减少冰晶。

特点

1. 减少并抑制冰晶形成
2. 提高冰淇淋膨胀率和抗融性
3. 与蛋白反应形成网络结构，增加奶油质感

## 宠物食品



FoodGel™ PF系列采用优质海藻提取的卡拉胶，是一种天然的凝胶剂，能与蛋白质形成均一的基质，可保持大量的水分，减少肉汁流失，具有良好的弹性凝胶特性。

特点：

1. 增稠乳化效果好
2. 提高保水保油特性
3. 抑制鲜味成分溶出和挥发，降低肉制品水活度，延长保质期

## 软胶囊



FoodGel™ CP系列采用优质纯天然海藻作为原料，安全性高，符合不同文化背景和宗教信仰的人群（穆斯林，犹太，印度教，素食主义者等），是动物源胶囊的理想替代品。

特点

1. 良好的成膜特性和凝胶效果
2. 提供足够的囊壁强度和光泽度
3. 崩解时间短，安全、无副作用做成胶囊稳定性较好；低温不易脆碎；高温下不易变形
4. 长期储存无不友好气味



# 明胶

## 常规应用

- 硬胶囊
- 软胶囊
- 糖果
- 乳制品
- 肉制品

### 什么是明胶?

明胶是一种天然的蛋白质产品,通常含有85%的蛋白质、13%水分以及2%矿物质。富含18种不同氨基酸,特别是除色氨酸外的所有人体必需氨基酸。

明胶是应用最广泛的亲水胶体,常与其他水溶性配料复配制作食品。根据不同原材料类型以及最终产品的不同特性,明胶生产主要采用两种工艺(酸法和碱法工艺),原料来源主要是猪、牛、鱼等皮骨。明胶具有凝胶性、成膜性、热可逆性、乳化性、发泡性等功能特性,主要指标有凝冻强度、粘度和透射比等。

## 硬胶囊



主要由明胶制成,对明胶的理化性质有较高的要求,我们能够根据客户的需求提供多种参数的明胶产品,拥有优良的凝胶性、稳定性、粘合性、涂覆性、固水性等被广泛应用于硬胶囊的生产。

## 软胶囊



主要由明胶、甘油或其他适宜的药用辅料单独或混合制成,我们能够提供多种规格的软胶囊用明胶,满足药品、保健品等领域的需求。

## 乳制品



明胶与牛奶是理想的一对,它常用于生产配方奶、充气乳制品以及低脂奶等。明胶能够作为脂肪替代物,而且明胶配合多糖使用能够赋予乳制品最理想的口感和质地,从而充分第发挥其功能特性。广泛应用于酸奶、再制奶酪、奶油,起到了抗乳清析出、乳化稳定和控制乳泡的作用。

## 肉制品



明胶用于肉制品中可以改良食品的质地,帮助提高肉制品口感,延长货架期,此外明胶还可以对肉制品有一定的乳化的作用。使用在肉汤、熟汉堡肉饼、肉冻、香肠、罐头肉制品等产品中,可以增加这些产品的蛋白质含量。

## 糖果



明胶是糖果行业最重要的配料之一。明胶具有很强的吸水和支撑骨架的作用,明胶微粒溶于水之后,内部分子形成网状结构,可以很好地锁住水和糖分,从而使糖果结构保持相对稳定,相比于淀粉、琼脂做填充剂,明胶更富有韧劲、弹性和透明性。明胶可用于制作QQ糖、棉花糖、牛轧糖、水果软糖等产品。



# 魔芋胶

## 常规应用

- 魔芋面等素食
- 保健品和营养补充剂
- 肉制品
- 果冻甜品

魔芋是天南星科多年生草本植物。它是一种低碳水、低蛋白的高膳食纤维健康食品。其主要成分是葡甘聚糖(KGM)。

魔芋在中国饮食中已有2000多年的历史。由于其亲水胶体的特性，如今已广泛应用于素食、面条、果冻甜点和肉制品等食品生产和加工行业。



## 魔芋面等素食

魔芋在高温碱性条件下能形成热不可逆凝胶。它脂肪低和热量低，富含膳食纤维。口感独特，咀嚼性强，有饱腹感。可制成素食鲍鱼、魔芋面、米饭等仿生食品。



## 保健品和营养补充剂

魔芋是一种低热量、低脂肪的天然膳食纤维。它可以帮助人们保持苗条，调节肠道健康，降低血糖和脂肪，提高人体免疫力。魔芋胶主要用于粉剂、胶囊、片剂、口香糖、饮料及各种保健食品。



## 肉制品

魔芋胶有很强的吸水性，可以增加肉的保水能力，并且还可以增加体系的粘度。魔芋与蛋白质发生反应，可以提高肌肉蛋白质与肉类的附着力，形成强大的立体空间结构——凝胶。在加热、杀菌、剪切等过程中也不会大量流失水分。



## 果冻甜品

魔芋胶与卡拉胶加热后，可形成高透明度的热可逆凝胶。魔芋胶可以增强凝胶强度，改善卡拉胶的质地和结构，具有更好的口感和保水性。

## 牛胶原蛋白肽-- FoodPep™-B



牛胶原蛋白肽	FoodPep™-BA		FoodPep™-BB
分子量	500-3000		500-3000
外观	粉末/颗粒		颗粒
堆积密度	低堆积密度	高堆积密度	高堆积密度
冷水溶解性	慢	快	快
气味	无腥臭等不良气味	无腥臭等不良气味	无严重腥臭等不良气味
口感	没有不良口感	没有不良口感	没有严重的不良口感

## 鱼胶原蛋白肽-- FoodPep™-F



鱼胶原蛋白肽	FoodPep™-FA		FoodPep™-FB
分子量	500-2000		500-2000
外观	粉末/颗粒		颗粒
堆积密度	低堆积密度	高堆积密度	高堆积密度
冷水溶解性	慢	快	快
气味	无腥臭等不良气味	无腥臭等不良气味	无严重腥臭等不良气味
口感	没有不良口感	没有不良口感	没有严重的不良口感

# 胶原蛋白肽

## 常规应用

- 功能性固体饮料
- 功能性液体饮料
- 膳食补充剂
- 能量棒
- 化妆品

胶原蛋白肽是一类以富含胶原蛋白的新鲜动物组织(包括皮、骨、筋、腱、鳞等)为原料经过提取、水解、精制生产的,相对分子质量低于10000Da的产品。胶原蛋白肽是一种多功能的膳食补充剂,其特点是含有18种主要氨基酸,其中甘氨酸、脯氨酸和羟脯氨酸的含量最高。它易于消化、吸收。因此,在延缓衰老、改善肌肤、关节与骨健康、美容以及运动营养领域表现出色。

FoodPep™胶原蛋白肽,是一种具有生物活性的胶原蛋白肽,具有多种健康益处和功能特性。可为您提供多种来源的胶原蛋白选择,包括牛胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽以及II型胶原蛋白,满足您多样化的健康需求。



# 胶原蛋白

## 常规应用

- 乳化香肠
- 火腿
- 酸奶
- 面制品

胶原蛋白是一种牛皮制备而成，其绝大部分蛋白质为天然胶原蛋白，采用科学的提取和热加工技术制备而成的一种功能性动物蛋白，它与热水混合后胶原蛋白展开，冷却之后胶原蛋白重新形成三维网状结构，从而可以结合锁住更多的水分，该类蛋白添加到肉制品中可以起到提高产品出品率，增强口感，改善质构，提高产品切片性的作用。

Foodpro™ B 来源于牛胶原蛋白，是一种功能性动物蛋白，蛋白含量高，脂肪含量低。Foodpro™ B提供1:15-25的水结合能力。它颗粒细腻，在冷水中具有优秀的分散性，该蛋白质具有冷固化结合强的特性。

优点：

- \*改善质地和弹性
- \*改善口感
- \*保持水分
- \*提高出品率
- \*提高可切片性
- \*使用方便
- \*清洁标签



Foodpro™ B是一种胶原蛋白（功能性动物蛋白），由100%的牛皮处理制得，其大部分蛋白质为天然胶原蛋白，在常温水 and 冷水中具有很好的分散性。



Foodpro™ B功能性动物蛋白能够有效提高产品的出品率、提高产品质构及切片性，具有提升产品口感，增强保水效果。



Foodpro™ B与水混合加热处理后胶原蛋白三维结构展开，再冷却以后，胶原蛋白会重新折叠成三维网状结构，从而能充分与肉制品中的自由水结合。在添加到肉类产品中时，这一优秀的特性极大地增强产品的弹性与切片性。



Foodpro™ B作为一种天然来源的食品配料，可以根据生产所需添加到各类产品配方中。



Foodpro™ B不仅能作为一种食品配料添加使用，而且还可以与其他保水类产品协同使用，尤其与TG酶搭配效果更佳。



Foodpro™ B蛋白含量高，适合多种类型的肉制品。

## Foodpro™ B的凝胶性和乳化性

Foodpro™ B具有优秀的保水性能，主要应用于高压注射类和乳化类肉制品中。

	Foodpro™ B	脂肪/植物油	水温>80℃	食盐/磷酸盐
乳化油	1 比例	10/15 比例	10/15 比例	+
脂肪乳化体	1 比例	10/15 比例	10/15 比例	+
热油	1 比例	10/15 比例	10/15 比例	+
热脂肪	1 比例	10/15 比例	10/15 比例	+



## 与其他配料复配效果

Foodpro™ B与其他配料复配使用时一般会带来协同增效的作用，表下的+表示一般，++表示好，+++表示非常好，-表示无协同效果，/根据产品类型。

Foodpro™ B	TG	ISP	卡拉胶	海藻酸钠	纤维	淀粉
盐水中使用	+++	+++	+++	-	/	+++
持水力	+++	++	+++	+++	++	++
可溶性	+++	++	++	+	/	+
高温乳化力	+++	+++	+	++	+	++
低温乳化力	+++	++	-	+++	-	-
热稳定性	+++	+	-	+++	-	+
低温凝胶性	+++	++	+++	+++	++	++



原辅料	占比
猪精瘦肉	22.00 %
鸡-MDM	25.00 %
Foodpro™ B 脂肪 1:10:10 乳化物 (预制)	18.00 %
复合磷酸盐	0.30 %
食盐 (0.6% 亚硝酸钠)	1.80 %
香辛料	0.60 %
抗坏血酸	0.05 %
土豆淀粉	4.00 %
脱脂奶粉	2.00 %
Foodpro™ B	2.15 %
冰水	24.10 %
总计	100.00 %

法兰克福香肠是经过熏制和煮熟的精细乳化产品。法兰克福香肠是热食制品。在此配方中，使用Foodpro™ B可提供良好的结构和热稳定性。由于热稳定性，最终产品保持了良好的质地和咬合感。

- Foodpro™ B脂肪 1:10:10乳化物制备：  
含有Foodpro™ B的预制脂肪乳液(1:10:10)
- 1.在斩拌锅中加入脂肪，斩碎
  - 2.添加 Foodpro™ B
  - 3.加入冰水并切碎直至形成均匀的光亮乳化物 (最低温度为 12°C)
  - 4.将乳化物装入托盘中，冷却备用



原辅料	占比
猪大通脊肉	83.33%
冰水	13.32%
复合磷酸盐	0.30%
食盐 (0.6%亚硝酸钠)	1.5%
抗坏血酸钠	0.05%
葡萄糖	1.00%
Foodpro™ B	0.50%
总计	100%

大块整肉火腿注射包含Foodpro™ B的20%盐水注射液，Foodpro™ B 提供坚固的结构，从而提高切片性。Foodpro™ B可以减少烹饪损失。



## 碎肉粘合剂



无色无味，粘合效果好、稳定性高、使用方便、操作简单；具有强力的粘合作用，可一次性将小块肉粘合成大块肉，得到定型产品；适用于羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉和鱼肉等所有小块肉的粘合，粘合后的产品无痕迹；使用本产品粘合成的制品耐高温蒸煮、油炸、便于切分；无论是生肉还是加热均不会开裂，解冻和加热时不出水，保持产品的新鲜程度；提高碎肉产品的出品率，降低成本；主要成分为胶原蛋白，健康安全。

## 增稠剂



与普通明胶相比，因不需要溶胀及热水溶解，故添加到蛋糕及零食快消品中，操作简单，提高效率，一次性投料，减少产品的污染，提高产品安全性。且因其为胶原蛋白肽分子聚合物，较于其他增稠剂更安全更健康。

备注

冷溶明胶主要用于TG酶产品复配，TG酶（谷氨酰胺转氨酶）是由331个氨基酸组成的分子量约38000的具有活性中心的单体蛋白质，其可催化蛋白质多肽发生分子内和分子间的共价交联，从而改善蛋白质的结构和功能，进而改善食品的风味、口感、质地和外观等。传统肉类加工工艺通常加入大量磷酸盐，以提高其持水力、粘结性和质地。复配TG酶中活性物质的添加量为0.5%-2%、另外98%为蛋白质类的底物（即冷溶明胶）。

# 冷溶明胶

常规明胶在常温水中只能溶胀。当温度在30℃以上时，明胶才能溶于水中形成明胶溶液。而当温度降至常温时，明胶溶液会再次凝成胶冻。

针对行业内某些特殊应用，Foodmate研发出新型冷溶明胶，可在低至10℃及以上温度的水中完全溶解。

## 常规应用

- 碎肉粘合剂
- 增稠剂

## 零卡糖

**主要成分:** 甜菊糖、蔗糖素、赤藓糖醇、麦芽糖醇、菊粉

**形态:** 颗粒或粉末

**产品优势:**

· 甜感纯正, 无后甜

· 适用性广

· 添加膳食纤维

**应用场景:** 餐桌、咖啡、大型烘焙坊



# 零卡糖系列

为了满足全球减糖的健康需求,福美泰经过10年的潜心研究,筛选上百种原料,无数次的配方调试,推出了0糖0卡0脂的宜口甜®零卡糖。

宜口甜®零卡糖系列产品解决了市场上代糖产品适用性差、甜感不纯正、后味明显等痛点,口味与糖非常接近,适用于所有消费者人群,特别是特殊人群——糖尿病患者。

## 零卡方糖

**主要成分:** 甜菊糖、赤藓糖醇、菊粉

**产品优势:**

- 100%天然原料
- 结构稳定
- 传统方糖的外形

**应用场景:** 咖啡、英式红茶



## 零卡红糖

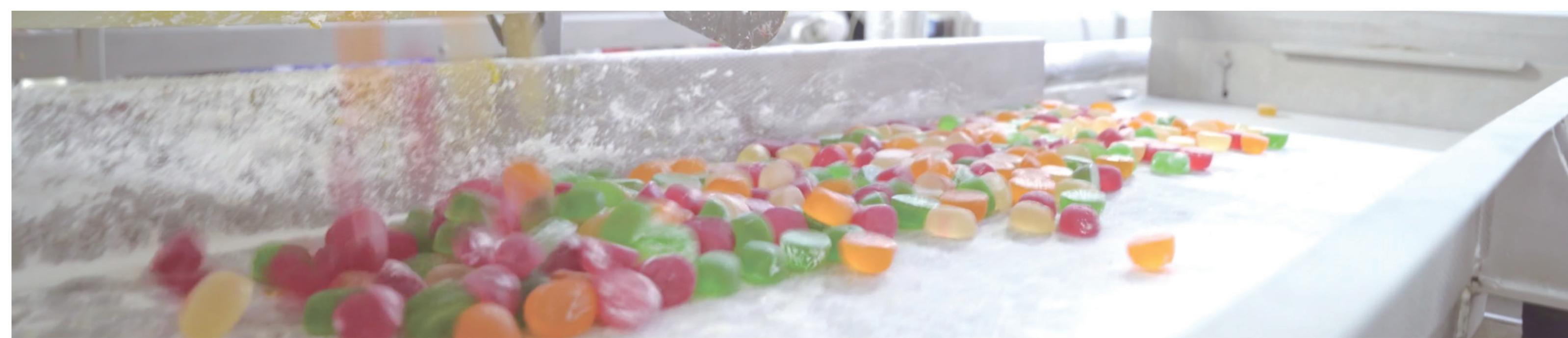
**主要成分:** 罗汉果提取物、赤藓糖醇、菊粉

**产品优势:**

- 天然的色泽, 糖香味
- 外观晶莹剔透
- 100%天然原料

**应用场景:** 曲奇、巧克力、咖啡





# 产品解决方案

## 1 明胶应用

软糖  
棉花糖  
皮冻

## 2 卡拉胶应用

布丁  
软糖  
果冻  
冰淇淋

## 3 零卡糖应用

饮品  
烘焙  
调味酱



# 明胶应用

## ——软糖解决方案



明胶12g  
水36g  
溶胀10分钟后, 60°C水浴溶解。



白砂糖88g  
葡萄糖浆98g  
水12g  
倒入锅中搅匀熬煮至115°C-120°C。



糖浆降温至105°C, 加入50%浓度的柠檬酸溶液2.7g搅匀, 加入香精、色素适量搅匀。



明胶软糖



浇注入模具中, 完全冷却后放入烘箱28°C-32°C进行烘干, 将固形物烘至87%后取出冷却, 刷掉表面淀粉, 抹上防粘油。



加入溶解好的明胶溶液搅匀。



## 棉花糖解决方案



① 将明胶倒于容器中并加入4倍量水进行溶胀15分钟后, 60°C水浴溶解。



② 变性淀粉和水混合待用。



③ 将砂糖、葡萄糖浆、山梨糖醇、TSPP、水熬煮至120°C, 倒入步骤2中搅打。



④ 倒入溶解的明胶继续搅打蓬松, 此时加入香精、色素、柠檬酸溶液。



⑤ 浇注在淀粉模内成型, 放入烘箱25-28°C干燥1天后取出, 刷掉部分表面淀粉。



## 皮冻解决方案



① 将明胶倒入15倍量的水中溶胀30分钟后, 60°C水浴至溶解。



② 冷藏凝固后切小块待用。



③ 和肉糜调味料一起搅拌。



④ 制作点心馅料, 包入其中。



⑤ 赋予汤包多汁的口感。

# 卡拉胶应用

## ——布丁解决方案

布丁粉 1.4g

白砂糖 14g

牛奶 200g



①

将布丁专用**卡拉胶**和**白糖**混合,用于分散,方便后续溶解。



②

将**牛奶**倒入锅中加热。



③

倒入混合好的布丁粉搅拌煮沸。



④

倒入浇注器内,去除表面泡沫后,倒入布丁模具中。



⑤

冷藏3小时后即可从模具中退出食用。

## 软糖解决方案



①

将**卡拉胶**、20g**白砂糖** 1.2g**柠檬酸钠**搅匀后加入60g水搅匀溶胀15-30分钟,78-80℃水浴融化。



②

将**葡萄糖浆**、40g**白砂糖**、0.8g**柠檬酸钠**、20g水搅匀熬煮至107-110℃。



③

将熬煮好的糖浆降温至100℃时加入融化的**卡拉胶**溶液搅匀,再加入**香精**和**色素**搅匀。



④

继续熬煮至100-105℃,熬煮后计算得出**固形物**75%左右。



⑤

浇注温度90-95℃。浇注完毕降温至室温后放入烘箱48-56℃烘干至**固形物**85-87%,冷却后抹上防粘油。



## 果冻解决方案



①

将果冻专用**卡拉胶**和**白糖**混合,用于分散,方便后续溶解。



②

将饮用水倒入锅中加热。倒入混合好的果冻粉中搅拌煮沸。



③

降温至78℃左右加入**香精**、**色素**、**柠檬酸**、**柠檬酸钠**搅匀。



④

倒入浇注器内,去除表面泡沫后,倒入果冻模具中。



⑤

冷藏3小时后即可从模具中取出食用。



## 冰淇淋解决方案



①

将冰淇淋专用**卡拉胶**复配的冰淇淋稳定剂和**白糖**混合。



②

将**牛奶**、**奶油**、**奶粉**、步骤1等原料倒入锅中搅匀煮沸。



③

冷却至75℃左右时进行均质。



④

在2-4℃保温锅中老化4小时以上。



⑤

在-16~-18℃设备中冷冻膨化,-23℃冷冻保存。

# 零卡糖应用

## ——饮品解决方案



将零卡糖根据型号的不同倍数加水稀释成等蔗糖甜度或2倍、4倍的蔗糖甜度。(热饮可直接添加)



将锡兰红茶粉倒入滤茶袋中，倒入25倍量的水煮20分钟。



取出滤茶袋，倒入等量的冰块搅匀。



零卡糖饮品



再倒入等量的红茶茶汤摇匀。



在雪克杯中放入3片柠檬，150g冰块，用锤棒捶打。



## 烘焙解决方案



①

将蛋黄、玉米油、牛奶、零卡糖搅匀至充分乳化后倒入低筋粉拌匀。



②

将蛋清、塔塔粉和20g零卡糖搅打至8成发泡。



③

将三分之一的步骤2倒入步骤1中翻拌，再倒入全部的步骤2翻拌均匀。



④

倒入蛋糕模具中，轻微震动排除部分气泡。



⑤

放入烤箱165°C烤30-40分钟出炉。



## 调味酱解决方案



①

将牛奶、奶油、水倒入锅中加热至90°C。



②

将蛋黄、色拉油、零卡糖倒入不锈钢容器内搅匀。



③

将步骤1物料倒入步骤2物料中用打蛋器搅打。



④

倒入白醋和变性淀粉继续搅打。



⑤

降温后可以配上黄芥末、黑胡椒调味使用。



## 联系我们

### 江西福美泰生物技术有限公司

营销中心:上海市浦东新区祖冲之路2277弄1号楼1211室

制造中心:中国江西省九江市沙城工业园发展大道9号

电话:+86 021-2206 0106

邮箱:info@foodmategroup.cn

网址:www.foodmategroup.cn



扫码关注微信公众号:福美泰生物