



DHA、ARA

MCT

欣和健康
X-Health



植物甾醇酯

β -胡萝卜素

广州欣和健康科技有限公司
Guangzhou X-Health Technology Co., LTD



COMPANY
INTRODUCTION
公司介绍

广州欣和健康科技有限公司

Guangzhou X-Health Technology Co., LTD

公司介绍

广州欣和健康科技有限公司成立于2019年，公司总部设在广州市番禺区，由湖北欣和生物科技有限公司控股，集自产产品和国际进出口贸易于一体的综合性贸易公司。

公司产品包括：粉剂和油剂藻油DHA&ARA、 β -胡萝卜素、植物甾醇酯等多种功能性原料，以及卡拉胶、刺槐豆胶、微晶纤维素等亲水胶体以及复配乳化稳定剂，素食以及肉制品改良剂等，并提供整体解决方案。广泛应用于配方奶粉、膳食补充剂、特医特膳、烘焙、饮料、调味品、肉制品等行业。

公司秉承着坦诚，专注，健康的经营理念，与湖北欣和生物科技有限公司强强联手，以专业知识和具体方案为沟通桥梁，为全国范围的客户提供具有针对性、全方位的服务。

湖北欣和生物科技有限公司

Hubei Xinhe Biotech Co., Ltd

公司介绍

湖北欣和生物科技有限公司位于风景如画，空气清新的中国香泉之城——湖北咸宁市。咸宁交通便利，环境优美，享有“温泉之乡”，“桂花之乡”的美誉，堪称湖北的瑶池花园。

湖北欣和生物科技有限公司成立于2011年，是一家以研发、生产藻油DHA,ARA, β -胡萝卜素，植物甾醇酯粉末为主的专业性企业，企业用地500余亩，仅欣和生物科技研究所投资就超过五千万元人民币，占地60余亩。检验室，实验室，小试车间，中试车间及10万级GMP标准洁净车间一应俱全。

我们秉承提升智力，呵护健康，关爱生命的宗旨，为您的睿智和健康加油！

藻油DHA/ARA

ALGAE OIL DHA/ARA

二十二碳六烯酸(DHA)粉末 Docosahexaenoic Acid (DHA) Powder

产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

采用先进的微胶囊包埋技术，将DHA微藻油形成亚微米级油滴稳定包埋于微胶囊中。物理性状如下：其外观呈干燥粉末状，无粘连、结块、潮解，有较好的水溶性、稳定性和流动性；色泽呈均匀一致白色或淡黄色粉末；具有淡二十二碳六烯酸油脂气味，无特殊气味。

We adopt advanced technology of microcapsule embedding to embed sub-micro algae DHA oil into the microcapsules. It is dry, white or light yellow powder with good water solubility and mobility, no adhesion, agglomeration, air slacking and foreign smell.

DHA藻油粉规格

项目Item	指标Index
DHA含量 (Content of DHA) /W% (牛基、羊基、淀粉) (cow milk, goat milk, starch)	7%, 10%, 15%
过氧化值 (Peroxide Value) /mmol/kg	≤2.5
表面油 (Surface Oil) /w/w%	≤0.5
水分及挥发物 (Moisture and Volatiles) /w/w%	≤5.0
灰分 (Ash) /w/w%	≤5.0
铅Pb(Lead)/mg/kg	≤0.1
砷As(Arsenic,以砷计)/mg/kg	≤0.1
汞 (Mercury) /mg/kg	≤0.05
菌落总数 (Total Plate Count) /CFU/g	≤1000
霉菌及酵母菌 (Molds and Yeasts) /CFU/g	≤25
大肠菌群(Coliforms)/CFU/g	≤0.3
坂崎肠杆菌 (Enterobacter Sakazakii) /100g	ABS
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus) /25g	ABS
沙门氏菌 (Salmonella) /25g	ABS
志贺氏菌 (Shigella) /25g	ABS
溶血性链球菌 (Hemolytic Streptococcus) /25g	ABS

花生四烯酸(ARA)粉末 Arachidonic Acid (ARA) Powder

产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

本产品采用公司特有的微胶囊工艺，将ARA油脂形成亚微米级油滴稳定包埋于微胶囊中。在相似GMP条件下的车间进行生产，严格按照HACCP控制，产品具有良好的水溶性、稳定性和流动性。可添加于乳制品，其他营养食品和保健品中作为营养强化剂。物理性状如下：其外观呈干燥粉末状，无粘连、结块、潮解；色泽呈白色或浅黄色粉末；具有花生四烯酸ARA特有气味，无异味。

We adopt advanced technology of microcapsule embedding to embed sub-micro algae ARA oil into the microcapsules in GMP production environment. It is dry, white or light yellow powder with good water solubility and mobility, no adhesion, agglomeration, air slacking and foreign smell.

ARA粉末规格

项目Item	指标Index
ARA含量 (Content of ARA powder) /W%	10%
过氧化值 (Peroxide Value) /mmol/kg	≤2.5
表面油 (Surface Oil) /w/w%	≤0.5
水分及挥发物 (Moisture and Volatiles) /w/w%	≤5.0
灰分 (Ash) /w/w%	≤5.0
铅Pb(Lead)/mg/kg	≤0.1
砷As(Arsenic,以砷计)/mg/kg	≤0.1
汞 (Mercury) /mg/kg	≤0.05
菌落总数 (Total Plate Count) /CFU/g	≤1000
霉菌及酵母菌 (Molds and Yeasts) /CFU/g	≤25
大肠菌群(Coliforms)/CFU/g	≤0.3
坂崎肠杆菌 (Enterobacter Sakazakii) /100g	ABS
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus) /25g	ABS
沙门氏菌 (Salmonella) /25g	ABS
志贺氏菌 (Shigella) /25g	ABS
溶血性链球菌 (Hemolytic Streptococcus) /25g	ABS

二十二碳六烯酸(DHA)油

Docosahexaenoic Acid (DHA) Oil/ DHA Algae Oil

产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

本产品从海洋微藻中筛选出优质的DHA菌种，采用先进的全自动控制发酵工艺，严格按照HACCP的要求进行生产，更采用独创的无溶剂物理分离和蒸馏技术，产品具有以下特点：脂肪酸组成成分简单，肉豆蔻酸含量低，DHA含量高，无溶剂残留。物理性状如下：本产品为澄清油状液体，无杂质；呈浅黄色；具有二十二碳六烯酸（DHA）特有气味。

We select high productive bacteria from the microalgae in the sea to make DHA with the advanced automatic fermentation technology. According to the rules of HACCP, we apply original solvent-free physical separation and distillation technology. Xinhe-Bio's DHA Algae Oil possesses distinct characteristics of simple components of fatty acids, low content of myristic acid, high content of DHA and free from solvent contamination. The DHA Algae Oil is light yellow which is a kind of clarified oily liquid without sediment and foreign smell.

花生四烯酸 (ARA) 油

Arachidonic Acid (ARA) Oil

产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

本产品采用高山被孢霉优质菌种，采用先进的全自动控制发酵工艺，严格按照HACCP的要求进行生产，ARA产品具有以下特点：甘油三酯分子结构，易于人体吸收利用；气味适宜性良好。可添加于乳制品和其他营养品中作为营养补充剂。物理性状如下：本产品为澄清油状液体，无杂质；呈浅黄色；具有花生四烯酸（ARA）特有气味。

We select high quality strain-mortierella alpina to make ARA with the advanced automatic fermentation technology controlled by HACCP. The ARA oil product is in triglycerides form, which is easily absorbed by human and has good odor. It can be added into dairy products and other nutritious foods as nutritional enhancer. The ARA Oil is light yellow which is a kind of clarified oily liquid without sediment and foreign smell.



藻油DHA油剂规格

项目Item	指标Index		
	I	II	III
DHA含量 (Content of DHA) /W%	≥35	≥40	≥50
过氧化值 (Peroxide Value) /mmol/kg	≤2.5		
反式脂肪酸 (Trans Fatty Acids) /g/100g	≤1.0		
水分及挥发物 (Moisture and Volatiles) /wt%	≤0.1		
酸价 (以KOH计) /mg/g	≤2.0		
杂质 (Impurity) /w/w%	≤0.1		
不皂化物 (Unsaponifiable material) /w/w%	≤4.0		
游离脂肪酸(Free Fatty Acids) /mgKOH/g max	≤0.5		
青曲霉毒素B1(Aflatoxin B1)/μg/kg	≤5.0		
铅Pb(Lead)/mg/kg	≤0.1		
砷As(Arsenic,以砷计)/mg/kg	≤0.1		
汞 (Mercury) /mg/kg	≤0.05		
苯并 (a) 芘 (Benzo(a)pyrene) /μg/kg	≤2.0		
溶剂残留 (Solvent Residue) /mg/kg	≤1.0		

ARA

ARA油剂规格

项目Item	指标Index	
	I	II
ARA含量 (Content of ARA) /W%	≥40	≥45
过氧化值 (Peroxide Value) /mmol/kg	≤2.5	
反式脂肪酸 (Trans Fatty Acids) /g/100g	≤1.0	
水分及挥发物 (Moisture and Volatiles) /wt%	≤0.1	
酸价 (以KOH计) /mg/g	≤1.0	
杂质 (Impurity) /w/w%	≤0.1	
不皂化物 (Unsaponifiable material) /w/w%	≤4.0	
游离脂肪酸(Free Fatty Acids) /mgKOH/g max	≤0.5	
青曲霉毒素B1(Aflatoxin B1)/μg/kg	≤5.0	
铅Pb(Lead)/mg/kg	≤0.1	
砷As(Arsenic,以砷计)/mg/kg	≤0.1	
汞 (Mercury) /mg/kg	≤0.05	
苯并 (a) 芘 (Benzo(a)pyrene) /μg/kg	≤2.0	
溶剂残留 (Solvent Residue) /mg/kg	≤1.0	

β-胡萝卜素粉 (β-CP)

β-Carotene Powder (β-CP)

β-CP

产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

β-胡萝卜素粉(β-Carotene,简称β-C)是维生素A(Vitamin A)的前体,它具有营养、着色的双重作用,是联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会认定的A类优秀有营养的食品添加剂。湖北欣和生物有限公司生产的水溶性的1%β-胡萝卜素粉,以β-胡萝卜素(纯品)为原料,采用微胶囊技术,喷雾干燥制得,它具有良好的流动性,在水中有良好的分散性,湖北欣和生物也可以根据客户需求,提供定制化服务,提供不同含量的β-胡萝卜素产品。

β-Carotene (βC) is the precursor of vitamin A, which has dual functions of nutrition and coloring. It is an excellent and nutritious food additive identified by FAO and WHO Joint Expert Committee on food additives. Xinhe-Bio produce 1% water soluble β-Carotene powder with beta carotene (pure) as raw materials, using the microcapsule technology and spray drying process. It has good fluidity and dispersibility in water. Our company can also provide different contents of β-Carotene products according to customers' needs.

β-胡萝卜素粉规格

项目Item	指标Index
β-胡萝卜素粉含量 (Content of β-Carotene), g/100g/W%	≥1.0
水分及挥发物 (Moisture and Volatiles) /w/w%	≤5.0
灰分 (Ash) /w/w%	≤5.0
铅Pb(Lead)/mg/kg	≤0.1
砷As(Arsenic,以砷计)/mg/kg	≤0.1
菌落总数 (Total Plate Count) /CFU/g	≤1000
大肠菌群(Coliforms)/CFU/g	≤0.3
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus) /25g	ABS
沙门氏菌 (Salmonella) /25g	ABS



> β-胡萝卜素规格与具体应用

规格	具体应用
1%β-胡萝卜素粉(1%β-Carotene powder)	广泛应用于食品和医药品中，作为黄色、橘色色素及营养强化剂添加，如饮料、果冻、布丁、果酱、糖果、饼干，冰淇淋，方便面、奶制品、糕点、焙烤食品、营养保健品、药品等。
2%β-胡萝卜素乳悬液(2%β-Carotene suspension)	
10%β-胡萝卜素粉(10%β-Carotene powder)	
30%β-胡萝卜素乳悬液(30%β-Carotene suspension)	

> β-胡萝卜素作用介绍

1. 营养补充剂：

β-胡萝卜素是一种抗氧化剂，具有解毒作用，是维护人体健康不可缺少的营养素，在抗癌、预防心血管疾病、白内障和保护肝脏上有显著功能，并进而防止老化和衰老引起的多种退化性疾病。

2. 着色剂：

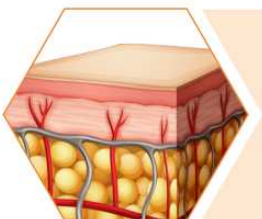
β-胡萝卜素作为一种可食用的油溶性色素，其本身的颜色随浓度的不同而存在差异，可涵盖由红色至黄色的所有色系，因此受到食品界的热切欢迎，非常适合油性产品和蛋白质类产品的开发，而经过微胶囊技术处理的β-胡萝卜素，可转化为水溶性色素，几乎所有食品都可应用。

> β-胡萝卜素功能介绍



01 对视觉系统的保健

视网膜上的视杆细胞含有视紫质，因此人眼具有暗视觉的功能。适量的β-胡萝卜素能维持视紫质的正常含量，从而避免了缺少维生素A所致的暗视野适应迟钝，也避免暗视野之后出现强光对眼睛所造成的损害。此外，还可以预防夜盲症、干眼症、角膜溃疡症以及角膜软化症。



02 对皮肤组织的保健

VA是维持一切上皮组织完整所必需的维生素，而β-胡萝卜素在人体内转化成VA。所以，摄入一定量的β-胡萝卜素，对维持正常的体表、消化道、呼吸道、生殖泌尿道、内分泌道等器官有重要意义，可避免皮肤多屑、角质化、表皮细胞硬鳞状、多角质血疹性皮肤干燥症等皮肤疾病。β-胡萝卜素对细胞膜的稳定性也具有良好的作用。还可以用于治疗由于日光暴晒引起的炎症“日光炎”。



03 延缓衰老

β-胡萝卜素能提高红细胞的活性。过氧化自由基可加速人体衰老，人们形象地称之为身体的“垃圾”。而β-胡萝卜素可以中和体内的过氧化自由基，起到了延缓衰老的作用。



04 抵抗不良环境

经常在暗室、强光、高温或深水环境工作的，放射线作业者，以及经常看电视的人，都应额外再补充β-胡萝卜素，以抵抗不良环境。

植物甾醇酯

PHYTOSTEROL ESTER

植物甾醇酯 Phytosterol ester

PSE


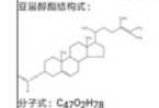
产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

植物甾醇酯(Phytosterol ester)以植物甾醇、油酸为原料,经酯化、脱酸、蒸馏、适量添加维生素E、抗坏血酸棕榈酸酯、灌装、冷却、包装而成的植物甾醇酯。从1999年-2007年美国食品药品监督管理局(FDA)、日本农林省、欧盟委员会、英国食品标准局相继批准了添加植物甾醇酯的食品可使用“有益健康”标签。2010年我国食品药品监督管理局允许植物甾醇酯作为新资源食品在食品中添加(中华人民共和国卫生部食品安全综合协调与卫生监督局,2010年第3号新资源食品公告)。可在植物油、植物黄油、人造黄油、乳制品、植物蛋白饮料、调味品、沙拉酱、蛋黄酱、果汁、通心粉、面条和素食麦片等食品中添加。

Phytosterol ester (PSE) is made from phytosterol and palmitic acid by esterification, deacidification, distillation proper addition of vitamin E and ascorbic palmitate with a process of bottling, cooling and packaging. Since 1997, FDA of United States, the agriculture and forestry ministry of Japan, the European commission, and the food standards agency of the United Kingdom have approved the use of “GOOD FOR HEALTH” label for foods with Phytosterol ester. In 2010 China's food and drug administration allows Phytosterol ester as a new resource food that can be added in foods. It can be in plant butter, margarine, vegetable, oil, dairy products, vegetable protein drinks, condiments, salad dressing, mayonnaise, fruit juice, pasta, noodles, and vegetarian cereals and other foods.



植物甾醇(酯)新资源公告

中文名称	植物甾醇酯
英文名称	Plant sterol ester
基本信息	来源:大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、塔罗油 β-谷甾醇酯结构式: 菜油甾醇酯结构式:
	 分子式: C ₄₇ O ₂ H ₈₀ 分子式: C ₄₆ O ₂ H ₇₈ 分子量: 676 分子量: 662 豆甾醇酯结构式:  分子式: C ₄₇ O ₂ H ₇₈ 分子量: 674
生产工艺简述	利用大豆油等植物甾醇成分或塔罗油为原料,通过皂化、萃取、结晶等工艺得到植物甾醇,然后将植物甾醇和菜籽油进行酯化生产得到植物甾醇酯。
食用量	≤3.9克/天
质量要求	性状:淡黄色粘糊面粉末 植物甾醇和植物甾醇(合计) ≥97% 植物甾醇 ≥90% 植甾植物甾醇 ≥6% 总植物甾醇 ≥59%(w/w) 酸价 ≤1 mgKOH/g 过氧化价 ≤5 meq/kg
其他需要说明的情况	适用范围不包括婴幼儿食品

中文名称	植物甾醇
英文名称	Plant sterol
基本信息	来源:大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、塔罗油 HO β-甾醇结构式: 菜油甾醇结构式: HO 分子式: C ₂₉ H ₅₀ O 分子式: C ₂₈ H ₄₈ O 分子量: 414.71 分子量: 400.66 豆甾醇结构式: HO 分子式: C ₂₉ H ₄₈ O 分子量: 412.69
生产工艺简述	利用大豆油等植物甾醇成分或塔罗油为原料,通过皂化、萃取、结晶等工艺生产制得。
食用量	≤2.4克/天
质量要求	性状:白色粉末或颗粒 植物甾醇 ≥90% 植物甾醇的组成比例 β-甾醇 ≥30.0% 菜油甾醇 ≥15.0% 豆甾醇 ≥12.0%
其他需要说明的情况	适用范围不包括婴幼儿食品

> 广州欣和健康植物甾醇酯优势



国内唯一一家酶法合成植物甾醇酯，申请专利，保证产品无溶剂残留！

1.



酶法制备植物甾醇酯，植物甾醇酯含量高，每批可达97%以上，成品收率稳定，且所用酶可回收利用，环保高效，生产成本低，价格具有极大的竞争优势！

2.



可申请有机认证！

3.

> 植物甾醇酯产品规格

规格	具体应用
50%植物甾醇酯粉剂 (PSE 50%)	可在植物油、植物黄油、人造黄油、乳制品、植物蛋白饮料、调味品、沙拉酱、蛋黄酱、果汁、通心粉、面条和素食麦片、降血脂营养品、药品、冲剂中可添加。还可用于日化类产品，例如化妆品和护肤品中的口红、面霜等产品。
67%植物甾醇酯粉剂 (PSE 67%)	
97%植物甾醇酯油剂 (PSE 97%)	
98%植物甾醇酯油剂 (98%松木来源化妆品专用)	



> 植物甾醇酯功能



01 增强免疫力

植物甾醇酯能提高人体免疫系统中T细胞和INK细胞活性，增强巨噬细胞的吞噬能力，提高体液免疫和细胞免疫活性，调节增强人体免疫力。



02 抑制胆固醇

植物甾醇酯能“识别”坏胆固醇。植物甾醇酯有抑制人体对胆固醇的吸收，促进胆固醇降解代谢，抑制胆固醇的生化合成等降低胆固醇的作用，能降低血脂、预防血栓形成、预防动脉硬化，对冠心病、动脉粥样硬化等心脑血管疾病，以及其他因胆固醇偏高引起的疾病均有不同程度的防治作用。



03 抗炎、促进伤口愈合

植物甾醇酯具有较强的抗炎作用，尤其豆甾醇因具有较强的抗炎和消炎作用而直接用作抗炎药物，还可以促进伤口的愈合，使肌肉增生，增强血液循环，对各种伤口有很好的愈合效果。



04 促进皮肤新陈代谢

植物甾醇酯对皮肤还有很好的渗透性，可以保持皮肤表面水分，促进皮肤新陈代谢，抑制皮肤炎症，防止日晒、皮肤老化等作用。



05 抗增殖作用

植物甾醇酯具有抗增殖作用，可抑制肿瘤生长，还有促前列腺抗雌激素作用，对治疗前列腺病和减少男性前列腺肥大和前列腺癌的发生率有积极意义。



06 其它多项功能

抗癌作用(可有效减少结肠癌、前列腺癌、乳腺癌、卵巢癌、胃癌和肺癌的发生)、抗病毒、调节生长、护肤养发等作用。

优质乳清蛋白

HIGH QUALITY WHEY PROTEIN

1. 浓缩乳清蛋白（热稳型）

HsWPC80 (Whey Protein Concentrate 80% Heat Stable)

2. 浓缩乳清蛋白（速溶型）

IWPC80 (Instant Whey Protein Concentrate 80%)



产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

浓缩乳清蛋白是采用中低温工艺喷雾干燥，保持了蛋白质的天然形式，具有极好的溶解性能。

第一：与母乳相近的优质蛋白：

乳清蛋白的营养价值是最高的，乳清蛋白属于优质的完全蛋白质，也是动物性蛋白。它含有人体必需的8种氨基酸，且配比合理，接近人体的需求比例，是人体生长、发育、抗衰老等生命活动不可缺少的精华物质。乳清蛋白结构与母乳十分相近，较易被消化吸收。

第二：增强人体免疫力：

乳清中富含半胱氨酸和蛋氨酸，它们能维持人体内抗氧化剂的水平。许多实验研究都证明，服用乳清蛋白浓缩物能促进体液免疫和细胞免疫，刺激人体免疫系统，阻止化学诱发性癌症的发生，能增强人体免疫力。

第三：含多种活性成分：

乳清蛋白中脂肪、乳糖含量低，但它含有 β -乳球蛋白、 α -乳白蛋白、免疫球蛋白，还有其他多种活性成分，正是这些活性成分使乳清蛋白具备了有益于人体的诸多保健功能，因此它被认为是人体所需的优质蛋白质来源之一。浓缩乳清蛋白服用方便，吸引利用率高，能减少肠胃负担。

As food and beverage developers know, the nutritional and functional benefits of whey proteins are substantial. Our whey products work well in as many specific applications as possible. To accomplish this, we utilize an advanced filtration system that processes the incoming whey in a gentle fashion to prevent the protein structure from becoming denatured. Through this same technology, the native amino acid profile is maintained. The secret is a proprietary processing method that concentrates and isolates the proteins so efficiently that we can reduce the heat load. In addition to supplying whey proteins of superior quality, we strive to provide the most consistent whey products available.

优质乳清蛋白系列产品规格书

浓缩乳清蛋白（热稳型）HsWPC80规格

项目Item	指标Index
色泽 (Color) / (0 to 2.5)	1.0
风味 (Flavor) / (3 to 5)	Pass
热稳定性测试 (Heat Stability for Yogurt Applications)	Pass
干基卵磷脂蛋白含量 (Dry Basic LECO Protein) /%	≥ 80
脂肪 (Milk Fat) /%	≤ 7.0
灰分 (Ash) /%	≤ 8.0
水分 (Moisture) /%	≤ 5.0
PH	6.5-7.0
焦粒 (Scorched Particle) /mg/25g	≤ 15.0
抗生素 (Antibiotic) /IU/ml	Negative
β -内酰胺酶 (β -lactamase)	Negative
硝酸盐 (Nitrates) /ppm	≤ 100
亚硝酸盐 (Nitrites) /ppm	≤ 2.0
菌落总数 (Aerobic Plate Count) /CFU/g	≤ 3000
大肠菌群 (Coliforms)/CFU/g	< 0.3
酵母菌和霉菌 (Yeast and Mould Combined) /CFU/g	< 60
大肠杆菌 (Escherichia coli) /cfu/g	< 10
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) /25g	< 10
沙门氏菌 (Salmonella)	Negative
嗜热菌需氧细菌孢子/cfu/g	< 300
志贺氏菌 (Shigella) /25g	Negative



3. 分离乳清蛋白

WPI90 (Whey Protein Isolate 90%)

产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

分离乳清蛋白被称为蛋白之王，是从牛奶中提取的一种蛋白质，具有营养价值高、易消化吸收、含有多种活性成分等特点，是公认的人体优质蛋白质补充剂之一。

01 乳清蛋白纯度高

分离乳清蛋白是在浓缩乳清蛋白的基础上经过进一步的工艺处理得到的高纯度乳清蛋白，纯度可达90%以上，也更容易被消化吸收。

02 适宜特医特膳人群

分离乳清蛋白的真正妙处在于它的营养价值，它拥有高含量的优质蛋白，能为某些特定需要的人群，比如婴儿和住院病人提供所需优质蛋白。

03 含多种活性成分

分离乳清蛋白所含有的生物活性化合物如： α -乳清蛋白、 β -乳球蛋白、乳铁蛋白以及免疫球蛋白，可以调节人体的免疫力。

04 适宜运动健身增肌人群

同时分离乳清蛋白也含大量BCAA(支链氨基酸)可以极为有效地补充肌肉所需的养分，是目前最适合增加肌肉成长和病患恢复健康的营养补充品。

Whey Protein Isolate is the core product among all kinds of proteins, because its high content of protein ranges 90%, and it is so easy to digest and absorb that it is the best choice for human. WPI90 is suitable for the patients, fitness persons specially.

浓缩乳清蛋白(速溶型)IWPC80规格

项目Item	指标Index
色泽 (Color) / (A to B)	A
风味 (Flavor) / (3 to 5)	5
干基蛋白含量 (Dry Basic Protein) /%	≥80
脂肪 (Fat) /%	≤9.0
灰分 (Ash) /%	≤5.0
水分 (Moisture) /%	≤5.0
PH	5.5-7.0
焦粒 (Scorched Particle) /mg/25g	<15
硝酸盐 (Nitrates) /ppm	<100
亚硝酸盐 (Nitrites) /ppm	<2.0
铅Pb(Lead)/mg/kg	≤0.5
砷As(Arsenic,以砷计)/mg/kg	≤0.5
AHM1/ppb	≤0.5
菌落总数 (Aerobic Plate Count) /CFU/g	≤3000
大肠菌群 (Coliforms)/CFU/g	<10
酵母菌/CFU/g	<20
霉菌/cfu/g	<20
大肠杆菌 (Escherichia coli) /cfu/g	<10
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) /25g	Negative
沙门氏菌 (Salmonella 375 gram) /375g*2	Negative

优质乳清蛋白系列产品应用

规格	具体应用
浓缩乳清蛋白(热稳型)HsWPC80	蛋白棒, 固体饮料, 饮料, 乳酸菌饮料, 酸奶等产品
浓缩乳清蛋白(速溶型)IWPC80	婴配粉, 米粉, 蛋白棒, 固体饮料等产品
分离乳清蛋白WPI90	固体饮料, 健身奶昔, 特医特膳产品等



分离乳清蛋白IWPI90规格

项目Item	指标Index
色泽 (Color) / (0 to 2.5)	1.0
风味 (Flavor) / (3 to 5)	5
干基卵磷脂蛋白含量 (Dry Basic LECO Protein) /%	≥90
脂肪分析 (Fat Analysis) /%	<4.0
灰分 (Ash) /%	<5.0
水分 (Moisture) /%	<6.0
PH	6.0-7.5
焦粒 (Scorched Particle) /mg/25g	<7.5
铅Pb(Lead)/mg/kg	<0.3
砷As(Arsenic,以砷计)/mg/kg	<0.2
汞Hg(Mercury)/ppm	<0.1
铬Cr (Chromium) /ppm	<2.0
硝酸盐 (Nitrates) /ppm	<50.0
亚硝酸盐 (Nitrites) /ppm	<2.0
钠 (Sodium) /mg/100g	<350.0
溶解度 (Solubility)	<2.0
菌落总数 (Aerobic Plate Count) /CFU/g	<3000
大肠菌群 (Coliforms)/CFU/g	<3
酵母菌/CFU/g	<25
霉菌/cfu/g	<25
大肠杆菌 (Escherichia coli) /cfu/g	<10
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) /25g	Negative
沙门氏菌 (Salmonella 25 gram)	Negative
志贺氏菌 (Shigella) /25g	Negative
溶血性链球菌(Hemolytic Streptococcus)/25g	Negative

中碳链脂肪酸 甘油三酯(MCT)粉

MEDIUM-CHAIN TRIGLYCERIDES POWDER

1. 70%MCT(低碳水型) Medium-Chain Triglycerides (Low Carbohydrate)

2. 70%MCT(常规型) Medium-Chain Triglycerides (Common)

产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

中碳链脂肪酸甘油三酯 (MCT), 来源于椰子油或棕榈仁油为原料加工精制而成, 是饱和甘油三酸酯的混合物, 主要成分是辛酸 ($C_8H_{16}O_2$) 和癸酸 ($C_{10}H_{20}O_2$), 其含量占总脂肪酸的比例不低于95%。MCT经脂肪酶水解后, 能被肝脏直接分解, 迅速供给机体能量, 不在体内储存。欣和的MCT微囊粉末系列产品, 载油量更高, 表面油更低, 产品稳定, 规格定制化, 符合普通食品和特殊膳食客户需求。

Medium-Chain Triglycerides (MCTs) are kinds of functional fats, derived from coconut or palm kernel oil, which is a mixture of saturated triglycerides, the main components are octanoic acid and decic acid, the content of which accounts for no less than 95% of the total fatty acid. MCTs can be directly decomposed by the liver after being hydrolyzed by lipase, providing the body with energy rapidly. Xinhe biotech's MCT microcapsule powder uses secondary embedding technology, and features higher oil load, lower surface oil and more suitable products.



MCT生理功效 PHYSIOLOGICAL FUNCTIONS

01. 迅速供能、提高耐力 :

MCT能给身体迅速提供能量, 能被迅速消化吸收, 效率堪比葡萄糖。当一个人的能量需求增加时 (如: 大手术后、正常生长发育迟缓、提高运动成绩、执行生酮饮食、或老年化导致的能量生成下降), 就需要MCT来迅速供能。另外, 肠道绒毛受损的情况下, MCT由于极佳的水溶性可被直接吸收。因此, 腹泻、肝胆能不佳、黄疸、胰腺炎的婴幼儿也特别需要提高MCT摄入比例。

02. 产酮率高、减少蛋白质消耗 :

MCT穿过双线粒体膜非常迅速, 也不需要肉碱的存在, 即能产生大量乙酰辅酶A, 继而通过线粒体或胞浆内的代谢途径产生酮体。对于生酮饮食者, 酮值升不上去时可以考虑加大MCT摄入, 并且MCT能在维持酮值稳定的同时稍微放宽对碳水的限制。

03. 提高大脑认知、促进生长发育 :

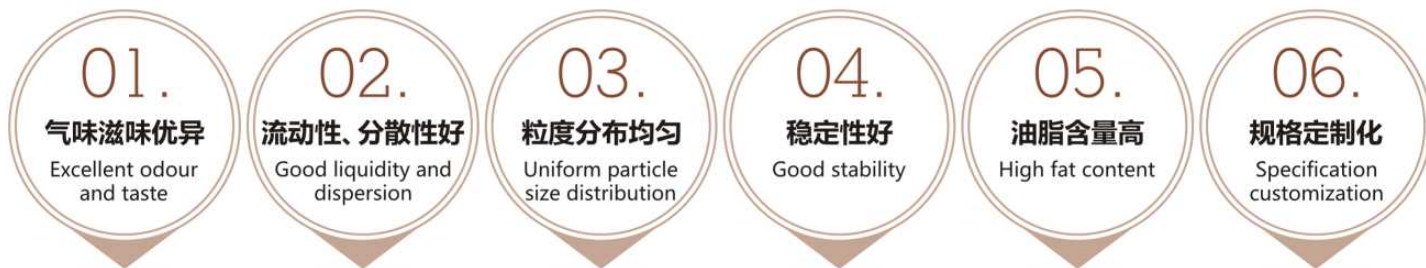
MCT能在肝脏内被转化为酮体, 供给大脑使用, 有提高认知能力的潜力。癸酸通过抑制AMPA受体作用, 对于癫痫控制有一定的效果。

04. 减脂健身、减少腹部脂肪堆积 :

MCT进入人体后, 就直接分解产生能量, 很少会作为人体脂肪储存下来或在血管中聚集, 也不会增加胆固醇, 因而有助于防止心脏病。MCT所含的热能可以非常有效地作为燃料供能, 可直接被器官和肌肉使用, 而不是被储存为脂肪, 所以对预防肥胖有一定作用。这一点也被许多动物和人体实验所证实。

1. Supply energy rapidly, improve endurance.
2. High rate of ketone production and reduce the consumption of protein.
3. Improve brain cognition and promote growth and development.
4. Keep fit and reduce abdominal fat accumulation.

► MCT产品特征 PRODUCTS FEATURES



► MCT系列产品应用

应用范围TYPES	应用实例APPLICATIONS
乳粉、奶油粉类 Milk powder	牛奶, 乳酸菌饮料, 酸奶等产品 Milk, Lactic acid bacteria beverage, yogurt
功能性食品 Functional Foods	婴配粉, 蛋白粉, 减肥产品等产品 Infant formula, Albumen powder, Weight-losing products
冷冻类 Frozen Products	冰激凌, 雪糕, 布丁等产品 Ice-cream, Pudding
特医类 Special Medical Nutrition Food	口服液, 注射液等产品 Oral liquid, Injection
糖果类 Candies	巧克力, 硬糖, 果冻等产品 Chocolates, Hard candies, Jelly
饮料类 Beverages	运动饮料, 固体饮料等产品 Sports drinks, Solid beverage
焙烤食品 Baked Foods	早餐营养棒, 能量棒, 蛋白棒等产品 Nutritional bars, Protein bars
代餐食品 Weight-Loss Products	代餐饼干, 代餐粥等产品 Meal replacement biscuit and porridge

► MCT系列产品质检单

中碳链脂肪酸甘油三酯MCT(低碳水型)规格书 Medium-Chain Triglycerides (Low Carbohydrate) Specification

项目Item	指标Index
色泽 (Color)	白色至乳白色或淡黄色, 色泽均匀。
滋味和气味(Flavor)	具有本品应有的气味和滋味, 无焦臭, 无酸败以及其他异味
组织状态(Texture)	干燥均匀粉末状或颗粒状, 疏松、无结块
冲调性(Solubility)	经热水冲调后, 能较快溶解成均匀的乳状液, 无分层现象。
杂质(Impurity)	无正常视力可见的外来异物。
总脂肪含量(Fat)/w/w,%	≥70
水分(Moisture)/w/w,%	≤5.0
酸价(Acid Value)(以脂肪计)/w/w,%	≤1.0
过氧化值(Peroxide Value)(以脂肪计)/g/100g	≤0.13
总砷As(Arsenic,以砷计)/mg/kg	≤0.05
铅(Plumbum)/mg/kg	≤0.05
苯并(a)芘/μg/kg	≤10
菌落总数(Total Plate Count) /CFU/g	≤1000
霉菌(Molds)/CFU/g	≤20
酵母菌(Yeasts)/CFU/g	≤20
大肠菌群(Coliforms)/MPN/g	<10
金黄色葡萄球菌(Staphylococcus)/25g	ABS
沙门氏菌 (Salmonella) /25g	ABS



深海鱼胶原蛋白肽

FISH COLLAGEN PEPTIDE

1. 深海鳕鱼胶原蛋白肽（粉末型）

COD FISH FINE POWDER (COD Fish Collagen Peptide Fine Powder)

2. 深海鳕鱼胶原蛋白肽（速溶颗粒型）

COD FISH INSTANT GRANULE (COD Fish Collagen Peptide Instant Granule)

产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

深海鱼胶原蛋白肽的生产，引进了德国和日本的先进技术，通过生物酶解之后，采用中低温喷雾干燥工艺，不添加任何化学试剂脱腥，保持了鱼胶原蛋白肽的天然形式，具有极好的溶解性能同时又没有强烈的腥味。鱼胶原蛋白肽的功效已通过多个临床实验，得到多个国家和官方机构的认可和建议使用。

01 关节的润滑剂

关节炎是因为骨的有机质缺乏而导致的主要病症之一，其原因在于人体随着年龄增长，机体器官功能退化，生成胶原蛋白的能力不足，关节组织有机质缺乏，关节软骨硬化而失去弹性，硬化的软骨因相互摩擦而损伤，从而引起关节疼痛和运动障碍。软骨对关节有着重要的缓冲作用，软骨的50%是胶原蛋白，因此补充胶原蛋白很重要。

02 强韧骨骼

骨的有机质包括胶原蛋白和非胶原蛋白物质，胶原蛋白占90%以上，它的网状结构对维持骨结构的完整非常重要。当人体缺乏胶原蛋白时，则不易固定钙质，进而影响到骨质密度而造成骨质疏松的情形发生。因此适当地补充人体流失掉的胶原蛋白有助于预防骨质疏松症的发生或发病后的受伤部位的愈合。

03 促进人体新陈代谢

人在20岁以后，胶原蛋白会随人年龄的增长而逐渐流失，导致皮肤、骨骼的弹性、韧性明显降低。而长期不断的摄入和补充胶原蛋白，才能促进体内胶原蛋白的形成，同时，胶原蛋白的新陈代谢可以促进细胞的新陈代谢，因此，胶原蛋白对于维持人体正常生理功能，保持生命活力，延缓衰老具有重要意义。

04 血管的保护伞

胶原蛋白是维持血管弹性物质的组成成分，胶原蛋白会包围在血管壁周围，给血管壁一层保护伞，增加血管弹性。胶原蛋白不足，会导致血管的老龄化、变硬，会失去柔韧性和弹性，容易引起动脉硬化和高血压等。口服胶原蛋白可快速有效的增加血管壁的弹性，防止动脉硬化等疾病。

05 改善便秘

中老年人便秘的原因在于肠道代谢功能减退，肠道营养、水分生成不足而不能滋润肠壁，粪便干涩结块和肠道机械性摩擦损伤，而长期便秘还会引起痔疮和直肠癌变的发生。胶原蛋白在细胞的作用下，吸引血液中的水分和电解质，交换生成粘膜下层和粘膜肌层组织，滋养肠道壁平滑肌，使粪便通过肠道的时间缩短，以达到润肠通便，改善便秘的目的。

06 提高人体免疫力

胶原蛋白是重要的营养源。含有丰富的、人体无法合成的氨基酸，经常适量补充胶原蛋白，有助于强化各组织器官功能，提升人体免疫力。如可以增加细胞增殖，巩固眼角膜纤维层排列正常，强化内脏功能保护肝脏、活化肝细胞，保护肝脏细胞促进胰岛素分泌，促进乳汁分泌，抑制癌细胞转移等。



▶ 深海鱼胶原蛋白护肤功效

1. 锁水储水，淡斑祛斑：

胶原蛋白的三维锁水系统会三维度持续12小时释放大量的锁水基团，牢固锁住体内供应的水分，形成“真皮水库”。胶原蛋白能使细胞连接更紧密，加快新陈代谢速度，促进死皮脱落，防止黑色素沉积，令肤色白皙，淡斑。

2. 抗皱延衰，抚平细纹，消除红血丝：

胶原蛋白修复断裂老化的弹力纤维网，重整肌肤组织结构，舒展皱纹；另外还清除体内自由基、抗氧化减缓皮肤衰老。胶原蛋白进入真皮层后能迅速填补塌陷组织，收紧皮肤，增强弹性，平复细纹，预防和消除红血丝。

3. 美白靓肤，修复黑眼圈，眼袋：

胶原蛋白能抑制黑色素的产生，防止黑色素沉积，促进眼周围皮肤微循环，加强眼部肌肤新陈代谢，使其滋润、保水，改善眼袋及黑眼圈，从而达到美白效果。

4. 健美乳房：

胶原蛋白是结缔组织的主要成分，与弹性蛋白及多糖蛋白相互交织成网状结构，产生一定的机械强度，承托起下垂的乳房，使乳房挺拔、丰满、富有弹性。

▶ 深海鱼胶原蛋白肽系列产品应用

规格TYPES	具体应用APPLICATIONS
深海鳕鱼胶原蛋白肽 (粉末型)	蛋白棒，固体饮料，压片，口服液，酸奶，配方奶粉等产品
深海鳕鱼胶原蛋白肽 (颗粒型)	蛋白棒，固体饮料，压片，口服液，酸奶，配方奶粉等产品



深海鳕鱼胶原蛋白肽（粉末型）

COD FISH FINE POWDER SPECIFICATION

项目Item	指标Index
色泽 (Color)	White or off-white powder
风味 (Flavor)	No foreign odor
粒度大小 (Sieve Analysis)	90% pass 80 mesh
表观分子量 (AMW)	3000Dmax
蛋白含量 (Protein Content) /%	90%min
干燥失重 (Lost on drying) /%	5%max
灰分 (Ash) /%	≤3.0
PH	5.0-7.0
菌落总数 (Aerobic Plate Count) /CFU/g	≤1000
酵母菌和霉菌 (Yeast and Mould Combined) /CFU/g	<50
大肠杆菌 (Escherichia coli) /mpn/g	<3
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) /25g	Negative
沙门氏菌 (Salmonella)	Negative
志贺氏菌 (Shigella) /25g	Negative
弧菌 (Vibrio)	Negative
无机砷 (Inorganic Arsenic) /ppm	<0.5
铅 (pb) /ppm	<0.5
甲基汞(MeHg)/ppm	<0.5
铬(Cr)/ppm	<2.0

▶ 深海鱼胶原蛋白系列产品规格书

深海鳕鱼胶原蛋白肽（速溶颗粒型）

COD FISH INSTANT GRANULE SPECIFICATION

项目Item	指标Index
色泽 (Color)	White or off-white powder
风味 (Flavor)	No foreign odor
蛋白含量 (Protein Content) /%	90%min
水分 (Moisture)	≤7.0
灰分 (Ash) /%	≤3.0
PH	5.0-7.0
菌落总数 (Aerobic Plate Count) /CFU/g	≤1000
酵母菌和霉菌 (Yeast and Mould Combined) /CFU/g	<50
大肠杆菌 (Escherichia coli) /mpn/g	<3
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) /25g	Negative
沙门氏菌 (Salmonella)	Negative
志贺氏菌 (Shigella) /25g	Negative
弧菌 (Vibrio)	Negative
无机砷 (Inorganic Arsenic) /ppm	<0.5
铅 (pb) /ppm	<0.5
甲基汞(MeHg)/ppm	<0.5
铬(Cr)/ppm	<2.0

亲水胶体&复配稳定剂

HYDROPHILIC COLLOIDS & STABILIZER BLENDS

复配乳化稳定剂 STABILIZER BLENDS

产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

单体亲水胶体通常是指能溶解于水中，并在一定条件下充分化水形成粘稠、滑腻或胶冻溶液的大分子物质，俗称“胶”。以现有的允许用做食品添加剂的食用胶为基础原料，通过研究各种单体胶的性质特性，胶与胶之间及胶与电解质之间的反应行为，确定单体胶种类及各自比例，采用复合配制的方法从而产生无数种复合胶。有些天然胶之间能相互反应，产生各单体胶本身不具有的特性，达到一种协同效应，这就是我们的复配稳定剂，这就是传说中的“1+1>2”！

国际认可 INTERNATIONAL RECOGNITION

获欧共体食品立法机构批准的食用胶只有：海藻酸及其钠、钾、铵、钙盐，海藻酸丙二醇酯，琼脂，卡拉胶，刺槐豆胶，瓜尔胶，阿拉伯胶，果胶，黄原胶，羧甲基纤维素CMC及其衍生物、明胶及变性淀粉等。

复配乳化稳定剂解决方案 SOLUTIONS FOR PRODUCTS

欣和健康—复配稳定剂优势 THE ADVANTAGES OF STABILIZER BLENDS



① 节省时间成本 SAVE TIME:

各种胶体之间的用量与优势搭配需要大量时间尝试。



② 节省研发成本 SAVE RETEST COST:

想要配出效果满意的乳化稳定剂需要做大量的研发工作。



③ 节省材料成本 SAVE MATERIALS:

想要制备出符合产品要求的乳化稳定剂需要多种原料小试。



④ 量身定制 CUSTOMIZED:

面对不同客户和不同产品性能的需求，我们为客户提供不同性能，不尽相同的复配稳定剂，为客户量身打造独特的产品。

产品类别 PRODUCT CATEGORY	产品种类 PRODUCT TYPES
饮料类 BEVERAGES	咖啡Coffee 中性植物蛋白饮料 Plant Protein Beverage 中性乳饮料Neutral Milk Beverage 酸性果汁饮料Acidic Juice Drink 发酵果汁饮料Fermented Juice Drink 发酵乳饮料Fermented Milk 椰果、燕麦等不溶颗粒的悬浮 Suspended Particles
烘焙类 BAKERY PRODUCTS	植脂/动脂奶油Cream 卡仕达酱Custard Sauce 沙拉酱Salad 蛋黄酱Mayonnaise 果酱Jam
休闲食品类 SNACK FOODS	果冻/布丁Jelly&Pudding 冰淇淋粉/浆料 Ice-cream Powder&Liquid 固体饮料Solid Beverage 植物凝胶软糖Jelly Sweet

亲水胶体 HYDROPHILIC COLLOIDS/HYDROCOLLOIDS

亲水胶体种类&应用介绍 (部分)

TYPES & APPLICATIONS OF THE HYDROCOLLOIDS

胶体名称 Names	应用Applications	作用Functions
果胶Pectin	<ol style="list-style-type: none"> 1.可用于果酱、果冻的制造 2.防止糕点硬化；改进干酪质量；制造果汁粉等 3.高酯果胶主要用于酸性的果酱、果冻、凝胶软糖、糖果馅心以及乳酸菌饮料等 4.低酯果胶主要用于一般的或低酸味的果酱、果冻、凝胶软糖以及冷冻甜点，色拉调味酱，冰淇淋、酸奶等。 	凝胶剂、增稠剂、乳化剂、稳定剂。 通常与其它食用胶复配使用。
刺槐豆胶 Lucust Bean Gum	<ol style="list-style-type: none"> 1.形成弹性果冻 2.用作宠物罐头的复合胶凝剂 3.良好的冰淇淋稳定剂 4.奶制品及冷冻奶制品中作为持水剂，增进口感 5.肉制品，香肠中作为保水剂，改进组织结构 6.膨化食品挤压中作为润滑剂，延长那个货架期 7.面制品控制面团吸水效果，延长老化时间 	增稠剂、持水剂、粘合剂、胶凝剂。 通常与其它食用胶复配使用。
卡拉胶 Carrageenan	<ol style="list-style-type: none"> 1.果冻、肉冻、鱼冻、西式火腿等凝胶作用 2.果肉饮料、调味酱汁、番茄酱等增稠作用 3.奶制品、炼乳等乳化稳定作用 4.冰淇淋、淋酸奶、稀奶油等稳定作用 	增稠剂，形成凝胶。 通常与其它食用胶复配使用。
黄原胶 Xanthan Gum	<ol style="list-style-type: none"> 1.提高焙烤食品的持水性和柔滑性 2.延长果肉饮料的悬浮和提升口味 3.控制冷冻食品的冰晶生长，提供理想质构 4.乳品中提高牛奶、冰淇淋、饮料的稳定性 	稳定剂、乳化剂、悬浮剂、增稠剂和加工辅助剂。 通常与其它食用胶复配使用。
羧甲基纤维素钠 CMC	<ol style="list-style-type: none"> 1.冷饮、冰淇淋中定型，防止冰晶 2.方便面中增加粘性和保水性，减少耗油量 3.乳酸菌饮料中改善口感与稳定性 	增稠剂，保水剂，成膜剂。 通常与其它食用胶复配使用。
微晶纤维素 MCC	<ol style="list-style-type: none"> 1.保持乳化和泡沫稳定性 2.保持高温稳定性 3.营养补充剂，膳食纤维素 	抗结剂、乳化剂、分散剂、黏合剂。 通常与其他食用胶复配使用。
魔芋胶 KGM	<ol style="list-style-type: none"> 1.果冻、果酱、果汁等做增稠剂、稳定剂 2.面条，米线，肉丸等做粘剂 3.各种软糖中做凝胶剂 	增稠剂、稳定剂、粘合剂、凝胶剂。 通常与其它食用胶复配使用。

欣和健康—亲水胶体：

卡拉胶、海藻酸钠、黄原胶、果胶、刺槐豆胶、魔芋胶、结冷胶、琼脂、蔗糖酯、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素等，更多详情，欢迎垂询。



柑橘纤维 CITRUS FIBER

产品介绍 PRODUCTS INTRODUCTION

柑橘纤维属于水果类膳食纤维，具有良好的水溶性，并在一定条件下充分分化形成粘稠、滑腻或胶冻态的溶液。欣和健康-柑橘纤维选取天然柑橘原料制成，具有可溶性和非水溶性纤维均衡的比例，具有一定的营养价值；此外，柑橘纤维经过剪切后可以形成立体的网状结构，从而具有较强的保水性，进而强化食品外观、组织及质地，替代人工的添加剂和香精，替代部分原料节省成本，具有纤维机能性，还具有优良食品加工的功能性。

欣和健康—柑橘纤维优势 KEY ATTRIBUTES OF CITRUS FIBER

01 洁净标签 All Natural Labeling	02 无过敏原 Non-allergenic	03 天然柑橘清香 Neutral Odor and Taste	04 非转基因 & 不含麸质 Non-GMO & Gluten-free
------------------------------------	------------------------------	--	--

柑橘纤维关键作用

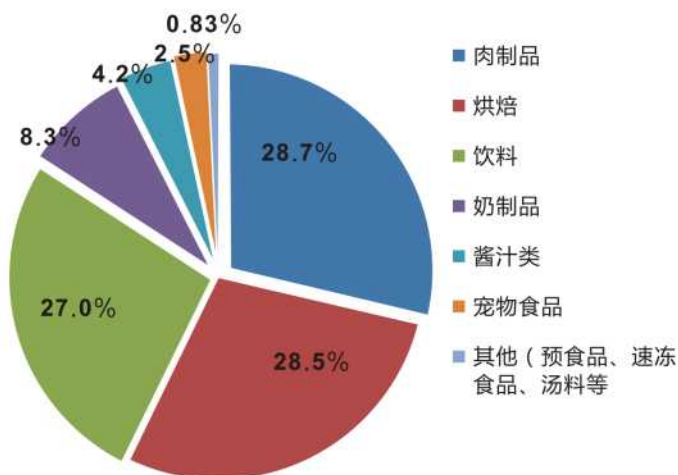
KEY DIFFERENTIATING FEATURES OF CITRUS FIBER

- 高保水性
High water holding capacity
- 强乳化作用
Emulsification properties
- 良好凝胶特性
Gelling properties in low pH/high Brix conditions
- 良好耐热性及耐酸性
Heat and pH stable
- 良好冷冻及解冻性
Freeze/thaw Stability
- 化学试剂与人工合成原料的替代品
Replacement for chemical or synthetic ingredients

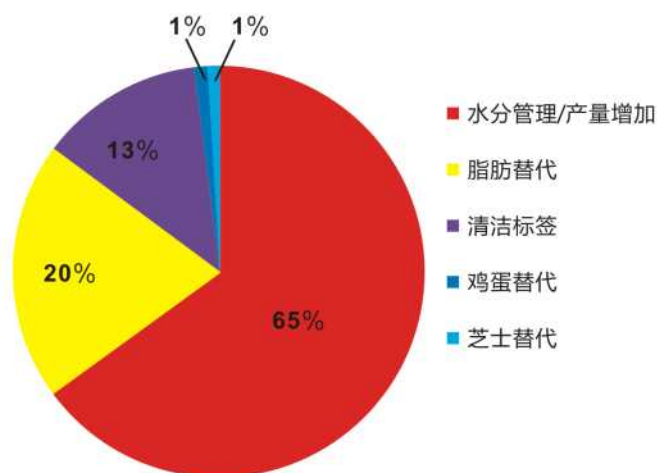
柑橘纤维产品应用 CITRUS FIBER FUNCTIONAL BENEFITS IN FOOD APPLICATIONS

产品应用 FOOD APPLICATIONS	作用性能 FUNCTIONAL BENEFITS
肉制品 Meats	<ul style="list-style-type: none"> 提高产量Yield Improvement 降低清洗成本Purge Reduction 替代磷酸盐的使用Phosphate Replacement 增加肉汁含量Juiciness
烘焙类 Bakery	<ul style="list-style-type: none"> 延长保质期Improved Freshness over Time 保持水分含量Moisture Retention 减少鸡蛋用量Egg Reduction 减少油脂用量Oil Reduction 不含麸质产品Improved Gluten-free Products 天然的乳化剂Natural Emulsifier
调味汁&酱汁 Dressings & Sauces	<ul style="list-style-type: none"> 增稠作用Thickener 乳化作用Emulsification 增强稳定性Stabilization 替代胶体和淀粉的使用 Gum & Starch Replacement 改善口感Mouthfeel 提高延展性Pulp Extension
饮料类 Beverages	<ul style="list-style-type: none"> 增稠作用Thickener 乳化作用Emulsification 增强稳定性Stabilization 替代胶体的使用Gum Replacement 悬浊剂Clouding Agent
乳制品 Dairy	<ul style="list-style-type: none"> 增稠作用Thickener 乳化作用Emulsification 增强稳定性Stabilization 减少脱水Reduced Syneresis
冷冻食品 Frozen Foods	<ul style="list-style-type: none"> 增强稳定性Stabilization 降低脂肪含量Fat Reduction 减少冰晶的形成Reduction in Ice Crystals
宠物食品&零食 Pet Food & Treats	<ul style="list-style-type: none"> 增强韧性Strengthening 减少粘性Reduced Stickiness 改善流动性Improved Flowability 改善质构Texturizer 保持水分含量Moisture Retention

一. 柑橘纤维2012年行业应用统计图



二. 柑橘纤维作用应用统计图



柑橘纤维具体应用举例

EXAMPLES OF APPLICATIONS



一. 烘焙及中式面点

(建议添加量: 3.0-7.0%)

1. 替代油脂, 减少热量摄入
2. 改善口感和质构, 延长货架期
3. 形态优化
4. 缩短烘焙时间, 降低成本



二. 酸奶类食品

(建议添加量: 1.0-5.0%)

1. 降低/取代明胶等添加剂的使用, 符合天然诉求
2. 强大的锁水性能, 防止乳清析出
3. 增强口感, 增加稠度, 带来有如脂肪的滑顺感
4. 高纤维, 低热量的健康诉求
5. 耐剪切, 产品黏度不因剪切或运送而降低



三. 果汁/果昔类食品

(建议添加量: 0.3-1.0%)

1. 果汁具有原浆口感
2. 不遮盖果汁的风味与香气
3. 可以精确调整果汁的稠度与黏度



四. 沙拉酱/番茄酱/蛋黄酱类食品

(建议添加量: 3.0-15.0%)

1. 可以使低脂沙拉酱 (8%~25%油脂) 保有不输高脂产品的口感与稳定性
2. 可以降低蕃茄酱原浆的使用量
3. 取代添加剂与胶体, 不糊化, 不糊口, 不遮盖风味
4. 精确调整稠度



五. 肉制品类食品

(建议添加量: 5.0-15.0%)

1. 减少熏煮损失, 提高产品出成率
2. 保型, 改善切片性
3. 脂肪替代, 符合健康饮食诉求



六. 冰淇淋/冰棒/雪糕

(建议添加量: 1.0-5.0%)

1. 能够取代胶体与乳化剂的功能
2. 带来如脂肪饱满细致, 滑顺, 不黏口的口感
3. 有效延缓雪糕与冰淇淋融化的速度
4. 防止解冻后再结冻的冰晶产生

荣誉证书

HONORARY CERTIFICATE





广州欣和健康科技有限公司

Guangzhou X-Health Technology Co., LTD

地址(Add): 广州市番禺区大石街南大路166号5号科创谷2栋夹层F-101单元
Room F-101, Second floor, NO.5 Creative Technology Valley,
No.166 Nanda Road, Dashi Street, Panyu District, Guangzhou, China.
电话(Tel): 020-61851498



欣和生物
XINHE BIOTECH

湖北欣和生物科技有限公司

Hubei Xinhe Biotech Co., Ltd

地址(Add): 湖北咸宁经济开发区书台街19号
No.19 Shutai Street, Yangtze River Economic
Development Zone, Xianning City, Hubei Province, China.
电话(Tel): +86-0715-8108888
网址(Web): <http://xinhe-bio.com>