



蜂蜜干粉资讯分享

中粮山萃天然食品(北京)有限公司

目 录



1

公司简介

2

蜂蜜干粉简介

3

蜂蜜干粉应用

4

客户应用案例分享

5

未来科研与市场

关于中粮集团



中粮
COFCO
自然之源 重塑你我

产业链、好产品，
自然之源塑造品质生活。

中粮集团— 世界500 强

中粮集团有限公司（简称“中粮集团”，英文简称“COFCO”），是中国最大的粮油食品进出口公司和实力雄厚的食品生产商，享誉国际粮油食品市场，在与大众生活息息相关的农产品贸易、生物质能源开发、食品生产加工、地产、物业、酒业经营以及金融服务等领域成绩卓著，中粮集团正在致力于打造从田间到餐桌的全产业链粮油食品企业，建设全服务的城市综合体。1994 年以来，中粮集团一直位列《财富》世界500 强企业。

关于山萃



源于山水，萃其精华

——为消费者奉献健康、美味、便捷的功能性天然食品



中粮山萃天然食品是隶属于中粮集团的全资子公司，“源于山水，萃其精华”，中粮山萃立足中国丰富的天然资源，严格依照标准化的绿色供应链，为消费者奉献健康、美味、便捷的功能性天然食品。

“取自自然，回归自然”，在打造企业核心竞争力的过程中，中粮山萃关注环保，与自然和谐相处，以感恩的态度来回馈社会、回馈广大消费者。通过日益完善的产业链环，中粮山萃形成山萃成熟蜜、山萃原木菌菇、山萃原叶茶、山萃全谷物食品等品类。

目 录



1

公司简介

2

蜂蜜干粉简介

3

蜂蜜干粉应用

4

客户应用案例分享

5

未来科研与市场



- 蜂蜜干粉定义：
以液体蜂蜜为主要原料，根据不同的食品工艺需求而选择不同种类的淀粉作为载体，采用辊筒干燥工艺制成的固态蜂蜜产品。富含天然果糖、葡萄糖、多种人体所需的氨基酸和微量元素。
- 蜂蜜干粉可改善多种食品的质感与组织结构，带来独特产品风味体验，提升产品的综合品质。
- 上世纪六十年代初，美国食品科学家为解决液体蜂蜜不方便使用和更加充分保证食品的卫生、安全、稳定性及功能效果等诸多因素考虑，研发成功了蜂蜜干粉。

蜂蜜干粉简介



蜂蜜干粉的分类

山萃焙乐蜂蜜干粉

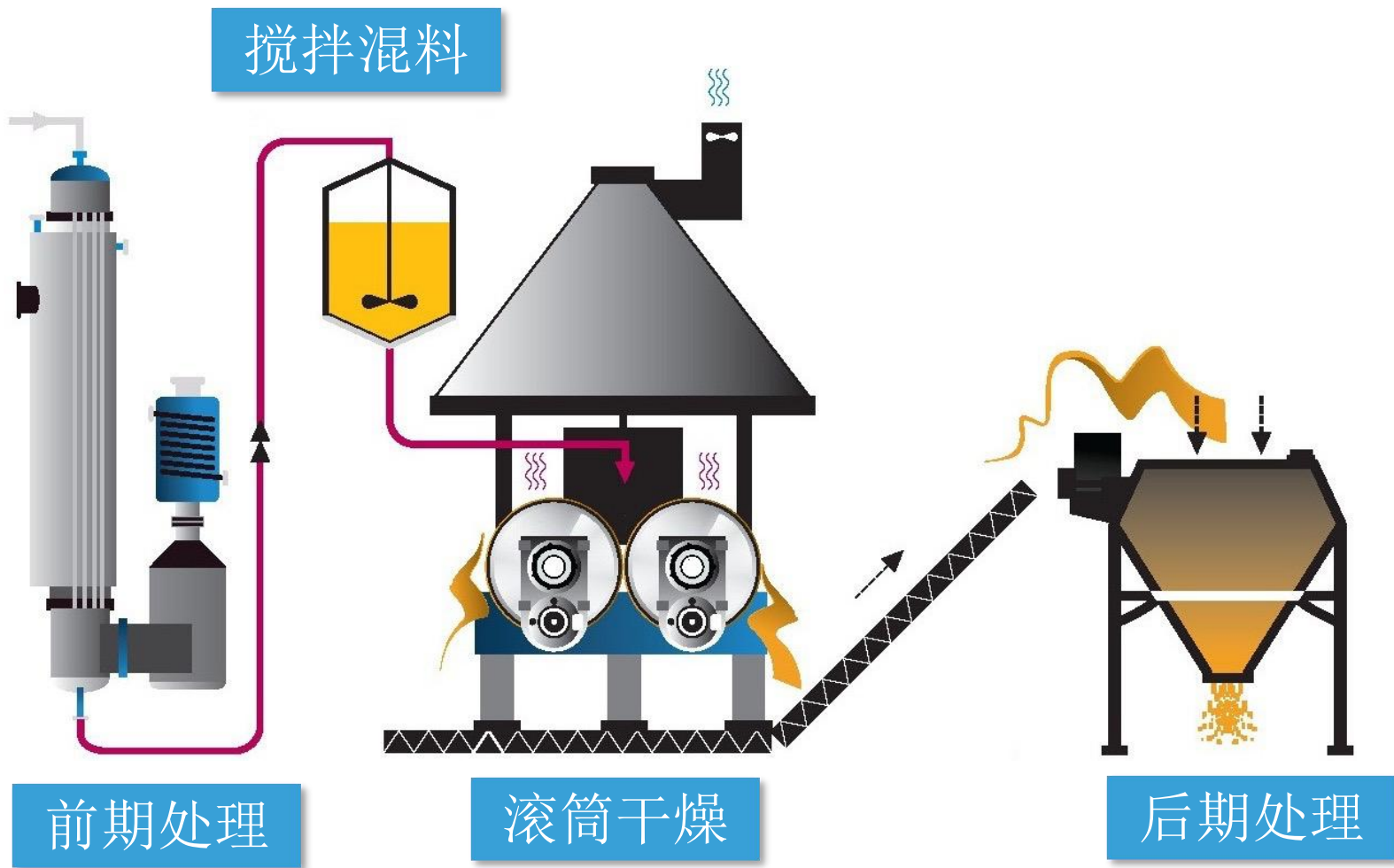


山萃味美



山萃醇实蜂蜜干粉





蜂蜜干粉加工工艺流程图

目 录



1

公司简介

2

蜂蜜干粉简介

3

蜂蜜干粉应用

4

客户应用案例分享

5

未来科研与市场

蜂蜜干粉应用



● 烘焙（面包、蛋糕）

烘焙预拌粉
饼干
广式月饼
植脂奶油

● 乳品、冰淇淋

乳饮料
冰淇淋
奶片



● 其他

糖果、固体饮料、压片填充剂、
植脂末、槟榔

● 肉制品

撒粉
裹粉

● 调味品

烧烤
香肠
调理腌制肉
甜味酱料

山萃焙乐蜂蜜干粉--用于烘焙领域

- 操作简便，稳定安全，按比例与面粉类粉料直接混合使用即可
- 在面包中应用可使质地细腻、口感更好、弹性十足
- 在蛋糕中使用可使组织细腻、有助持水保湿及上色
- 可与乳化剂、改良剂等配合使用，协同增效，为预混料增加特色和功效
- 为烘焙类产品提供天然焦甜美味，畅享烘焙乐趣



山萃味美蜂蜜干粉--用于肉制品领域

- 独特的焦糖色和焦甜口味为调味料增色添香
- 在撒粉和裹粉中使用有助于增香上色
- 在肉制品中使用，有助于持水、上色、除异味
- 相较于液体蜂蜜品质更稳定，使用更方便
- 作为天然原料，稳定安全，可根据产品需要任意添加



山萃醇实蜂蜜干粉--用于乳制品及谷物类产品

- 在含乳制品中使用可增加乳脂香气
- 在花色饮料产品中可协调复合口味，口感厚实饱满
- 在谷物类产品中可明显改善口感和香气
- 丰富产品特色，引导健康理念，清洁食品标签
- 操作简便，稳定安全，可根据产品需要任意添加





蜂蜜干粉优势：

- 操作简便，定量准确
- 质量可靠，卫生安全
- 功能独特，流动性好
- 风味稳定，规模应用，易于运输

蜂蜜干粉应用



蜂蜜干粉建议添加量：

应用范围		工业烘焙	连锁饼房	商超
烘焙领域	面包（以面粉质量计）	1-3%	3-6%	3-6%
	蛋糕（以总质量计）	0.8-1.2%	1%	1%
	冷冻面团（以面粉质量计）	2-4%	-	-
	预拌粉	1.5-4.5%	-	-
	饼干	0.5-1%	1.5-2%	1.5-2%
	馅料	2-4%	-	-

应用范围	添加量	应用范围	添加量
肉制品	1%-----3%（按肉量计）	乳饮料	0.4%-----1%
调味品	按实际需求添加	冰淇淋	0.1%---0.5%
香精香料	1%-----5%	谷物饮料	0.4%-----1%
		固体饮料	3%-----6%



蜂蜜干粉的应用注意事项：

- 蜂蜜干粉含有大量天然果糖和葡萄糖，较易吸湿，默认不添加抗结剂。故应避开高温高湿环境，如有松散结块请揉碎，并不影响任何功效。
- 蜂蜜干粉水分含量通常为1%，自身吸水性较强，故使用蜂蜜干粉请适当增加水分含量，避免制品水分不足。
- 蜂蜜干粉甜度约为蔗糖60~80%，但甜味感觉较蔗糖有所延迟，故面包类产品请适当减少蔗糖使用，避免出现产品过甜现象。

蜂蜜干粉应用



中粮
COFCO
自然之源 健康原粮



- 添加蜂蜜粉理由
 - 天然绿色的产品理念，甜蜜与健康的概念联想
 - 我的特色我做主，功能表现更出色
 - 产业链好产品，助力生态农业发展



- 误区

- 追求液体蜂蜜的香气和口感
- 纯粹降低产品成本



蜂蜜干粉应用



蜂蜜干粉的应用理论支持

江南大学有关烘焙应用结论

1



江南大学

JIANGNAN UNIVERSITY

上海香料研究所有关香气分析结论

2



上海香料研究所

Shanghai Research Institute of Fragrance & Flavor Industry

国内有关液体蜂蜜应用的理论支持

3



目 录



1

公司简介

2

蜂蜜干粉简介

3

蜂蜜干粉应用

4

客户应用案例分享

5

未来科研与市场

客户应用案例分享



目 录



中粮
COFCO
自然之源 重要成员



1

公司简介

2

蜂蜜干粉简介

3


蜂蜜干粉应用

4

客户应用案例分享

5

未来科研与市场

- 与美国ADM公司  【行业标杆】的差距
 - 产品的科研与个性化
 - 应用研究与市场推广
- 加强产品科研与市场推广行动，循序渐进
- 消费观念与时俱进：健康理念与环保产业链

感谢各位光临指导！



中粮山萃天然食品(北京)有限公司