



吉源（淮北）食品科技有限公司

ZYMOGREEN (HUAIBEI) FOOD TECHNOLOGY CO., LTD.

脂肪口感香精

脂肪口感香精是吉源食品科技为中国奶茶、三合一咖啡、豆奶、植脂末和高脂肪植物产品市场精心研发的一款口感增强型香精。该产品使用全球最先进的液体微米构架结合电子显微分析技术，填补植物脂肪口感的缺陷，精心研制而成。适量添加脂肪口感香精的产品，脂肪感真实饱满，产品状态稳定。在有效提升含有脂肪产品口感的同时，不影响产品的主体风格，使产品具有口感丝滑细腻的效果。同时，产品香精原料完全符合国家标准和中国食品添加剂使用标准 GB2760-2014，并符合美国食品药品监督管理局（FDA）食品添加剂 GRAS 程序批准的 FEMA 要求。

产品特点：

- A. 无异味，不会额外增加产品的其他味道；
- B. 有效增强风味牛奶饮料及含植脂末类饮料中的脂肪口感和奶感；
- C. 有效掩盖和减轻豆奶类饮料中的豆腥味；
- D. 有效增强榴莲、牛油果等果泥的脂肪感，使产品更加湿滑细腻，提升产品档次；
- E. 对于健康低脂类产品，具有提升口感的功效；
- F. 产品性能稳定，耐高温好，溶解性好；
- G. 提高产品竞争力，降低产品应用成本；

应用范围

适用于各类奶茶、三合一咖啡、含有植脂末类饮料、豆奶类饮料及高脂肪果泥等含脂类产品。

建议添加量

根据产品种类通常为 0.05-0.1%

用法：

可在配料时直接加入



中国安徽省淮北市凤凰山食品工业园凤翔路
East End Of Fengxiang Road, Phoenix Mountain E
TEL: 0561-3036923
E-mail: sales@zymogreen.com

FAX: 0561-5202034
[Https:// www.zymogreen.com](https://www.zymogreen.com)