



# 吉源（淮北）食品科技有限公司

ZYMOGREEN (HUAIBEI) FOOD TECHNOLOGY CO., LTD.

## 微型咖啡固体饮料

微型咖啡固体饮料是吉源食品科技为中国咖啡市场精心研发的一款现磨口感型固体咖啡产品。我公司引进全球最先进的高压气流超微设备、纳米微粒检测仪和扫描电子显微镜等生产和检测设备，精选多款进口高端咖啡豆，经我公司独创的味觉匹配技术，精心研制而成。该产品原料天然纯正，成品粒度均匀，应用性能稳定，现磨咖啡口感真实。只需要少量添加，就可以提升传统速溶咖啡的口感。

现磨咖啡在研磨豆子时，粉末的粗细决定着咖啡的口感和香气。烹煮的时间愈短，研磨的粉末就要愈细；烹煮的时间愈长，研磨的粉末就要愈粗。以实际烹煮的方式为例，ESPRESSO 机器制作咖啡所需的时间很短，因此磨粉最细，咖啡粉细得像面粉一般；用「塞风」方式烹煮咖啡，大约需要一分多钟，咖啡粉属中等粗细的研磨；美式滤滴咖啡制作时间长，因此咖啡粉的研磨是最粗的，一颗颗像贝壳沙滩上的京粒般。研磨粗细适当的咖啡粉末，对想做一杯好咖啡是十分重要的，因为咖啡粉中水溶性物质的萃取有它理想的时间，如果粉末很细，又烹煮长久，造成过度萃取，则咖啡可能非常浓苦而失去芳香；反之，若是粉末很粗而且又烹煮太快，导致萃取不足，那么咖啡就会淡而无味，因为来不及把粉末中水溶性的物质溶解出来。

因此，现磨咖啡的口感来自于细微的咖啡粉末颗粒，传统的喷雾干燥速溶咖啡中很少含有该类产品，无法实现磨咖啡的真实口感和自然的咖啡口感。咖啡香精仅能修饰速溶咖啡的香气，很难有效提升咖啡口感。我公司生产的微型咖啡固体饮料，颗粒细度在 800 目-1500 目之间，仅需微量添加，就可以在咖啡饮料中提升咖啡的真实口感。

### 产品特点：

- A、阿拉比卡咖啡粉含量 $\geq 90\%$ ，意式浓缩咖啡香气，深度烘培。
- B、咖啡色超细粉末，产品性能稳定，耐高温好，不易吸潮；
- C、香气逼真，口感真实，可单独应用在速溶咖啡饮料，液体咖啡饮料及果咖饮料中；
- D、添加量低，有效提升产品品质，降低产品综合成本。

### 应用范围

适用于各种含咖啡类液体及固体饮料。

### 建议添加量

液体饮料建议添加量为 0.003-0.005%

（万分之零点三至万分之零点五）；

固体饮料根据稀释倍数添加；

### 用法：

直接添加。



中国安徽省淮北市凤凰山食品工业园凤翔路 235000

East End Of Fengxiang Road, Phoenix Mountain Economic Development Zone, Huaibei City, Anhui Province, China.

TEL: 0561-3036923

FAX: 0561-5202034

E-mail: [sales@zymogreen.com](mailto:sales@zymogreen.com)

[https:// www.zymogreen.com](https://www.zymogreen.com)