



BLG[®]

卡拉胶 / 魔芋胶 / 琼脂
Carrageenan, Konjac Gum, Agar-Agar



扫一扫
更多精彩等你发现

总部

总机：021 33 292 000

传真：021 33 292 100

邮箱：sales@sh-blq.com

网址：www.sh-blq.com

地址：上海市闵行区陈行路2388号漕河泾科技广场5号楼9楼

Food Innovation Solutions 植物原粹·安享品质
为您提供食品创新解决方案



CONTENTS

目录



我们的团队

BLG® 依靠一支训练有素、富有责任感和专业精神的科技人员、管理团队和熟练工人队伍，注重不断积累和积极创新，立足长远，合作双赢。



诚信



创新



共赢



◆ 目录	01
◆ 公司简介	03
◆ 质量与服务	05
◆ 卡拉胶	07
◆ 魔芋胶	09
◆ 琼脂	11
◆ 宠物食品级卡拉胶	13
◆ 卡拉胶（麦汁澄清剂）	14

COMPANY BRIEF 公司简介



全球知名的卡拉胶、 琼脂专业制造商

BLG[®]创立于1996年，是一家专业从事亲水胶体研发、生产和销售的生物科技集团，主要产品包括卡拉胶、魔芋胶、琼脂等。集团总部坐落于国家级高新技术开发区-漕河泾（上海-浦江）科技广场，旗下拥有三家工厂，分别位于上海奉贤区、浙江嘉兴市和印尼南苏拉威西省。公司的卡拉胶、琼脂产品直接采用菲律宾、印尼等地洁净海域的优质海藻，通过先进的加工工艺、完善的萃取技术，产品质量全面达到国标、欧盟及其各级应用要求。BLG[®]产品拥有很高的市场占有率和良好的口碑，除中国市场外，产品远销美洲、欧洲、澳洲、非洲和东南亚等世界各地。

中国魔芋胶的领军企业

BLG[®]作为中国魔芋胶生产企业，位于美丽富饶的浙江省嘉兴市平湖经济开发区。工厂拥有“酒精湿法魔芋生产线”，通过先进的生产工艺，提取高品质的魔芋胶产品。其年产魔芋胶系列产品3,000吨以上。我们在国内外的魔芋产地建立了长期稳定的采购基地和采购网络，有着可靠的魔芋原材料供应保障。BLG[®]作为中国魔芋协会的理事单位，在上海总部，建有专业的研发中心及其团队，潜心研究魔芋各种机理和应用，我们与国内外许多大型科研机构 and 高等院校有着广泛而深入的合作和交流。10多年来，我们对于魔芋胶产品积累了生产和产品应用的丰富经验。

CAPACITY SAFETY QUALITY SERVICE

高品质的产品和稳定的质量

BLG[®]作为中国科学院海洋研究所的研究基地，拥有专业的研发机构及其团队，同时保持与国内外的许多大型科研机构和高等院校广泛而深入的合作与交流。20年的潜心研究，我们对卡拉胶为代表的亲水胶体有着丰富的生产和产品应用经验的积累，立足上海，专业化和国际化视野，使得我们具备满足客户需求的能力，由此为我们赢得了客户的普遍认同和赞美。



BLG[®]视产品安全和质量稳定为第一要务，从建立诚信管理体系，强化质量管理团队的质量安全意识，不断提升检查、分析能力，到完善原材料采购、生产在线安全控制，加强HACCP点的监管。作为一家通过上海市企业诚信认证的公司，BLG[®]秉承一贯的社会责任感，坚持不断的突破和创新，追求产品的最高品质和完善服务，为国内外客户提供安全、健康、优质的系列产品。

我们提供的不仅仅是产品，还有产品应用解决方案。高品质的产品和稳定的质量，是我们永恒坚持和永远的追求。



上海工厂



浙江工厂



印尼工厂



严格质量控制， 确保高品质和质量稳定

通过国际国内各级权威审核，严格的管理、高端的实验室和检测设备

BLG®重视产品质量管理和产品安全，将产品质量和安全问题贯穿于生产经营全过程，从原辅料的源头到成品的各环节进行严格管控，确保产品品质稳定和安全。



在质量管理方面，通过FSSC22000食品安全体系认证，ISO9001：2000质量管理体系认证、ISO22000:2005，ISO14001：2004环境管理体系认证和HACCP食品安全管理体系认证。为适应不同地区消费习惯，取得了世界食品领域内的KOSHER及HALAL认证。

2013年2月BLG®总部的研发、营销和运营中心首批入住国家级上海漕河泾开发区，尤其是800平方米世界水平亲水胶体研发中心的启用，并配以高素质研发队伍和高端检测仪器，将与公司的北连、上方工厂的实验室一起，全面提高产品的检验检测水平、保证公司系列产品的高品质，为客户提供产品应用解决方案，满足客户度身定做的产品需求，提供了强有力的支持。



全程客户技术支持，提供产品应用解决方案

丰富的经验，严谨的技术服务规范，高素质的技术团队北连、上方、印尼工厂高标准实验室，能够充分满足公司对原辅料、在线产品、半成品、成品的质量检测需要，上方工厂的实验室通过浙江省实验室审核，正努力通过国际水平的CNAS标准审核，其对微生物、重金属和常规质量的检测、控制能力，远远超过同行业水平，保证出厂产品的高品质。优质的品质和稳定的质量是我们永恒的坚持和永远的追求！

根据BLG®对卡拉胶、魔芋胶、琼脂及其复配产品多年的生产经验和潜心研究，生产技术中心、质量中心和研发中心及技术服务部，从生产、质量和产品应用，新产品开发等不同环节、不同方面，为客户提供全程、全方位的技术支持。BLG®提供的不仅仅是产品，更有产品应用解决方案！



CARRAGEENAN 卡拉胶



产品系列：

- Kappa型精制品系列
- Kappa型半精制品系列
- Kappa II系列
- Iota型精制品系列
- Iota型半精制品系列

卡拉胶（也称鹿角菜胶或角叉菜胶）是一种从海洋植物红藻中提取的天然多糖亲水胶，色泽一般为白色至淡黄色粉末，无臭、无味。卡拉胶水溶性很好，水温在80℃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发生水解。卡拉胶与魔芋胶、刺槐豆胶、黄原胶等胶体共同使用，可发挥显著的协同增效作用，能明显改变其凝胶特性，大大增强其凝胶弹性和保水性。卡拉胶广泛地应用于食品行业，医学，日用化工行业，生物化学，建筑涂料，织物印花和农业等诸多行业和领域。

BLG®主要致力于卡拉胶在食品、医药、日化等行业中的应用，公司直接选用菲律宾和印度尼西亚优质海藻作为原料，加以先进的工艺和完善的管理，生产出高品质的产品。产品完全达到国标、欧盟及其他国内外标准要求。





KONJAC GUM 魔芋胶

魔芋(KonjacGlucomannan, 学名:蒟蒻),是天南星科魔芋属多年生草本植物,主要成分为葡甘露聚糖,它属于可溶性半纤维,具有低热量、低蛋白质、高膳食纤维等特点,并且富含人体所需的十几种氨基酸和微量元素。

魔芋具有优良的凝胶、增稠、稳定及改良品质的特性,有着其他食用胶无可替代的作用。广泛应用于面制品、方便制品、仿生食品、面点、糕点、鱼和肉罐头、肉肠、布丁、冰淇淋、果冻、饮料、可食用膜以及可溶性纤维的健康食品中,并在医药、化妆品、化工、石油、纺织品等领域得到了多方面的应用。魔芋同时具有降低胆固醇和血糖血脂、减肥、等保健功能。



产品系列：

- 魔芋胶
- ◎BLM系列
- ◎KGJ系列
- ◎HWG系列
- 魔芋精粉



AGAR-AGAR 琼脂

BLG® 琼脂系选用优质天然江蓠菜、石花菜等海藻为原料，采用科学方法精炼提纯的天然高分子多糖物质。琼脂色泽由白到微黄，具有胶质感，无气味或有轻微的特征性气味，琼脂为亲水性胶体，不溶于冷水，易溶于沸水，缓溶于热水。

琼脂在工业上具有独特的重要性，琼脂的浓度即使低至1%仍能形成相当稳定的凝胶（冻胶），是食品工业、化学工业、医学科研所必需之原料。

琼脂在食品工业的应用中具有一种极其有用的独特性质。其特点：具有凝胶性、稳定性，能与一些物质形成络合物等物理化学性质，可用作增稠剂、凝固剂、悬浮剂、乳化剂、保鲜剂和稳定剂。



应用范围：

食品方面：广泛用于制造粒粒橙及各种饮料、果冻、酸奶、软糖、雪糕、肉制品、番茄酱、椰子酱、八宝粥、银耳燕窝、羹类食品、凉拌食品等等。

医药方面：有降血压、减脂肪、止泻等，可用作生物细菌培养基，医疗、对流免疫、医学、电泳、试剂、龟苓膏等产品。

化工方面：可作定型发胶、发乳、胶卷、培养基等。

建筑方面：具有粘性高，保持期长的特点，可用于各种防水、防漏的涂料及高级乳胶漆。

产品系列：

琼脂 BLR6001

琼脂 BLR6002

琼脂 BLR6003



CARRAGEENAN Pet Food Grade Application 宠物食品级卡拉胶



本产品是采用优质海藻提取而成的卡拉胶，用于宠物食品生产。是一种天然的食品添加剂，它能与蛋白质形成均一的凝胶，可保持肉制品中的大量水份，减少肉汁的流失，并且具有良好的弹性和韧性。抑制鲜味成份的溶出和挥发，以及降低肉制品的水活度，延长肉制品的保质期。



CARRAGEENAN Beer Fining Application 卡拉胶（麦汁澄清剂）

BLG[®]麦汁澄清剂采用优质海藻提取而成，是一种天然的绿色产品，它的安全性由联合国粮农组织所认可。麦汁澄清剂的作用在于吸附麦种中的蛋白质，去除可凝固性氮，使啤酒清澈透亮，延长啤酒的货架保质期。

BLG[®]麦汁澄清剂分为颗粒、粉剂两种，具有使用简单、成本低、效果明显等特点，可以有效的提高啤酒的非生物稳定性。

产品特点

- ◎用量少，易分散，好过滤
- ◎增加麦汁出品率
- ◎有效吸附麦汁中蛋白质
- ◎去除可凝固性氮
- ◎提高产品稳定性

