

intense 一种与众不同的红色

汉森甘薯 Hansen sweet potato™ *Ipomoea batatas* 填补了重要的市场空白。红色的植物性天然食品着色物难以在良好的稳定性、纯正的色泽和较低的口感影响之间达到平衡。而汉森甘薯 Hansen sweet potato™ *Ipomoea batatas* 帮助解决了这个问题。我们已经建立了垂直供应链来保证汉森甘薯的稳定供应。

独特的色彩

这种果蔬汁赋予您的食物一种亮丽的红色或粉色，这是大多数天然来源的着色物所达不到的。

无口味影响

它不会影响您的产品的风味。

稳定

汉森甘薯在以下方面均实现了很好的稳定性

- 热稳定性
- 光稳定性
- 氧化稳定性
- PH稳定性

简单的加工

这种果蔬汁用简单和传统的生产工艺生产，并且它属于食品原料范畴，而不会被视为食品添加剂。

植物来源

非转基因，适合于素食。

快捷供应

规模化种植，全年可收获，快速应对大量供应需求。



植物基香肠

当应用于植物肉时，汉森甘薯是市场上唯一可以在高温下呈现和保持粉红色的花青素类产品，得益于其热稳定性，它可以逼真呈现肉的颜色。

植物基肉饼

与其他红色着色果蔬汁相比，汉森甘薯具有更好的对中性pH的耐受性，即使在暴露于阳光下的未煮熟的植物肉饼中（如透明包装里），也能保持其嫩红色色泽。

推荐产品

FruitMax®
Red 104 WSP

甘薯粉

FruitMax®
Red 108 WS

甘薯复合果蔬浓缩汁

您是否还在寻找其他果蔬汁着色产品？



您需要的只是FruitMax®就够了：我们的系列产品用最清洁简单的加工制成，可满足消费者对天然、可识别成分的需求。

请与我们联系；凭借我们全面的产品和应用专业知识，我们可以帮助您实现着色目标。

Interested?

联系我们，获取最适合您的产品的天然着色方案。



请关注官方微信
获取更多产品信息