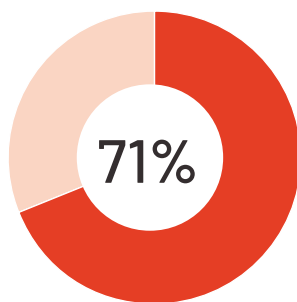


植物肉

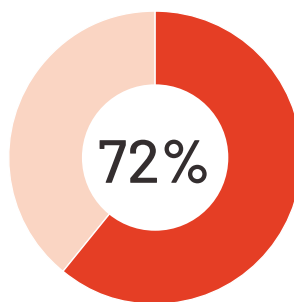
不一样的健康之选

消费者们希望植物肉的成分更天然，同时也希望它看起来诱人并能勾起食欲

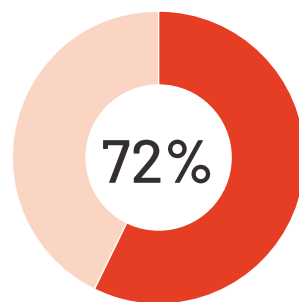
疑虑 对食品安全、健康和环境的疑虑等，是促使消费者选择植物肉产品的主要因素。尽管消费者因各种各样的原因限制肉类摄入量，但却希望植物肉产品能够像真正的肉那样诱人，而植物肉本身往往色泽黯淡，让人食欲下降.....



希望产品能够天然着色



选择植物肉产品时，外观和颜色很重要



选择植物肉产品时会检查人工成分

资料来源：FMCG Gurus，中国植物肉调研，2020年第三季度；中国清洁标签调研，2021年4月

帮助您应对颜色相关的挑战

挑战 在着色领域，植物肉产品和技术存在各种变量需要参考，常见的有：

- 产品模拟的类型，如牛肉、汉堡肉饼、火腿、猪肉、禽肉
- 植物蛋白基色，如大豆、小麦、豌豆
- 生产工艺，如热压、挤压、冷冻
- 最终应用的化学参数，如pH值、酸度、水活度、固形物

我们让植物肉产品更逼真可口



汉森甘薯™、紫胡萝卜、辣椒粉着色的大豆饼

汉森甘薯™、紫胡萝卜、辣椒粉着色的豌豆饼

我们可满足您的各种天然着色需求，以下是我们最常用的着色原料：

