

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。

快速供应

规模化种植，全年可收获，快速应对大量供应需求。



我们的汉森甘薯赋予华夫甜筒充满活力的粉红色调，并为冰淇淋行业提供了新的选择，因为它可以在中性pH和高温下保持这种明亮的色泽。



在热处理过程中保持良好的稳定性：在水果加注，热灌装以及直接添加到最终烘焙食品的过程中保持稳定，始终呈现出充满活力的红色色彩。



在以速溶奶粉为基础制成的甜点中，汉森甘薯粉能够迅速呈现出草莓粉色，而其他植物性天然着色物难以做到。



在白色或浅黄色基底的烘焙食物中，表现出稳定的粉红色（与辣椒红混合时则为亮红色）。我们的高浓度粉末特别适合表现亮丽的色彩。

推荐产品

FruitMax®
Red 104 WSP

甘薯粉

FruitMax®
Red 108 WS

甘薯复合果蔬浓缩汁

FruitMax®
Red 111 WS

甘薯复合果蔬汁

Interested?

联系我们，获取最适合您的产品的天然着色方案。

