

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



汉森甘薯给水果味淋酱（如草莓味或覆盆子味淋酱）带来亮丽的红色。它能在整个制作和存储过程中保持稳定



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里的过程中保持稳定，始终呈现出充满活力的红色色彩



汉森甘薯具有更强的对中性pH的耐受力，能给乳制品带去粉红色，而其他红色果蔬汁或者会变色，或者会带有异味。在餐饮店的奶昔制品中，汉森甘薯同样提供稳定的粉红色

推荐产品

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？



相信我们的FruitMax® 系列果蔬汁着色产品尽可满足！它不光赋予食品饮料多彩亮丽的天然色泽，同时在标签上，它们会被标示为“甘薯粉”，“胡萝卜汁”，“甜菜汁”等消费者耳熟能详的放心原料，而不是食品添加剂，助力您实现清洁标签

请与我们联系；我们将凭借我们全面的产品库和应用专业知识找到最适合您的方案

