

硬糖专用的强效**蓝色素**

正在申请专利且专为硬糖研发的螺旋藻汁 FruitMax® Blue 1506 WS 具备多种功效。



耐热，能够防止颜色退化和起斑



适用于含糖和无糖的硬糖和含片



亮蓝/FD&C蓝色1号的天然替代色素

适用于高温熬制的硬糖

根据所使用的糖种类和所使用的的酸量，可以在高温熬制的硬糖中呈现多种不同蓝色直至蓝绿色色调。

提高耐热性

即使在高温下也能均匀着色。生产温度达到 110°C/230°F 时，普通螺旋藻配方通常会开始降解，往往在 130°C/266°F 左右添加色素。



在 130°C / 266°F 时添加
FruitMax® Blue 1506 WS



在 130°C / 266°F 时添加
普通螺旋藻液



含糖



非常适合混合

这种液体配方容易混合，迎合薄荷、草本以及绿色水果和黑色浆果等口味。

FruitMax® Blue 1506 WS	
GIN	718907 
形态	水溶性液体
保存期	274天 4 - 8°C / 39 - 46°F
标签：	欧盟：“螺旋藻汁” 美国：“螺旋藻提取物（色素）”或“螺旋藻提取物着色”或“添加色素” 国际食品法典委员会：“螺旋藻提取物” 中国：“螺旋藻汁”
膳食状况	犹太和清真认证、素食、不含棕榈油

想要将螺旋藻溶液用于其他糖果？

我们拥有一系列具备独特属性的螺旋藻产品，适合各种特定用途。



想要寻找用于硬糖的其他天然色素？

我们拥有一系列完整色素，可以迎合您的产品口味。



感兴趣？

联系我们探讨您的项目。我们拥有完整的产品系列，具备专业的混合物和生产工艺知识，能够帮助您实现自身色素目标。

