

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橙色，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。右侧图标表示产品属于FruitMax® 果蔬汁着色系列。

新型的高浓度

粉末着色产品使用方便、经济。

快捷供应

规模化种植，全年可收获，快速应对大量供应需求。



汉森甘薯和其他黄色果蔬汁混合时能提供明亮的橙色，可以代替水冰中的辣椒红和胭脂虫红酸。



中性pH下稳定性好，可为乳制品和非乳制品冰淇淋提供草莓粉色。对温度变化不敏感，无论何时将其添加到冰淇淋生产过程以及冷藏中，都可以保持其色泽。



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。

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。

