



湖北紫鑫生物科技有限公司

Hubei Zixin Biotechnology Co., Ltd

从事天然色素、富色食品、植物提取物的研发、生产、销售及应用服务

为 健 康 生 活 添 色 彩

CULTURE HEALTHY COLOR

▶ 调制乳

- ◆本次实验所用调制乳，基础配方为：鲜牛乳、水、食用油脂制品、白砂糖、乳化剂、酸度调节剂、增稠剂、食用盐、食用香精。制作过程为将上述调制乳直接与富色食品混合灭菌观察。
- ◆调制乳体系：PH=6.5-7.5，富色食品添加量在0.03%-0.8%。
- ◆实验灭菌条件：100°C、150s
- ◆稳定箱加速条件：6250Lux、25°C、5天
(以1000Lux、25°C、8h室内条件换算，相当于经过了约3个月货架期保存)

产品应用

product application

乳制品中的应用

调制乳



稳定性测试：货架期3个月栀子系列均出现少量褪色，建议此添加量下保质期1-2个月。

初始



热稳定



第5天



栀子（浓缩汁）粉
(GAY-030/P)
0.05%

栀子（浓缩汁）粉
(GAB-020/P)
0.03%

栀子（浓缩汁）粉
(GAG-004/P)
0.05%

产品应用

product application

乳制品中的应用

调制乳



稳定性测试：货架期3个月甜菜系列均出现少量褪色，建议此添加量下保质期1-2个月，其余3-8个月。

初始



热稳定



第5天



甜菜（浓缩汁）粉
(BER-0026/P2)
0.2%



甜菜红
(BER-008/C3)
0.05%



黑米粉
(BLR-001/P)
0.5%

产品应用

product application

调制乳



乳制品中的应用

稳定性测试：货架期3个月栀子系列均出现少量褪色，建议此添加量下保质期1-2个月，其余3-8个月。

初始



热稳定



第5天



胡萝卜汁饮料
(CAR-001/J)
0.8%

麦芽浓缩汁
(MAJ--001/Z)
0.5%

栀子（浓缩汁）粉
(GAG-001/P)
0.05%

发酵乳

- ◆本次实验所用发酵乳，基础配方为：生牛乳、木糖醇、聚葡萄糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、明胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、三氯蔗糖、唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种。制作过程为将上述发酵乳直接与富色食品混合灭菌观察。
- ◆发酵乳体系：PH=3.5-4.5，富色食品添加量在0.03%-0.5%。
- ◆实验灭菌条件：100°C、150s
- ◆储存条件与保质期：发酵乳终端产品的包装形式一般为避光、0-4°C冷藏、15-25天保质期，这种条件一般都很稳定。

产品应用

product application

乳制品中的应用



发酵乳

初始



热稳定



栀子（浓缩汁）粉
(GAY-030/P)
0.05%

栀子（浓缩汁）粉
(GAB-020/P)
0.03%

栀子（浓缩汁）粉
(GAG-001/P)
0.05%

栀子（浓缩汁）粉
(GAG-004/P)
0.05%

产品应用

product application

乳制品中的应用



发酵乳

初始



热稳定



紫甘薯浓缩汁
(PSP-004/J)
0.25%

紫胡萝卜浓缩汁
(PLC-004/J)
0.25%

萝卜(浓缩汁)粉
(REC--008/P)
0.2%

黑米粉
(BLR-005/P)
0.1%

产品应用

product application

乳制品中的应用

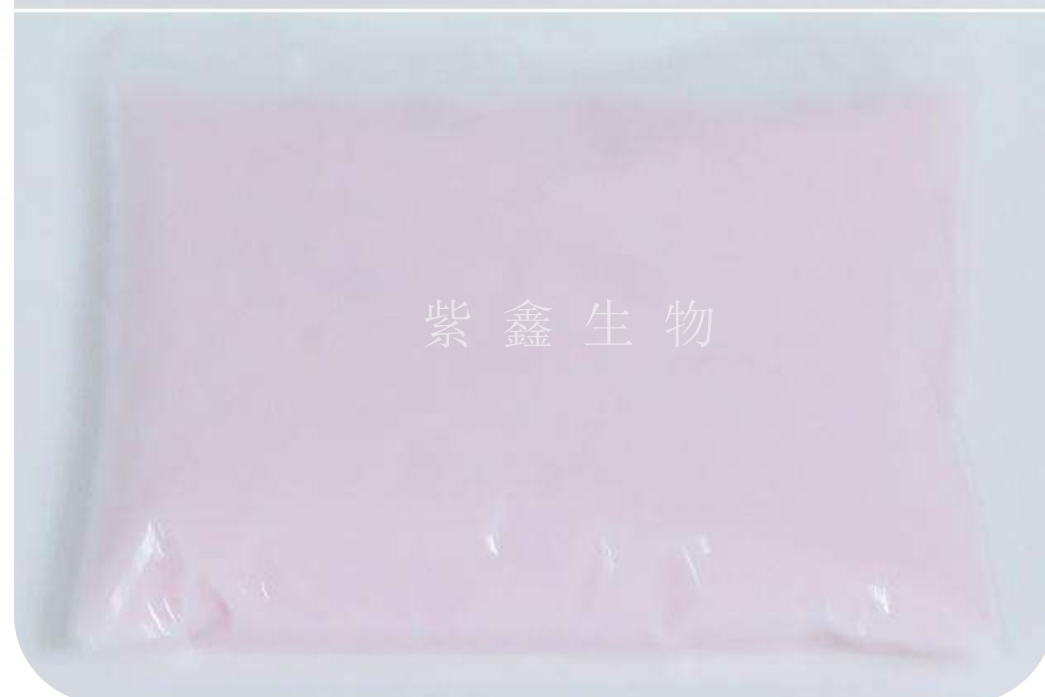


发酵乳

初始



热稳定



红甜菜浓缩汁
(BER-005/J)
0.1%

甜菜红
(BER-008/C3)
0.1%

黑米粉
(BLR-001/P)
0.5%

麦芽浓缩汁
(MAJ--001/Z)
0.5%

➤ 奶油

- ◆本次实验所用奶油，基础配方为：饮用水、精炼氢化植物油、食用葡萄糖、麦芽糖浆、白砂糖、乳粉、黄油、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钠、食用盐、食用香精。制作过程为将上述奶油直接与富色食品混合打发，适用于门店现做。
- ◆奶油体系：PH=6.0-7.0，富色食品添加量在0.2%-5%。
- ◆储存条件与保质期：奶油一般为短保质期产品，结合行业常规流通场景及实际储存需求，其包装一般采用避光密封设计，且终端储存条件为2-6℃冷藏环境。基于这些特性，产品在全流通周期内无需额外进行光、热稳定性测试，实际应用中可稳定保持色泽与状态。

产品应用

product application

乳制品中的应用

奶油



栀子（浓缩汁）粉
(GAY-030/P)
0.3%



栀子（浓缩汁）粉
(GAB-020/P)
0.2%



栀子（浓缩汁）粉
(GAG-001/P)
0.3%



栀子（浓缩汁）粉
(GAG-004/P)
0.3%

产品应用

product application

乳制品中的应用

奶油



黑米粉
(BLR-001/P)
3%



复合果蔬粉
(FHF-004/P)
4%



紫胡萝卜（浓缩汁）粉
(PLC-004/P)
2%



紫甘薯（浓缩汁）粉
(PSP-005/P)
5%

产品应用

product application

乳制品中的应用

奶油



萝卜（浓缩汁）粉
(REC-008/P)
1.5%



甜菜（浓缩汁）粉
(BER-0026/P)
2%



麦芽浓缩汁
(MAJ--001/Z)
5%



复合果蔬粉
(FHF-005/P)
1.5%

为健康生活添色彩



湖北省黄石市黄金山工业新区崇仁工业园



86+ 0714-3286909



<http://www.zixinbio.com>