



# 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

## 软糖

- ◆ 软糖基础配方为：水、吉利丁片、柠檬浓缩汁、玉米糖浆、白砂糖。
- ◆ 软糖体系：PH=3.0-4.0。富色食品添加量在0.05%-0.5%。
- ◆ 稳定箱测试条件：避光、25°C、40天。软糖保质期一般在6-12个月。
- ◆ 实验阶段的软糖配方与终端量产的成品配方存在一定差异，这种差异会直接影响天然色素在产品中的应用稳定性——例如配方中抗氧化剂（如维生素C）的添加量、pH值等，均可能导致天然色素的耐光性、耐热性及色泽保持能力出现明显差距，同时部分糖果观察期变形也与整个硬糖体系有关。

## 软糖中的应用

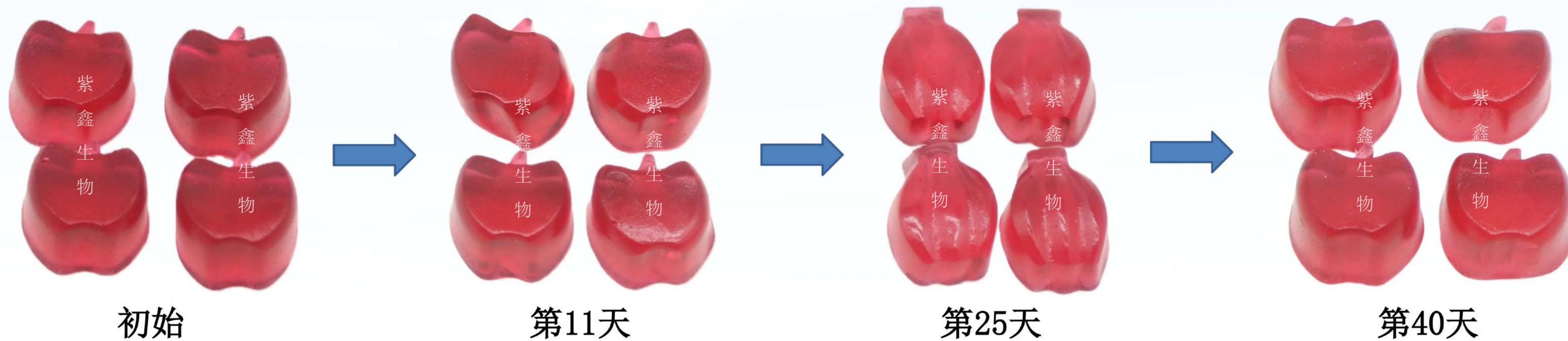
葡萄皮红 (GRS-012/C-01) — 0.1%



稳定性测试：葡萄皮红在第40天，颜色及深度趋于稳定，建议此添加量下的货架期4个月以上。

## 软糖中的应用

甜菜红 (BER-008/C3-1) — 0.2%



稳定性测试：甜菜红在第40天，还能保持明显的红色，建议此添加量下的货架期4个月以上。

## 软糖中的应用

甜菜红 (BER-008/C3) — 0.2%



初始



第11天



第25天



第40天

**稳定性测试：**甜菜红在第40天，还能保持明显的紫红色，建议此添加量下的货架期4个月以上。

## 软糖中的应用

栀子（浓缩汁）粉（GAB-020/P）— 0.05%



初始



第11天



第25天

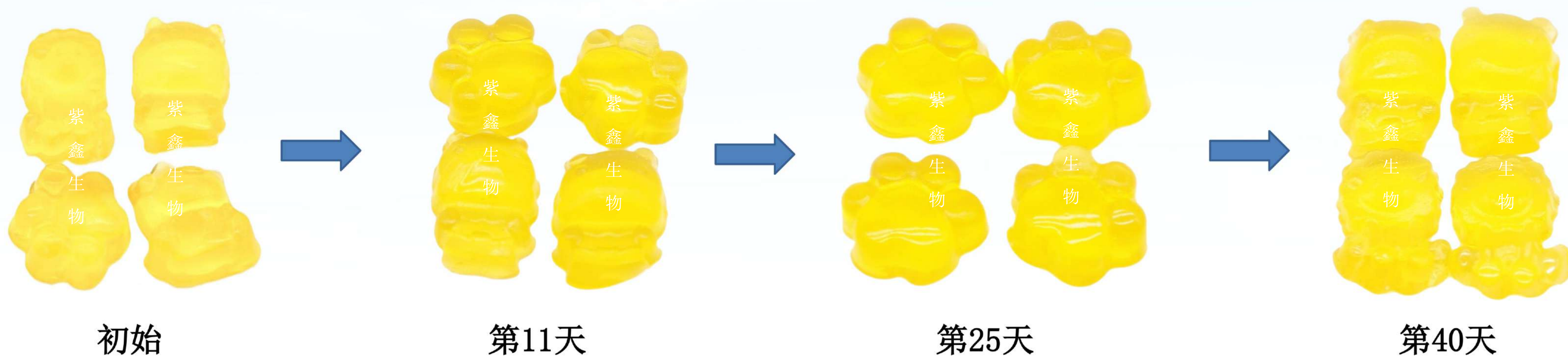


第40天

稳定性测试：栀子（浓缩汁）粉在第40天，还能保持一定的蓝色，建议此添加量下的货架期3个月以上。

## 软糖中的应用

胡萝卜汁饮料（CAR-001/J）— 0.2%



**稳定性测试：**胡萝卜汁饮料在第40天，还保持明显的黄色和深度，建议此添加量下的货架期6个月以上。

## 软糖中的应用

复合果蔬粉 (FHF-004/P) — 0.3%



初始



第11天



第25天



第40天

**稳定性测试：**复合果蔬粉在第40天，还能保持明显的黑色，建议此添加量下的货架期4个月以上。

## 软糖中的应用

黑米粉 (BLR-001/P) — 0.25%



初始



第20天

**稳定性测试：**黑米粉在第20天，还能保持明显的棕红色，建议此添加量下的货架期6个月以上。

## 软糖中的应用

麦芽浓缩汁 (MAJ--001/Z) — 0.3%



初始



第20天

**稳定性测试：**麦芽浓缩汁在第20天，还能保持明显的棕色，建议此添加量下的货架期6个月以上。

## ➤ 软糖合成色素替代方案

- ◆ 软糖基础配方为：水、吉利丁片、柠檬浓缩汁、玉米糖浆、白砂糖。
- ◆ 软糖体系：PH=3.0-4.0。富色食品添加量在0.05%-0.5%。
- ◆ 稳定箱测试条件：避光、25°C、20天。软糖保质期一般在6-12个月。
- ◆ 实验阶段的软糖配方与终端量产的成品配方存在一定差异，这种差异会直接影响天然色素在产品中的应用稳定性——例如配方中抗氧化剂（如维生素C）的添加量、pH值等，均可能导致天然色素的耐光性、耐热性及色泽保持能力出现明显差距，同时部分糖果观察期变形也与整个硬糖体系有关。

# 软糖中的合成色素替代方案 — 亮蓝

稳定性测试：替代方案未出现明显褪色，  
常规避光货架期3-6个月可基本维持稳定。

初始



第20天



亮蓝  
0.004%



栀子（浓缩汁）粉  
(GAB-020/P)  
0.03%



藻蓝  
0.045%

# 软糖中的合成色素替代方案 — 靛蓝

稳定性测试：替代方案未出现明显褪色，  
常规避光货架期3-6个月可基本维持稳定。

初始



靛蓝  
0.01%

第20天



复配着色剂①  
0.04%

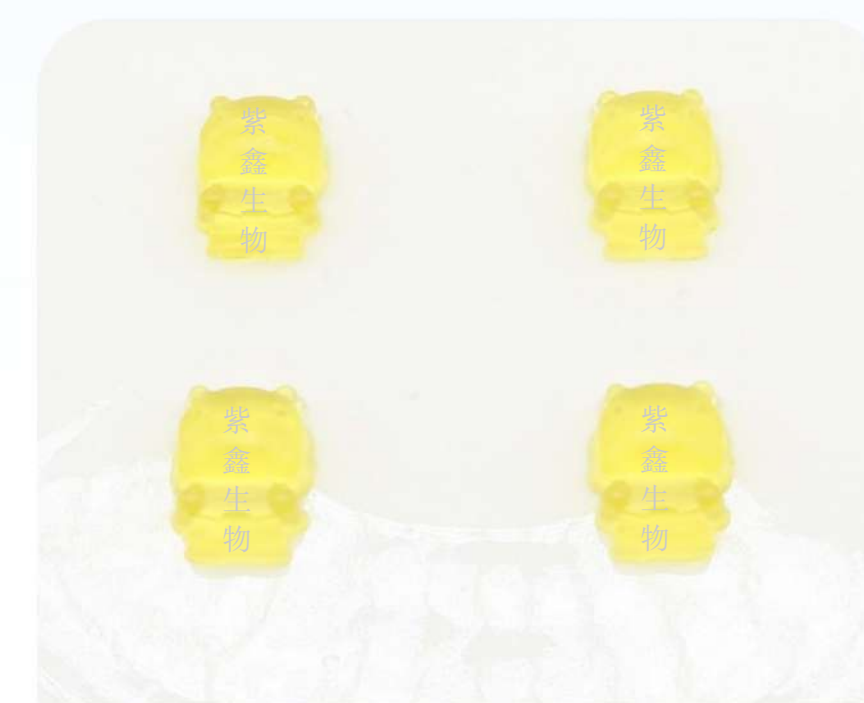
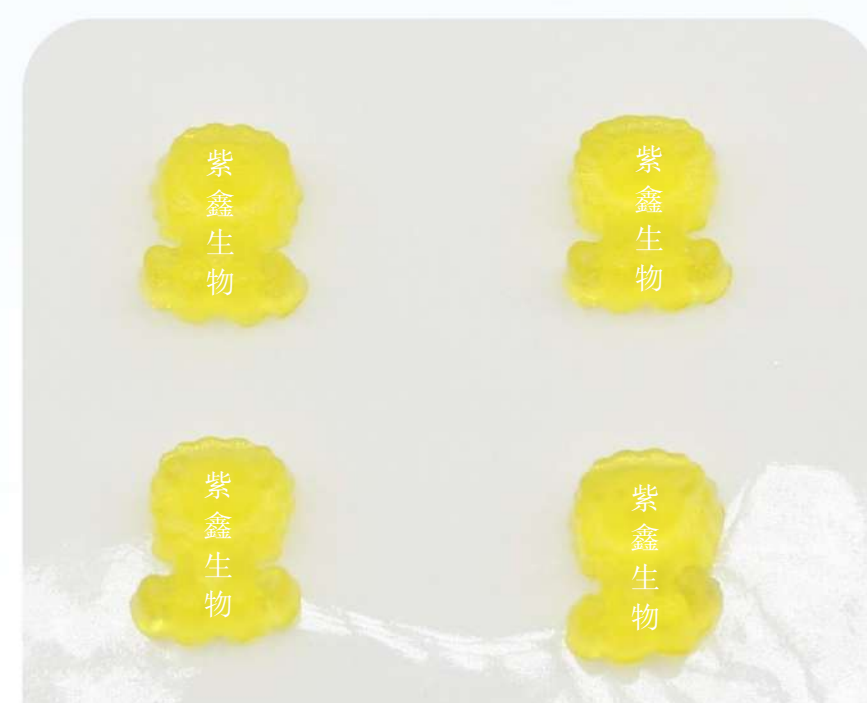


复配着色剂②  
0.04%

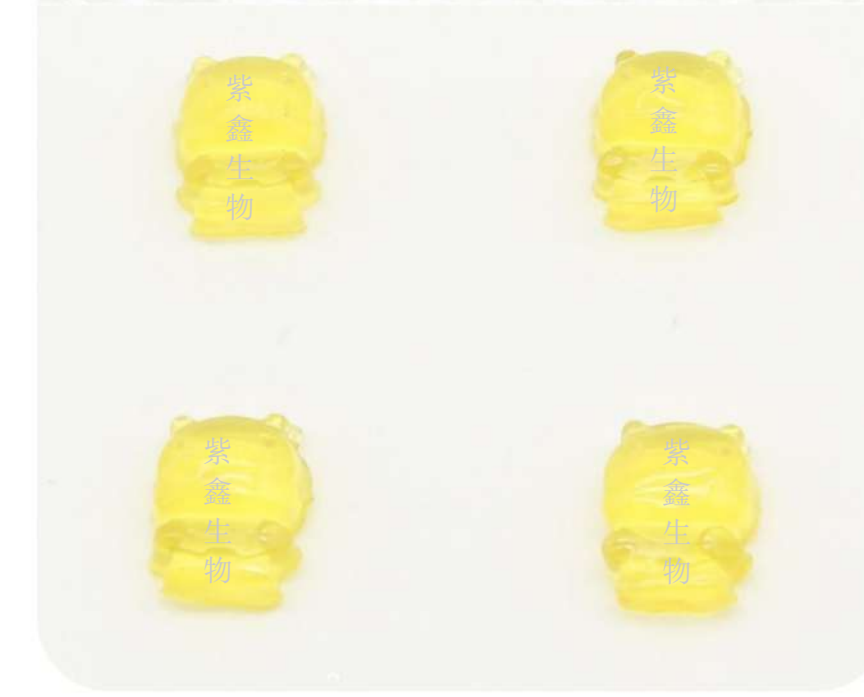
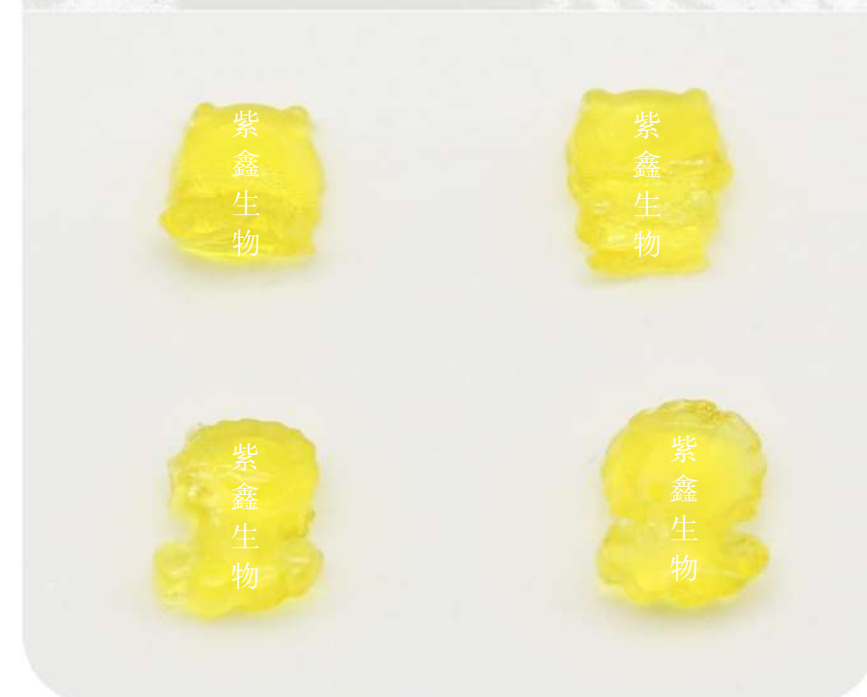
# 软糖中的合成色素替代方案 — 柠檬黄

稳定性测试：替代方案未出现明显褪色，  
常规避光货架期3-6个月可基本维持稳定。

初始



第20天



柠檬黄  
0.004%

$\beta$ -胡萝卜素  
(COF-006/C-01)  
0.05%

胡萝卜汁饮料  
(CAR-001/J)  
0.25%

红花黄  
0.03%

# 软糖中的合成色素替代方案 — 日落黄

稳定性测试：替代方案未出现明显褪色，  
常规避光货架期3-6个月可基本维持稳定。

初始



日落黄  
0.006%

第20天



辣椒红  
0.04%



$\beta$ -胡萝卜素  
0.035%

# 软糖中的合成色素替代方案 — 果绿 (柠檬黄+亮蓝)

稳定性测试：替代方案未出现明显褪色，  
常规避光货架期3-6个月可基本维持稳定。

初始

第20天



果绿  
0.006%



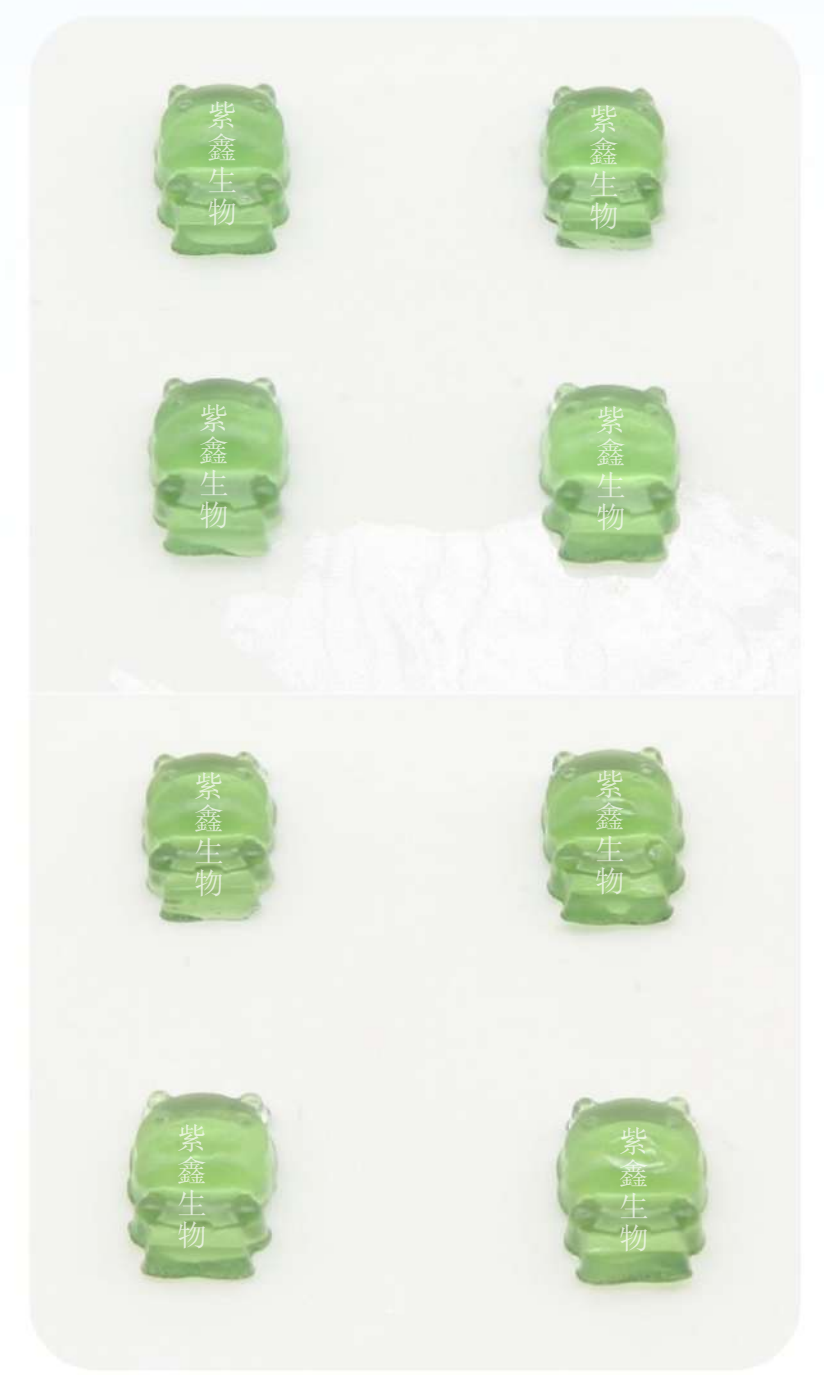
复配着色剂③  
0.07%



复配着色剂④  
0.0575%



复配着色剂⑤  
0.035%



叶绿素铜钠盐  
0.05%

# 软糖中的合成色素替代方案 — 诱惑红、胭脂红

稳定性测试：替代方案未出现明显褪色，  
常规避光货架期3-6个月可基本维持稳定。

初始



第20天



诱惑红  
0.008%

胭脂红  
0.006%

萝卜（浓缩汁）粉  
(REC-008/P)  
0.4%

红曲红  
(MOR-100/C)  
0.018%

紫胡萝卜(浓缩汁)粉  
(PLC-004/P)  
0.4%

# 软糖中的合成色素替代方案 — 苋菜红、酸性红

稳定性测试：替代方案未出现明显褪色，  
常规避光货架期3-6个月可基本维持稳定。

初始

第20天



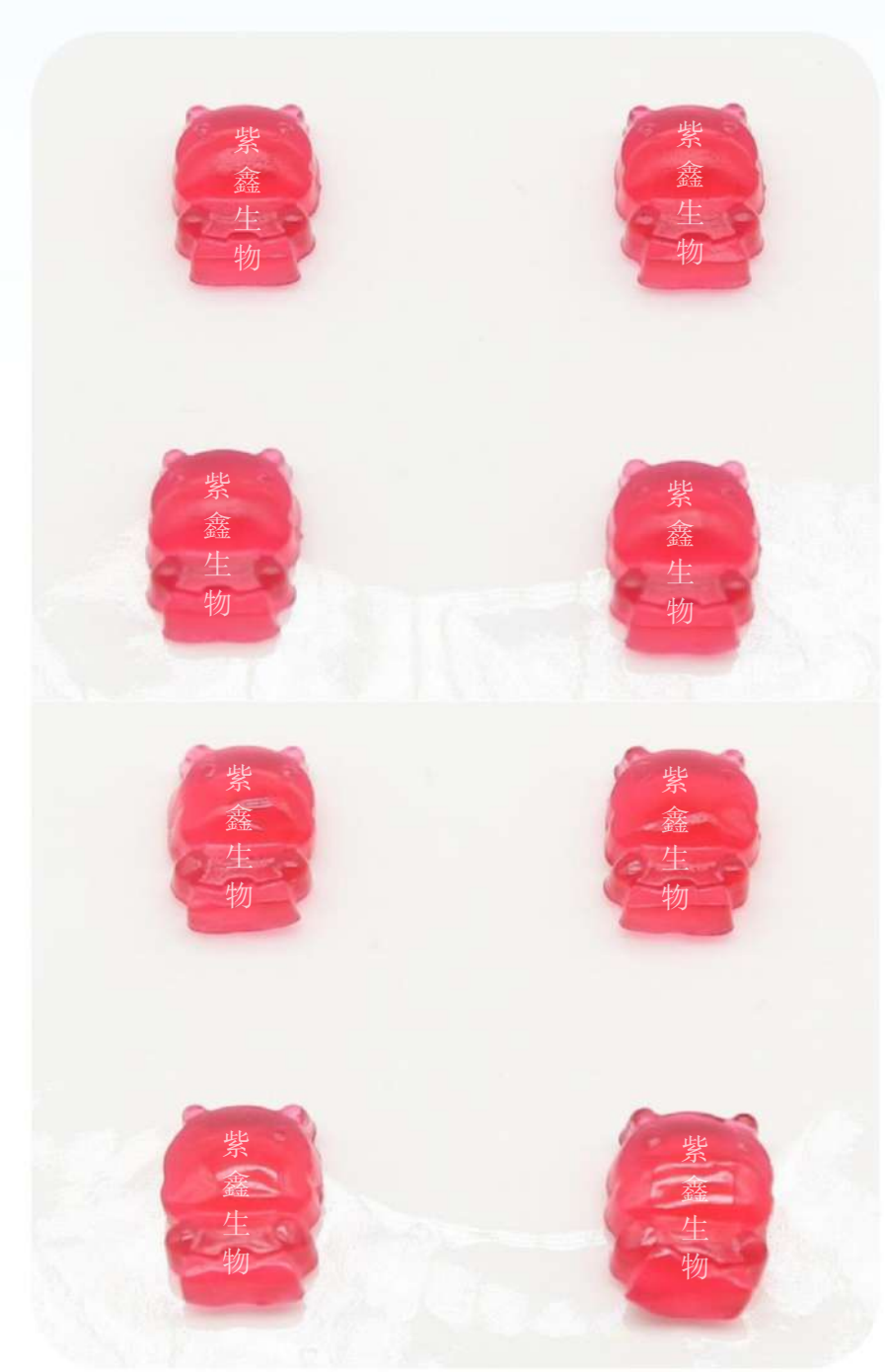
苋菜红  
0.006%



酸性红  
0.006%



紫甘薯浓缩汁  
(PSP-004/J)  
0.4%



胭脂虫红  
52% (紫)  
0.015%

# 软糖中的合成色素替代方案 — 赤藓红

稳定性测试：替代方案未出现明显褪色，  
常规避光货架期3-6个月可基本维持稳定。

初始



第20天



赤藓红  
0.01%



萝卜（浓缩汁）粉  
(REC--008/P)  
0.035%



紫甘薯浓缩汁  
(PSP-004/J)  
0.4%



胭脂虫红  
50%（红）  
0.015%

## 硬糖中的应用

稳定性测试：以下产品货架期3-4个月未出现明显褪色，常规货架期12个月稳定。

初始



第30天



栀子（浓缩汁）粉  
(GAY-030/P)  
0.1%

栀子（浓缩汁）粉  
(GAB-020/P)  
0.01%

栀子（浓缩汁）粉  
(GAG-001/P)  
0.1%

## 硬糖中的应用

稳定性测试：以下产品货架期3-4个月未出现明显褪色，常规货架期12个月稳定。

初始



第30天



复合果蔬粉  
(FHF-004/P)  
0.2%

黑米粉  
(BLR-001/P)  
0.2%

胡萝卜汁饮料  
(CAR-001/J)  
0.2%

麦芽浓缩汁  
(MAJ-001/Z)  
0.3%

## 硬糖中的应用

稳定性测试：以下产品货架期3-4个月未  
出现明显褪色，常规货架期12个月稳定。

初始



第30天



紫甘薯（浓缩汁）粉  
(PSP-005/P)  
0.1%

紫胡萝卜（浓缩汁）粉  
(PLC-004/P)  
0.1%

萝卜（浓缩汁）粉  
(REC-008/P)  
0.2%

甜菜（浓缩汁）粉  
(BER-0026/P)  
0.5%

## 硬糖合成色素替代方案

- ◆ 硬糖基础配方为：白砂糖、玉米糖浆、水。
- ◆ 硬糖体系：PH=3.0-7.0，部分橙色、红色系PH较低。
- ◆ 稳定性测试条件：10000Lux、25°C、6天（以1000LUX、8H、25°C室内条件换算，相当于货架期6个月）。硬糖为常温流通固态糖果，终端多陈列于商超、便利店货架，易受室内光照影响，常规货架期12个月。
- ◆ 实验阶段的硬糖配方与终端量产的成品配方存在一定差异，这种差异会直接影响天然色素在产品中的应用稳定性——例如配方中抗氧化剂（如维生素C）的添加量、pH值的细微调整等，均可能导致天然色素的耐光性、耐热性及色泽保持能力出现明显差距，同时部分糖果观察期变形也与整个硬糖体系有关。

# 硬糖中的合成色素替代方案 — 亮蓝

稳定性测试：替代方案货架期6个月未出现明显褪色，常规货架期12个月稳定。

初始



第6天



亮蓝  
0.005%

栀子蓝①  
0.00625%

栀子蓝②  
0.00625%

栀子(浓缩汁)粉  
(GAB-020/P)  
0.025%

# 硬糖中的合成色素替代方案 — 靛蓝

稳定性测试：替代方案货架期6个月未出现明显褪色，常规货架期12个月稳定。

初始



第6天



靛蓝  
0.003%

栀子（浓缩汁）粉  
(GAB-020/P)  
0.0375%

栀子蓝①  
0.009375%

栀子蓝②  
0.009375%

## 硬糖中的合成色素替代方案 — 柠檬黄

稳定性测试：替代方案货架期6个月未出现明显褪色，常规货架期12个月稳定。

初始



第6天



柠檬黄  
0.004%

栀子（浓缩汁）粉  
(GAY-030/P)  
0.02%

$\beta$ -胡萝卜素  
(COF-006/C-01)  
0.035%

胡萝卜汁饮料  
(CAR-001/J)  
0.14%

红花黄  
(SAY-060/C)  
0.03%

# 硬糖中的合成色素替代方案 — 日落黄

稳定性测试：替代方案货架期6个月未出现明显褪色，常规货架期12个月稳定。

初始



第6天



日落黄  
0.006%

β-胡萝卜素  
(COF-006/C-20)  
0.01%

复合果蔬汁 (FRU-001/Z)  
胡萝卜汁饮料 (CAR-001/J)  
0.275%

紫甘薯浓缩汁 (PSP-004/J)  
胡萝卜汁饮料 (CAR-001/J)  
0.25%

# 硬糖中的合成色素替代方案

## — 果绿 (柠檬黄+亮蓝)

稳定性测试：替代方案货架期6个月未出现明显褪色，常规货架期12个月较稳定。

初始



第6天



果绿  
0.01%

复配着色剂⑥  
0.06%

复配着色剂⑦  
0.035%

叶绿素铜钠盐  
0.05%

## 硬糖中的合成色素替代方案

## — 苋菜红、酸性红

稳定性测试：替代方案货架期6个月未出现明显褪色，常规货架期12个月稳定。

初始



第6天



苋菜红  
0.006%

酸性红  
0.006%

红甜菜浓缩汁  
(BER-005/J)  
0.3%

复合果蔬汁  
(FRU-001/Z)  
0.25%

甜菜红  
(BER-050/C1)  
0.025%

胭脂虫红  
52% (紫)  
0.015%

# 硬糖中的合成色素替代方案 — 诱惑红、胭脂红

稳定性测试：替代方案货架期6个月未出现明显褪色，常规货架期12个月稳定。

初始



第6天



诱惑红  
0.008%

胭脂红  
0.006%

复合果蔬汁  
(FRU-001/Z)  
0.2%

红曲红  
0.018%

## 硬糖中的合成色素替代方案 — 赤藓红

稳定性测试：替代方案货架期6个月未出现明显褪色，常规货架期12个月稳定。

初始



第6天



赤藓红  
0.008%

复合果蔬汁 (FRU-001/Z)  
紫甘薯浓缩汁 (PSP-004/J)  
0.15%

复合果蔬汁  
(FRU-001/Z)  
0.15%

# 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>