



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

▶ 果味饮料

- ◆ 市场带颜色饮料主要以果汁风味为主，本次实验所用的饮料，基础配方为：水、果葡糖浆、柠檬浓缩汁、食品添加剂（如柠檬酸、维生素C、安赛蜜等）、食用香精、蜂蜜。
- ◆ 饮料体系：PH=3.0、糖度Brix=4.8%
- ◆ 实验灭菌条件：100°C、15s
- ◆ 稳定箱加速条件：12000LUX、25°C、8天
(以1000LUX、8h、25°C室内条件换算，相当于经过了货架期9-10个月保存)
- ◆ 不同的饮料配方，其稳定性会不同，如一些抗氧化剂（维生素C等）、PH值等会影响稳定性。

果味饮料中的应用

紫胡萝卜浓缩汁 (PLC-004/J) — 0.25%



初始



第2天



第4天



第6天

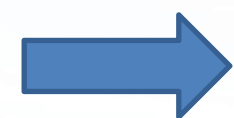


第8天

稳定性测试：紫胡萝卜浓缩汁在第4天，还能保持一定的红色及颜色深度，建议此添加量下的货架期为5个月以上。

果味饮料中的应用

紫甘薯浓缩汁 (PSP-004/J) — 0.25%



初始

第2天

第4天

第6天

第8天

稳定性测试：紫甘薯浓缩汁在第6天，还能保持一定的紫红色及颜色深度，建议此添加量下的货架期为7个月以上。

果味饮料中的应用

萝卜（浓缩汁）粉（REC--008/P）— 0.125%



初始



第2天



第4天



第6天



第8天

稳定性测试：萝卜（浓缩汁）粉在第4天，还能保持一定的亮红色及颜色深度，建议此添加量下的货架期为5个月以上。

果味饮料中的应用

葡萄皮红 (GRS-012/C-01) — 0.08%



初始

第2天

第4天

第6天

第8天

稳定性测试：葡萄皮红在第8天后，还能保持一定的暗红色及颜色深度，建议此添加量下的货架期为9个月以上。

果味饮料中的应用

桑葚浓缩汁— 1%



初始

第2天

第4天

第6天

第8天

稳定性测试：桑葚浓缩汁在第4天后，还能保持一定的深红色及颜色深度，建议此添加量下的货架期为5个月以上。

果味饮料中的应用

梔子（浓缩汁）粉（GAB-020/P）— 0.025%



初始



第2天



第4天



第6天



第8天

稳定性测试：梔子（浓缩汁）粉在第4天，还能保持一定的蓝色及颜色深度，建议此添加量下的货架期为5个月以上。

果味饮料中的应用

麦芽浓缩汁 (MAJ--001/Z) — 0.15%



初始



第2天



第4天



第6天



第8天

稳定性测试：麦芽浓缩汁在第6天，还能保持一定的黄棕色及颜色深度，建议此添加量下的货架期为7个月以上。

果味饮料中的应用

黑米粉 (BLR-001/P) — 0.3%



初始

第2天

第4天

第6天

第8天

稳定性测试：黑米粉在第8天后，还能保持一定的棕红色及颜色深度，建议此添加量下的货架期为9个月以上。

果味饮料中的应用

红花黄 (SAY-060/C) — 0.015%



初始

第2天

第4天

第6天

第8天

稳定性测试：红花黄在第6天时，还能保持一定的亮黄色及颜色深度，建议此添加量下的货架期为6个月以上。

果味饮料中的应用

胡萝卜汁饮料 (CAR-001/J) — 0.125%



初始



第2天



第4天



第6天



第8天

稳定性测试：胡萝卜汁饮料在第8天后，还能保持一定的黄色及颜色深度，建议此添加量下的货架期为9个月以上。

固体饮料

- ◆以麦芽糊精为底料，加入一定量的天然色素或富色食品，添加或不添加其他辅料及添加剂，经调配灭菌喷雾干燥制成的粉状产品。
- ◆颜色种类包括：**蓝莓**、**巴西莓**、**蔓越莓**、**草莓**、**紫胡萝卜**、**火龙果**、**红西柚**、**香橙**、**水蜜桃**、**柠檬**、**南瓜**、**甜菜根**、**菠菜**、**胡萝卜**、**紫薯**、**黑枸杞**、**可可**、**抹茶**、**芒果**、**碟豆**等。
- ◆固体饮料一般避光保存，稳定性良好。
- ◆实际应用端，如客户产品中需添加其他食品配料或添加剂，会根据客户具体要求进行配方调整。

饮料类应用

固体饮料

状态	色系	PH	稳定性	添加量	冲泡浓度
粉末	全色系	2.0-7.0	稳定	4%-20%	1%-2.5%



蓝莓

紫甘薯浓缩汁
 栀子（浓缩汁）粉



巴西莓

紫胡萝卜浓缩汁
 紫甘薯浓缩汁
 栀子（浓缩汁）粉



蔓越莓

紫甘薯浓缩汁



草莓

萝卜浓缩汁
 紫胡萝卜浓缩汁

饮料类应用

固体饮料

状态	色系	PH	稳定性	添加量	冲泡浓度
粉末、液体	全色系	2.0-7.0	稳定	1%-20%	0.5%-5%



火龙果

红甜菜浓缩汁



芒果

梔子（浓缩汁）粉



紫胡萝卜

紫胡萝卜浓缩汁



胡萝卜

甜菜（浓缩汁）粉
梔子（浓缩汁）粉

饮料类应用

固体饮料

状态	色系	PH	稳定性	添加量	冲泡浓度
粉末	全色系	2.0-7.0	稳定	1.5%-20%	0.8%-8%



红西柚

萝卜（浓缩汁）粉
 栀子（浓缩汁）粉



香橙

栀子（浓缩汁）粉
 甜菜（浓缩汁）粉



水蜜桃

甜菜（浓缩汁）粉
 栀子（浓缩汁）粉



柠檬

栀子（浓缩汁）粉

饮料类应用

固体饮料

状态	色系	PH	稳定性	添加量	冲泡浓度
粉末	全色系	2.0-7.0	稳定	2.5%-25%	0.05%-4%



甜菜根

甜菜（浓缩汁）粉



南瓜

栀子（浓缩汁）粉



菠菜

栀子（浓缩汁）粉



紫薯

紫甘薯（浓缩汁）粉

饮料类应用

固体饮料

状态	色系	PH	稳定性	添加量	冲泡浓度
粉末	全色系	2.0-7.0	稳定	2.5%-25%	0.05%-4%



黑枸杞

紫甘薯（浓缩汁）粉
 栀子（浓缩汁）粉



可可

黑米粉



抹茶

栀子（浓缩汁）粉



碟豆

栀子（浓缩汁）粉

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>