JIANKE
健科

健科食品配料
Jianke Food Ingredients

Company Profile
健科简介

广州健科是一家专业的进口食品配料代理商，代理多家全球知名品牌的食品原料，健科所代理的瑞士芬美意、英国泰莱、美国森馨、爱尔兰Kerry、意大利施华、德国布登汉姆、瑞典Lyckeby都是全球领先的供应商。健科的使命是把全球最高品质、安全健康的食品配料推广销售到国内的大中型食品生产企业，提供最优质的产品、技术和服务，协助厂家开发更具特色，更有竞争力，引领市场潮流的新产品，打造知名品牌，树立行业地位。

我们热切期待与食品行业的客户朋友精诚合作，共同发展。

Guangzhou Jianke Biotechnology Co., Ltd. which is a professional agent of imported food ingredients has represented many world-renowned brands including Firmenich, Tate&Lyle, Sensient, Kerry, Silvateam, Budenheim and Lyckeby etc. Jianke's mission is to promote safe and healthy food ingredients with the highest quality in the world to domestic large and medium-sized food enterprises, while providing the best technologies and services. We help the enterprises develop more distinctive and more competitive products in line with the market trends, as well as create well-known brands and establish industry status.

We look forward to cooperating with you and developing together.



健科品质 全球领先
Jianke products, ahead the world

Company Profile
健科简介

Coorporate Culture
健科文化



Honor
健科荣誉



ISO9001证书



荣获“2019-2020年度广东省守合同重信用企业“称号



About Jianke
关于健科

健科办公环境
Office Environment









健科仓库环境
Warehouse Environment









健科品质 全球领先
Jianke products, ahead the world

About Jianke
关于健科

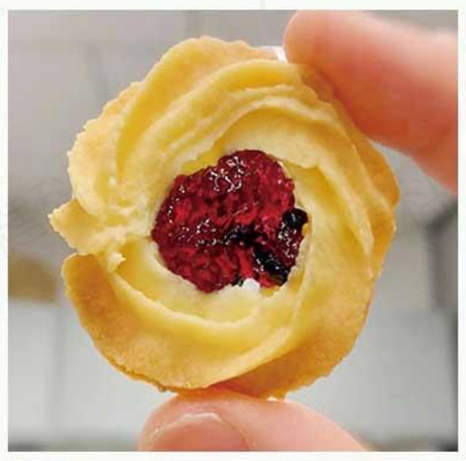
健科样品展示
Sample Display



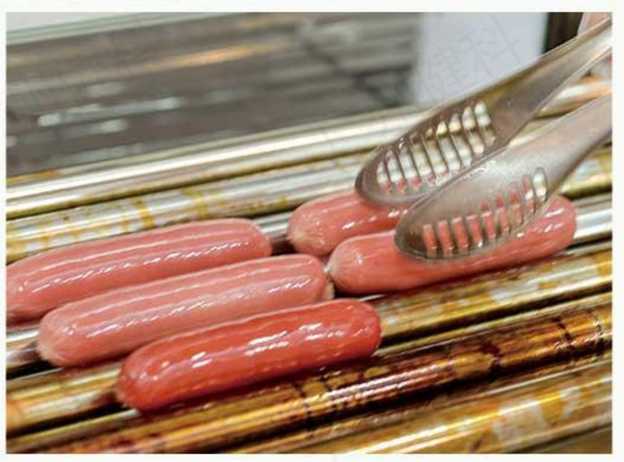












健科团队
Jianke Team







健科品质 全球领先
Jianke products, ahead the world

Housewarming Celebration in 2016
广州健科2016年乔迁庆典



















Directory
目录

供应商介绍 Supplier introduction	01/02
中国国际食品添加剂和配料展览会 Food Ingredients China	03
中国（广州）国际烘焙展览会 China Bakery Exhibition	04
中国国际食品添加剂和配料展览会 Food Ingredients China	05/06
健科联合各供应商举办研讨会 JJianke Organized Seminars With Suppliers	07/09
香精 Flavors	10/11
色素 Colors	12/13
变性淀粉 Modified Starch	14/15
特殊变性淀粉 Special Modified Starch	16/17
胶体 Colloid	18/19
纤维 Fiber	20/21
纤维素醚 Cellulose	22
乳制品 Dairy Products	23
磷酸盐 Phosphate	24
甜味解决方案 Sugar Reduction	25
营养保健解决方案 Nutrition and Health Care Solutions	26/27
糖果解决方案/饮料解决方案 Candy Solutions/Beverage Solutions	28
烘焙酱料解决方案 Baking Sauce Solutions	29
烘焙糕点解决方案 Bakery Solutions	30
中央厨房解决方案 Central Kitchen Solutions	31

The Leading Global Supplier
全球领先的供应商

Firmenich
for good, naturally



瑞士芬美意（Firmenich）成立于1895年，是一家拥有120多年历史的国际香精香料公司，业务遍布全球五十多个国家，也是全球领先的香原料供应商。芬美意是香精行业唯一的诺贝尔化学奖获得者，无论实力规模还是专利技术，都稳居全球香精行业前列。

芬美意的优势风味包括甜橙、柠檬、西柚、草莓；乳品、香草、牛奶、巧克力；鸡肉、牛肉、海鲜；白胡椒、大蒜、鲜味增强、代糖香精、甜感修饰香精等。

TATE&LYLE



泰莱集团（Tate & Lyle)是国际领先的食品配料及解决方案供应商。在160多年创新技术的支持下，与全球客户合作，为消费者提供更健康、更美味的选择。积极履行“食品科学，改变生活”的职责使命。

泰莱通过在甜味系统、质构系统、健康强化系统、稳定系统方面的专业技术，开发各种解决方案。其质构系统有来源于玉米和木薯的淀粉，按类型分有天然淀粉、变性淀粉、和功能性清洁标签淀粉，适合各类应用。

JRS SILVATEAM
INGREDIENTS



意大利施华成立于1854年，是一家有160多年历史的家族企业，总部位于意大利皮埃蒙特，在意大利、阿根廷、秘鲁共有6个工厂，全球有5个国际办事处。2019年12月，意大利施华与德国JRS达成战略合作协议，正式更名为JRS Silvateam Ingredients Srl，共同致力于更好地为客户服务。

施华在中国的主营业务为果胶、刺云实胶和柑橘纤维，为果酱、糖果、烘焙、饮料、肉制品等客户提供质构和口感综合解决方案。

The Leading Global Supplier
全球领先的供应商



森馨是全球著名的色素供应商，总部位于美国，合成色素和天然色素均居于世界领先地位。目前已在全球30多个国家77个地区建立了分公司、工厂和办事处，拥有专业周到的客户技术支持和法规服务能力。森馨还拥有原料种植基地和签约农场，从源头保证了色素产品的品质稳定性和优异性。



瑞典莱柯彼为世界著名的马铃薯淀粉生产企业，主要产品包括马铃薯变性淀粉、纤维、糊精等。莱柯彼由瑞典南部700多户农场主所有，所用马铃薯及蜡质大麦原料均为自己种植。凭借资深的淀粉研发专家团队和高效的应用团队，莱柯彼马铃薯变性淀粉的品质，稳定性在同类产品中一直处于领先地位。



德国布登汉姆公司成立于1908年，并于1923年加入欧特家（Oteker）集团，总部位于德国美因茨，是全球领先的磷酸盐专家，它拥有一百多年的磷酸盐研发经验和创新的生产工艺，为食品，保健品，婴幼儿食品提供高品质的磷酸盐，帮助客户开发更具市场竞争力的产品。



凯爱瑞Kerry拥有丰富的乳品资源，引领乳品尖端科技研究超过30多年，是全球领先的芝士粉末产品生产商，多年来专注于消费者喜好的风味，精挑细选中国消费者喜爱的芝士风味和质构，芝士产品质地柔软，芝士风味柔和适中，回味悠长。

Food Ingredients China
中国国际食品添加剂和配料展览会

















Food Ingredients China
中国国际食品添加剂和配料展览会



China Bakery Exhibition
中国（广州）国际烘焙展览会







Food Ingredients China
中国国际食品添加剂和配料展览会

瑞典莱柯彼 - 健科
Lyckeby - Jianke









瑞士芬美意 - 健科
Firmenich - Jianke







Food Ingredients China
中国国际食品添加剂和配料展览会



英国泰莱 - 健科

Tate&Lyle - Jianke



意大利施华 - 健科

SILVATEAM - Jianke

Jianke organized seminars with suppliers
健科联合各供应商举办研讨会

Seminar on European and American Baking Trends
欧美烘焙流行新趋势研讨会：瑞士芬美意 英国泰莱










Wonderful Dinner Party
精彩晚宴




Jianke organized seminars with suppliers
健科联合各供应商举办研讨会

Seminar on Trends of European and American Bakery Jam
欧美烘焙果酱流行趋势研讨会：意大利施华






Trend of Condiment Seminar
调味品创新趋势研讨会：英国泰莱






Jianke organized seminars with suppliers
健科联合各供应商举办研讨会

Seminar on New Trend of Sweetness Flavor
甜味质构综合解决方案研讨会：瑞士芬美意 意大利施华






Seminar of China International Bakery Exhibition
中国国际烘焙展览会-烘焙应用研讨会： 瑞典莱柯彼






Flavors
香精

Key Strengths
主要优势：

I 行业巨头 全球领先

- 全球性原料选用和可持续性发展平台
- 致力于为客户提供恰到好处的风味解决方案

II 不断钻研 品质保证

- 每年，芬美意将高达10%的营业额投入到科研与创新之中
- 从1939年芬美意的研发负责人荣获诺贝尔奖至今，已获35项以上研发奖项
- 芬美意拥有4000多项专利技术，持续更新

III 应用广泛 甜咸俱佳

- 柑橘类、莓果类等水果风味的领先地位
- 香草、巧克力、咖啡、牛奶领域的专长
- 肉类、海鲜风味等如同真实烹饪感的展现
- 胡椒、大蒜等香辛料的高性价比替代方案

IV 微胶囊技术

- 超过20年的微胶囊技术专研，以及挤压技术突破
- 带来持久新鲜的风味享受，控制香味在恰到好处的时刻释放
- 保质期延长至48个月



Product Line 产品系列

Liquid Compounding 液体香精	Emulision 乳化香精	Wash Oil 水洗香精	Spray Dry Powder 喷雾干燥粉末香精
SPM 特殊混合粉末香精	Encapsolution® 微胶囊粉末香精	Reaction Flavor 反应型香精	Sugar Reduction 减糖香精

Firmenich Best Expertise 优势产品

甜味香精系列	咸味香精系列	芬美意减糖能力
 Citrus 柑橘风味	 Chicken 鸡肉风味	MODULASENSE® Modulasense® 【优化甜味口感】的香精方案
 Berry 莓果风味	 Beef 牛肉风味	
 Tropical Fruit 热带水果风味	 Meat Paste 肉膏香精	TasteGEM® TasteGEM® 【小幅增甜+优化甜味口感】的香精方案
 Pip Fruit 籽果类水果风味	 Pepper 胡椒风味	
 Dairy 乳品风味	 Garlic 大蒜风味	
 Vanilla 香草风味	 Seafood 海鲜风味	TastePRINT™ TastePRINT™ 【高倍增甜+优化甜味口感】的香精复合甜味剂方案
 Coffee & Tea 咖啡和茶	 SmartProteins® 绿色蛋白素食解决方案	

Colors
色素

Natural Colors
天然色素

Characteristics
产品特性：

- 提取自天然动植物，安全性高；
- 色泽自然，稳定性好；
- 色调齐全，适用面广。

Application
产品应用：

- 糖果、肉制品、烘焙、酱料、调味品、冰淇淋等。

Coloring Food Stuff
着色食品

Characteristics
产品特性：

- 作为食品原料添加，非食品添加剂；
- 来源天然，安全性高；
- 可在各食品中按生产需要适量使用。

Application
产品应用：

- 饮料、糖果、焙烤食品等。

天然色素类别：



■ 红色

胭脂虫红　　红曲红
甜菜红　　番茄红
β-胡萝卜素



■ 绿色

叶绿素铜钠盐



■ 黄色

β-胡萝卜素　　天然胡萝卜素
姜黄　　红花黄
栀子黄　　叶黄素



■ 橙色

胭脂红酸　　辣椒红
β-胡萝卜素　　胭脂树橙



■ 棕色

可可壳色
高粱红



■ 黑色

植物炭黑

□ 白色

二氧化钛

着色食品类别：



■ 红-紫色

紫甘薯汁饮料浓浆
紫胡萝卜汁
红萝卜粉



■ 棕色

苹果汁饮料浓浆



■ 粉-紫色

甜菜汁
甜菜粉



■ 蓝色

螺旋藻粉
浓缩钝顶螺旋藻饮料



■ 绿色

菠菜粉
小球藻粉



■ 黄色

栀子浓缩粉
胡萝卜浓缩汁

Colors
色素

Synthetic Colorants
合成色素

Characteristics
产品特性：

- 种类齐全，易溶解；
- 色泽鲜艳，易调色；
- 着色力强，无异味；
- 稳定性高，成本低。

Application
产品应用：

- 饮料、配制酒、果蔬饮料、果酱等。

合成色素类别：



亮蓝及铝色淀



靛蓝及铝色淀



赤藓红及铝色淀



苋菜红及铝色淀



诱惑红及铝色淀



胭脂红及铝色淀



日落黄及铝色淀



柠檬黄及铝色淀



喹啉黄



酸性红

Modified Starch
变性淀粉

Modified Waxy Corn Starch / Modified Corn Starch
1.1 蜡质玉米 / 玉米变性淀粉

Characteristics
产品特性：

- 美国、欧洲原装进口，证件齐全，非转基因
- 蜡质玉米几乎不含有直链淀粉，保水和抗老化性能好；
- 光亮度好，能呈现镜面效果，使产品外观更加诱人；
- 拉丝短，产品不容易拖尾；
- 经过变性后，反复冻融10次仍保持原来状态。

Application
产品应用：

- 调味品：番茄调味酱、蚝油、咸味酱、芥末酱；
- 烘　焙：烘焙果酱、果馅、果膏、月饼馅料 面包、蛋糕；
- 酱　料：沙拉酱、卡仕达酱；
- 小零食：薯片、饼干、米果类；
- 糖　果：棉花糖；
- 乳制品：酸奶、奶类甜品、乳饮料等。



Modified Potato Starch
1.2 马铃薯变性淀粉

Characteristics
产品特性：

- 瑞典原装进口，非转基因产品；
- 非常好的透明度；
- 粘度高，粘结性好；
- 口感清爽顺滑，无谷物腥味；
- 非常好的抗冻、抗老化性能——可冻融十次。

Application
产品应用：

- 冷冻食品：速冻饺子包子、速冻汤圆、水晶汤圆 冷冻调理包；
- 肉 制 品：鱼丸肉丸、香肠、午餐肉；
- 调 味 品：番茄调味酱、泰式甜辣酱、蚝油；
- 仿生食品：素食；
- 烘　　焙：果酱、果馅、果膏、月饼馅料、面包 蛋糕；
- 爆爆珠、菜肴勾芡等；



Modified Starch
变性淀粉

Modified Tapioca Starch
1.3 木薯变性淀粉

Characteristics
产品特性：

- 具有特有的Q弹口感；
- 素食产品不粘刀，切面平滑；
- 很好的冻融稳定性，和工艺耐受性；
- 高性价比。

Application
产品应用：

- 面类食品：方便面、面条；
- 酱料和馅料；
- 焙烤食品、麻薯；
- 肉及鱼制品、香肠；
- 素食仿生食品；
- 冷冻食品和奶制品等。







Special Modified Starch
特殊变性淀粉

Clean Label Starch
1.1 清洁标签

Characteristics
产品特性：

- 具有变性淀粉一样的工艺耐受性及口感；
- 食品原料，可直接标识为“淀粉”，利于配料表简单化。

Application
产品应用：

- 乳制品：清洁标签酸奶、奶类甜品、乳饮料；
- 调味品：番茄调味酱、蚝油、咸味酱；
- 烘　焙：烘焙果酱、果馅、果膏；



Cold Swelling Starch
1.2 预糊化淀粉

Characteristics
产品特性：

- 可冷水调成糊，无需加热糊化步骤；
- 采用喷雾干燥技术，保留淀粉颗粒的完整性；
- 特有工艺技术，不用干混，直接溶解不抱团；
- 保水性好，应用广泛，操作简便。

Application
产品应用：

- 烘焙预混料：蛋糕和面包预拌粉、速溶吉士粉；
- 烘　　焙：面包蛋糕类、老婆饼、软曲奇；
- 酱　　料：冷加工沙拉酱、烘焙酱料；
- 速溶汤料等。



Special Modified Starch
特殊变性淀粉

Emulsion Starch
1.3 乳化淀粉

Characteristics
产品特性：

- 很好的乳化性、成膜性，高载油量；
- 可用于不同类型，不同粘度的乳化液；
- 具有多种功能：乳化性、增稠稳定性等。

Application
产品应用：

- 香精类：乳化香精和粉末香精；
- 油脂和脂类维生素喷雾干燥产品；
- DHA、ARA等微胶囊包埋产品；
- 软饮料和乳饮料；
- 乳酪、罐头食品、色拉调料、肉精膏等。



Gelatinous Starch
1.4 凝胶淀粉

Characteristics
产品特性：

- 熬煮粘度低，凝胶性强；
- 与明胶，果胶和卡拉胶等胶体有协同作用；
- 可替代明胶，改善明胶的耐温性；
- 能降低卡拉胶和果胶的浇注温度；
- 制作纯淀粉软糖，口感与明胶接近；
- 用于咀嚼性软胶囊，提高化口性。

Application
产品应用：

- 奶制品：酸奶、乳酸菌饮料、奶油干酪、加工型干酪、冰淇淋、低脂人造黄油、奶基甜点；
- 软　糖：明胶淀粉糖、全淀粉软糖、南枣核桃糖；
- 咀嚼性软胶囊；
- 年糕、点心、水晶汤圆等；



Colloid
胶体

Pectin
果胶

Characteristics
产品特性：

- 新鲜柑橘皮来源，色泽浅、气味清淡；
- 重金属含量低、符合欧盟标准；
- 无动物安全隐患，适合更广泛人群需求；
- 拥有全系列国际通用资质认证。

Application
产品应用：

- 糖果：营养软糖、无糖软糖、剥皮软糖、水果软糖等；
- 果酱果泥；
- 饮料：果汁饮料、运动饮料、固体饮料、功能饮料；
- 乳制品：冰淇淋、酸奶、乳饮料；
- 酱料、水果制品；
- 烘焙产品。



Gelatin
明胶

Characteristics
产品特性：

- 来源多样（牛、猪、鱼）；
- 冻力齐全；
- 特有极细粉末明胶；
- 品质稳定，纯度高。

Application
产品应用：

- 软糖；
- 软硬胶囊；
- 蛋糕和甜点；
- 酸奶稳定剂；
- 膳食补充剂。



Colloid
胶体

Tara Gum
塔拉胶

Characteristics
产品特性：

- 也叫刺云实胶。产自南美秘鲁，是由刺云实豆种子加工得到，作为一款亲水胶体和稳定剂广泛用于食品和饮料行业；
- 非常好的增稠稳定性、酸稳定性和热稳定性，广泛适用于酱料、饮料、冷饮、奶酪、肉制品等；
- 是非常理想的刺槐豆胶替代品，且具有明显的价格优势。

Application
产品应用：

- 果酱、布丁、果冻；
- 肉制品及罐头、猪肉脯；
- 饮料：果汁饮料、咖啡、运动饮料、功能饮料；
- 冷饮食品等。





Fiber
纤维

Potato Fiber
1.1 马铃薯纤维

Characteristics
产品特性：

- 特殊的三维纤维网状结构；
- 超强的保水保油性能：可同时保持8-10倍的水和油；
- 应用特性稳定：保水保油效果稳定，不受温度、pH的影响；
- 工艺耐受性好：高温、高剪切不但不会破坏产品的性能，反而提高产品的持水率。

Application
产品应用：

- 肉 制 品：熟肉制品、肉馅、冷冻鱼肉丸；
- 烘焙食品：面包、蛋糕、瑞士卷（增加纤维含量）；
- 馅料和酱料：番茄酱、豆沙馅；
- 保健食品；
- 素食产品、土豆饼、南瓜饼等。



Citrus Fiber
1.2 柑橘纤维

Characteristics
产品特性：

- 强吸水能力，可吸25倍水，改善水分析出；
- 增稠稳定，防止脱水收缩，提高储藏稳定性；
- 减少脂肪，改善口感，替代乳化剂、增稠剂；
- 耐剪切，耐酸，耐高温；
- 清洁标签，健康概念。

Application
产品应用：

- 饮　料：果汁饮料、功能饮料；
- 肉制品：熟肉制品、肉馅、冷冻鱼丸肉丸；
- 烘　焙：面包、蛋糕、饼干、三文治；
- 酱　料：蛋黄酱、番茄酱、卡仕达酱；
- 乳制品：酸奶、含乳饮料、植物基产品；
- 保健食品及速冻食品。



Fiber
纤维

Polydextrose
1.3 聚葡萄糖

Characteristics
产品特性：

- 纤维宣称，低血糖反应，加工稳定性强；
- 人体耐受性强，不会引起腹泻；
- 接近白糖的流变特性，代替白糖，降低甜度；
- 可用于产品填充，增加固形物含量。

Application
产品应用：

- 烘焙食品：面包、蛋糕、谷物棒；
- 饮　　料：咖啡饮料、果汁饮料、功能饮料；
- 馅料和酱料：沙拉酱、卡仕达酱、夹心馅；
- 乳 制 品：酸奶、含乳饮料；
- 无糖食品、保健食品等。



Resistant Dextrin
1.4 抗性糊精

Characteristics
产品特性：

- 天然来源，纤维宣称，加工稳定性强；
- 人体耐受性强，不会引起腹泻；
- 应用于减糖/减脂产品，可保持质构和口感。

Application
产品应用：

- 烘焙食品：面包、蛋糕、饼干、小零食；
- 饮　　料：咖啡饮料、果汁饮料、功能饮料；
- 乳 制 品：酸奶、含乳饮料；
- 保健食品等。



Cellulose
纤维素醚

CMC
羧甲基纤维素钠

Characteristics
产品特性：

- 低粘CMC，代替果胶，改善口感；
- 耐酸CMC，在高酸产品中粘度不变；
- 高粘CMC，降低成本。

Application
产品应用：

- 饮料和乳饮料；
- 冷冻甜点类；
- 烘焙食品；
- 酱汁和调味品；
- 糖果、休闲食品和宠物食品等。

MC
甲基纤维素

Characteristics
产品特性：

- 热凝胶性，凝胶可逆；
- 应用于油炸食品，保水减油；
- 应用于冷冻肉制品中，抗冻保水，维持体积不变；
- 可维持产品的泡沫稳定。

Application
产品应用：

- 裹浆裹粉类；
- 结构、挤出和油炸类；
- 烘焙类；
- 肉和肉制品替代品类；
- 乳制品、汤汁酱料类和干粉等。






Dairy Products
乳制品

Cheese Powder
芝士粉

Characteristics
产品特性：

- 采用欧洲优质奶源；
- 经传统发酵工艺加工而成；
- 风味自然柔和，口感柔滑醇厚；
- 经高温烘烤仍能保持原有风味。

Application
产品应用：

- 烘焙类：酱料馅料、饼干夹心、薯片外撒粉等；
- 饮料类：饮料及固体饮料；
- 乳品和冷冻饮品等。



Yoghurt Powder
酸奶粉

Characteristics
产品特性：

- 成分简单，脱脂奶粉、乳酸和菌种发酵制成
- 脂肪含量低，每100g中仅含1.5g脂肪
- 颜色纯净，呈乳白色或奶油色
- 保质期长，在干燥湿度不超65%的环境中保存18个月

Application
产品应用：

- 固体饮料
- 谷物、巧克力、糖果夹心
- 烘焙夹心及涂层
- 零食调味粉



Phosphate
磷酸盐

Baking Phosphate
烘焙磷酸盐

Characteristics
产品特性：

- 颗粒度小且均匀，可全部通过140目；
- 拥有全系列反应速率产品，从极快到极慢，适应不同产品需要；
- 在烘烤或蒸煮过程中完全反应，使终产品体积更大；
- 无残留异味，且有助于鸡蛋香味释放；
- 在冷冻保存2-3个月后依然保持良好的起发性能。

Application
产品应用：

- 泡 打 粉：广泛用于饼干、蛋糕、华夫饼等；
- 冷冻面团：冷冻蛋糕、冷冻披萨、冷冻油条、冷冻生胚包点等；
- 烘焙预拌粉：海绵蛋糕、米糕、玛芬等。



Nutrient phosphate
营养磷酸盐

Characteristics
产品特性：

- 颗粒细：可达到200-300目，易分散，无砂粒感；
- 品质稳定：德国原装进口，批次差异极小；
- 认证齐全：可提供清真、犹太、素食等相关证书；
- 重金属含量低：远低于国标，并特有超低重金属含量系列；
- 品类众多：磷酸三钙、磷酸氢钙、磷酸氢二钾、焦磷酸铁等。

Application
产品应用：

- 糖　果：软糖、硬糖、压片糖、巧克力等；
- 饮　料：豆奶、咖啡、固体饮料等；
- 乳制品：调制乳、酸奶等；
- 营养保健食品：婴儿辅食、休闲零食等。



Sugar Reduction
甜味解决方案

Stevioside
1.1 甜菊糖苷

- 从甜叶菊中提取，来源天然；
- 甜度为蔗糖的250-450倍；
- 纯正的口感，没有苦涩味；
- 属于最接近砂糖的天然甜味剂。

Sucralose
1.2 三氯蔗糖

- 泰莱专利产品，最接近白糖的高倍甜味剂；
- 甜度可达蔗糖的600倍；
- 产品质量稳定，耐酸、耐高温。

Crystalline Fructose
1.3结晶果糖

- 玉米中提炼的营养型甜味剂；
- 清凉的口感，特别适用于运动饮料；
- 跟白糖有协同增甜效果；
- 有改善香气的作用，降低香精添加量；
- 跟高倍甜味剂搭配，可以使口感更接近白糖。

Sweet Enhancer
1.4 甜感香精

- 标签简洁，直接标香精；
- 口感与白糖接近，可降低白糖的添加量，节约成本；
- 可以改善高倍甜味剂的口感，更接近白糖。

Sweet Masking
1.5 抑甜香精

- 改善甜味口感，降低甜感，使口感甜爽不腻；
- 保留了白砂糖在食品中的作用，降低了白糖的甜腻感。

Application
产品应用：

- 饮　　料：果汁、功能饮料、维生素风味水、咖啡、碳酸饮料、酒类饮料；
- 腌制食品及调味品：果酱、罐头；
- 烘焙食品：月饼馅料、沙琪玛；
- 乳 制 品：冰淇淋；
- 糖果、蜜饯、果脯、点心等。





Nutrition and health care solutions
营养保健解决方案

Collagen Peptide
胶原蛋白肽

Characteristics
产品特性：

- 安全、天然、完全可追溯；
- 90%以上可被消化吸收；
- 具有生物活性，可提供多种健康益处和功能特性。

Application
产品应用：

- 饮　料：提供胶原蛋白和氨基酸补充，提高皮肤持水性和肌体能量；
- 软　糖：补充胶原蛋白，美容养颜；
- 保健品：提高关节柔韧性和骨密度。



Sodium Hyaluronate
透明质酸钠

Characteristics
产品特性：

- 2021年正式批准为新食品原料，可广泛应用于健康食品中；
- 口服美容、促进皮肤保湿抗衰老、提高皮肤弹性与光泽度、减少皮肤纹理面积；
- 促进关节健康、稳定和修复软骨、减轻关节疼痛和僵硬、增强骨质。

Application
产品应用：

- 饮料、糖果、乳制品、保健食品、冷冻食品等。



Nutrition and health care solutions
营养保健解决方案

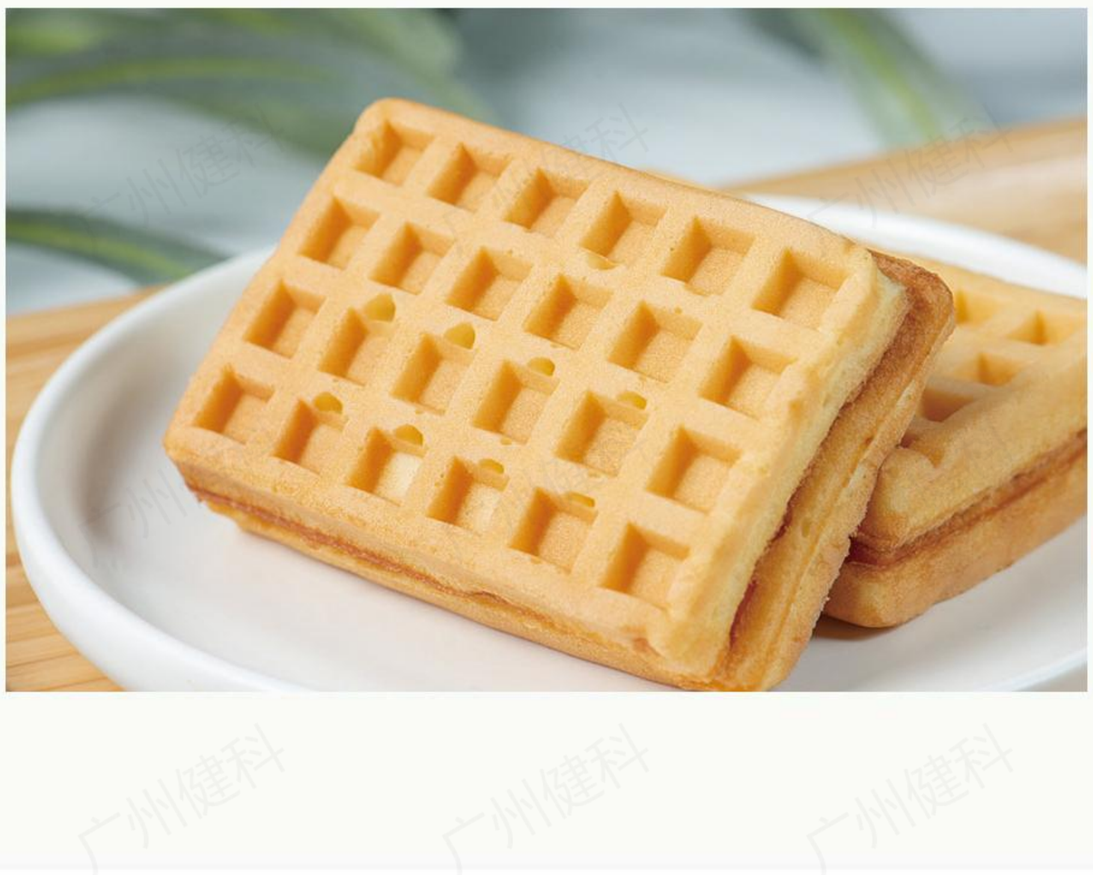
Trehalose
海藻糖

Characteristics
产品特性：

- 低甜度：只有白砂糖的38%，适于制作低甜食品；
- 保湿抗老化：可有效保持糕点口感松软湿润不发干；
- 吸湿性低：更适合用于预拌粉、果脯等产品中，不易吸湿受潮；
- 耐酸耐热：海藻糖是天然双糖类中耐酸耐热性最好的，不易分解和着色；
- 溶解度低：海藻糖的水溶性弱于白糖，且结晶性良好，适合制作低湿性糖果和糖果装饰产品。
- 不易褐变：海藻糖具有非还原性，不易产生褐变，保持原有色泽。

Application
产品应用：

- 蒸蛋糕/华夫饼：保持松软湿润，且减少出油；
- 雪媚娘/麻薯/大福：降甜抗老化，保持软糯Q弹；
- 月饼馅料：降甜保湿抗老化，减少渗油，护色保型性好；
- 果酱糖果：有效降低甜度，且抑制返砂；
- 肉制品：去腥抑味，保水增嫩。



Heat resistant Probiotics
耐热益生菌

Characteristics
产品特性：

- 耐高温、耐酸、抗冻；
- 非转基因；
- 1g含有150亿活菌。

Application
产品应用：

- 糖果、巧克力、坚果、冰激凌、固体饮料等。



Candy Solutions
糖果解决方案

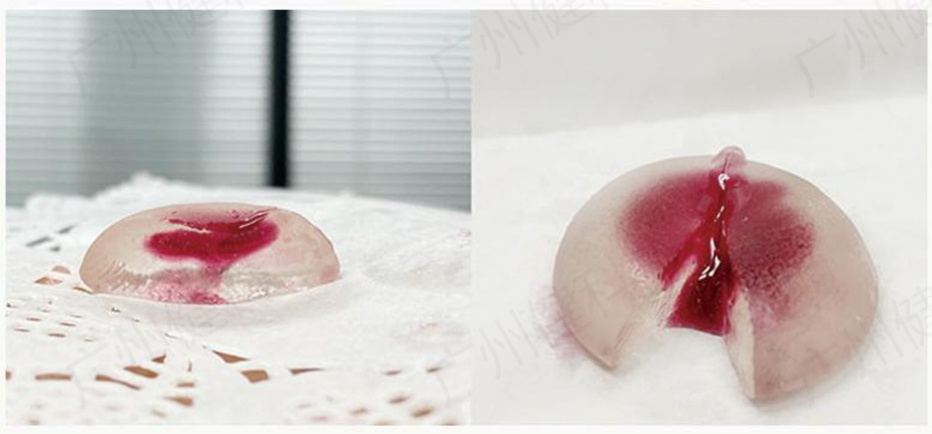
Nutritional Functional Candy
营养功能糖果：

- 钙/镁/铁添加糖果：广泛应用于营养软糖、压片糖等；
- 益生菌糖果：耐受高温加工，并可常温保存；
- 玻尿酸糖果：方便补水保湿，养颜美容。



Bonbons
爆浆夹心软糖：

- 夹心具有恰到好处的流动性、细腻柔滑的口感；
- 夹心使用纯果胶制作，来源天然健康，风味自然；
- 稳定性好，能长时间保持爆浆的口感；



Heat-resistant Gelatin Candy
耐温明胶软糖：

- 口感接近明胶软糖；
- 65°C下72小时不变形；
- 口感保持Q弹耐嚼；
- 完美解决明胶软糖夏季储存及长途运输问题。



Beverage Solutions
饮料解决方案

Jams
冲调果泥果酱：

- 易于冲调，稳定性好；
- 口感清爽；
- 风味浓郁自然。



Flavored Beverage
风味饮料

- 风味方案：
  香水柠檬、白桃、荔枝、草莓、乌龙茶、茉莉等；
- 色彩方案：
  天然色素/着色食品；
- 口感方案：
  果胶提供顺滑厚实口感。



Baking Sauce Solutions
烘焙酱料解决方案

Baking Custard
耐烤卡仕达酱：

- 光亮细腻，味道香浓，口感丝滑；
- 耐烤性和定型性好，烘烤不变型不变色；
- 应用范围广，可用在蛋糕面包表面涂抹和夹心、泡芙冷注。



Baking Filling
耐烤西点酱：

- 口感顺滑，状态通透；
- 水分水活低，水分转移少；
- 状态稳定，无油哈味，不析油；
- 应用范围广，可用在饼干曲奇夹心，麻薯注心。



Low Sugar Baking Jam
低糖耐烤果酱：

- 固形物可低至30Brix；
- 口感清爽不甜腻；
- 耐温性好，200℃下10分钟；
- 适用于烘焙夹心、表面装饰等。



Cold-Processed Salad Dressing
冷工沙拉酱：

- 口感顺滑，状态稳定；
- 不含鲜鸡蛋，无蛋腥味，微生物风险低；
- 适合蛋糕表面冷注与夹心。



Bakery Solutions
烘焙糕点解决方案

Frozen Mochi
冷冻大福：

- 提供柔软质构，提高Q弹感；
- 延展性好，便于包馅；
- 延缓低温老化，防止开裂；
- 反复冻融后依然保持良好状态和口感。



Mochi Bread
麻薯面包：

- 口感Q弹软糯，韧而不粘；
- 操作简单便捷，加工稳定性好；
- 膨胀力高，外观大而不裂；
- 可以做长保、短保、冷冻面团、预拌粉。



Baking Premix
烘焙预拌粉：

- 增稠效果好，浆料更稳定，烘焙产品不发硬；
- 增强加工稳定性；
- 增强蛋糕支撑力，抵抗收缩；
- 改善蛋糕组织，蓬松度高；
- 化口性好，无谷物异味；
- 可用于蛋糕改良剂、海绵蛋糕预拌粉、玛芬蛋糕预拌粉、长保蛋糕方案。



Microwave Cupcake
微波杯子蛋糕：

- 特别为快手早餐、下午茶及宵夜设计；
- 无需烤箱，无需复杂操作；
- 只需加水搅匀后微波一分钟；
- 松软香甜、好吃易做；
- 可实现高蛋白、无糖方案；
- 特别适合健身、减肥及注重健康人群的需求。



Crystal Pastry
水晶糕点：

- 成型性好，花纹清晰，晶莹剔透；
- 口感Q弹，化口性好，不粘牙；
- 冷冻-解冻后依然保持良好状态和口感；
- 可用做水晶饼、水晶粽子、水晶月饼等。



Central Kitchen Solutions
中央厨房解决方案

Antifreeze Starch
抗冻保水生粉：

- 具有优越的抗冻抗老化和保水能力，反复冻融不出水；
- 口感清爽，无谷物腥味；
- 用于勾芡透明度高，菜肴光亮诱人；
- 使用简单：与普通生粉一样拌和使用；
- 应用广泛：鱼片、肉片、虾滑、鱼滑、冷冻调理包等。



Spices Extract
香辛料及提取物：

- 全球精选原料，严控产地并严格分级；
- 完善的前处理、磨粉、萃取和先进的蒸汽杀菌工艺；
- 提供100%纯香辛料粉、油树脂及综合复配方案;
- 品质稳定、微生物低、更加安全；
- 包装灵活，供货便捷。



Frozen Pastry Solutions
速冻面点品质提升方案：

- 使速冻面点在冷冻-解冻过程中表皮不开裂；
- 生胚冷冻后快速起发不回缩；
- 口感湿润松软，不掉渣，不发硬；
- 适用于冷冻生胚小笼包、冷冻司康、冷冻披萨等中西式面点。



健科官方商城

健科官方公众号

广州健科生物科技有限公司

Guangzhou Jianke Biotechnology Co., Ltd.

地　　址：中国广东广州市番禺区汉溪大道东290号
保利大都汇A3栋21楼2103-2105室

电　　话：86 020 84393288

传　　真：86 020 31140772

邮　　编：511400

公司主页：http://www.gzjianke.com
http://www.gzjianke.cn