

琼脂/卡拉胶/魔芋/解决方案

Agar-Agar/Carrageenan/Konjac gum/Solutions

绿新亲水胶体海洋科技有限公司

Green Future Food Hydrocolloid Marine Science Company Limited

电话: 0592-5213819 传真: 0592-5213815

邮箱: mkt@greenfreshfood.com

sales@greenfreshfood.com

地址: 营销中心: 厦门市湖里区安岭路1000号金海湾财富中心3号楼B栋

大陆总部: 福建省漳州市龙海区紫泥镇安山工业园

营销专线: 400-918-2888 人才专线: 18020668663

基地风采

大陆总部 - 绿新(福建)食品有限公司

福建省绿麒食品胶体有限公司

绿宝(泉州)生化有限公司

十堰海乙魔芋制品有限公司

龙海市东海湾海藻养殖综合开发有限公司

绿麒(厦门)海洋生物科技有限公司

鸿鑫海藻国际有限公司



01 / **公司简介** 03

02 / **解决方案** 05

03 / **琼脂** 07

04 / **卡拉胶** 09

05 / **魔芋粉** 10

06 / **产品应用领域** 11



Company Profile 公司简介

全球知名琼脂、卡拉胶专业制造商

绿新集团是香港绿新亲水胶体海洋科技有限公司在中国大陆投资兴建的亲水胶体研发与生产企业，专业研制食品胶体——卡拉胶、琼脂、魔芋胶及其复配产品，并于2019年在香港联交所主板挂牌上市（股票代码“01084HK”）。

集团大陆总部位于福建省漳州市龙海紫泥镇安山工业园，是中国食品胶体生产及研究的高新技术企业。二十多年来，为满足不同层次的市场需求，绿新人积极融合东、西方亲水胶体的生产技术工艺，引进和研制先进的生产设备、建立科学严谨的品控体系。根据专业权威机构报告，我们的琼脂产品于中国及全球市场琼脂生产商中均排名前列，卡拉胶产品于中国卡拉胶生产商中排名前列。集团选用菲律宾、印尼和马来西亚等天然无污染海域的优质海藻为原料，通过先进的加工工艺、完善的萃取技术生产出品质优异的产品，质量全面达到国标欧盟及其他国内外标准要求。同时，集团拥有琼脂深加工产品速溶琼脂，是业内极少数拥有全产业链的速溶琼脂生产商，从海藻提取开始到速溶化，全程可追溯，具有优异的品质可控性。

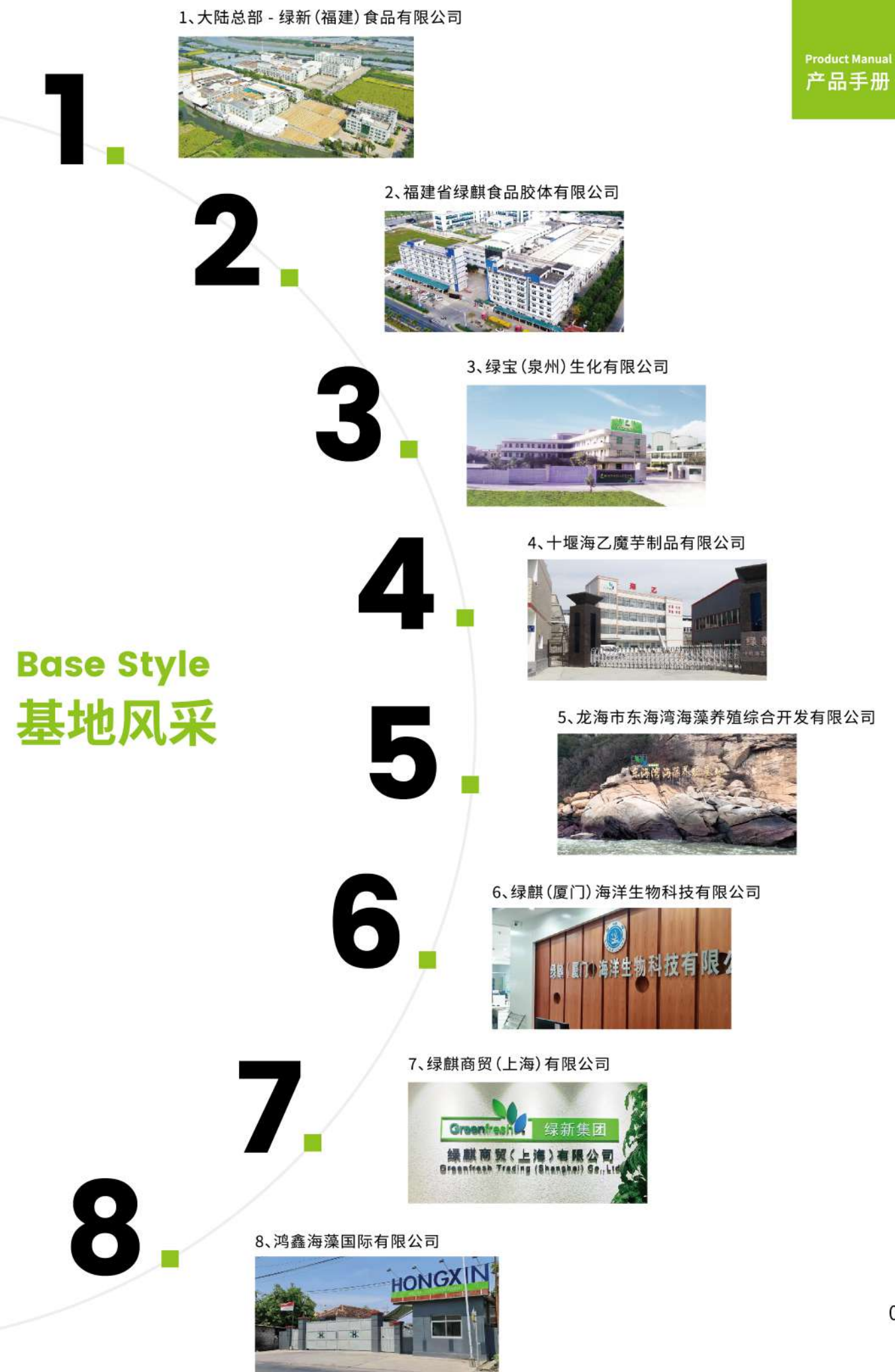
为您提供专属的质构解决方案

绿新人延揽创业以来二十多年的技术累积,不断向新的产品研发目标冲刺。集团依托国内外高校、科研院所等技术优势,吸引大批志同道合的业内技术研发人员,迅速提高自身的技术研发实力和水平。为实现海藻高值化利用,绿新人不懈努力,设定目标,积极筹建“海藻高值化利用技术研发中心”,承接公益性基础研发项目,从深度和广度上延伸藻胶产品线。

经过对卡拉胶、琼脂和魔芋胶及其复配产品多年的潜心研究和生产经验,绿新集团从产品开发、生产到终端产品应用,都有高素质的技术团队为客户提供全方位的技术支持,及时为您解答应用时遇到的各种问题。

解决方案

绿新集团拥有经验丰富的技术团队和独立的研发中心,采用纯天然、经科学验证的海藻提取物,以安全和创新为核心目标,为中国及世界各地的食品加工工业提供应用解决方案。绿新集团自主研制出多系列复配产品,覆盖肉制品、乳制品、果冻、软糖、冰品、饮料、烘焙、酱料等诸多领域,为客户提供产品开发与技术的增值服务与支持。





01.

AGAR-AGAR 琼脂

学名琼胶，是亲水性胶体，分为粉末状和条状两种，不溶于冷水，易溶于热水。琼脂色泽由白到微黄，具有胶质感，无气味或有轻微的特征性气味。美国食品药品监督管理局将琼脂列为公认安全的产品。作为强凝胶形成剂之一，琼脂在食品工业中亦有广泛应用，如悬浮剂、增稠剂、稳定剂和澄清剂等。用琼脂制成的果汁软糖，具有清爽的口感且透明度要优于一般软糖。在生物医药上可做轻泻剂及微生物培养基的载体。

绿新集团琼脂系选用优质天然石花菜、江蓠菜等海藻为原料，采用科学方法精炼提纯的天然高分子多糖物质。广泛应用于食品工业、医药工业、日化工业、生物工程等领域。

绿新琼脂系列 | Green Fresh Agar Products:

- 1.Q系列(高强度琼脂):凝胶强度700-1300
- 2.QS系列(低强度琼脂):凝胶强度50-600



02.

INSTANT AGAR 速溶琼脂



产品特点 | Features:

- 1.江蓠种植-琼脂提取-速溶琼脂改性，全产业链品质可控。
- 2.产品品类丰富，凝胶强度100-800 (g/cm²)。
- 3.冷水易分散，适用于冷化料工艺，节能降成本。
- 4.溶解温度低，速度快，70°C剪切5分钟迅速溶解。
- 5.稳定性好，持水性强，清爽细腻，风味释放优。
- 6.非转基因、HALAL认证、Kosher认证、无过敏原。
- 7.天然植物来源，优质膳食纤维，清洁标签。

03.

CARRAGEENAN

卡拉胶



也叫角叉菜胶、鹿角藻胶,主要是从红藻的角叉菜属、麒麟菜属及沙菜属等品种的海藻中获得。色泽一般为白色或淡黄色粉末,无臭、无味。卡拉胶水溶性很好,80°C可完全溶解,形成热可逆凝胶,即加热凝胶融化成溶液,溶液冷却时又能形成凝胶。

卡拉胶作为天然食品添加剂在国内外已有多年历史,它是一种无害而又不会被人体消化的植物可溶性纤维,具有凝胶、增稠、乳化、成膜、稳定分解等优良特性。卡拉胶与其他食品胶(刺槐豆胶、魔芋胶等)共同使用时,可发挥显著的协同增效作用,改善其凝胶性质,增强凝胶弹性及保水性。

作为胶凝剂、增稠剂或悬浮剂,卡拉胶被广泛应用于果冻、软糖、饮料、肉制品、乳制品、烘焙和酱料产品。因其总膳食纤维含量近70%,也被普遍应用于功能性食品中。

绿新集团选用菲律宾、印尼和马来西亚等天然无污染海域的优质海源为原料,通过先进的加工工艺、完善的萃取技术生产出品质优异的产品,质量全面达到国标、欧盟及其他国内外标准要求。

绿新卡拉胶系列 | Green Fresh Carrageenan Products:

- 1.K型精制
- 2.K型半精制
- 3.I型精制
- 4.I型半精制
- 5.MZ系列半精制卡拉胶颗粒(麦汁澄清剂)



04.

KONJAC GUM

魔芋胶

魔芋来源于植物,通常作为亲水胶体产品用于素食及肉类替代品、乳制品、饮料、面条、果冻、布丁、甜品及肉制品等食品生产及加工行业。因其具有的增稠、凝胶、持水和保水及健康作用,在肉制品中可防止汁液流失,使肉块间结合紧密,延长保存期;在果冻中,作为果冻凝胶剂,制作具有韧性、Q弹的果冻;在软糖中,作为软糖凝胶剂,使其不易返砂、组织柔软等。魔芋产品包括魔芋胶及魔芋粉(具不同透明度及纯度)。

绿新魔芋粉系列 | Green Fresh Konjac Products:

- 1.MJ魔芋精粉系列
- 2.HW魔芋微粉系列
- 3.HJ魔芋纯化粉系列
- 4.HMJ魔芋微粉系列





05.

产品应用领域

植物基软糖 VEGAN SOFT CANDY

产品特点 | Features:

1. 流动性好及易浇注, 易脱模, 透明度好
2. 爽口不粘牙, 不同型号的产品口感各具特色
3. Q弹性、韧性、果肉感型、果糕类产品独具特色, 性价比高
4. 果蔬类产品与淀粉融合性好、抗返生, 保水性能优越、抗烘干收缩, 产率高

产品类型 | Product Type:

1. 通用型软糖粉, 适用机台及手工操作, Q弹性好, 透明度高
2. 酸性果派专用软糖粉, 仿真果肉口感, 耐酸, 保水性好
3. 中性果蔬糕软糖粉
4. 水晶Q糖粉, 独具果汁感, 保水性好, 高温不易形变

06.

JELLY / PUDDING

果冻布丁



产品特点 | Features:

1. Q弹性及透明度好, 持水性好
2. 易过滤或免过滤, 性价比高, 适用于各种工艺
3. 入口即化的果冻粉, 不析水, 口感独特, 安全性高, 适用于布丁和果冻
4. 布丁柔嫩爽滑、析水少、口感细腻, 货架期长

产品类型 | Product Type:

1. 冲泡型果冻粉
2. 高透明、高弹性、高透高弹果冻粉
3. 高弹高Q果冻粉
4. 吸吸冻粉
5. 布丁粉、双色果冻粉
6. 入口即化果冻粉



07.

MEAT PRODUCTS 肉制品

产品类型 | products:

注射型:

1. 盐溶液中黏度较低
2. 颗粒非常小(小于100微米)
3. 分散性好, 均一溶液
4. 热粘度低
5. 稳定性好
6. 形成硬并且具有一定弹性的凝胶, 析水少

滚揉和斩拌型:

1. 具有增稠、凝胶、乳化作用
2. 与肉蛋白、淀粉、大豆蛋白协同作用好
3. 可提升产品质构, 提高肉制品持水力, 减少蒸煮损失

热不可逆型:

1. 增稠、乳化效果显著
2. 形成富有弹性的热不可逆凝胶
3. 与肉蛋白、淀粉协同作用强
4. 增加肉制品Q、弹、脆性, 耐咀嚼、肉感强, 提高切片性
5. 抑制淀粉返生发渣, 提高耐煮性
6. 提升产品品质, 节约成本



13

08.

DAIRY PRODUCTS 乳制品—酸奶

产品特点 | Features:

1. 口感清爽, 绵柔细腻, 稠而不粘, 风味释放性强
2. 提高产品在加热过程中的稳定性
3. 防止产品乳清析出
4. 延长产品货架期

产品类型 | Products:

1. 凝固型饮料
2. 搅拌型饮料



14

09.

MILK BEVERAGE

含乳饮料

产品特点 | Features:

1. 提高产品在加热过程中的稳定性
2. 防止产品析水
3. 防止产品分层、沉淀和延长货架期
4. 给予最终产品超鲜的味道, 最理想的粘度和醇厚的口味, 增加口感

产品类型 | Products:

1. 调配型含乳饮料
2. 发酵型含乳饮料

10.

DRINKS

饮料

产品特点 | Features:

1. 良好的质感及愉悦的口感, 口感清新不粘稠, 风味释放性强
2. 悬浮性好, 受热及乳化稳定性强, 不分层, 有效延长货架期
3. 适用于UHT、二次灭菌等热杀菌工艺

产品类型 | Products:

1. 植物蛋白饮料
2. 果汁饮料
3. 果味饮料
4. 悬浮饮料

11.

SAUCE

酱汁

产品特点 | Features:

1. 果酱型口感好, 不糊口, 具有果肉感
2. 番茄酱类不析水, 耐酸性强, 能有效延长产品货架期
3. 耐烘焙型酱类耐高温烘焙, 易于涂抹, 粘性好, 适用于各种生产工艺

产品类型 | Products:

果酱、番茄酱、烘焙酱

12.

KANTEN PEARL BEADS

寒天晶球

产品特点 | Features:

1. 口感硬Q, 有咀嚼性
2. 透明度高
3. 耐受巴氏杀菌不黏连
4. 成品耐60-70°C温水冲泡



13.

ICE-CREAM 冰品

产品特点 | Features:

1. 乳化性强, 油脂分散性好, 抗骤变性强, 防止乳清分离
2. 膨化效果明显, 膨化率高, 提高成品率
3. 延缓冰晶生产、抗冻融, 延长产品货架期
4. 黏度高, 组织润滑, 口感细腻、绵柔

产品类型 | Products:

冰棍、雪糕、冰淇淋、棒棒冰



14.

POPPING BEADS 爆爆珠

产品特点 | Features:

1. 耐酸
2. 稳定性好, 耐受巴氏杀菌
3. 可添加多种水果汁、浆
4. 口感好、爆汁感强



15.

KONJAC ENHANCING PRODUCTS 魔芋制品伴侣胶

产品特点 | Features:

1. 能与魔芋制品中的魔芋精粉存在极强的协同增稠和凝胶作用
2. 增强魔芋制品硬度、弹性、保水性, 提高出品率
3. 替换部分魔芋精粉降低生产成本, 提升魔芋制品品质



16.

BAKING PRODUCTS

烘焙产品

产品特点 | Features:

- 1.具有保水、乳化、塑形、改善口感等作用
- 2.使烘焙制品的结构松软、增强柔软性
- 3.延缓产品老化,延长产品货架期
- 4.提高产品质量、降低生产成本

17.

PET FOOD SOLUTIONS

宠物食品

产品特点 | Features:

- 1.凝胶强度高、保水性能好、透明度好
- 2.提高制品耐热性,常温流通不出水,始终保持良好的塑形状态
- 3.产品颗粒包裹性好,易于动物舔食,适口性好

产品应用 | Application:

- 1.凝胶型宠物罐头
- 2.宠物布丁等宠物食品



18.

BIOTECH AND MEDICINE

低电渗琼脂糖

产品特点 | Features:

- 1.最优选原料供给,品质保证
- 2.低熔胶温度,易溶解,适于胶回收
- 3.高强度凝胶,操作方便
- 4.高分辨率,条带清晰易分离
- 5.专业生产,高效服务
- 6.国际品质,优惠价格



19.

MICROBIOLOGICAL AGAR

生化琼脂粉

产品特点 | Features:

- 1.原料来源稳定
- 2.浊度低,便于观察
- 3.强度高,便于使用
- 4.溶胶温度低,便于溶解
- 5.可根据客户要求进行定制生产

产品应用 | Application:

生化用途,用于细菌的培养



20. 创新产品

KA80LM CARRAGEENAN 卡拉胶KA80LM

产品说明 | Description:

KA80LM卡拉胶是以海藻和魔芋为原料通过先进技术,先采用一锅法提取,后分子重组,再经过协同作用共沉淀研发出的一种新型高档亲水胶体产品。该产品克服了因使用魔芋胶而导致的产品透明度不好,致使产品档次降低问题;同时经分子重组技术也最大限度地促成卡拉胶和魔芋胶之间的协同作用,得到高保水性和高凝胶强度;还解决了魔芋胶在水溶液中易结块而难溶的问题。

产品特点 | Features:

- 1.高凝胶强度
- 2.高保水
- 3.高透明度
- 4.速溶
- 5.可选择性(黏度、强度可选),根据客户需求量身定做产品,为客户的产品创造独一无二的竞争优势

产品应用 | Application:

- 1.果冻
- 2.糖果
- 3.各种饮料
- 4.药物和保健产品
- 5.肉制品
- 6.是含刺槐豆胶与卡拉胶复配产品的理想替代品



PG GUM BLENDS

21.

PG胶

产品特点 | Features:

- 1.以凝胶产品为主,海藻活性多糖,天然护肤成分
- 2.透明度高,弹性好,韧性大
- 3.天然环保,温和无刺激
- 4.具有保湿、抗衰老等功效

产品应用 | Application:

水凝胶面膜、氨基酸果冻皂等