

EMI乳品酶解天然风味产品：

是以各类天然乳制品为原料，如奶油、黄油、奶酪等，选取特定的脂肪酶制剂，通过精准的条件控制，对乳制品中的乳脂肪进行分解和修饰，从而生产各种具有独特风味和口感的，呈香呈味物质。尤其是酶解产物中占主要成分的中短链乳脂肪酸，不仅能提供丰富的乳香风味，而且能提升乳脂肪带来的饱满丰润的口感，为产品增强底味与后味。此外，乳脂肪酶解还会生成各类丰富的天然化合物，如内酯类、甲基酮类化合物，这些天然化合物也具有独特的乳特征的香味属性。



产品优势：

- ☞ 为产品强化底味与后味，增强回味感与记忆感。
- ☞ 为口感单薄的食品带来浓郁自然的脂肪口感，且不提高热量。
- ☞ 给大众化风味食品带来味觉辨识度和风味差异化，且成本可控。
- ☞ 为各类含乳食品提供可供选择的真实乳品风味，可替代部分乳原料。

产品特性：

- ☞ 源自天然乳制品，原料绿色、健康，无化学合成成分。
- ☞ 微胶囊包埋，热稳定性强，水溶性佳，使用工艺简单。
- ☞ 使用不同乳品原料酶解，可产生丰富的各类典型乳品风味，风味设计空间大。



EMI产品介绍

奶油风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

乳白色粉末，具有典型的奶油风味。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

黄油风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

乳白色粉末，具有典型的黄油风味。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

烤牛奶风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，具有自然的焙烤牛奶风味。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

北海道牛乳风味粉

供应规格

20kg/桶

产品特性

乳白色粉末，典型的奶油风味搭配淡淡的青草香气。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

奶油奶酪风味粉

供应规格

20kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，具有典型的奶油奶酪风味，辨识度高。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

瑞士奶酪风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，具有典型的瑞士奶酪风味，风味柔和纯正。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

EMI产品介绍

帕玛森奶酪风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，具有典型的帕玛森奶酪风味，风味浓郁。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

车达奶酪风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，具有典型的车达奶酪风味，风味醇厚。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

烤黄油风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，具有典型的焙烤黄油风味。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

马苏里拉奶酪风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，具有典型的马苏里拉奶酪风味，风味清淡自然。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

发酵型风味粉

供应规格

15kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，属于高浓度乳品酶解物，乳香强烈，微酸。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.01%-0.5%。

高达奶酪风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，具有典型的高达奶酪风味，略带坚果香气。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

EMI产品介绍

罗马诺奶酪风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，具有典型的罗马诺奶酪风味，风味浓烈。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

蓝纹奶酪风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

淡黄色粉末，具有典型的蓝纹奶酪风味，风味辛香刺激。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

天然酸奶风味粉

供应规格

25kg/桶

产品特性

乳白色粉末，具有典型的酸奶风味，风味清爽。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。

天然希腊酸奶风味

供应规格

25kg/桶

产品特性

乳白色粉末，具有典型的希腊酸奶风味，风味醇厚。

产品储存及使用

☞ 阴凉避光，24个月

☞ 配料环节添加，稍加搅拌即可，个别场景需预溶。

☞ 根据风味需要适量添加，建议添加量0.1%-1%。





Ice cream

冰淇淋

产品特点及应用场景

- ☞ 缓解冰沙感，使口感更顺滑细腻。
- ☞ 增强乳香风味，乳品风味自然、纯正、浓厚。
- ☞ 增强产品底味与后味，产生回味感，强化记忆感。
- ☞ 可提供更丰富的乳品风味选择，如黄油、烤牛奶、各类奶酪风味等。



产品特点及应用场景

- ☞ 可替代高成本乳原料，优化成本结构。
- ☞ 增强产品底味与后味，产生回味感，强化记忆感。
- ☞ 强化乳香体系，使产品的乳品风味更浓郁，更具辨识度。
- ☞ 为产品提供特定乳品的风味，比如烤黄油，北海道牛乳，以及各类型奶酪风味。
- ☞ EMI产品具有很强的风味设计潜力，可以通过调整EMI的风味，为烘焙产品带来更丰富的差异化和更难复制的风味独特性。

Bakery products

烘焙产品

烘焙 | 蛋糕 面包 牛角包
:



产品特点及应用场景

- ☞ 可替代高成本乳原料，优化成本结构。
- ☞ 优化曲奇产品的质构，使产品更加不易碎。
- ☞ 增强产品底味与后味，产生回味感，强化记忆感。
- ☞ 强化乳香体系，使产品的乳品风味更浓郁，更具辨识度。
- ☞ EMI产品具有很强的风味设计潜力，可以通过调整EMI的风味，为烘焙产品带来更丰富的差异化和更难复制的风味独特性。



Western sauce

西式酱料

产品特点及应用场景

- 降低乳原料的用量，控制成本。
- 强化产品的口感浓郁度，且不易发腻。
- 优化产品的香味体系，使香气更加自然协调。
- 增强产品底味与后味，产生回味感，强化记忆感。

复合调味品：甜式酱料 烘焙馅料 夹心 蛋挞液





Chinese soup base 中式汤底调味料

复合调味料 | 中式汤底调味料 | 火锅底料

产品特点及应用场景

- ☞ 丰富汤底的味觉层次。
- ☞ 可掩蔽个别异味，使风味更加协调自然。
- ☞ 增强产品底味与后味，产生回味感，强化记忆感。
- ☞ 增加汤底的脂肪口感，使口感更加饱满顺滑，且不易发腻。



Roasted seeds and nuts

炒货

休闲食品-爆米花、奶枣、炒货...

产品特点及应用场景

- ☞ 强化产品香味体系，带来纯正浓郁的乳品香气。
- ☞ 增强产品底味与后味，产生回味感，强化记忆感。
- ☞ 通过风味特异性和差异化，促进产品品质和定位的提升。
- ☞ 为产品带来更丰富的乳品风味选择，如黄油风味，各类型奶酪风味等。



Plant protein beverage

植物蛋白饮料

产品特点及应用场景

- ☞ 强化奶感，使植物乳口感顺滑醇厚。
- ☞ 可一定程度掩蔽腥味，涩味等负面味觉。
- ☞ 丰富香味体系，弥补植物乳香气不足的劣势。
- ☞ 增强产品底味与后味，产生回味感，增强记忆感。



产品特点及应用场景

- 🌀 EMI产品源自天然乳品，和含乳产品适配性极佳。
- 🌀 增强产品底味与后味，产生回味感，强化记忆感。
- 🌀 补强产品乳香体系，强化黄油或特殊奶酪风味。
- 🌀 消除产品入口水感，钝化刺激的酸味。
- 🌀 提升产品口感浓郁度。

Yogurt

风味发酵乳





Flavored Milk 调制乳

产品特点及应用场景

- ☞ 增强产品底味与后味，产生回味感，强化记忆感。
- ☞ 为产品带来极为浓郁的脂肪口感，增强厚乳效果。
- ☞ EMI产品源自天然乳品，和含乳产品适配性极佳。
- ☞ 为产品提供特种乳产品的风味，比如烤牛奶，北海道牛乳，以及各类型奶酪风味。



Our Concept 公司理念



“科技、健康、时尚、专业”

科技是食品产业发展的核心动力

健康是食品行业发展的永恒趋势

时尚是食品市场发展的必然选择

专业是我们满足客户的最大竞争力