

乳化劑 (Emulsifiers)

產品名稱	適用範圍	功能說明
單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯 DATEM Diacetyl Tartaric acid Esters of monoglycerides	烘焙產品如麵包、冷凍麵糰、奶精、奶茶	✓ 改善麵包烘焙體積 ✓ 減少塌陷速率 ✓ 增加乳化安定性 ✓ 改善在各種操作處理的耐受性 ✓ 改善咖啡奶精的色澤
單雙脂肪酸甘油酯 MONO-DI Mono-diglycerides	人造奶油、焦糖、口香糖、奶精	✓ 增加安定性、改善柔軟性 ✓ 減少黏度 ✓ 消泡作用
蒸餾單酸甘油酯 DMG Distilled monoglycerides	麵包、人造奶油、改善可塑性	✓ 抗老化、抗靜電及抗霧 ✓ 乳化安定性
乳酸甘油酯 LACTEM Lactic Acid Esters of monoglycerides	Topping powder、植物性鮮奶油、蛋糕用人造奶油、口香糖	✓ 增加打發力及氣泡的安定性 ✓ 增加蛋糕的體積，改善蛋糕組織綿密度
脂肪酸聚合甘油酯 PGE Polyglycerol Esters	烘焙產品、烘焙油脂、油炸油	✓ 改善蛋糕的烘焙體積及組織 ✓ 增加產品效用 ✓ 減少油爆 ✓ 抗靜電及抗霧的特性
脂肪酸丙二醇酯 PGMS Propylene Glycol Esters	酥油、烘焙油脂	✓ 更好的打發特性、增加蛋糕體積 ✓ 減少打發時間，改善起泡力
交酯化蓖麻酸聚合甘油酯 PGPR Polyglycerol polyricinoleate	巧克力、塗抹奶油	✓ 增加蛋糕體積、組織 ✓ 改善巧克力霜化及砂質感，熔點修飾，提高化口性，防止黏手 ✓ 改善乳化安定作用
脂肪酸山梨醇酐酯 STS Sorbitan tristearate	烹飪用油、巧克力、烘焙用油	✓ 抗結晶（食用油）、減少砂質感 ✓ 抗結霜劑
脂肪酸山梨醇酐酯 SMS Sorbitan tristearate	含速發酵母或精緻烘焙產品	✓ 提升酵母生存能力及復水效果 ✓ 增加蛋糕體積
乳酸硬脂酸鈉 SSL Sodium Stearoyl Lactylates	烘焙、咖啡奶精	✓ 柔軟、強筋、改善麵包組織 ✓ 成品體積增加、延緩老化 ✓ 抗奶精羽化，提高乳化相

複方乳化劑 (Emulsifiers)

產品名稱	適用範圍	功能說明
特殊複方乳化劑 DIMODAN P (含抗氧化劑)	餐用鮮乳油、低脂抹醬、起酥油、酥皮、奶精	✓ 穩定低脂塗抹中的液體乳液 ✓ 適用於含 40-60% 油脂之產品 ✓ 增進油脂可塑性與蓬鬆感 ✓ 改善奶精粉末中的顆粒分佈 ✓ 提升奶精增白效果
特殊複方乳化劑 GRINDSTED PS (含植物油)	巧克力、可可脂或代可可脂類產品	✓ 穩定油包水型乳化液 ✓ 改善並穩定巧克力相關產品的乳化
特殊複方乳化劑 GRINDSTED PS (含兩種乳化劑)	人造奶油、抹醬，或有出現油分層問題之含脂/油產品	✓ 防止油分層且不顯著影響油本身溶化特性 ✓ 穩定液體人造油並提供較低的黏度 ✓ 在常溫下仍穩定

乳化安定劑 (Emulsion Stabilizers)

產品名稱	適用範圍	功能說明
乳化安定劑 CREMODAN SE	冰淇淋或其他含乳冰品	✓ 增進良好的風味釋放 ✓ 賦予產品細膩光滑的質地 ✓ 提升一致性和良好的抗融性 ✓ 增進的氣體分佈和穩定 ✓ 延緩冰晶生長
乳化安定劑 GEMCOL	冰淇淋、雪糕或冰棒	✓ 增進良好的風味釋放 ✓ 賦予產品細膩光滑的質地 ✓ 提升一致性和良好的抗融性 ✓ 增進的氣體分佈和穩定 ✓ 延緩冰晶生長

親水膠體 (Hydrocolloids)：高酯化果膠 (High-Ester Pectins) 系列

產品名稱	適用範圍	功能說明
果膠 GRINDSTED Pectin AMD	優酪乳、調酸型乳飲品、牛奶、果汁、營養飲品	✓ 防止蛋白質沉澱及產品分層，增加口感及奶感
果膠 GRINDSTED Pectin MRS	果醬、果凍、餡料	✓ 適用 60-65% 的固形物，耐烘焙溫度
果膠 GRINDSTED Pectin XSS	高固形物的果醬、果凍、餡料	✓ 高凝膠強度，凝膠時間較長

親水膠體 (Hydrocolloids)：鹿角菜膠 (Carrageenan) 系列

產品名稱	適用範圍	功能說明
鹿角菜膠 Lactarin	巧克力牛奶、布丁	✓ 凝膠 ✓ 提升產品口感 ✓ 防止可可粉沉澱 ✓ 安定、防止脂肪分層
鹿角菜膠 Lactogel	卡士達醬、冷填充乳製品甜餡料	✓ 可製作半凝膠至凝膠的質地 (取決於劑量) ✓ 適中的凝聚力、輕盈口感 ✓ 提升產品外觀亮度

親水膠體 (Hydrocolloids)：羧甲基纖維素鈉 (CMC) 系列

產品名稱	適用範圍	功能說明
羧甲基纖維素鈉 TEXTURECEL Sodium Carboxymethyl Cellulose	各式飲料、米粉、麵條、烘焙產品、煉製品、醬料、化妝品	✓ 黏度需求請洽詢業務 ✓ 增稠、安定、結著 ✓ 增加解凍安定性

親水膠體 (Hydrocolloids)：刺槐豆膠 (Locust Bean Gum)

產品名稱	適用範圍	功能說明
刺槐豆膠 LBG Locust Bean Gum	各式飲料、低脂美乃滋、冰淇淋、果凍	✓ 改善組織、增加黏稠感 ✓ 增加解凍安定性 ✓ 減少離水發生

 親水膠體 (Hydrocolloids)：玉米糖膠 (Xanthan Gum) 系列

產品名稱	適用範圍	功能說明
玉米糖膠 Xanthan Gum	➤ 標準型：適用範圍最廣 ➤ 速溶型：分散性佳，預先與鹽混合最佳，不易起粉塵，適用於高黏度、高固體含量、攪拌程度較低的產品 ➤ 澄清型：專為澄清溶液設計，分散性非常好，低水合、低粉塵、適用於高黏度、高固體含量、攪拌程度較低的產品	✓ 減少油水分離 ✓ 增加乳化安定 ✓ 增加低酸型飲料濃稠口感 ✓ 減少離水 ✓ 耐高溫、低酸 ✓ 易溶於冷水 ✓ 可與刺槐豆膠及關華豆膠搭配使用



 親水膠體 (Hydrocolloids)：關華豆膠 (Guar Gum)

產品名稱	適用範圍	功能說明
關華豆膠 Guarsar Guar Gum	各式飲料、冰淇淋、沖泡飲品、煉製品、沙拉醬等	✓ 冷水可溶 ✓ 可和玉米糖膠產生協同作用 ✓ 增稠、安定

✚ 酵素 (Enzymes)

產品名稱	適用範圍	功能說明
快速水解澱粉方案 GRINDAMYL A	麵粉製品、發酵麵糰或麵包等烘 焙產品、燕麥產品	✓ 增進產品烤焙上色 ✓ 改善麵團操作性 ✓ 提供酵母發酵時所需的糖分
烘焙用水解澱粉方案 GRINDAMYL BR	麵粉、麵包及烘焙產品	✓ 增進在麵粉及加工過程中對 於各種變化的耐受性 ✓ 可取代溴化鉀 ✓ 增進烘培的體積 ✓ 改善麵糰的穩定性與操作性
烘焙用水解蛋白方案 GRINDAMYL PR	麵粉製品、麵包、披薩、薄脆 餅、餅乾	✓ 改善麵糰操作性 ✓ 增加麵糰的體積及延展性 ✓ 減少混和時間 ✓ 增進體積、改善麵包組織 ✓ 減少麵糰收縮
抗老化水解澱粉方案 GRINDAMYL MAX-LIFE	麵包及烘焙產品	✓ 改善麵包柔軟度 ✓ 延長麵包保存期限
Food Pro 系列	➤ 溶菌酶：含玉米糖膠之產品、 水產、肉品、蔬果	✓ 高效過濾 ✓ 保鮮 ✓ 防霉
	➤ 蛋白酶：寵物食品、肉品與蔬 果蛋白質水解	✓ 於鹼性環境下可水解蛋白質

※ 更多其它種類酵素需求請洽詢業務

✚ 抗氧化劑 (Antioxidants)

產品名稱	適用範圍	功能說明
抗壞血酸棕櫚酸酯 ASCORBYL PALMITATE (油溶性維他命 C)	可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下	✓ 延緩脂質氧化 ✓ BHA 與 BHT 的替代品

 菌種 (Cultures) :

產品名稱	適用範圍	功能說明
發酵菌 YO-MIX 系列	➤ 200 系列：具多種風味，味道溫和，質地中等至高厚度 ➤ 300 - 400 系列：質地多樣，300 系列提供酸奶更多酸味，400 系列風味較溫和 ➤ 600 系列：提供質地低至中等厚度的傳統風味 ➤ 800 系列：快速發酵、風味溫和、質地稠厚度高 ➤ T 系列：提供耐剪切力的高黏度及質地 ➤ PRIME 系列：良好的後酸控制、溫和的風味	✓ 冷凍乾燥菌粉 ✓ 除了用發酵乳品，亦能發酵其它植物基飲品 ✓ 優酪乳、優格或發酵豆奶
益生菌 FloraFIT 系列	➤ 乳雙歧桿菌 <i>Bifidobacterium lactis</i> ➤ 長雙歧桿菌 <i>Bifidobacterium longum</i> ➤ 嗜酸乳桿菌 <i>Lactobacillus acidophilus</i> ➤ 乾酪乳桿菌 <i>Lactobacillus casei</i> ➤ 副乾酪乳桿菌 <i>Lactobacillus paracasei</i> ➤ 植物乳桿菌 <i>Lactobacillus plantarum</i> ➤ 鼠李糖乳桿菌 <i>Lactobacillus rhamnosus</i> ➤ 羅伊氏乳桿菌 <i>Lactobacillus reuteri</i>	✓ 冷凍乾燥菌粉 ✓ 優格或優酪乳 ✓ 保健食品 ✓ 粉包或發酵隨手包 ✓ 膠囊、錠片 ✓ 寵物食品

※ 更多發酵菌或益生菌菌種需求請洽詢業務

 菌種 (Cultures) :

產品功能性解決方案與名稱		效益說明
女性健康	HOWARU Protect Prenatal+	✓ 支持母嬰免疫功能 ✓ 促進母親平靜與愉悅感，私密處健康
	HOWARU Feminine Health	✓ 促進私密處健康菌相、調適 pH 值
	HOWARU Protect EarlyLife	✓ 安全支持嬰幼兒免疫系統 ✓ 在兒童腸道中提供更高佳的健康菌群
	HOWARU Protect Kids	✓ 有助於縮短兒童過敏症狀持續時間
免疫健康	HOWARU Protect Adult	✓ 促進健康的免疫反應 ✓ 有助於維持健康的呼吸功能
	HOWARU Protect Senior	✓ 促進老年人的免疫健康 ✓ 保持微生物平衡有利於健康的腸道
	HOWARU Protect Sport	✓ 促進腸道舒適、減少腹脹 ✓ 支持免疫健康
益生菌 HOWARU 系列 	HOWARU Dophilus	✓ 促進腸道舒適
	HOWARU Transit	✓ 促進腸道舒適 ✓ 緩解便秘和脹氣
	HOWARU Balance	✓ 支持消化健康、促進腸道舒適度 ✓ 支持健康免疫反應
	HOWARU Restore	✓ 快速恢復腸道健康 ✓ 減少腹瀉、腹脹的持續時間
消化系統健康	HOWARU Kids Digestive Health	✓ 支持兒童的消化系統健康
	HOWARU Shape	✓ 控制腰圍、減少卡路里攝入 ✓ 控制身體軀幹脂肪量
	HOWARU Smile	✓ 提供支持口腔、牙齦健康 ✓ 促進健康的微生物群落
	HOWARU Calm	✓ 有助於管理對壓力的心理反應 ✓ 緩解感知壓力、促進放鬆的心態

※ 詳細菌種解決方案請洽詢業務

 防腐劑 (Preservative Agent)

產品名稱	適用範圍	功能說明
乳酸鏈球菌素 Nisin	本品可使用於乾酪及其加工製品；用量為 0.25g/ kg。 適用於 pH 3 – 9 之間的產品	✓ 有效殺死食品腐敗菌及抑制孢子的生長 ✓ 延長食品保存時間 ✓ 降低滅菌溫度、時間，間接提升產量，減少營養成分的損失 ✓ 不影響口感、氣味、顏色、質地和營養價值 ✓ 可以滿足天然產品的消費需求。 ✓ 可以取代化學防腐劑
鏈黴菌素 Natamycin	本品可使用於乾酪及經醃漬、乾燥而未加熱處理之加工禽畜肉製品；用量在 20 mg/kg 以下。適用於 pH 3 – 9 之間的產品	✓ 有效殺死或者抑制酵母和黴菌 ✓ 延長食品保存時間 ✓ 降低真菌毒素中毒的風險 ✓ 滿足天然產品的消費需求 ✓ 不影響口感、氣味、顏色、質地和營養價值 ✓ 不對細菌或乳酸菌產生抑制 ✓ 可以取代化學防腐劑

分離大豆蛋白 (Isolated Soy Protein)

產品名稱	產地	適用範圍或功能說明
大豆分離蛋白 SUPRO 系列	中國或美國	✓ 分離黃豆蛋白 ✓ 具有乳化安定性及豐富的營養性 ✓ 具有良好的分散性和懸浮性 ✓ 提供產品滑順的口感和豐富的營養 ✓ 適合用於耐熱加工、即飲或沖調產品 ✓ 不同型號請洽詢業務

大豆纖維 (Soy Fiber)

產品名稱	產地	適用範圍或功能說明
大豆纖維 Fibrim 系列	美國	✓ 纖維來源為黃豆細胞壁 ✓ 包含可溶及不可溶的膳食纖維 ✓ 比重較輕者，適合用於即飲產品 ✓ 比重較重者，適合用於沖調產品

大豆蛋白粒 (Soy protein Nuggets)

產品名稱	產地	適用範圍或功能說明
大豆蛋白粒 SUPRO NUGGETS 系列	美國	✓ 蛋白含量、外觀形狀、色澤、粒徑大小等需求，請洽詢業務 ✓ 適用於營養棒或穀物棒、早餐穀片、零食點心等

豌豆蛋白 (Soy Fiber)

產品名稱	產地	適用範圍或功能說明
豌豆蛋白 TRUPRO	中國	✓ 分離豌豆蛋白 ✓ 蛋白含量 85% 以上 ✓ 適合用於即飲或沖調產品。

乳源蛋白 (Milk Based Protein)

產品名稱	功能說明	適用範圍
濃縮乳清蛋白 Avonlac	蛋白含量 80%，可廣泛應用的優質濃縮乳清蛋白	
耐熱濃縮乳清蛋白 Thermax	蛋白含量 80%，具熱穩定性，適用於即飲產品	✓ 營養棒或能量棒 ✓ 烘焙零食
分離乳清蛋白 Provon	蛋白含量 90%，可廣泛應用的優質分離乳清蛋白，含 20% 糖巨肽助於免疫健康	✓ 發酵乳或乳飲品 ✓ 運動飲料 ✓ 各種 (運動、嬰幼兒、疾病或老人等) 營養強化產品
分離乳清蛋白 Hydrovon	蛋白含量 89%，含部分水解乳清蛋白助於加速吸收	
透明乳清蛋白 BevWise	蛋白含量 80%，具酸穩定性，口感清爽，可製作透明酸性飲料	✓ 即飲與沖調產品
分離牛奶蛋白 Solmiko	蛋白含量 85%，保留牛奶天然存在的酪蛋白與乳清蛋白的比例	

※ 更多功能性蛋白解決方案請洽詢業務

微量營養素 (Micronutrients)

產品名稱	功能說明	適用範圍
支鏈胺基酸 (全素) Micro-Vegan Instantized BCAA Powder (2:1:1) SY	提供必需支鏈胺基酸和非必需胺基酸，兩者對於細胞功能都至關重要	✓ 營養棒或能量棒 ✓ 烘焙零食 ✓ 發酵乳或乳飲品 ✓ 運動飲料
預拌維生素 Vitamin Premix for RTM	提供穩定、益於發育和維持身體健康的維生素 (A、B、C、D、E 和 K)	✓ 各種 (運動、嬰幼兒、疾病或老人等) 營養強化產品
預拌礦物質 Mineral Premix for RTM	提供益於調節器官功能、代謝活動和整體健康的常量礦物質 (鈣、鎂) 以及微量礦物質 (鋅、硒、鉻、銅、鐵)	✓ 粉包或沖調產品 ✓ 膠囊、錠片 ✓ 寵物食品

※ 更多其它營養素需求請洽詢業務

 牛奶蛋白粒 (Milk Protein Crisps)

產品名稱	功能說明	適用範圍
牛奶蛋白粒 MILK PROTEIN CRISPS 90	蛋白含量 90%，風味純淨・輕而脆的顆粒，白色至乳白色，含酪蛋白和乳清蛋白	✓ 粒徑大小等需求，請洽詢業務 ✓ 適用於營養棒或穀物棒、早餐穀片、零食點心等

✚ 乳化劑 (Emulsifiers)

產品名稱	適用範圍	功能說明
蛋糕乳化劑 EDIFETT SCP	多種乳化劑複配，可使組織柔軟，提高蛋糕穩定性及良好的打發效果	✓ 蛋糕質地更細緻 ✓ 提高蛋糕麵糊的打發率 ✓ 提高蛋糕體積 ✓ 縮短打發時間

✚ 黏稠劑 (Thickener)

產品名稱	適用範圍	功能說明
乾酪素鈉 EMULAC NA	水溶性牛奶蛋白	✓ 縮短打發時間 ✓ 提供湯品、醬料、肉及乳製品等穩定及乳化作用

✚ 其它原料 (Other Ingredients)

產品名稱	適用範圍	功能說明
打發基底粉 Edifett HWN	接近半成品的原料，可用於打發性甜點產品	✓ 縮短打發時間
酪蛋白 EDIBLE ACID CASEIN	由脫脂乳透過酸沉澱、洗滌、分離和乾燥過程中獲得，提供乳化、高蛋白來源	✓ 肉及香腸製品 ✓ 運動補給品 ✓ 發酵乳製品
乳糖 MEGGLETOSE B	食品級優質乳糖，為牛奶中天然存在的雙糖，略帶甜味	✓ 可應用於湯、醬料，肉品、甜點、香料和調味品 ✓ 做為填充和載體材料，如麵包、糖果、巧克力、乳製品
濃縮乳清蛋白 WPC 80	噴霧乾燥的可溶性蛋白，使用新鮮乳清超濾製成	✓ 產品具有純淨奶油香氣 ✓ 高蛋白來源
椰子油粉 EDIFETT F	以椰子油為基礎的半成品脂肪粉末，為全素且無氫化	✓ 穩定性佳，可用於預拌粉或沖調產品、膳食補充品或烘焙產品

 酵素 (Enzymes)

產品名稱	適用範圍	功能說明
乳糖酶 Biolactase	可分解牛奶中的乳糖，產生半乳糖及葡萄糖	✓ 改善冰淇淋的沙質感 ✓ 防止濃縮乳製品產生結晶 ✓ 減少甜味劑用量，降低成本 ✓ 適用乳糖不耐症相關產品

 油粉 (Fat Powder)

產品名稱	適用範圍	功能說明
中鏈三酸甘油酯粉 NUTRIVIE MCT	中鏈三酸甘油酯噴霧乾燥製成的油脂粉末，專為營養補充品設計	✓ 適用於營養配方、體重控制
芥花油粉 NUTRIVIE OMEGA	非乳原料加工製成的油粉，溶解性佳的乾爽粉末	✓ 提供必需脂肪酸（不飽和脂肪酸）來源

 咖啡粉 (Coffee Powder)

產品名稱	產品說明
咖啡萃取物粉末 Coffee Extract Powder	為速溶型，若有噴霧乾燥或冷凍乾燥、咖啡豆種類或產地等需求，請洽詢業務

 鹹式原料 (Savoury Ingredients)

產品名稱	適用範圍或功能說明
水解植物蛋白 HVP Hydrolyzed Vegetable Protein	具備香味跟鹹味的原料，帶有豐富的肉感、湯感以及豐富的風味，如雞肉味、醬油味
大豆熱反應香料 HACOFLAVOURS	用 HVP 當基質進行加工，模仿烹飪或烘烤肉品的高濃縮的肉類香料，如燒烤雞肉味、牛肉味

 農作原料 (Crops Ingredients)

產品名稱	產品說明
甜玉米粉 Sweet corn powder	由成熟的整粒玉米製作成泥漿，經過滾筒乾燥後磨粉
南瓜粉 Pumpkin Powder	由成熟的南瓜經過去皮製作成泥漿，經過滾筒乾燥後磨粉

✚ 香料 (Flavors)

香料種類

- | | |
|------|---|
| 水果香料 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 柑橘類：佛手柑、檸檬、萊姆、橘子、柚子、葡萄柚 ✓ 漿果、莓果類：藍莓、草莓、黑醋栗、綜合莓、蔓越莓 ✓ 核果類：水蜜桃、梅子 ✓ 常見水果：蘋果、葡萄、木瓜、西瓜、哈密瓜、綜合水果 ✓ 熱帶水果類：香蕉、芭樂、奇異果、荔枝、芒果、百香果、鳳梨、果汁 |
|------|---|

- | | |
|--------|---|
| 草本及調味料 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 薄荷類：薄荷、涼感 ✓ 茶類：紅茶、綠茶、抹茶、四季春、烏龍茶 ✓ 花類：茉莉花、玫瑰花、薰衣草 ✓ 草本類：香蘭、仙草 ✓ 調味料以及佐料：大蒜、薑、茴香、煙燻 |
|--------|---|

- | | |
|---------|--|
| 蛋、肉以及海鮮 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 肉類：牛肉、豬肉、雞肉、燒烤 ✓ 海鮮類：海鮮、螃蟹、蝦子 ✓ 蛋類：鹹蛋黃 |
|---------|--|

- | | |
|--------|---|
| 乳品以及油脂 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 脂肪和油類：牛脂肪、花生 ✓ 乳品類：奶油、牛奶、焦糖牛奶、卡士達、起司 ✓ 發酵乳類：優格、養樂多、可爾必思 |
|--------|---|

- | | |
|----|---|
| 烘焙 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 堅果類以及種子：巧克力、咖啡、椰子、榛果、花生、核桃 ✓ 烘焙以及穀物類：香草、燕麥、起司、玉米、地瓜、芋頭 |
|----|---|

- | | |
|------|--|
| 糖類香料 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 黑糖、焦糖、楓糖、冬瓜、蜂蜜、牛奶糖、增香 (遮蔽) |
|------|--|

- | | |
|-------|--|
| 其他類香料 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 蔬菜類：炒紅蔥頭、油蔥、磨菇、炒花椒 ✓ 飲料：可樂、紅牛 ✓ 客製：黑糖奶茶、楊枝甘露、薄荷巧克力、麻辣、蒙布朗、玫瑰奶露 |
|-------|--|

✚ 海鮮原料 (Seafood Ingredients)

- | 產品名稱 | 產品說明 |
|---------------|-------------------------------|
| 蝦粉 | ✓ 來自挪威，為天然、具永續性 |
| Shrimp Powder | ✓ 增添風味，可應用於濃湯、高湯、醬汁、即食餐飲或寵物食品 |

※ 其它種類海鮮如鮭魚粉或螃蟹粉等需求請洽詢業務

乳源產品 (Milk Based Product)

產品名稱	產品說明	適用範圍
牛奶膏狀香料 Concentrated Milk Paste	膏狀的牛奶香料	✓ 為天然香料 ✓ 提供牛奶風味 ✓ 適用於烘焙產品、冰淇淋、餡料、液態營養品等即飲產品
優格粉 Yoghurt Powder	噴霧乾燥優格粉	✓ 使用紐西蘭牛乳製成 ✓ 提供發酵乳風味 ✓ 適用於乳飲料、冰淇淋、益生菌粉包或沖調產品

乳源蛋白 (Milk Based Protein)

產品名稱	產品說明	適用範圍
水解乳清蛋白 HWP Hydrolysed Whey Protein	提供優良的生物價，比蛋白質更好消化吸收	✓ 高含量支鏈氨基酸 (BCAA)，應用於組織生長和修復 ✓ 可作為短鏈肽的來源 ✓ 低游離胺基酸
水解酪蛋白 HCP Hydrolysed Casein Protein	提高礦物質吸收率、生物價，以及蛋白質利用率，且富含酪蛋白磷酸肽的水解酪蛋白	✓ 蛋白質消化利用率高 ✓ 富含酪蛋白磷酸肽，提升礦物質吸收率 ✓ 低乳糖、低脂 ✓ 具良好乳化性

※ 水解程度需求請洽詢業務

羅漢果產品 (Monk Product)

產品名稱	產品說明	適用範圍
羅漢果濃縮汁 MFC-N2.0	深褐色濃稠狀液體，保留羅漢果獨特風味，低熱量・甜度為蔗糖的 10 倍，且耐高溫、耐酸	✓ 修飾不良風味 ✓ 減少蔗糖用量 ✓ 適用於乳品、飲料、糖果、冰淇淋、烘焙產品、保健食品、化妝品及食用香料
羅漢果濃縮汁 MFC-J3.5	經脫色、脫味，低熱量，甜度為蔗糖的 15 倍，耐高溫、耐酸	✓ 修飾不良風味 ✓ 減少蔗糖用量 ✓ 適用於乳品、飲料、糖果、冰淇淋、烘焙產品、保健食品、化妝品及食用香料
羅漢果糖苷萃取物 MFC-E30II	為甜味劑，甜度為蔗糖的 120 倍。幾乎不具有熱量，無不良風味。對熱或酸鹼的耐受表現佳，且具良好的溶解性	✓ 修飾不良風味、風味增強 ✓ 減少蔗糖用量 ✓ 適用於乳品、飲料、糖果、冰淇淋、烘焙產品、保健食品、化妝品及食用香料

糖醇類 (Sugar Alcohol)

糖醇為天然來源的甜味劑，幾乎不會被身體吸收，對血壓、血糖的影響很小。具低熱量、不產生褐變反應等特性，可替代蔗糖作為開發低糖或無糖的產品。且因不易被細菌所利用，故可延長食品保存時間。

※ 注意：糖醇在腸道內吸收較慢，若一次食用過多，可能會造成輕度腹瀉。建議每天容許量成人不超過 40 克，兒童則減半。

產品名稱	產品特性	適用範圍
木糖醇 Xylitol	甜度最接近蔗糖，可 1:1 替代使用，具清涼感與非致齲性。嬰兒食品不得使用	✓ 用於口香糖、口含錠中，可潤喉、潔齒 ✓ 用於飲料、冰品、牛奶、麵包、餅乾、糖果或果醬中，使其口感好，甜味持久 ✓ 具有與甘油相同的保濕和改善皮膚粗糙的效果，可用於各種護膚產品和牙膏
赤藻糖醇 Erythritol	甜味清爽、無後苦味、具清涼感、低熔點、低吸濕性。耐受性為所有糖醇中最高，較不易引起腹瀉	✓ 用於飲料、糖果、冰淇淋中，可提高厚重感和滑潤感，降低含糖量 ✓ 用於烘焙食品中，可降低含糖量，改善穩定性，延長食品保存時間 ✓ 用於易吸潮的被覆食品如藥錠、口含錠或發泡，延長食品保存時間 ✓ 亦可作為護膚產品的保濕成分
麥芽糖醇 Maltitol	風味柔和、無刺激性、具保濕性與抗結晶性。嬰兒食品不得使用	✓ 用於糖果中，可吸附保留香料風味物質 ✓ 用於飲料中，可提升口感和穩定性 ✓ 用於餅乾、麵包產品中，可使口感鬆軟，且風味優於蔗糖

※ 粒徑大小的需求請洽詢業務

下表為不同糖醇的甜度、熱量及升糖指數之參考：

	甜度	熱量 (kJ/g)	升糖指數*
蔗糖	1	17	65
木糖醇	1	10	13
赤藻糖醇	0.7	0	0
麥芽糖醇	0.8~0.9	10	35

*升糖指數 (glycemic index, GI)，是指食物對增加血糖快慢的影響程度。

其它健康素材

產品名稱	產品說明	品牌
肌酸 Creapure	✓ 能提高運動成績的膳食補充劑 ✓ 補充攝入一定劑量的肌酸可提高衝刺運動表現，及縮短劇烈訓練後恢復體力的時間	
甜菜鹼 Betafin	✓ 來自甜菜糖蜜，純度 99% 以上 ✓ 具護肝功能 ✓ 可促進人體內肌酸產生，降低疲勞感、增強力量及耐力 ✓ 對心血管健康、體重管理 (增強代謝) 均有助益	
乳糖醇 Lactitol	✓ 甜味強度釋放與時間關係曲線、物化特性、口感皆與蔗糖相似 ✓ 與蔗糖的相對甜度為 0.3-0.4，可作為減糖的解決方案 ✓ 低升糖指數 ✓ 可作為益生菌的益生元 ✓ 適合糖尿病患者，亦不會引起齲齒	
短鏈低聚果糖粉 FOS-P Powder	✓ 95% 以上低聚果糖 ✓ 低熱量，非還原糖，口感與蔗糖相似 ✓ 非消化性水溶性纖維，不會被腸胃中的酵素和胃酸分解，可直接抵達大腸 ✓ 可作為益生菌的益生元	
焦磷酸鐵 Ferric Pyrophosphate	✓ 鐵質補充品，為三價鐵，吸收效果佳 ✓ 顏色較淺，無鐵腥味，安全性高 ✓ 適用範圍廣	

其它單品

產品名稱	產品說明	品牌
糖蜜 Blackstrap Molasses	✓ 原產地為美國，由純甘蔗製成的濃縮黑糖漿 ✓ 富含營養和許多微量元素，如鈣、鉀、鐵和鎂 ✓ 熱量比每份白糖少 33%，升糖指數亦較低 ✓ 可替代糖漿、蜂蜜、楓糖、食糖	 <i>The Sweet Taste of Tradition</i> Good Food
乙基麥芽醇 Ethyl Maltol	✓ 原產地為美國 ✓ 為白色結晶體，有類似焦糖的氣味 ✓ 主要用作增香劑	
葡萄柚香料 Grapefruit Seed Extract	✓ 萃取自葡萄柚果實之種籽 ✓ 利用其含有之特殊胺基酸滲透並破壞細菌的薄膜，而達到抑菌的效果 ✓ 有助於延長產品貨架期 ✓ 全天然成分、無過敏源、不含酒精、無腐蝕性、刺激性 ✓ 可應用於藥品、食品、飲料、化妝品或清潔劑之天然抑菌添加劑	 陞邦食品技術開發有限公司
羅漢果粉	✓ 甜度為蔗糖的 6 倍 ✓ 淡黃色粉末、色澤均勻 ✓ 清甜、無異味、溶解性佳 ✓ 修飾不良風味	 陞邦食品技術開發有限公司
即溶錫蘭紅茶粉	✓ 產地為斯里蘭卡 ✓ 熱溶解性	 呈定企業有限公司 CHEN-DING ENTERPRISES CO., LTD.