

## 联络方式

巴斯夫(中国)有限公司

中国 上海浦东 江心沙路300号

邮编: 200137

电话: +86-21-20391000

[www.nutrition.basf.com/en/Human-nutrition/Food.html](http://www.nutrition.basf.com/en/Human-nutrition/Food.html)



Copyright © 2019 BASF SE  
All rights reserved

2020 EDITION

# 食品原料:

改善品质、提高性能



**□ · BASF**  
We create chemistry

**□ · BASF**  
We create chemistry

# 吸引众人的目光和味蕾 – 充分展现您的烘焙产品和甜点

巴斯夫人类营养是引领市场趋势、提供解决方案的合作伙伴，致力于现代化营养产品及市场。我们相信，食物能为人们提供能量；而优质的食品原料，更是能为食物提供卓越的风味，令人愉悦的口感和组织结构，以及诱人的外观。

巴斯夫的食品原料既能帮助客户简化工艺流程，又可以确保糕点、甜点等烘焙产品，依然具备卓越、稳定的产品品质。无论是蛋糕/饼干，还是冰淇淋/搅打奶油，包括 Spongolit®和Lamequick®在内的多种食品原料，都能为客户提供便捷的解决方案。



## LAMEQUICK®

- 优质的粉末充气打发产品。
- 卓越的充气乳化性，口感润滑。
- 可用于搅打奶油、慕斯、软冰淇淋、欧式甜点、冷冻甜点、蛋糕的夹馅与装饰。

产品	性能
Lamequick® CE 6630	通用型产品、强劲的充气打发性、裱花稳定性好、口感轻盈。
Lamequick® CE 6569	组织细腻，口感润滑。
Lamequick® CE 7273	裱花稳定性、较强的充气打发性、口感润滑。
Lamequick® CE 8580	非氢化脂肪、耐酸性极强、较强的充气打发性、口感润滑。
Lamequick® CE 7279 <b>New!</b>	卓越的冷冻 - 解冻稳定性。

## SPONGOLIT®

- 优质的粉末型蛋糕充气乳化剂。
- 为使用者提供“一步法”的操作方式，改善及稳定产品结构、口感。
- 不仅可以应用于蛋糕预拌粉，还可以应用于各种打发类西式糕点，如：海绵蛋糕、瑞士卷、磅蛋糕、戚风蛋糕。



产品	性能
Spongolit® 543 SP	有较好的耐油性，适合应用于含油打发的“全投料”式工艺。
Spongolit® 460	极快的充气打发速度，帮助增加蛋糕体积。
Spongolit® 455	充气打发速度较快，蛋糕组织细腻柔软。
Spongolit® 283	耐油性极高的复配乳化剂，适合应用于高油脂产品。
Spongolit® 4040 <b>New!</b>	耐打性好，适用于工业化操作。
Spongolit® Pure 10 <b>New!</b>	全球首发不含添加剂的蛋糕充气原料。

## 其它食品原料

产品	产品	性能	用途
DATEM	Lametop® 322	无抗结剂配方，使标签更简单。使用便捷的低粉尘产品，棕榈油来源。可应用于烘焙、饮料、乳制品等行业。	各式面包，如吐司、法棍、可颂、丹麦面包等欧式面包。
	Lametop® 500	非棕榈油来源，完全来自于菜籽油的配方。完全适用于烘焙产品，粉末流动性好，在高压高温的工艺中，稳定性好。	
单甘酯	Nutrisoft® 55	不饱和单甘酯，能用于面粉抗老化。冷水分散型，使用便捷。	烘焙产品
辛、癸酸甘油酯 (中链甘油三酯) MCT	Delios® Powder	粉末形态的中链甘油三酯，可广泛应用于各类食品中；在运动类、体重控制类等食品领域中，MCT因多种健康优势而广为熟知。	各类食品

以上清单并非详尽无遗，如果您想了解更多信息，请与我们联系。