

江西福美泰生物技术有限公司

—— 成为全球领先的食物配料技术公司



以技术驱动创新 以服务赢得市场

营销中心:上海市浦东新区祖冲之路2277号世和中心1号楼1211室

制造中心:中国江西省九江市沙城工业园发展大道9号

电话:+86 021-2206 0106

邮箱:info@foodmategroup.cn

网址:www.foodmategroup.cn

国家高新技术企业

江西省企业技术中心

江西省“专精特新”中小企业

“江西出口名牌”企业

江西省瞪羚企业

江西名牌产品

目录

1 关于福美泰

企业介绍和发展历程

2 我们的优势

技术优势

食品安全

质量优势

服务优势

市场优势

3 产品及应用解决方案

产品系列

应用解决方案



企业介绍



江西福美泰生物技术有限公司成立于2012年，工厂位于风景优美的江西省九江市，运营中心位于中国的经济中心上海。福美泰是集研发、生产和销售为一体的明胶、卡拉胶、魔芋胶、胶原蛋白、胶原蛋白肽、零卡糖产品及应用解决方案提供商。涉及营养健康、肉类加工、烘焙、饮料等领域。我们用创新科技理念和产品，助力世界食品工业的发展。



企业文化

企业使命

以创新食品配料助力世界食品工业

企业愿景

成为全球领先的食品配料技术公司

价值主张

以技术驱动创新 以服务赢得市场

企业发展历程及愿景

2015年

取得ISO9001、FSSC22000、HACCP等食品安全与质量管理体系认证



2020年

· 与江南大学、南昌大学等著名高校建立联合实验室
· Ekosweet宜口甜零卡糖产品上市



2022年

· Foodmate品牌升级
· 江西二期工厂正式投产
· Foodmate成立十周年
· 获得江西省政府颁发的科学进步一等奖



2024年-2027年

· 三期生产产能规划设计
· 获得国家企业技术中心认定



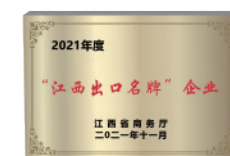
2012年

九江明胶工厂建立
专注于明胶产品生产



2018年

荣获国家高新技术企业



2021年

· 江西出口名牌
· 江西省“专精特新”中小企业



2023年

· 新产品胶原蛋白（功能性动物蛋白）上市
· 与江西师范大学建立全面战略合作关系
· 获得九江市企业技术中心
· 获得九江市工程技术中心
· 获得江西省企业技术中心
· 入选江西省瞪羚企业



2030年

· 服务全球100家世界级品牌客户
· 打造15个中国领先创新产品

我们的优势

1 技术优势

- 研发中心
- 产学研合作
- 国家高新技术企业
- 多项专利
- 技术优势

2 食品安全

- 体系认证
- 食品安全



3 质量优势

科学完善的可追溯系统

进货检验

- 供应商资质与法规审核
- 关键指标检测

过程控制

- 全过程视频监控
- 设置关键控制点CCP, 杜绝质量隐患

成品检验

- 关键指标的复核制度
- 批次质量合格率 ≥99.9%

体系认证

获ISO 9001认证、Halal认证、FSSC22000认证等多项国际权威认证证书。
为全球客户提供更安全、更优质的产品 & 解决方案。



- 获ISO9001, Halal, FSSC 22000认证
- 所有员工定期接受食品安全与质量控制相关培训
- 开展食品安全和质量过程控制
- 异物控制
- 过敏原控制
- 原料转基因控制
- 供应商准入管理
- 化学残留污染控制
- 产品采用防篡改封装
- 成品具备可追溯性
- 生产现场配合视频监控系统

4 服务优势

- 专业的销售团队+物流支持团队
- 高效的订单执行系统
- 24时快速响应
- 产品及时交付率≥95%
- 三大海外仓库, 5000m³库容, 快速响应客户的订货需求
- 具有强大的配套物料供应能力



5 市场优势

截至目前, 我们销售至全球60多个国家与地区。我们已成为全球知名企业认证供应商, 与国际头部食品、饮料公司建立了长期稳定的合作关系。





我们的三大产品

1. 亲水胶体

- 福美泰® 明胶
- 福美泰® 卡拉胶
- 福美泰® 魔芋胶

2. 蛋白

- 福美泰® 胶原蛋白肽
- 福美泰® 胶原蛋白
- 福美泰® 冷溶明胶

3. 代糖

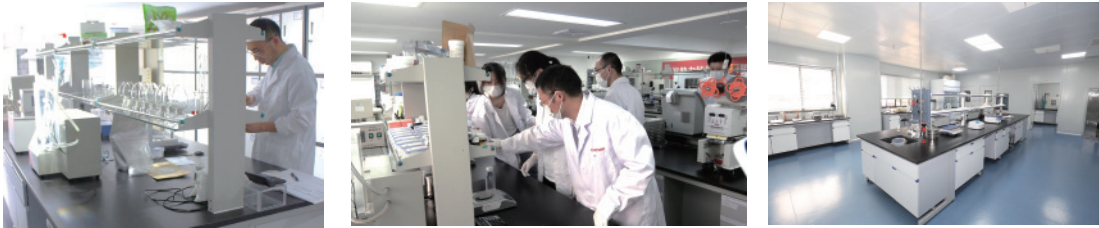
- 宜口甜® 零卡糖

研发&创新

研发中心

上海研发中心成立于2018年，研发团队由工作经验超过十年的各领域专家组成，硕士研究生学历以上占比超50%。我们的核心使命是为客户提供创新的产品和服务方案，解决他们在产品应用过程中遇到的复杂问题。至今，我们已经为全球客户推出了200多项产品解决方案。

该中心配备了尖端的研究设备和一流的硬件设施。公司坚持每年将销售额的6%投入到产品研发中，确保了我们的研发实力始终处于行业前沿。



产学研合作

我们积极推进研发人才发展战略，优先投资于人才的培养和引进。通过与江南大学、南昌大学、江西师范大学等知名高校的紧密合作，我们建立了产学研一体化实验室，致力于前瞻性技术的研究与开发，这些技术是公司未来发展的关键。

我们的目标是构建一支年轻化、高素质的科技研发团队，这支团队将是我们创新发展的核心力量。通过这样的合作和团队建设，我们旨在不断推动技术进步，为公司的持续成长和行业的技术革新做出贡献。



明胶应用解决方案



软糖

- 弹韧的口感
- 良好的风味释放
- 亮洁光滑的外观

推荐型号

BS 20-25A
BS 22-25B
BS 24-30C
BS 26-30B
BS 28-35C



棉花糖

- 改善口感和质地
- 增强结构稳定性
- 易于加工和成型

推荐型号

BS 24-35A
BS 26-35A



牛轧糖

- 赋予柔软而有弹性的质地
- 易于消化
- 稳定结构和形状

推荐型号

BS 12-20A



奶糖

- 改善口感
- 增加稳定性
- 延长保质期

推荐型号

BS 20-25A
BS 22-25B
BS 24-30C
BS 26-30B
BS 28-35C



皮冻

- 改善口感
- 高透明度
- 操作简单

推荐型号

BS 12-30A
BS 14-30A
BS 18-30A



乳制品

- 稳定乳液，防止油脂分离
- 赋予柔滑、细腻的口感
- 提高冷冻稳定性

推荐型号

BS 22-30A
BS 24-30A



饮料澄清剂

- 改善透明度
- 沉淀杂质
- 降低苦味和涩味

推荐型号

BS 12-20
BS 12-25



软胶囊

- 良好的生物相容性
- 优异的成型和封口性能
- 控制释放和掩味功能

推荐型号

BS 12-30A
BS 14-35A
BS 18-35A
BS 20-30A
BS 15-35A



硬胶囊

- 良好的生物相容性
- 光滑亮洁的外观
- 易于加工和成型

推荐型号

BS 18-40A
BB 20-40A
BB 22-45A

明胶

明胶是一种天然的蛋白质产品，通常含有85%的蛋白质、13%水分以及2%矿物质。富含18种不同氨基酸，特别是除色氨酸外的所有人体必需氨基酸。

明胶是应用最广泛的亲水胶体，常与其他水溶性配料复配制作食品。根据不同原材料类型以及最终产品的不同特性，明胶生产主要采用两种工艺(酸法和碱法工艺)，原料来源主要是猪、牛、鱼等皮骨。明胶具有凝胶性、成膜性、热可逆性、乳化性、发泡性等功能特性，主要指标有凝冻强度（冻力）粘度和透射比等。



卡拉胶应用解决方案



注射型肉制品

- 保水保油
- 肉制紧实
- 提高出品率

推荐型号

Foodgel™ MZ 系列



斩拌滚揉型肉制品

- 保水保油
- 鲜嫩多汁
- 提升口感

推荐型号

Foodgel™ MR 系列



蟹肉棒

- 口感Q弹
- 乳化效果好
- 抗冻融稳定性

推荐型号

Foodgel™ MX01



软糖

- 晶莹剔透
- 易注模
- 口感不粘牙

推荐型号

Foodgel™ CG 系列
Foodgel™ CN 系列



奶酪

- 改善口感和质地
- 防止脂肪和水分分离
- 提高稳定性

推荐型号

Foodgel™ NL 系列



面膜

- 柔软有弹性
- 对皮肤无刺激
- 持续的水分释放

推荐型号

Foodgel™ 2000M



布丁

- 口感嫩滑
- 减少析水
- 风味释放好

推荐型号

Foodgel™ PS 系列
Foodgel™ PA 系列



果冻

- 控制质地
- 提供良好的稳定性
- 风味释放好

推荐型号

Foodgel™ GD 系列

卡拉胶

卡拉胶是一种从海洋红藻类海草中提取的亲水胶体，其本质是一种天然多糖，主要原材料是角叉菜、麒麟菜等，一般为白色至淡黄色粉末。卡拉胶在80℃水中就可以完全溶解，形成热可逆凝胶，即加热凝胶融化成溶液，溶液冷却后又能重新形成凝胶。

卡拉胶与魔芋胶、刺槐豆胶等胶体有协同增效作用，能明显改变其凝胶特性，增强其凝胶弹性和保水效果。卡拉胶广泛地应用于食品行业、医药、日用化工、农业、建筑行业等领域。卡拉胶中因总膳食纤维含量近70%，也被普遍应用于功能性食品中。

Foodgel™系列卡拉胶，选用天然优质海藻为原料生产而成，质量达到国家标准、欧盟及其他国外标准要求。





魔芋胶

魔芋是天南星科多年生草本植物，它是一种低碳水、低蛋白的高膳食纤维健康食品，其主要成分是葡甘聚糖(KGM)。

魔芋在中国饮食中已有2000多年的历史，由于其亲水胶体的特性，如今已广泛应用于素食、面条、果冻甜点和肉制品等食品生产和加工行业。



魔芋胶应用解决方案



果冻

- 高透明度
- 增强保水性
- 改善质地和结构

推荐型号

FoodGum™ 36
FoodGum™ 30
FoodGum™ 28



肉制品

- 保水保油
- 保持稳定形态
- 增加弹性

推荐型号

FoodGum™ 36
FoodGum™ 30
FoodGum™ 28

冷溶明胶

常规明胶在常温水中只能溶胀，当温度在30℃以上时，明胶才能溶于水中形成明胶溶液，而当温度降至常温时，明胶溶液会再次凝成胶冻。

针对行业内某些特殊应用，Foodmate福美泰研发出新型冷溶明胶，可在低至10℃及以上温度的水中完全溶解。

● 碎肉粘合剂：

无色无味，粘合效果好、稳定性高、使用方便、操作简单；具有强力的粘合作用，可一次性将小块肉粘合成大块肉，得到定型产品；适用羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鱼肉等所有小块肉的粘合，粘合后的产品无痕迹；使用本产品粘合成的制品耐高温蒸煮、油炸、便于切分；无论是生肉还是加热均不会开裂，解冻和加热时不出水，保持产品的新鲜程度；提高碎肉产品的出品率；主要成分为胶原蛋白，健康安全。

● 增稠剂：

与普通明胶相比，因不需要溶胀及热水溶解，故添加到蛋糕及零食快消品中，操作简单，降低成本，提高效率，一次性投料减少产品的污染，提高产品安全性。且因其为胶原蛋白肽分子聚合物，较于其他增稠剂更安全更健康。

冷溶明胶应用解决方案



肉制品

- 粘合效果好
- 提高出品率
- 耐高温蒸煮

推荐型号

FoodGel™ CMG01



甜点

- 增稠效果好
- 无需溶胀及热水溶解
- 操作简单

推荐型号

FoodGel™ CMG01



牛胶原蛋白肽	FoodPep™ BA	FoodPep™ BA	FoodPep™ BB
分子量	500-3000	500-3000	500-3000
外观	粉末/颗粒	粉末/颗粒	颗粒
堆积密度	低堆积密度	高堆积密度	高堆积密度
冷水溶解性	慢	快	快
气味	无腥臭等不良气味	无腥臭等不良气味	无严重腥臭等不良气味
口感	没有不良口感	没有不良口感	没有严重的不良口感

鱼胶原蛋白肽	FoodPep™ FA	FoodPep™ FA	FoodPep™ FB
分子量	500-2000	500-2000	500-2000
外观	粉末/颗粒	粉末/颗粒	颗粒
堆积密度	低堆积密度	高堆积密度	高堆积密度
冷水溶解性	慢	快	快
气味	无腥臭等不良气味	无腥臭等不良气味	无严重腥臭等不良气味
口感	没有不良口感	没有不良口感	没有严重的不良口感

胶原蛋白肽应用解决方案



口服液

- 易于人体吸收
- 帮助减轻或保持体重
- 口感无异味

推荐型号

FoodPep™ FA

功能性固体饮料

- 饮料口感好
- 易于人体吸收

推荐型号

FoodPep™ BA
FoodPep™ FA

膳食补充剂

- 易于人体吸收
- 促进体重管理

推荐型号

FoodPep™ BA
FoodPep™ FA



能量棒

- 增加饱腹感
- 多种营养益处
- 易于消化的蛋白质

推荐型号

FoodPep™ BB



化妆品

- 小分子
- 易于人体吸收
- 光滑皮肤

推荐型号

FoodPep™ FA

胶原蛋白肽



胶原蛋白肽是一类以富含胶原蛋白的新鲜动物组织(包括皮、骨、筋、腱、鳞等)为原料经过提取、水解、精制生产的，相对分子质量低于10000Da的产品。胶原蛋白肽是一种多功能的膳食补充剂，其特点是含有18种主要氨基酸，其中甘氨酸、脯氨酸和羟脯氨酸的含量最高。它易于消化吸收，在延缓衰老、改善肌肤、关节与骨健康、美容以及运动营养领域表现出色。

FoodPep™胶原蛋白肽，是一种具有生物活性的胶原蛋白肽，具有多种健康益处和功能特性。可为您提供多种来源的胶原蛋白选择，包括牛胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽以及II型胶原蛋白，满足您多样化的健康需求。



与其他体系复配效果

Foodpro™ B与其他体系复配使用时一般会带来协同增效的作用，表下的+表示一般，++表示好，+++表示非常好，-表示无协同效果，/根据产品类型

Foodpro™ B	TG酶	大豆分离蛋白	卡拉胶	海藻酸钠	纤维	淀粉
盐水中使用	+++	+++	+++	-	/	+++
持水力	+++	++	+++	+++	++	++
可溶性	+++	++	++	+	/	+
高温乳化力	+++	+++	+	++	+	++
低温乳化力	+++	++	-	+++	-	-
热稳定性	+++	+	-	+++	-	+
低温凝胶性	+++	++	+++	+++	++	++

胶原蛋白应用解决方案



低脂肉制品

- 减脂
- 结构坚固
- 保持风味

推荐型号

Foodpro™ B



乳化性肉制品

- 提高多汁感
- 改善质构
- 大豆蛋白替代品

推荐型号

Foodpro™ B



汉堡饼

- 提高出品率
- 清洁标签成分
- 提高多汁感

推荐型号

Foodpro™ B



调理肉制品

- 增加吸水量
- 提升口感
- 有韧性

推荐型号

Foodpro™ B



酸奶

- 多种口感选择
- 增加蛋白质含量
- 增稠效果

推荐型号

Foodpro™ B

胶原蛋白



胶原蛋白 Foodpro™ B 是一种以牛皮为原料，采用科学的提取和热加工技术制备而成的一种功能性动物蛋白。其绝大部分蛋白质为天然胶原蛋白，与热水混合后胶原蛋白展开，待冷却之后胶原蛋白重新形成三维网状结构，从而可以结合锁住更多的水分，该类蛋白添加到肉制品中可以起到提高产品出品率，增强口感，改善质构，提高产品切片性的作用。

胶原蛋白具有蛋白含量高，脂肪含量低的优点。胶原蛋白提供最大 1:15-25 的水结合能力。它颗粒细腻，在冷水中具有优秀的分散性，该蛋白质具有冷固化结合强的特性。

Foodpro™ B 不仅能作为一种食品配料添加使用，而且还可以与其他保水类产品协同使用，尤其与 TG 酶搭配效果更佳。

	Foodpro™ B	脂肪/植物油	水温 > 80℃	食盐/磷酸盐*
乳化油	1	10/15	10/15	+
脂肪乳化体	1	10/15	10/15	+
热油	1	10/15	10/15	+
热脂肪	1	10/15	10/15	+

* 1. 添加盐对质构没有大的影响；2.通过添加盐可以延长保质期



Foodpro™ B:水=1:15



Foodpro™ B:水:油=1:15:15



零卡糖应用解决方案



蛋糕

- 气孔均匀
- 口感松软有弹性
- 无后甜

推荐型号

Ekosweet™ NS01
Ekosweet™ NS02
Ekosweet™ NM01



吐司面包

- 口感接近蔗糖
- 松软可口
- 无后甜

推荐型号

Ekosweet™ AC100
Ekosweet™ AS50



茶饮

- 修饰酸涩感
- 甜味感好
- 热量低

推荐型号

Ekosweet™ NS01
Ekosweet™ NS02
Ekosweet™ NM01
Ekosweet™ AC10
Ekosweet™ AS07



咖啡

- 使用方便
- 天然健康
- 无后甜

推荐型号

Ekosweet™ NS01
Ekosweet™ AS07
Ekosweet™ AC10



曲奇

- 减糖降糖
- 口感好
- 使用方便

推荐型号

Ekosweet™ NS01B
Ekosweet™ NM01



果冻粉

- 口感硬度自由调节
- 保水性好
- 单易用、耐存放

推荐型号

Ekosweet™ AS07
Ekosweet™ AC100

零卡糖

为了满足全球减糖的健康需求，福美泰经过10年的潜心研究，筛选上百种原料，无数次的配方调试，推出了0糖0卡0脂的宜口甜®零卡糖。

宜口甜®零卡糖系列产品解决了市场上代糖产品适用性差、甜感不纯正、后味明显等痛点，口味与糖非常接近，适用所有消费者人群。





以技术驱动创新 以服务赢得市场

 **Foodmate** 福美泰®