



 Foodmate 福美泰®



烘焙应用 解决方案

Customized Solutions for Baking Industry



国家高新技术企业

“江西出口品牌”企业

江西省企业技术中心

江西名牌产品—食用明胶



以技术驱动创新 以服务赢得市场

TECHNOLOGY DRIVES INNOVATION SERVICE WINS THE MARKET

Foodmate 福美泰



关于我们

ABOUT US

福美泰成立于2012年，是一家集研发、生产、销售于一体的功能性食品配料供应商，其总部位于上海，工厂位于江西九江。福美泰的主要产品包含**明胶、速溶明胶、胶原蛋白肽、胶原蛋白（功能性动物蛋白）、卡拉胶、魔芋胶、零卡糖**等多种食品添加剂和配料，现拥有200多款可用于软胶囊、肉制品、糖果、果冻、乳制品及冷冻饮品等领域的应用解决方案，产品远销60多个国家和地区。



工厂占地约 30,000 平方米，年生产能力约 18,000 吨。拥有十万级别清洁车间，并已获得多个国际权威认证，包括：ISO9001、FSSC22000、HALAL、HACCP、FDA注册、GMP等。



18,000+ 吨

年产能

200+

应用解决方案

60+

出口国家和地区

10+ 年

功能蛋白和亲水胶体行业经验

5+

2个研发实验室&3个高校联合实验室



冷冻慕斯专用明胶

Gelatin for Frozen Mousse

型号 FoodGel™ BMS01

特点 高冻力配比，具备优异锁水性与冻融稳定性，长期冷冻不析水、不起冰晶、不塌陷分层。成品质地细腻透亮，口感顺滑，耐果酸，保型性强，用量经济，适用于工业化冷冻慕斯产品，确保结构稳定与品质一致。

烘焙预拌粉专用明胶

Gelatin for Baking Premix Powder

型号 FoodGel™ BMX01

特点 精细目数工艺，粉末均匀细腻，与面粉、糖、乳粉等多种干性配料兼容性佳，混合不结块、不分层，可实现快速均匀分散。具备良好速溶性能，可于温水中迅速溶解，简化工艺流程，提升生产效率，赋予成品细腻均匀的组织结构与稳定品质。



胶原蛋白肽

Collagen Peptide

型号 FoodPep™ FA

成分 鱼胶原蛋白肽

特点 改善面包、糕点等产品的口感；提高面筋强度，增强面筋自身的网络结构稳定性；提高蛋糕的比容，使蛋糕更蓬松，保持糕点的湿润口感；强化产品的营养，提高蛋白含量；气味小，易溶解。

适用 曲奇、面包、蛋糕、蛋白棒、布丁、冰淇淋等



烘焙代糖

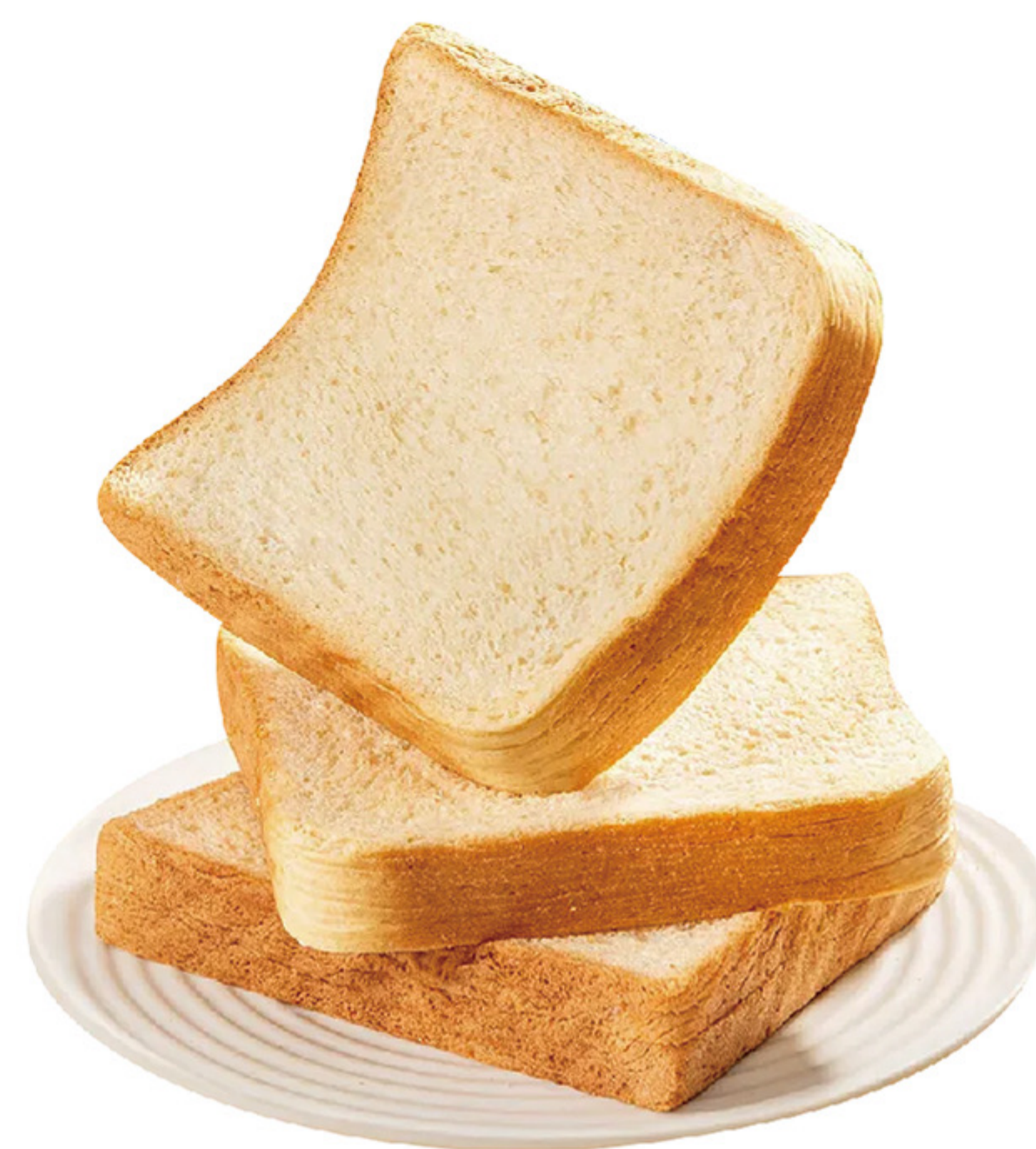
Compound Sweetener

型号 EkoSweet™ NS02

成分 赤藓糖醇、甜菊糖苷

特点 无后甜，口感接近蔗糖；甜感自然有层次，对产品香气释放好；不影响烘焙产品本身的质构和色泽。

适用 吐司、戚风蛋糕、曲奇、各类面包等



当季新品

NEW PRODUCTS

02



速溶明胶

Instant Gelatin

上手难易度：☆
操作效率：☆☆☆☆☆

型号 InstantGel™ SR02

特点 无需浸泡溶胀，无需水浴溶胶，使用方便（可替代明胶片）

适用 蛋糕、面包、泡芙、下午茶小甜点等

场景 小型烘焙店、家庭用户、餐厅、酒店等

慕斯专用卡拉胶

Carrageenan for Mousse

型号 Foodgel™ MS01

特点 冻融性好，植物基

参考配方&制作流程

原料	重量	制作流程
卡拉胶MS01	1.5g	1、将所有干物料倒入容器中混合均匀，倒入纯净水搅拌并加温至80℃后，降至室温备用。 2、将淡奶油搅打至8成发后，分2次和步骤①的物料搅拌均匀，再倒入蛋糕模具中冷藏凝固即可。 注：冷冻储存情况下，需冷藏解冻5小时后再转室温解冻，方可食用。
白砂糖	28g	
改性淀粉	3g	
淡奶油	80g	
纯净水	80g	
食用香精、色素	适量	



芝士蛋糕专用卡拉胶

Carrageenan for Cheesecake

型号 Foodgel™ PS03

特点 植物胶体可搭配植物奶油做素食慕斯蛋糕，冻融性好

参考配方&制作流程

原料	重量	制作流程
卡拉胶PS03	1g	1、将白砂糖和卡拉胶倒入锅中混合均匀。
白砂糖	30g	2、倒入纯净水、淡奶油和酸奶后搅拌均匀，并加热至55℃。
纯净水	30g	3、再倒入奶油芝士，并加热搅拌至完全融化后，继续加热到85℃。
淡奶油	28g	4、最后将混合液倒入垫了蛋糕胚的模具中冷藏凝固即可。
酸奶	48g	
奶油芝士	80g	



成品预混料

FINISHED PREMIX

03

速溶慕斯预拌粉

Instant Mousse Mix



特点 操作简便，5分钟能完成一个蛋糕

成分 速溶明胶InstantGel™ SR02、白砂糖、甜味剂、乳化剂等

参考配方&制作流程

原料	重量	制作流程
速溶慕斯预拌粉	50g	1.将速溶慕斯预拌粉和纯净水倒入容器中搅拌至无颗粒状态。
纯净水	100g	2.将淡奶油搅打至8成发后拌入其中，再倒入模具中冷藏凝固即可。
淡奶油	200g	



Foodmate 福美泰®



以技术驱动创新 以服务赢得市场

总部地址：上海市浦东新区张江高科技园区祖冲之路2277弄9号楼

工厂地址：江西省九江市柴桑区沙城工业园发展大道9号

电话：021-22060106

邮箱：info@foodmategroup.cn

网址：www.foodmategroup.cn