



陶氏食品，医药及医疗解决方案

生产便捷和更健康食品的方案…… 助您一臂之力！

陶氏食品，医药及医疗业务部是一家跨国科技公司，二十多年以来，我们一直在支持更健康的生活方式并为消费者提供更多选择。

我们的客户希望设计出更健康且满足各种消费者需求的创新食品产品。我们怀着同样的理想：现在来了解一下我们最新的解决方案吧！



- 科技驱动
- 定制化的解决方案
- 配方专业技术
- 全球化渠道

尝试新创意

消费者对口味的追求从来没有停止过，但是在保持食品和饮品口味的同时，人们对其健康性和便捷性的要求也不断提高。不妨看看陶氏食品，医药及医疗业务部为满足消费者的这些需求所作出的努力吧。

我们的食品配料产品METHOCEL™包括名为甲基纤维素(E461)的纤维素衍生物。WALOCEL™和CLEAR+STABLE™产品线包括了纤维素衍生物，即纤维素胶或羧甲基纤维素(E466)。我们的WELLENCETM产品系列采用了适合健康食品应用的具体解决方案，包含优化的纤维素胶组合。在保鲜方面，我们提供VERSENETM CA（钙/二钠 EDTA, E385），以及丙二醇USP/EP和丙酸(E 280)。我们的产品不含过敏原和谷蛋白，且通过清真和犹太认证，符合犹太或清真饮食法规。



质构增强：

我们每天都在帮助食品制造商解决他们面临的一个最大问题，即：如何制作出易于烹制又满足挑剔的消费者对产品品质的要求。METHOCEL™旨在实现食品的高性能粘合、发泡、热定型或稳定，有助于确保在历经制备、包装、运输、冷冻、解冻和重新加热后，消费者仍能获得外观和口感极佳的产品。我们的CLEAR+STABLE™产品旨在提高透明度，并防止饮品中发生沉淀，同时保护宝贵的蛋白质。此外，我们的WALOCEL™产品线能使烘焙食品、饮料、酱料和乳制品具有极好的稳定性、粘度和口感。



脂肪替代和减少油类：

目前人们的肥胖水平很高，因此非常需要能够替代脂肪的食品配料。我们的WELLENCETM降脂技术有助于减少油炸食品时油的摄入量，从而支持“减少脂肪/油或卡路里”的宣称；植物性METHOCEL™产品可制造出不仅具有低卡路里和低脂肪，而且外观诱人、口感上佳的肉类产品、乳制品和烘焙产品。METHOCEL™还能通过健康的替代品（如葵花籽油、橄榄油和Omega-9油）代替饱和脂肪和反式脂肪。



谷蛋白替代：

为什么不耐受谷蛋白的人或想要减少其饮食中谷蛋白含量的人就必须牺牲掉选择权或口味呢？多年以来，我们一直在开发各种植物性功能配料，它们能模拟谷蛋白的吸水和结构性能，可帮助食品制造商生产出质量一流的无谷蛋白食品，如外观、触感和口味上佳的面包、蛋糕和其它烘焙产品！WELLENCETM、METHOCEL™和WALOCEL™产品线中有很多解决方案，可使无谷蛋白配方等获得益处，如控制面包芯的结构和体积、湿度，提供稳定的面团处理和上佳口感！



肉类和蛋类替代：

目前，很多人都在寻求蛋白质的替代来源，以减少肉类摄入或避免动物蛋白和食品过敏源（如鸡蛋）。有些制造商还希望去掉配方中的蛋类产品，从而降低成本并避免蛋类质量的季节性波动。METHOCEL™配料可为食品制造商提供易于使用且经济有效的解决方案，代替蛋类或肉类产品（或代用品）、烘焙食品和馅料中的肉蛋白。



霉菌控制：

长时间保持食品的新鲜度，并保持水分含量和质构是品牌所有者的重要目标。食品级丙二醇USP/EP在多种间接食品加工应用中具有优异的稳定性和多种用途。在饮料行业，它能帮助冷却啤酒厂发酵罐的操作。我们提供食品级的丙酸，它能直接添加或作为丙酸钙的基质，而丙酸钙是烘焙食品中优良的霉菌抑制剂。

我们的丰富菜单……

| 质构增强 | | | | 健康 | | | | 保鲜 |
|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
| 热定形 | 粘合 | 发泡 | 稳定 | 谷蛋白替代 | 蛋类替代 | 肉类替代 | 脂肪替代/减油 | 霉菌控制 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| METHOCEL™ | | | | METHOCEL™ | | | | 丙二醇USP/EP |
| | | | | CLEAR+STABLE™ | WELLECE™ | | WELLECE™ | |
| | | | | WALOCEL™ | WALOCEL™ | | | |

| 配料 | METHOCEL™ | CLEAR+STABLE™ | WALOCEL™ | WELLECE™ | FORTEFIBER™ | 丙二醇USP/EP |
|---------|-----------|---------------|----------|----------|-------------|-----------|
| 烘焙产品 | ● | | ● | ● | ● | |
| 肉类产品 | ● | | ● | | | |
| 即食性产品 | ● | | ● | | | |
| 油炸食品 | ● | | | ● | | |
| 馅料 | ● | | ● | | | |
| 素食产品 | ● | | | | | |
| 汤、酱料、肉汁 | ● | ● | ● | | | |
| 奶制品/甜点 | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 饮料 | ● | ● | ● | | ● | ● |
| 风味浓缩物 | | ● | ● | | | ● |
| 光亮剂产品 | ● | | | | | |
| 营养棒 | | | | | ● | |
| 咀嚼物 | | | | | ● | |
| 罐装产品 | | | | | | |

陶氏食品，医药和医疗业务部专注于通过寻找各种可满足消费者日益多样化的口味和健康需求的技术解决方案，为食品和饮料行业提供支持。但推动我们前进的不只是技术，我们还拥有将创新理念转化为食品的完整能力！

我们拥有由客户应用专家组成的全球网络，他们研究不同文化的要求，共同探讨不断变化的消费者习惯，并支持各地区本地化的配方需求以及培训和教育。因此我们了解市场需求。

我们通过监管技术和质量技术为客户提供支持，帮助全球各种产品符合安全性、毒性和食品法规，并在产品从创新到获得销售许可的整个过程中提供指导。

我们由工艺化学研究员、工程师和实验室技术人员组成的敬业团队从基础做起，提出满足质构、流变学和特定加工要求的基本技术解决方案。

我们在全球各地食品级研发实验室中工作的食品技术人员，用设备进行混合、造粒和乳化，用于制备烘焙食品、乳制品、油炸产品或汤汁。他们运用食品技术领域的知识联合客户开发新产品，包括建立训练有素的口感评价小组。

我们在全球范围内拥有10个制造基地，致力于实现卓越运营和全球物流能力，从而在全球范围内提供一致、安全、高品质的产品，将理念转化为现实。

- 1,000 名员工
- 10 个制造基地，包括四个食品级工厂
- 15 个研发基地，包括四个全球食品级研究站
- 160 个国家

当然，未来我们能够在建立更健康的生活方式和更健康的星球方面扮演重要角色。我们可以通过有助于取代过敏源（如谷蛋白）或减少脂肪摄入促进更健康饮食的食品解决方案为您带来改变。

我们还注意保持工艺的可持续性：我们的纤维素和衍生物源自木浆等可再生原材料，主要由通过可持续林业发展认证的供应商供应。

总之，我们的目标是设计一份能够满足各种需求的丰富菜单！

希望了解更多信息吗？请登录www.dowfoodsolutions.com订购样品，了解产品范围的更多信息，或通过我们的在线应答中心获得答案。

陶氏产品信息中心

联系方式：

免费声讯电话：400 889 0789（仅限中国大陆用户）

声讯电话：+86 21 3851 2258

+86 21 3851 4988

如需进一步了解陶氏产品，

请访问www.dow.com.cn，点击“联系我们”页面。

北美洲

+1 800 447 4369

欧洲、中东和非洲

+31 11 567 2626

太平洋地区

+60 3 7965 5392

拉丁美洲

+55 11 5184 8722

www.dow.com/en-us/food



©™ 陶氏化学公司（“陶氏”）或其关联公司的商标 • 表格编号 194-01544-12/15 EST

陶氏要求，考虑将陶氏产品用于医疗用途的客户需提前通知陶氏，以便开展适当的评估。陶氏化学公司制定了企业医疗应用政策，指导陶氏产品用于潜在新型医药和医疗器械应用。陶氏公司根据该医疗应用政策对所有新应用/用途进行审查，确定用途是否适合于陶氏公司的材料。陶氏不会保证或宣称其产品适用于特定的医疗用途。医疗器械或药品制造商有确定陶氏产品用于其产品的安全性、合法性和技术适宜性的责任。关于陶氏产品用于任何医疗用途的适宜性，陶氏不做任何明示或暗示的保证。

注意：本手册的内容不得推定为授予可侵犯陶氏或其他方所拥有的任何专利权的许可/自由。由于不同地区的使用条件和适用法律有所差异，并可能不时调整，客户需自行确认本文件中所含信息是否适用于自己的应用，以及所在工作地点和处置方法是否符合当地的适用法律和其他政府规定。本文件中所示的产品可能并非在陶氏经营的所有地区均有销售。部分国家可能尚未批准该产品的使用。陶氏对本文件中所含信息不承担任何责任或义务。除非另有明确规定，“陶氏”或“公司”指向客户销售产品的陶氏法律实体。本文件中未提供任何保证：包括所有默示的适销性保证或对某一特定目的的适用性。