

阿 兰 德 阿 拉 伯 胶

www.allandrobert.com

ALLAND & ROBERT



天然



健康



植物基



安全

Alland&Robert (阿兰德) 成立于 1884 年，是一家法国家族企业，同时也是全球知名的阿拉伯胶供应商。作为一种天然的植物原料，阿拉伯胶在食品行业应用广泛，特别是在保健食品，糖果，饮料和香精行业。依靠出色的研发团队，研究项目以及和全球知名大学的独家合作，Alland&Robert (阿兰德) 可以为客户提供一系列的专属服务。

阿拉伯胶，来源于豆科的金合欢树属的树干渗出物，经空气干燥后形成泪滴状大小不同的天然植物胶块，品质良好的阿拉伯胶颜色呈半透明琥珀色，形似黄金。阿拉伯胶主要产于非洲撒哈拉沙漠的边缘，产胶区通常也称为“胶带区”，这一长条状阿拉伯胶带不仅防止沙漠的扩张，并且还是经济来源。所以，阿拉伯胶也被称为“沙漠黄金”。在营养学上，阿拉伯胶基本不产生热量，是良好的水溶性膳食纤维，因此被广泛用于保健品糖果及饮料。同时，它的总蛋白质含量约为 2%，特殊品种可高达 25%；在医学上，它也具有降低血液中胆固醇的功能。



品类	产品分类	产品型号	特性	应用
塞亚	阿拉伯胶	381 A/I	浅黄色粉末, 常规喷雾干燥粉末 (细粉) / 即溶粉末 (粗粉)	微胶囊包埋, 糖果, 饮料, 烘焙
		386 A/I	浅黄色粉末, 常规喷雾干燥粉末 (细粉) / 即溶粉末 (粗粉)	微胶囊包埋, 糖果, 饮料, 烘焙
	纤维	有机339 A/I	有机, 米黄色粉	有机
		有机333/339/381	可标识为纤维, 纤维含量大于90%	功能性食品
塞内加尔	阿拉伯胶	396 A/I	浅黄色粉末, 常规喷雾干燥粉末 (细粉) / 即溶粉末 (粗粉)	微胶囊包埋, 糖果, 饮料, 烘焙
		有机399 A/I	有机	有机
	纤维	有机396/399	可标识为纤维, 纤维含量大于90%	功能性食品

Alland & Robert (阿兰德) 官方网站: www.allandrobert.fr



中国上海市浦东新区东方路710号汤臣金融大厦21楼
大昌洋行 / 大昌华嘉集团 (DKSH)
电话: +86 21 5058 8325
www.dksh.com.cn



阿 兰 德
拉 伯 胶

www.allandrobert.com

ALLAND & ROBERT



天然纤维选择方案

无副作用•可溶性纤维
低卡路里•改善流动性



糖果

常规涂层•降低胶基使用量
无糖涂层



烘焙

提高柔软度
提高持水能力



香精香料

乳化•包埋
改变应用形态



红酒

提高制作过程和红酒
颜色的稳定性•改善口感



饮料

水包油乳化体系
改善口感



保健食品

富含纤维
载体