

寻味本源 · 赋能创新： 有机香蕉粉专业应用简报

新一代天然机能性风味素材 |
面向现代食品工业与高端餐饮

绿源生物科技有限公司 | 2024 研发部出品



重新定义香料：五分熟青绿香蕉的自然馈赠与机能觉醒

有机香蕉粉不仅是风味载体，更是兼具理化特性的极佳“机能性素材”
(Functional Ingredient)。



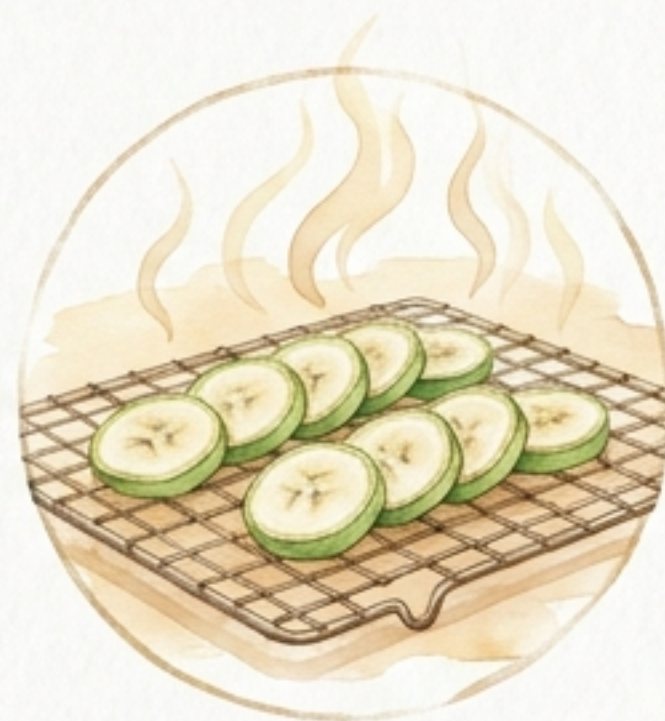
步骤 1 严苛选材

严选 50% 熟度（五分熟）青绿香蕉，此时果肉与果皮紧密粘合，抗性淀粉含量达到峰值。



步骤 2 纯手剥皮

摒弃化学脱皮，纯手工去头去尾脱离果皮，保留最纯净的果肉基底。



步骤 3 低温烘焙

鲜果切片送入专业烤箱，精准控温低热烘干，锁住天然酶类与微量矿物质。



步骤 4 超细研磨

物理粉碎至微米级细腻质地，无任何载体添加，保留天然醇厚谷物感。

风味与理化画像：告别刺鼻伪香，拥抱温润醇厚的天然基底

风味雷达图



嗅觉与味觉底调

初闻无刺鼻香蕉精味，遇热或溶于水后方释放温和清香。微带青果的清涩与自然回甘，不抢主味，完美充当风味底料。

富含天然钾与多酚氧化酶

大量天然钾元素提供微弱的矿物盐感，提升整体菜品鲜味层次；多酚氧化酶赋予天然的褐变反应基础。

高抗性淀粉 (Resistant Starch)

特有的植物抗性淀粉带来醇厚绵密的包裹感与物理质地，是优质的天然赋形剂。

肉类制品跨界升级：破解清洁标签下的“锁水与赋形”密码



天然保水剂（替代复合磷酸盐）

凭借青熟香蕉强大的吸水性与抗性淀粉网络，在不使用化学保水剂的前提下，大幅提升肉糜弹嫩度与多汁感。

清洁乳化底料（改善质构）

物理特性帮助游离脂肪与水分子稳定结合，显著改善肉制品的切片性与紧实度，减少蒸煮流失。

天然去腥提鲜

粉末自带的微量果酸与矿物质有效中和肉制品腥味，在咀嚼后带来独特、清爽的自然回甘尾调。

餐饮后厨的百搭基底：从烘焙到汤汁的全场景风味重塑



酱汁与汤底天然增稠

天然淀粉受热糊化，为咖喱或浓汤提供顺滑不结块的浓稠质地，色泽自然，绝不掩盖主菜风味。



烘焙与面点原辅料

直接替代部分面粉，赋予糕点微甜果香；极佳的持水性带来更长久的保湿与抗老化能力。



特调饮品机能基料

完美融入豆浆、牛奶等液体中；极高的天然钾含量为运动饮品或健康代餐打造硬核“机能性电解质”补充概念。

核心对决：化学合成酯的工业假象 VS 有机粉末的自然真实

真正的食物气味与理化功能，无法被单一化合物完美复刻。



传统合成香精 (以乙酸异戊酯为例)

合成路径	冰醋酸 + 正戊醇，在浓硫酸催化加热下脱水提取。
风味呈现	气味单一、极度浓烈，散发明显的化工塑料感。
功能局限	仅提供欺骗性的嗅觉刺激，无任何物理赋形作用。
营养价值	0营养成分，甚至存在强酸催化残留隐患。



我们的产品 (有机青熟香蕉粉)

合成路径	100%纯天然五分熟青绿香蕉，物理切切片烘焙研磨。
风味呈现	香气复合温和，带有天然青涩与醇厚谷物交织的低调。
功能局限	兼具风味基底与强大的“增稠、保水、乳化”物理赋形能力。
营养价值	富含天然钾元素、多酚氧化酶与抗性淀粉，营养附加值极高。

采购决策的核心支柱：兼顾品牌红利与降本增效的终极方案



清洁标签红利 (Clean Label)

引领“零添加”趋势。迎合终端消费者对无化学添加剂的极致追求，规避合成香精公关风险，直接赋能最终产品的品牌溢价。



配方精简与降本增效

一材多效。完美融合“温和调味 + 天然增稠 + 物理保水”三大功能。大幅精简研发配料表长度，降低复合辅料采购成本与库存压力。



源头把控与 供应链平稳

助农抗周期。战略性消耗产地地过剩产能，原料价格极度平稳，不受化工原料周期性暴涨波动影响，保障企业供应链绝对安全。

回归自然本源，智造纯粹美味。

诚邀获取全规格测试样品，开启贵司清洁标签产品的研发之旅。



扫码申请研发试用装与
产品规格书 (TDS)

业务对接负责人：张伟 总监

联系电话：400-888-9999 | 企业邮箱：b2b@lvyuanbio.com

供应链中心：杭州市余杭区绿源科技产业园