

「百搭和事佬」： 新疆甘草粉 B端应用 与采购白皮书

专为食品加工与连锁餐饮研发打造的
「风味平衡」解决方案



瑞克斯香料 | 高端香料供应链

The Heritage

The Culinary Asset

药食两用

跨越药食边界的
「风味和事佬」

本草备要第二位



甘草远不止是夜市芭乐的佐料或中药材。在专业食品工业中，它是最强大的风味调和剂。

药食两用

具备深厚的药理健康底蕴，同时完美契合现代食品加工标准。

甘以缓之

凭借其天然的「甘」味，能够有效中和、缓冲刺激性风味。

百搭包容

极具包容性，无论与辛辣、咸鲜还是苦涩的香料组合，都能完美融合。

科学解析：甘草的「波峰平抑」效应

中式五味「酸、甜、苦、辣、咸」中，甘草主导醇厚的「甘」味。它并非直接掩盖其他味道，而是通过物理与感官层面的「甘以缓之」，削弱极端风味的尖锐感，使整体味型更加圆润饱满。

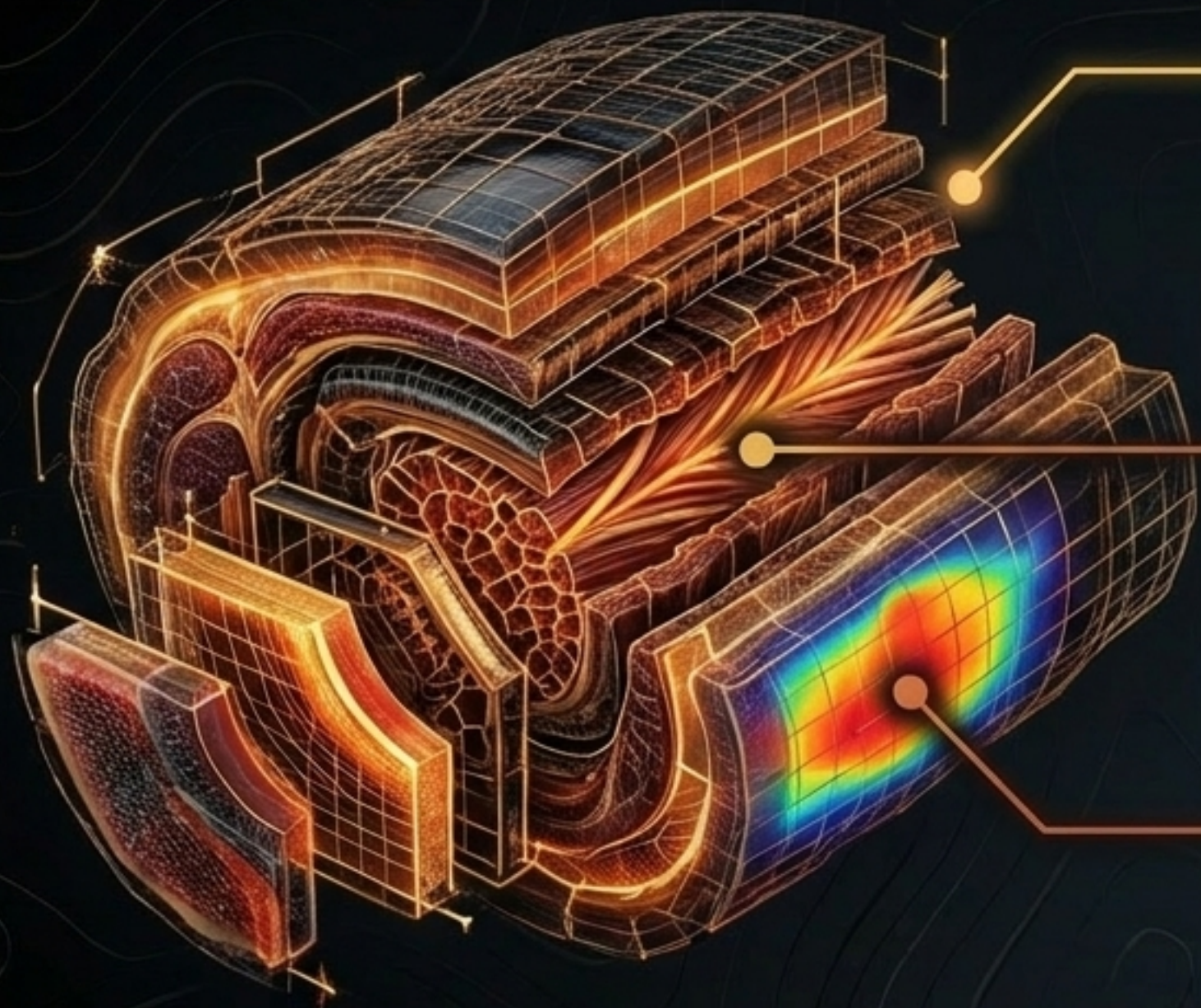


复合香料配方中的「结构桥梁」

在构建复杂的香料矩阵时，甘草充当中间的「综合者」。它牢牢抓底部的基础五香风味，同时承接并融合顶部的复杂高挥发性香气，防止风味断层。



核心赋能场景一：肉制品深加工与商业卤水



去腥提鲜

与黑豆等成分搭配，形成绝佳的解毒去腥剂，掩盖肉类加工中的不良风味。

卤水定海神针

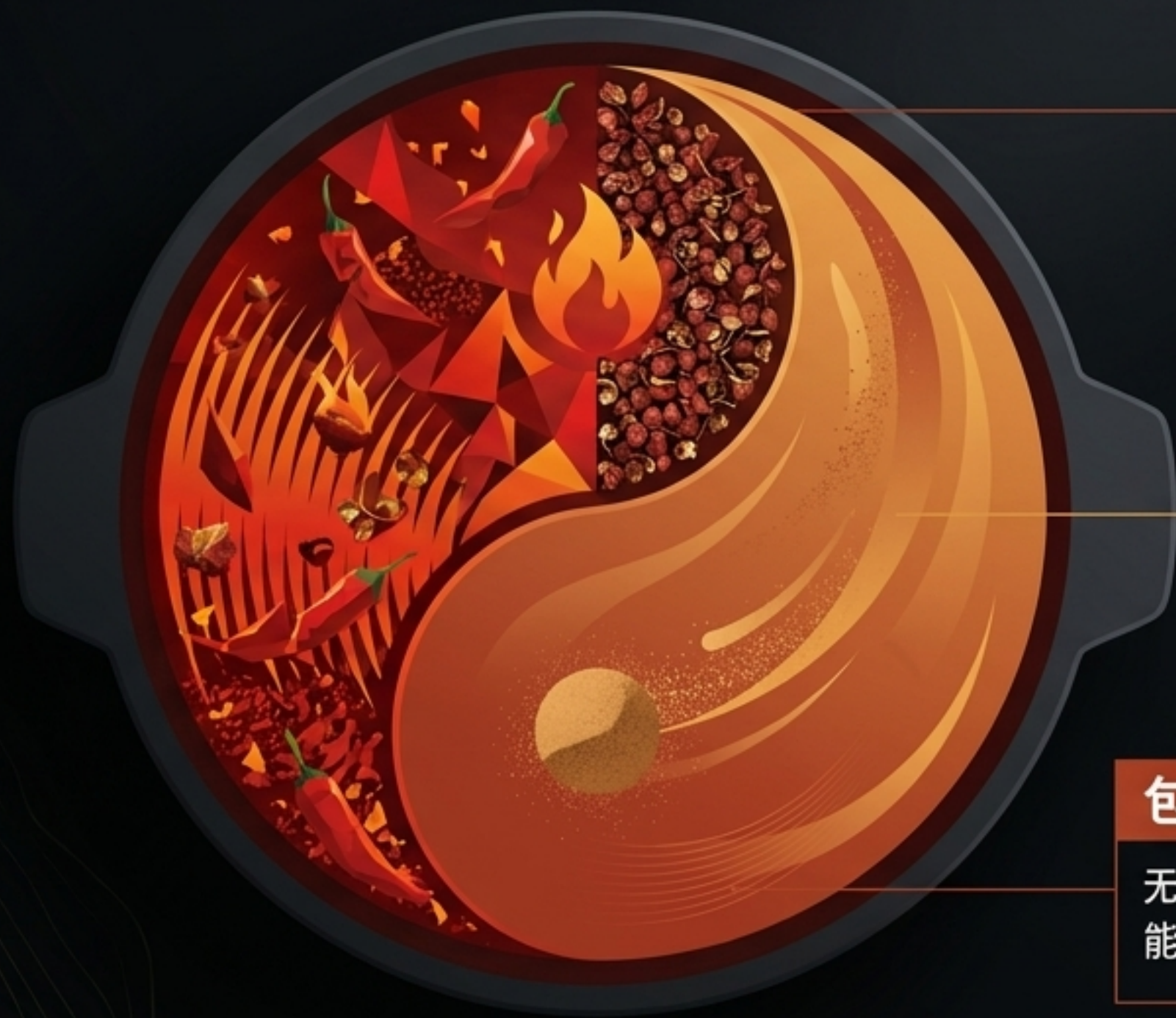
在高盐、重口的大型商业卤水槽中，甘草粉能中和死咸，赋予肉制品自然回甘的丰满尾韵。

耐高温稳定性

在长时间炖煮或高温杀菌过程中，甘草的甘甜味表现极其稳定，不发酸、不焦苦。

核心赋能场景二：重口味餐饮与火锅底料

为什么顶级火锅底料必配甘草？



防燥降火

缓解大量辣椒与花椒带来的燥热感与肠胃刺激。

味觉续航

在长时间涮煮后，底汤容易发苦发咸。甘草作为隐形基底，能有效延长汤底的风味寿命，实现「久煮不苦，醇厚回甘」。

包容万物

无论涮品是海鲜、内脏还是红肉，甘草都能使底料与食材的风味完美对接。

核心赋能场景三：食品工业的跨界应用



巧克力工业

天然乳化剂

甘草粉可作为巧克力生产制造过程中的天然乳化辅助成分，改善质地与口感。



精酿与黑啤酒

醇厚度增效剂

添加于黑啤酒中，不仅能显著提升酒液的稠度与色泽，更能激发出独特的复古香气与深层风味。



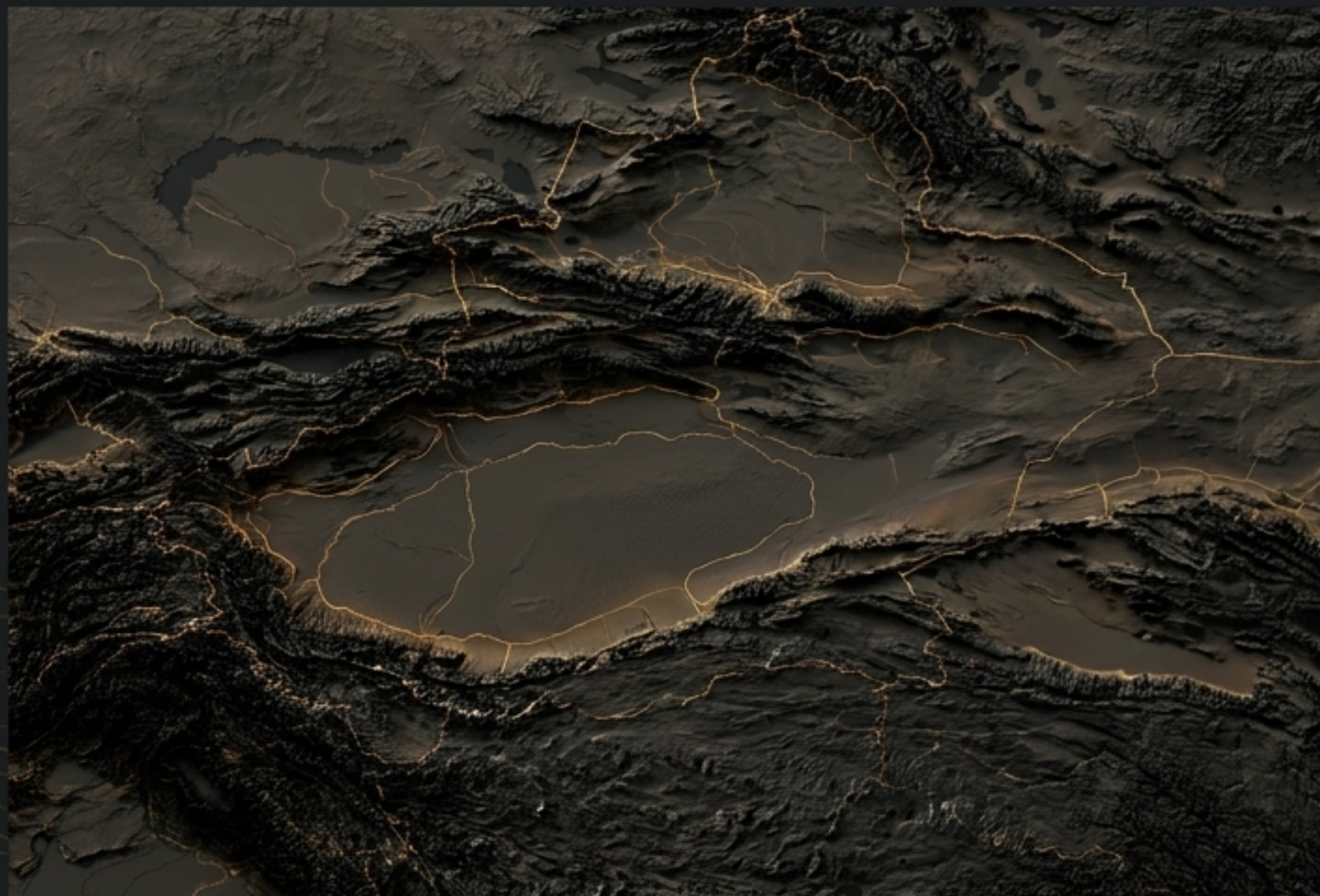
糖果与休闲食品

风味锚点

广泛应用于蜜饯、口香糖、仙楂丸以及软性饮料与甜酒中，提供持久且天然的植物回甘。

溯源极境：新疆风土与红黑双姝

产地虽广布于山西、甘肃与内蒙古，但新疆的严酷自然环境赋予了甘草最浓郁的香气与最坚实的质地。



红皮甘草



表皮偏红，风味特征以「极致纯甜」为主，适合需要明亮回甘的食品配方。

黑皮甘草



表皮色深，甜中自带一丝「高级微苦」，是塑造醇厚、深沉复方香料的绝佳选择。

供应链护城河：「两外」级半野生甘草的绝对优势

维度	常规家种	极品两外（半野生）
生长环境	专人看顾，密集种植	插于野生环境，自然放养
外观纹理	表面平滑规整	表面粗糙，极具原生张力
风味密度	甜度单一，香气易挥发	风味物质沉积厚重，穿透力极强
采购成本与ROI	低价竞争	价格约为家种2倍，但起效添加量更低，综合ROI更高

采购避雷指南：精准区分「食字号」与「药字号」

虽然效用一致，但 B 端采购必须严守合规界线。教你三招精准辨别：

食品级 - 我们的标准



许可是：具备
FDA/相关食品输入许可



检验核心：严苛的 380 余项农残检验 通关



380+ 项 / 100% PASSED



标签规范：明确标示
有效期限

EXP: 2025.12.31

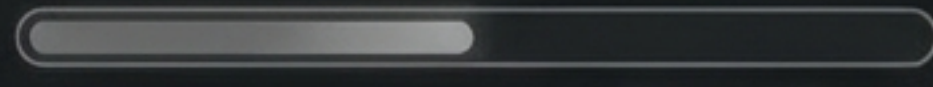
中药级 - 对比参考



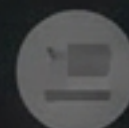
许可是：无食品输入许可



检验核心：仅侧重 总重金属 检验



TOTAL METALS ONLY



标签规范：标示
制造日期

MFG: 2023.01.01

B端专属服务：让研发更从容，让采购更高效

01

极致筛分，大小片定制

除了核心的「两外/家种」之分，我们提供从大片到「甲乙丙丁」次片的精准分级，完美匹配您是直接入锅还是研磨成粉的生产工艺。

02

全链路合规检验

批批具备完整的食品级农残检验报告，让您的产品在面对终端抽检时毫无破绽。

03

大宗吞吐，现货直发

原件30kg商业大包装起批，摒弃繁琐的零售样包流程，为专业食品厂与连锁餐饮提供稳定、抗波动的供应链基石。