

罗赛洛® SIMOGEL™

明胶糖果新一代解决方案

罗赛洛®推出明胶糖果创新方案——SIMOGEL™

传统凝胶软糖工艺改进方案，保健糖果最适宜的解决方案

- 用于非淀粉模生产明胶类软糖
- 全过程无粉尘，糖果既安全卫生又透明亮丽
- 显著缩短凝胶时间，提升产量，减少次品率
- 可制作立体造型、口感丰富、带有条纹和夹心的软糖

Reaching Further Together



Rousselot

DARLING
INGREDIENTS

传统的糖果生产尤其是明胶软糖的生产，一直依赖淀粉模设备。使用 SiMoGel 后，传统的淀粉模具将被硅胶或吸塑模具替代。这意味着您现在可以在无淀粉模具条件下生产明胶软糖产品。

众多益处

- 生产速度加快：非淀粉模生产明胶软糖仅需数分钟即可干燥（传统的明胶软糖生产通常需要约 24h 的干燥时间）
- 成本效益提高
 - 非淀粉模具意味着无需耗费时间进行淀粉回收
 - 降低了能源、劳动力（清洁工序）和易耗品的消耗
 - 在脱模之前不需要进行存储或放进胶凝室存放
 - 相对于传统的淀粉模成型，非淀粉模的生产成本大幅降低
- 卫生
 - 不使用淀粉或回收淀粉意味着生产过程可保持完全干净卫生
 - 柔性模具可以清洁，不含细菌和其他类型的污染物
- 创新
 - 立体造型或多维形状
 - 有条纹、多层或夹心的软糖
 - 成品具有完美的通透性、靓丽的外观和良好的风味释放

SIMOGEL™ 为谁而生？

- SiMoGel 极具成本效益，是初创糖果企业的完美解决方案
- SiMoGel 可创造无与伦比的卫生条件，使功能性软糖的生产比以往任何时候都更为容易，并可完全满足功能性软糖生产商的需求。
- 对果胶软糖的糖果制造商来说，可以开始实施产品多样化，以较低的投入进行明胶软糖生产。
- 对传统的明胶软糖制造商来说，也可以利用这一解决方案，优化并加速其生产过程，同时降低生产成本。

ROUSSELOT® SIMOGEL™ 解决方案

无论是何种原料来源的明胶，SiMoGel 均可根据具体的明胶级别来定制配方。使用罗赛洛的明胶，您可以生产出创新和完美口感的软糖。将我们的明胶与其他水状胶体相混合亦可获得更多样化的口感。SiMoGel 已申请专利（待定）。

^[1] 《全球战略业务报告—明胶》，全球行业分析公司，2016 年 11 月

欲了解更多信息，请联系我们：

上海市徐汇区漕溪北路18号上实大厦25楼A-B座 200030
+86 21 6427 7337 sales@rousselotchina.com



rousselot.com



创新型的立体造型软糖，
为全球的糖果制造商开创新的商机。



明胶软糖在柔性的硅胶模具中存放。
不使用淀粉意味着整个生产过程完全清洁。

与 BAKER PERKINS 设备兼容

SiMoGel 已经在 Baker Perkins 设备上测试成功。该英国设备公司向全球食品行业提供各种成套设备。




Rousselot