

沪生堂

国内功能性糖的领跑者和开拓者，拥有完全知识产权的红糖高温复配熬制工艺和冰糖高温复配熬制结晶工艺，集食用糖研究开发/生产加工/销售服务于一体化的专业化食品企业

品牌简介

上海沪生堂保健食品有限公司（原上海浦仕联食品销售有限公司）是一家集食用糖研究开发、生产加工、销售服务于一体化的专业化食品企业。目前在上海设有科研基地和营销中心，在江苏徐州、云南昆明、广西柳州、广西南宁、广东珠海等地设有全资生产基地或联营工厂。公司目前拥有多项国家专利和独有技术，是国内功能性糖的领跑者和开拓者。

公司推出的具有完全知识产权的低糖型功能红糖系列（发明专利号：201010023032.5），在保留普通红糖营养成份和功效的同时，通过公司独有的脱糖工艺降低红糖中的蔗糖含量，添加0热量的赤藓糖醇取代蔗糖，保留红糖的风味和蔗糖外的有效成分不变的减糖型红糖，开创了国内红糖新品类。产品有效的解决了消费者即需要食用红糖又怕高热量引起的肥胖等问题，是健康时尚人士的生活新选择。

公司推出自有工艺的烹调专用糖系列，掀开了中国烹饪史的新篇章。使用传统多晶体冰糖为原料，溶解后经真空超声再结晶而成晶粒状的冰砂糖，产品即有冰糖的在烹饪中的优良功效，又有砂糖般的使用便捷易于计量的优点。除具有普通白糖在烹饪中的作用外，还具有赋色增甜、解腻提鲜、祛异增香、调和诸味等功效。所烹饪的菜肴色泽鲜亮、香味醇厚、口感丰满，是居家、餐饮烹调之佳品。此外，公司还推出了以冰糖为原料、速溶特性的冲调专用糖（冰糖粉）、烘焙专用糖（冰糖霜）、钙锌冰糖粉、叶酸冰糖粉等新产品。推出的0热量的复配赤藓糖醇（0卡

糖)可以使特殊人群也可以正常享受甜美生活。

采用自创的红糖高温复配熬制工艺和冰糖高温复配熬制结晶工艺，在国内推出高温熬制系列姜汁红糖、益母红糖、产妇红糖、女生红糖、阿胶红糖、玫瑰红糖、梨汁冰糖、菊花冰糖等产品。经高温复配熬制后的红糖、冰糖，所添加的辅料成分与红糖、冰糖可有效融合，是新一代营养健康糖。

经过十多年的研发，解决了传统红糖的烘干技术难题。推出系列低温烘干型速溶红糖，即保留了红糖的风味和营养物质，又具有干燥分散易于包装称量和消费者冲饮时速溶的优点。解决了消费者经常诟病的红糖容易结块且溶解困难的问题。

最新还推出系列添加水果颗粒及维生素的水果红糖系列、当归八宝红糖、添加血红素铁的富含铁系列红糖、独立包装方便携带的轻松假期系列红糖等新产品。

公司生产的贞黑糖系列产品，采取传统工艺结合现代生产技术，在保留黑糖营养成分和功效的同时，确保产品安全。并采用公司独创的黑糖高温反砂新工艺，使生产的黑糖更易溶水。

目前公司拥有“沪生堂”牌“糖研工坊”、“金典瓶装”、“甜蜜搭档”、“典の甜”、“沪派”、“特依”六大系列的功能性红糖、减糖型红糖、冰糖、黑糖、专用糖、白糖、方糖、特种糖等近百个品种。“沪生堂”及下属副品牌，必将成为国内优秀的糖品代表。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hst-558294.html>