

Mak The food company



燕麦糖浆 100%浓缩

天然口感



混合燕麦



标准浓缩燕麦糖浆



不加浓缩糖燕麦糖浆



浓缩燕麦杏仁奶



浓缩燕麦咖啡



浓缩燕麦可可奶



浓缩燕麦花生奶



浓缩燕麦开心果奶



浓缩燕麦榛子奶



浓缩燕麦麦芽奶

浓缩燕麦糖浆

- 浓缩燕麦糖浆是一种植物性替代品
- 100% 使用燕麦制成
- 不含添加成分
- 甜味自然，口感醇厚，带有温和的坚果风味
- 适用于乳制品和植物性产品（饮料、酸奶、饼干、谷物、早餐、酱汁、婴儿食品.....）

如何制作燕麦饮品？



100g 浓缩燕麦糖浆

+



900g 水

=



1kg 燕麦饮品

调配香气



调配果味



标准浓缩燕麦糖浆

65 BRIX 浓缩燕麦 – 62DE/68DM



配料：燕麦、水。

理化特性

可溶性固体，单位： $^{\circ}\text{Bx}$ (20°C)(%w/w):	63.0 – 66.0
pH (pH 单位):	5.50 – 6.50
干物质 (%w/w):	65.0 – 72.0
布氏粘度 (cps):	10,000 – 16,000

营养特性

能量	1,276 kJ/302 kCal
脂肪总量	4.4 g
其中饱和脂肪	0.9 g
碳水化合物	55.0 g
其中糖	36.0 g
纤维	2.0 g
蛋白质	9.5 g
盐	0.03 g



应用



Oat Syrup Concentrate Unsweetened

OAT CONCENTRATE 65 BRIX – 35DE/70DM



配料：燕麦、水。

理化特性

可溶性固体，单位：°Bx (20°C)(%w/w):	63.0 – 66.0
pH (pH 单位):	5.50 – 6.50
干物质 (%w/w):	68.0 – 72.0
布氏粘度 (cps):	10,000 – 16,000

营养特性

能量	1,254 kJ/297 kCal
脂肪总量	4.4 g
其中饱和脂肪	0.9 g
碳水化合物	54.1 g
其中糖	26.9 g
纤维	1.8 g
蛋白质	9.2 g
盐	0.03 g



应用



酸奶 26g 燕麦糖浆



奶昔 40g 燕麦糖浆



冰淇淋 12g 燕麦糖浆



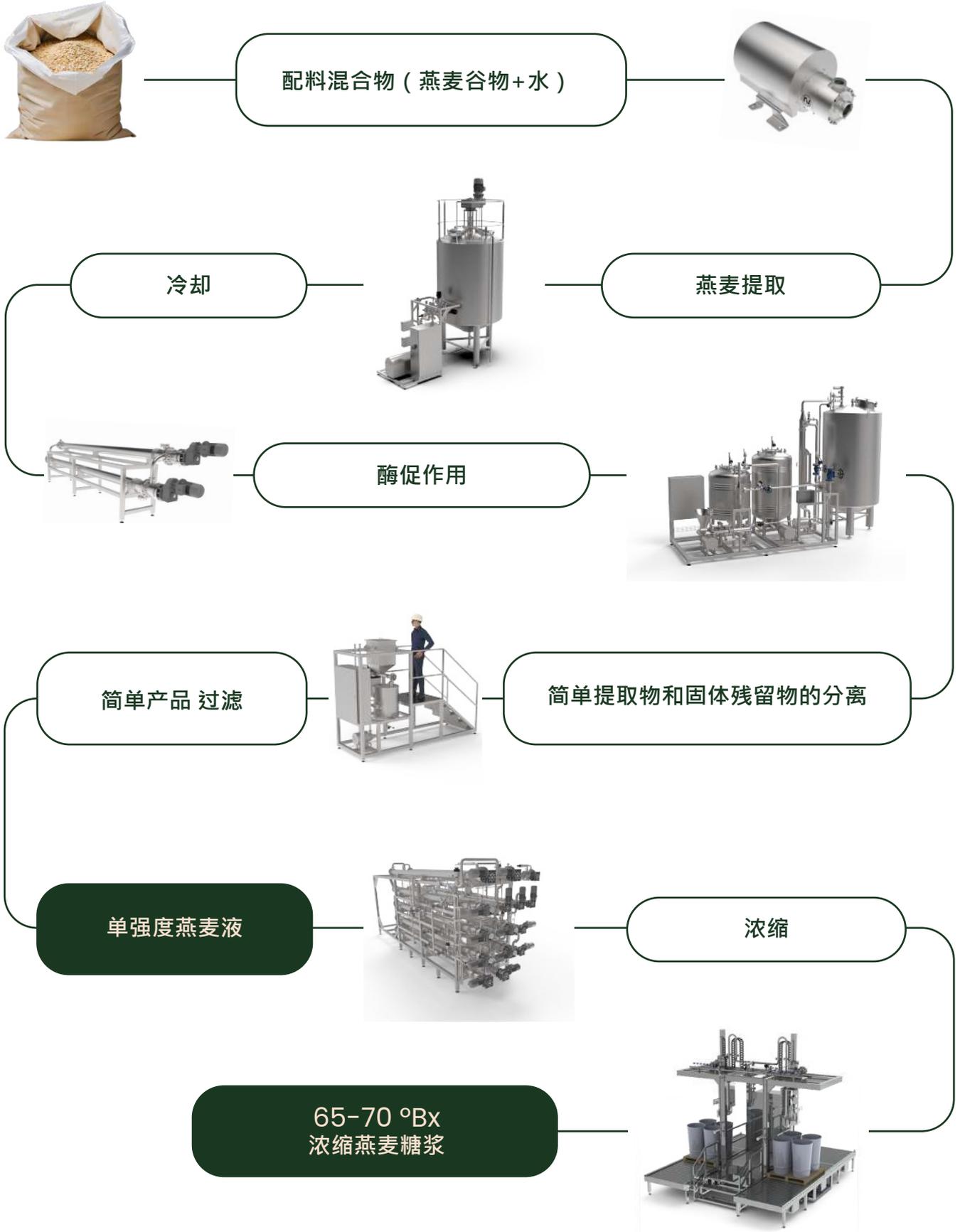
松饼 16g 燕麦糖浆



面包 18g 燕麦糖浆

流程图

浓缩燕麦糖浆



包装解决方案



盒中袋
5-10-20 kg



桶装
200 - 260 kg



八角形大纸箱
1,200 kg



柔性罐
22 吨



应用



乳制品替代：乳糖不耐受或纯素食个体的理想选择



冰沙和奶昔：常用基料，增强口感和风味



咖啡和茶：以植物“奶状”替代品提供浓郁口感和泡沫



烹饪用途：在烹饪和烘焙方面用途广泛，取代传统牛奶



运动营养：用于肌肉恢复和体能的蛋白质来源



早餐主食：用于谷物，为早餐提供营养



优点



饮食多样性：针对各种偏好和限制的包容性饮食选择。



环境可持续性：环境影响比乳制品生产更低。



不含胆固醇：有益心脏健康，适合控制胆固醇水平。



不含乳糖：非常适合乳糖不耐受个体，减轻消化不适。



富含营养，高蛋白：植物来源提供必需的维生素、矿物质和抗氧化剂。



道德考虑因素：与纯素和无动物实验的生活方式相一致，解决道德问题。



乳制品与植物性替代品的环境足迹比较

土地使用



温室气体排放



用水量比较

(每 1 升生产的牛奶与植物性替代品)



生产厂家



Mak Food Co. 处于绿色工业革命的最前沿。

我们依托作为旗舰产品的全天然的浓缩燕麦糖浆，正在开创一个植物性替代的新时代，

我们坚定地致力于保持可持续的环境足迹。

種植與採購

加工

研究與創新

獨特技術與專業知識

量身訂做的調配

最終產品應用

Mak

The food
company

改用植物性饮料，帮助拯救奶牛！



info@makfoodcompany.com
www.makfoodcompany.com

Pol. Industrial Oeste, S/N
30420 CALASPARRA- MURCIA – SPAIN