



CONYEEFT[®]

2025产品目录

广州康一食品科技有限公司
Guangzhou Conyee Food Tech Ltd.



广州康一食品科技有限公司成立于2013年7月份，致力于食品原料，特别是新原料的应用技术研发推广及服务。康一科技的核心团队由食品专业毕业的归国博士、硕士组成，自2008年已开始从事食品开发、技术与推广等工作。如今，康一科技已成为集技术革新与推广、产品供应为一体的技术型专业公司。

作为一家专业化的提供食品技术、食品添加剂供应商和营销者，康一科技应用其专业团队和专业技能，为中国食品安全与创新做出贡献。

大众不断增长的食品安全需求，既是当今食品行业面临的挑战，也为现代化食品工业带来机会。康一科技利用我们在生物、化学、食品等领域的技术专长来提高产品质量和安全水准，提供一站式解决方案，寻求更好的方式保障食品安全和品质。康一在卤蛋、槟榔以及酱卤肉制品行业深耕多年，善于提供高端卤蛋、槟榔及酱卤肉行业的创新底味、鲜味、品质改良、香味解决方案。

目前康一的主要业务包括：定向食品技术应用研发、食品添加剂原料供应及解决方案提供商。



创新科技、健康动力

康一团队于创立之初就以“创新科技、健康动力”作为我们的工作理念，随着社会发展和人民群众对健康需求的日益关注，印证了我们这一理念的前瞻性，更加坚定了我们发展方向的正确性。

我们致力于以一种负责任的方式对食品工业的发展产生积极和有意义的影响，并改善消费者享用食品的环境。

我们的成功，是建立在我们的热忱、对员工持续及高标准的培训、为行业客户提供先进科技和学术基础上。

我们相信，通过前沿科技，可以确保每个人都能享受充分安全和营养的食品，为食品行业增添动力。

我们了解，知识和资讯对我们这个不断发展的行业日益重要；此外，协作、创新和责任感亦不可或缺。

我们希望，与您深入交流，了解生产和检测方面的需要，结合国内国际最新行业资讯和产品标准要求，为您提供一站式服务。

携手合作，我们能取得超乎想像的成就。

质量先锋、三方认证

天然产品的质量稳定已然成为每个企业所追求的目标，基于我们对产品质量的理解，康一科技对每个合作供应商都会严格筛选、确保产品从基础原料到最终成品的安全性以及质量稳定性。

作为具有研发实力的第三方公司，我们践行“实地考察，综合审核”的供应商审核系统，每半年不定时到合作企业实地考察，建立黑名单制度，自检制度、做客户信赖的质量先锋军。

技术共享、合作共赢

现代食品行业的发展离不开新技术的推广应用，对新产品的认知与推广也离不开生产技术的发展、康一科技与国内外学者、教授有着长期的技术交流，能迅速捕捉到新的产品，新的技术以及新的增长点。

对新产品的推广、合作交流有利于客户把握最新市场动向、帮助建立新的研发应用方向，提供技术支持。

作为真正意义上的新资源产品与技术共享平台，康一科技愿意与业界各同行共享咨询，技术交流，合作共赢！



康一科技主要业务涉及卤蛋行业、酱卤行业以及槟榔行业的创新底味、鲜味、品质改良及香味方案提供以及原料供应以及新食品原料，益生元，天然抗氧化剂、天然防腐、功能性甜味剂等原料的供应。

主要服务行业有：卤蛋、槟榔、休闲酱卤制品、面制品、休闲肉制品、调味品、保健品等

目录/CONTENT

/卤蛋行业解决方案	03
/槟榔行业解决方案	03
/酱卤行业解决方案	03
/调味品行业解决方案	03
/保健品行业原料推介	03
/其他食品原料	03

卤蛋行业解决方案

作为以研发为主的公司，康一在休闲卤蛋行业默默深耕10余年，对传统休闲卤蛋的发展提供了更先进的技术解决方案，拳头产品卤蛋改良粉末香精更是为众多一线品牌客户提供了高端产品保障。目前康一主要涉猎休闲卤蛋产品的底味改良、质构改良、鲜味改良及香味改进领域。



产品名称	产品描述	产品规格	建议添加量	生产厂商	保质期	解决方案
氧化羟丙基淀粉	白色粉末，易溶于水，第一代卤蛋品质改良产品，可以有效提高卤蛋产品Q弹性，提高口感。	FS186 25kg/袋	6~10%	神州淀粉	24个月	品质改良
卤蛋改良粉末香精	白色粉末、升级第二代卤蛋品质改良产品，香精标准，更有效提高卤蛋Q弹性，改善口感，不噎口，提高产品表面光亮度，延长产品货架期，兼顾抗氧化功能。该产品易溶于水，可以广泛运用于各种场景	CYF-2340 25kg/箱	6~10%	康一	12个月	品质改良
优果甜粉末香精	白色粉末，易溶于水，专为酱卤产品设计而成。使用后可以帮助产品更均匀的上色、延长产品货架期。该产品亦可50%比例减少白砂糖的用量而不降低其甜度，产品甜感更清新。	TR-2401 25kg/箱	1-3%	康一	12个月	品质改良
高倍鸡肉粉末香精	白色至淡黄色粉末，易溶于水，专为卤蛋产品设计而成。产品风味独特，香气愉悦，使用后可以有效提高产品的鸡肉底味及鲜味，丰富产品的咸味感受。	CYPF-2862 25kg/箱	1-3%	康一	12个月	底味改善
高倍肉汁感粉末香精	白色至淡黄色粉末，产品易溶于水，专为有肉汁感需求的产品开发而成。产品风味独特，香气愉悦，使用后可以有效提高产品的产品汤汁感底味及鲜味，丰富产品的咸味感受。	CYPF-2875 25kg/箱	1-3%	康一	12个月	底味改善
海鲜增味肽香精	棕色液体，采用专利发酵技术提取海鲜类呈味物质为核心料配制而成。产品具有独特的海鲜酱香味及丰富的鲜甜味。该产品被广泛运用于各类需要提升鲜味的加工食品	CYF-2428 20kg/桶	5-10%	康一	12个月	鲜味提升 去I+G,乙基麦芽酚, 酵母抽提物方案
海鲜增味肽粉末香精	棕色粉末，采用专利发酵技术提取海鲜类呈味物质为核心料，喷雾干燥而成。产品富含小分子肽、具有独特的海鲜酱香味及丰富的鲜甜味。该产品被广泛运用于各类需要提升鲜味的加工食品	CYF-2429 25kg/箱	5-10%	康一	12个月	鲜味提升, 去I+G,乙基麦芽酚, 酵母抽提物方案
复合香辛料粉 1188 1388	淡黄色至绿色粉末，产品由多种香辛料按比例复合而成，具备独特的风味。产品专为各种酱卤产品设计而成，用于产品的香辛料底料卤制，和谐整个产品底味，修饰整个产品的不愉悦的风味（香精带来的金属溶剂味）。	25kg/箱	3-8%	康一	12个月	底味改善
复合香辛料粉 1186	淡黄色粉末，产品由多种香辛料及药食同源植物粉按比例复合而成，具有独特的茶香风味，为茶叶蛋产品专用。	茶香 25kg/箱	3-8%	康一	12个月	底味改善
复合咖喱粉 日式、泰式、印式	淡黄色粉末，产品由多种香辛料按比例复合而成，具备独特的咖喱风味。产品贡献独特的底味。	1120,1125 ,1130 25kg/箱	3-8%	康一	12个月	底味改善

卤蛋行业解决方案

作为以研发为主的公司，康一在休闲卤蛋行业默默深耕10余年，对传统休闲卤蛋的发展提供了更先进的技术解决方案，拳头产品卤蛋改良粉末香精更是为众多一线品牌客户提供了高端产品保障。目前康一主要涉猎休闲卤蛋产品的底味改良、质构改良、鲜味改良及香味改进领域。

产品名称	产品描述	产品规格	建议添加量	生产厂商	保质期	解决方案
乌龙茶浊香精	棕色浆膏状液体，水溶，具有独特的乌龙茶香，耐高温，产品经过精心调配，更适合咸味茶香风格，与卤汤完美结合，彻底解决了茶香的苦涩味及与咸鲜香带来的异味。产品在卤汤即可发挥效果，作为外拌头香，其耐高温特性，有更好的头香表现。	25kg/箱/桶	2~4‰	康一	18个月	风味改善
盐焗香精	淡黄至棕色油溶液体，产品由多种天然香辛料精油及油树脂经过特定比例调配而成，特别突出沙姜的风味，具有盐焗产品的特征香气，适合用作盐焗卤蛋产品，发挥出更好的盐焗风味表现力。	20kg/箱/桶 25kg/箱/桶	2-5‰	康一	12个月	风味改善
蜂蜜香精	透明至淡黄色水溶液体，产品创新地用新疆蜂蜜为特定溶剂，经过调查调配而成，使产品在具有丰富的蜂蜜特征外更有天然感。产品的特点也使其能耐高温。作为外拌头香，具有更好地表现力。	20kg/箱/桶 25kg/箱/桶	2-5‰	康一	12个月	风味改善
潮式盐焗风味香精	淡棕色液体，具有油溶跟水溶两个版本，产品由天然香辛料及药食同源产品精油，经调查调配而成。产品具有独特的肉桂香气，一般作为外拌头香使用，丰富的香气能更好地和谐产品香味。灭菌后损耗较低，跟盐焗产品配合，能赋予更好的头香。	20kg/箱/桶 25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	风味改善
酱卤香精	淡黄色油溶液体，产品由多种天然香辛料调查调配而成。产品具有独特的酱卤香气。跟肉味、鸡肉味相关的底味搭配使用，搭配五香香辛料，提升了产品的酱卤风味。其耐高温特性，亦可以用于外拌，提高产品风味。	20kg/箱/桶 25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	风味改善
广式胡椒猪肚鸡香精	淡黄色油溶液体，产品由多种天然香辛料经调查调配而成。产品具有独特的广式胡椒猪肚鸡香气，用于开发相关产品的场景。产品高温下损耗较低，可额外补充做外拌头香，是开发同类产品的首先头香及底味产品。	20kg/箱/桶 25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	创新风味
五指毛桃香精	透明至淡黄色油溶液体，产品由天然五指毛桃精油经调查调配而成。产品具有独特的五指毛桃的奶香、椰香风味，用于开发相关产品的场景。产品高温下损耗较低，可额外补充做外拌头香	20kg/箱/桶 25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	创新风味
五香油香精	淡黄色油溶液体，产品由多种天然香辛料调查调配而成。产品具有独特的中式香气。跟肉味、鸡肉味相关的底味搭配使用，搭配五香香辛料，提升了产品的酱卤风味。其耐高温特性，亦可以用于外拌，提高产品风味。	20kg/箱/桶 25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	风味改善

卤蛋行业解决方案

作为以研发为主的公司，康一在休闲卤蛋行业默默深耕10余年，对传统休闲卤蛋的发展提供了更先进的技术解决方案，拳头产品卤蛋改良粉末香精更是为众多一线品牌客户提供了高端产品保障。目前康一主要涉猎休闲卤蛋产品的底味改良、质构改良、鲜味改良及香味改进领域。



产品名称	产品描述	产品规格	建议添加量	生产厂商	保质期	解决方案
南印度咖喱香精	淡黄色液体，具有油溶跟水溶两个版本，产品由多种天然香辛料复配再去浸提，经调香调配而成。产品具有独特的印式咖喱香气，用于开发相关产品的场景。产品高温下损耗较低，可额外补充做外拌头香，是开发咖喱产品的首选头香及底味产品。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 创新风味
泰式咖喱香精	淡黄色液体，具有油溶跟水溶两个版本，产品由多种天然香辛料复配再去浸提，经调香调配而成。产品具有独特的泰式咖喱香气，用于开发相关产品的场景。产品高温下损耗较低，可额外补充做外拌头香，是开发咖喱产品的首选头香及底味产品。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 创新风味
日式咖喱香精	淡黄色液体，具有油溶跟水溶两个版本，产品由多种天然香辛料复配再去浸提，经调香调配而成。产品具有独特的日式咖喱香气，用于开发相关产品的场景。产品高温下损耗较低，可额外补充做外拌头香，产品头香芝士跟椰香浓郁，是开发日式咖喱产品的首选头香及底味。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 创新风味
十八香香精	淡黄色油溶液体，产品由十八种天然香辛料油树脂及精油经调香调配而成。产品具有独特的香气，用于开发创新产品。产品高温下损耗较低，可额外补充做外拌头香，是开发创新产品的首选头香及底味。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 创新风味
冬阴功香精	淡黄色油溶/水溶液体，产品由多种香辛料按比例复合而成，具备独特的冬阴功风味。其独特的香味可以用于开发东南亚风味的产品，高温下损耗较低，亦可以用作外拌头香。搭配海鲜风味产品能更好发挥产品的优势。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 创新风味
黑松露油香精	淡黄色油溶液体，产品由干黑松露蒸煮提油，经调香调配而成，产品经过调香加入耐温性物质，使产品兼具底味的同时，更好地作为外拌头香是产品由丰富的头香感受。是开发创新产品的首选头香。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 创新风味
黑松露汁香精	棕色液体，溶于水，产品由干黑松露蒸煮浓缩过滤提取酱汁，经调香而成。产品固形物含量低，具有天然的黑松露香气，适用于休闲卤蛋及酱卤汤使用，能有效提高卤汤产品风味及愉悦感。产品耐温性不强，不建议做外拌头香。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 创新风味
黑松露油	棕黄色液体，产品为纯的黑松露油，不加调香而成，可作为天然黑松露油添加到产品，增加香气，高温损耗偏大，只适合有天然标签需求的产品开发	10L/桶*2	5-15‰		18个月	底味改善 创新风味

卤蛋行业解决方案

作为以研发为主的公司，康一在休闲卤蛋行业默默深耕10余年，对传统休闲卤蛋的发展提供了更先进的技术解决方案，拳头产品卤蛋改良粉末香精更是为众多一线品牌客户提供了高端产品保障。目前康一主要涉猎休闲卤蛋产品的底味改良、质构改良、鲜味改良及香味改进领域。



产品名称	产品描述	产品规格	建议添加量	生产厂商	保质期	解决方案
鸡肉酱香精	淡黄色膏状香精。产品易溶于水。产品经鸡肉酶解，经混配调香工艺制作而成。风味独特，香气愉悦，常被用于外拌，增加产品底香及鲜味提升。	25kg/桶	1-3‰	康一	12个月	风味改善
鸡肉汤香精	淡黄色液体，易溶于水，产品经鸡肉酶解，经混配调香工艺制作而成。产品着重在汤汁感，风味独特，香气愉悦。可用于卤汤及外拌底香。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 风味改善
甜辣香精 黑鸭香精	淡黄色油溶液体，产品由多种香辛料复合，经调香调配而成，产品在“黑鸭”风味基础上，加重花椒香气以及甜感。产品可用于开发与“黑鸭”相关的产品，高温下损耗较低，可额外补充做外拌头香，是开发创新产品的又一头香及底味选择。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 风味改善
黑鸭膏状香精	淡棕色膏状香精，产品由天然香辛料及药食同源产品精油、油树脂，经提取调香而成。产品具有独特的黑鸭风味，特别突出焦甜香气。作为底味风味使用，可增加产品的香气，同时作为外拌使用，能赋予更好的头香。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 风味改善
老卤香精	淡棕色液体，油溶，产品由天然香辛料及药食同源产品精油、油树脂，经调香而成。产品具有独特的老卤风味，特别突出白芷香气及焦甜香气。作为底味风味使用，可增加产品的香气，同时作为外拌头香使用，能赋予更好的头香。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 风味改善
老卤粉末香精	淡黄色粉末，天然香辛料及药食同源产品精油、油树脂，经调香、拌合而成。产品具有独特的老卤香气。跟肉味、鸡肉味相关的底味搭配使用，提升了产品的酱卤风味。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 风味改善
香辣香精	淡黄色液体，油溶，产品由多种天然香辛料复配再去浸提，经调香调配而成。产品具有独特的香辣风味，底味突出，层次感风味。产品高温下损耗较低，可额外补充做外拌头香，是开发香辣产品的又一头香及底味选择。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 风味改善
火锅香精	辣椒红色液体，油溶，产品由多种天然香辛料油及牛油经调配而成，具有独特的火锅风味，同时，其强调“锅气”表现，使产品无论在底味或者头香使用，都让人有记忆点。是开发火锅系列产品的又一选择。	25kg/箱/桶	1-3‰	康一	12个月	底味改善 创新风味

更多风味需求，尽请期待！ More products are coming soon!