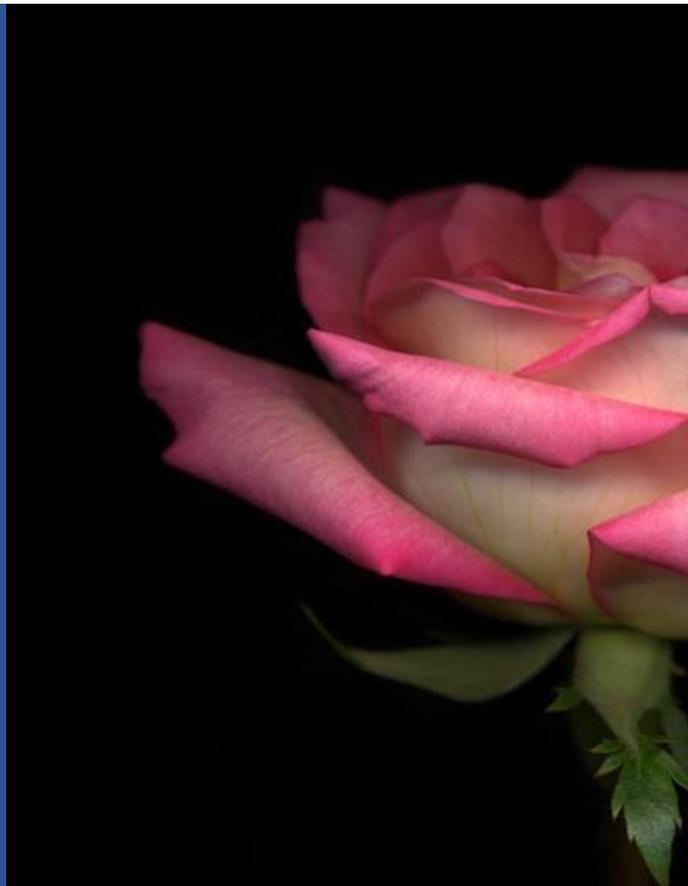


泛亞

PANASIA





Contents

目录

- 01 公司介绍
- 02 生产与研发



01 公司介绍

»» Panasia

- **地理位置：**湖北省鄂州市葛店国家经济技术开发区，1.5小时经济飞行圈和4小时的高铁可覆盖全国90%的发达区，位置优越；
- **面积设计：**占地50亩，厂房面积三万平方米，投入使用两万平方米；
- **投产时间：**2016年8月正式投入使用；
- **产能设计：**食品及配料（液体及粉末）设计能力50,000吨/年；
- **质量管理体系：**通过 FSSC22000 审核认证；
- **生产范围：**食品用香精，食品用色素，食品用调味料以及食品用油脂制品，食用油墨及食用墨水。



企业文化

Company culture

愿景

Vision

健康美味的技术引领者

Being the leader of healthy cuisine

使命

Mission

品质追求卓越

Pursuing excellence through quality

科技创造差异

Creating distinction through science

价值观

Core values

诚信 团结

Integrity Unity

价值 共赢

Value Win-Win

经营理念

Operation guideline

关注客户 关注团队

Focus on customers Focus on teams

关注创新 关注效率

Focus on innovations Focus on efficiency



武汉泛亚化工
有限公司成立

2003

泛亚生物科技有
限公司成立

2007

湖北泛亚生物科
技有限公司成立

2013

鹊牌(武汉)食品
配料有限公司成立

2015

公司正式搬迁至葛
店经济技术开发区

2016

■ 2017

- 湖北省百人计划科技领军人才引进单位
- 湖北省科学技术院士专家工作站
- 湖北省高新技术企业
- 鄂州市高层次创新人才团队

2017

■ 2019

- 申请JOY美国专利, 并开展对降糖/升糖的专利产品研发
- 湖北省食品工业改革开放四十周年卓越企业

2019

■ 2021

- 湖北省专精特新小巨人
- 两化融合管理体系评定证书

2021

2016

■ 2016

- 迁址葛店开发区并评为湖北省知识产权示范建设企业

2018

■ 2018

- 支柱产业细分领域隐形冠军科技小巨人
- 国家级科学技术院士专家工作站

2020

■ 2020

- 鄂州市食品用香精企校联合创新中心
- 湖北省食品用香精企校联合创新中心

2022

■ 2022

- “光谷科创大走廊”获批 (属于中央引导地方科技发展专项扶持资金)
- 截至目前, 公司共拥有各类知识产权**52**项, 其中发明专利22项, 实用新型专利3项, 美国专利1项, 科技成果登记证书2项, 所有专利均为企业自主研发, 还包含注册商标25项。这些知识产权均应用于公司生产和品牌建设, 并产生了良好的经济和社会效益

企业形象墙





✓ **研发能力:**

- A) 独立的咸味香精研究室
- B) 烘焙及糖果耐高温香精研究室
- C) 乳品及饮料研究室
- D) 食用色素研究室
- E) 食品配料及应用研究室
- F) 食品表面图形应用研究室

企业实力



✓ **品控能力:**

- A) 品质保证法规部
- B) 理化检验实验室
- C) 感官测试实验室
- D) 微生物指标分析室

质量保障

公司建立了健全的质控体系，配备了专业的队伍及检测设备，确保产品在验证、物料、生产、检验、放行和发行销售等所有环节做到可控、可追溯，为产品品质提供了可靠的保障。



- SC生产许可
- FSSC 22000食品安全管理体系认证
- HALAL 认证
- Kosher 认证
- 美国FDA注册
- 出口食品生产企业备案许可
- 第三方分析测试

增甜减糖专利产品



【发明专利】 ZL 201510021637.3

一种具备增强甜味的化合物及其制备方法和含该化合物的糖

【自主研发】

- 使用在全蔗糖产品中，可以降低蔗糖添加量30%而保持甜度不变。
- 使用在果葡糖浆饮料中可以修饰口感更加饱满，接近蔗糖的口感。

增咸减盐专利产品



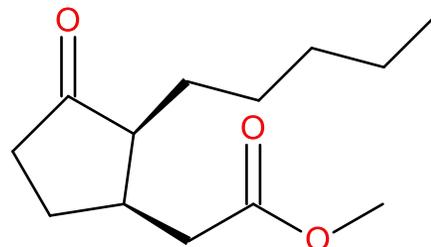
【发明专利】 ZL 201410140312.2

一种具备增强咸味的多肽及其制备方法和含该多肽的盐

【自主研发】

使用在休闲食品和调味酱中，降低食盐添加量30%而保持咸度不变。

香原料合成专利



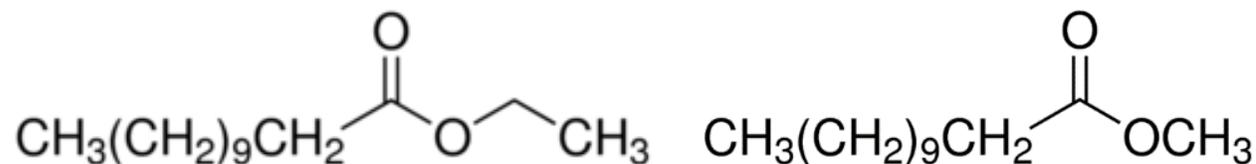
【发明专利】 ZL 201811001820.7

一种3-氧代-2-戊基-环戊烯基乙酸甲酯的制备方法

【自主研发】

- 解决了重要香原料二氢茉莉酮酸甲酯的合成。
- 从技术上保证了食用茉莉香精和其它使用这个原料的香精柔和自然，成本有竞争力。

香原料合成专利



【发明专利】 ZL 201910946182.4

一种合成长链脂肪酸酯类衍生物的方法

【自主研发】

- 绿色合成工艺：有效地提高酯类香原料的纯度，降低三废的产出。从源头上优化香精的质量和成本。



02 生产与研发



美国罗斯双螺带搅拌机

混合时间：3-5min（视物料情况）

单班产能8-10吨

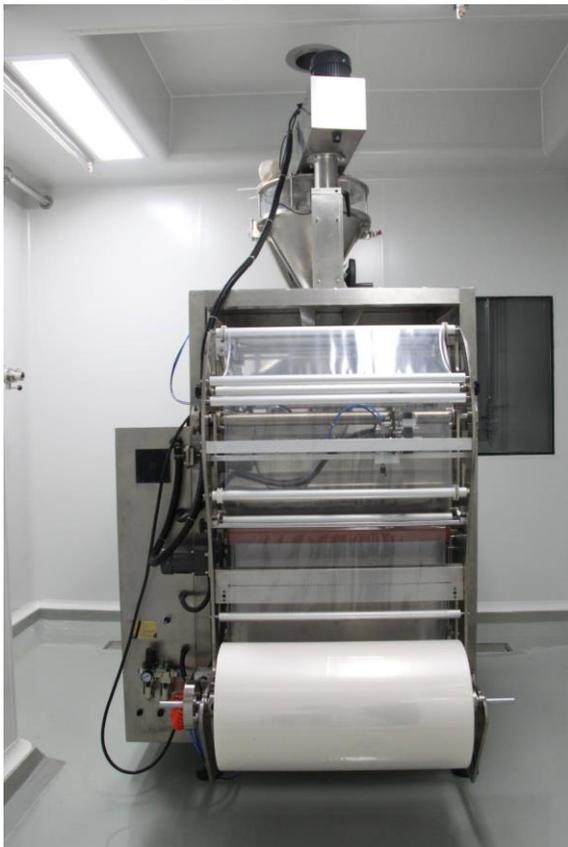
粉末车间设备



去离子水系统

保障设备内部清洗水温60°C

高纯度水制备间



2.5-25公斤快速包装机



**金属检测器
转筛机 (瑞士进口)**

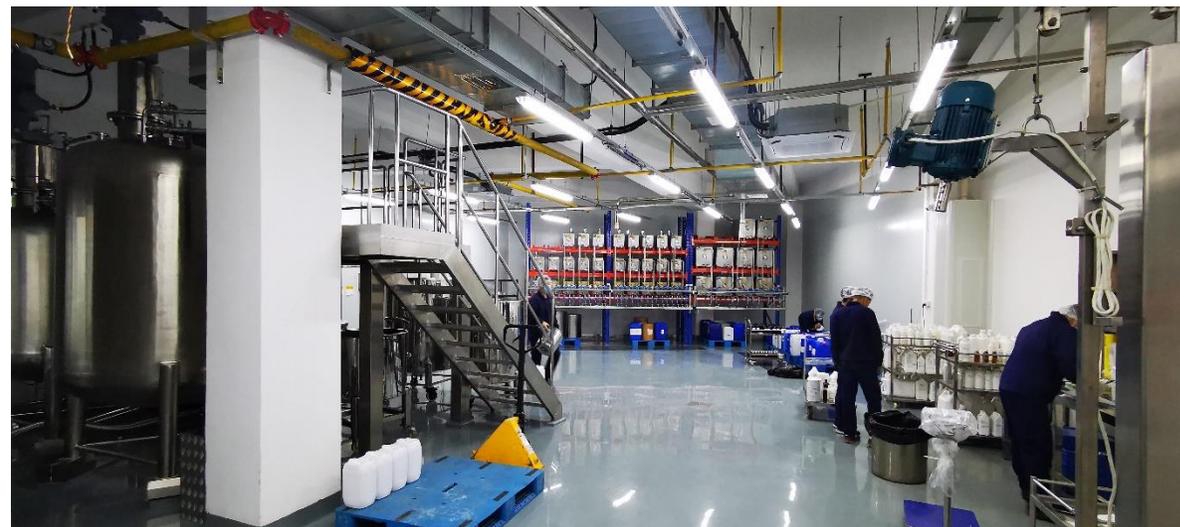


包装及金属检测



液体原料存储罐

液体车间





原料仓库



成品仓库



产品运输线

包装仓库

QC设备



品控实验室



通风橱



感官评定室



滴定仪



气相色谱仪



样品室



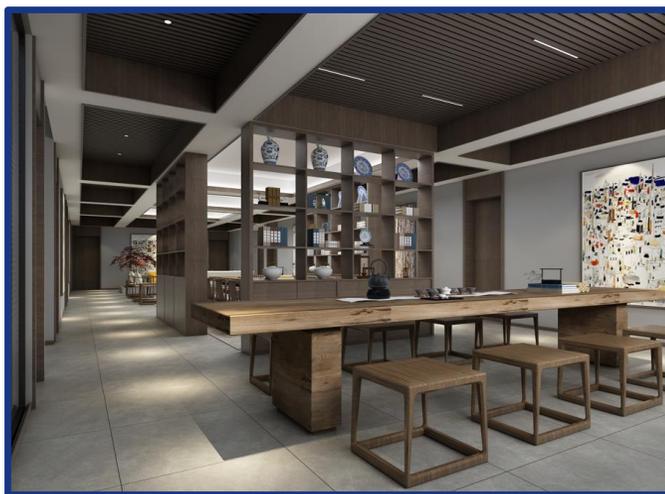
研发中心



高级调香师



单体分子研究专家



员工活动中心

研发中心

A close-up photograph of a single rose with pink and yellow petals, set against a solid black background. The rose is the central focus, with its petals showing a gradient from light yellow in the center to a vibrant pink at the edges. The lighting highlights the texture of the petals and the green sepals at the base.

期待与您的合作!

Panasia (Wuhan) Food Science Co., Ltd.