

Galactic 扩大天然产品系列

2013年4月3号，布鲁塞尔 - Galactic--乳酸和乳酸衍生物产品生产企业，开始大力拓宽业务范围、开发新产品和服务，以成为天然食品保鲜行业的领先供应商。

经过近二十年的发展，Galactic 已成为世界上乳酸和乳酸盐产品生产的领先企业。目前该公司欲扩大业务范围、开发新产品和服务系列，为那些不断寻找创新型天然产品的企业更好地提供食品安全保障。

基于发酵技术方面的专业知识，Galactic 现计划向市场推出一系列新产品。Galastar™系列作为其中的一种，由乳酸菌组成，可专门用于食品保鲜、pH 值调节和改进风味；另外，Galacin™系列—基于由微生物天然生产而成的抑菌素，可以更好的对食品保鲜；此外，通过添加植物提取物提供卓越的抗氧化性能使现有 Galimax-ProMeat™产品线得到进一步的扩充；最后 Galactic 还提供 Galimax-Ferment™--一种通过发酵提取的，可用于肉类、鱼类、调味汁和速成食品的天然调味剂。所有这些产品系列均能够通过微生物层面作用于食品以天然地改进食品保鲜。

Galactic 的发展战略不仅限于此。Galactic 还建立了食品医生™服务，目的是应用最先进的技术改善产品和服务质量、改进食品安全。该服务对产品微生物菌群的详细种类和数量进行全面分析，在分析基础上评估某些种类菌群的存在对产品的感官特性和保质期等可能产生多大影响。通过与客户合作及其自身丰富的产品解决方案，Galactic 可为客户带来延长产品保质期和其他利益的订制天然解决方案。

“发酵是保证食品安全的天然选择途径。鉴于食品保鲜行业越来越多企业对此提出要求，我们认为有必要拓展业务领域，从精准和深入分析特定问题开始着手，辅以提供有针对性的订制解决方案”，Galactic 公司总经理 Frédéric van Gansberghe 先生说，“我们认为积极行动、对可能出现的问题进行预测是非常重要的--我们自身的专有技术加上可信赖的外部合作伙伴，使这一点成为可能，也使我们可以开发和向市场推出最好的天然产品。”

关于 Galactic：

自 1994 成立以来，Galactic 已经发展成为世界最具影响力的生物技术领军企业之一，其服务涉及食品、饲料、个人健康保健及工业市场等领域。Galactic 在发酵生产乳酸和乳酸衍生物上积累了丰富的宝贵经验，并在此基础上在食品安全、营养学和绿色化学领域不断开发出可持续的、创新型和绿色环保型产品。Galactic 公司总部位于比利时，在美国（密尔沃基）、中国（蚌埠）和欧洲（埃斯卡纳夫勒）分别设有生产工厂，同时在比利时（布鲁塞尔）、日本（东京）和巴西（库里提巴）分别设有销售处，公司在全球拥有 300 多名员工并在世界超过 65 个国家和地区运营业务。

更多信息请登录 www.lactic.com

联系人：

Laura Grandry 市场通讯专员

E-mail: laura.grandry@lactic.com

电话: +32 2 333 25 47

手机: +32 485 99 88 14