Sime Darby

UNIMILLS

BUSINESS UNIT LECITHIN

SPECIALTY **LECITHIN** PRODUCTS

先进的技术

公司历史

50年前，我们在荷兰的兹韦恩德雷赫特（Zwijndrecht）开始生产卵磷脂。我们工厂采用了由联合利华（Unilever）首席化学家Hermann Pardun Unilever先生在60和70年代开发的工厂规模级卵磷脂分馏和水解工艺与条件。

我们采用先进的技术为食品加工、饲料生产、制药工业和技术应用产业量身定制卵磷脂。我们的特种卵磷脂将使您的产品功能更完备、商业价值更高。其中，水解卵磷脂是确保食品和饲料加工工艺完美运行的最理想的水包油乳化剂。分馏卵磷脂可以提高磷脂酰胆碱含量，有利于实现特定的营养和药用特性。

我们是马来西亚最大的农业企业、业务遍及北美、欧洲、中东和亚洲地区的全球棕榈油巨头——森那美集团（The Sime Darby Group）旗下的一家公司。我们在全球范围内以各种包装类型提供卵磷脂产品，并确保最高标准的产品质量和保质期。

具有挑战性的机遇

公司简介

与众不同的是我们的团队由富有献身精神的专业人员组成，他们尊重客户，兑现自己的承诺，旨在建立一个具有挑战性的长期合作关系。

通过积极探索超越界限的机会，我们为客户提供产业中最具价值和质量稳定的卵磷脂产品。 公司的战略目标是更深入一步并且预测客户的需求。

我们的产品提高流程的易用性，降低总成本，而且提高客户产品的性能。

我们的物流解决方案缩短交货时间，提高对客户实际需求响应的能力。我们的团队不断面对挑战，提供富有创造性的解决办法。

本公司作为独立的卵磷脂供货商，从世界各地采购各种原材料，并且为客户提供一个完整系列的卵磷脂产品。

本公司是一个R&D的技术合作伙伴，也是对卵磷脂有需求客户的单一联系人。我们为客户直接提供库存，以缩短交货时间,提高供货的灵活性。

国际贸易经验

全球出货

在许多应用中，虽然所添加的卵磷脂在数量上相对较少，但它对质量和功能的影响却非常显著。

由于全球化，优质卵磷脂已经成为全球各地生产商的必需品。在过去的几年中，我们看到了各大洲无论是小规模的地方生产商还是大型跨国公司，都在寻求特定的卵磷脂来帮助他们在乳化和营养方面的需求。这就要求有一定的技术来生产优质卵磷脂，以及掌握物流专业知识来向全球各地发货。

拥有向世界各地提供卵磷脂产品的国际经验，如今我们的供货地点遍布六大洲。我们能够帮助您安排运输、负责所需的国际进出口单证，并且可以提供定制供应和存储解决方案。超越界限，为您供货。

加强供应链

原材料采购

成本上升和原材料提供的不确定性，使有保障的供应变得比以往任何时候都更加复杂。而我们对原材料进行有效地管理，并且不断改善在全球范围内供应链的运作。

我们的战略是与供应商签订长期合同，定期对他们进行访问与审计，监测原材料的质量，审查它们是否符合我们企业在可持续性方面的标准。此外，我们正在探索原材料的新来源，以确保将来能够为客户源源不断地提供卵磷脂。

我们的Bolec® 与Sunlec® 卵磷脂产品系列符合欧盟有关食品和饲料的法规。每一个产品都已通过认证：

- ISO 9001:2008
- ISO 14001:2004
- GMP +
- FSSC 22000
- 犹太洁食 &清真
- Cert-ID

这些认证反映了我们在采购工作方面的监督情况，保证提供优质卵磷脂。

高质量的原料

Sunlec® 有以下级别：

- 流化卵磷脂
- 水解卵磷脂
- 分馏卵磷脂
- 复合卵磷脂

向日葵籽和它们的卵磷脂在默认的情况下都是非转基因且不含过敏原。向日葵卵磷脂不含过敏原，因为它具有非过敏原和非转基因的性质，因而成为大豆卵磷脂的最佳替代品。

本公司的SUNLEC®卵磷脂均符合所有欧盟有关食品和饲料的法规。

Bolec®有以下级别：

- 流化卵磷脂
- 水解卵磷脂
- 分馏卵磷脂
- 复合卵磷脂

源自转基因生物，转基因生物(PCR-VE)和非转基因生物(IP)。

我们所有BOLEC®大豆卵磷脂均符合所有欧盟有关食品和饲料的法规 。

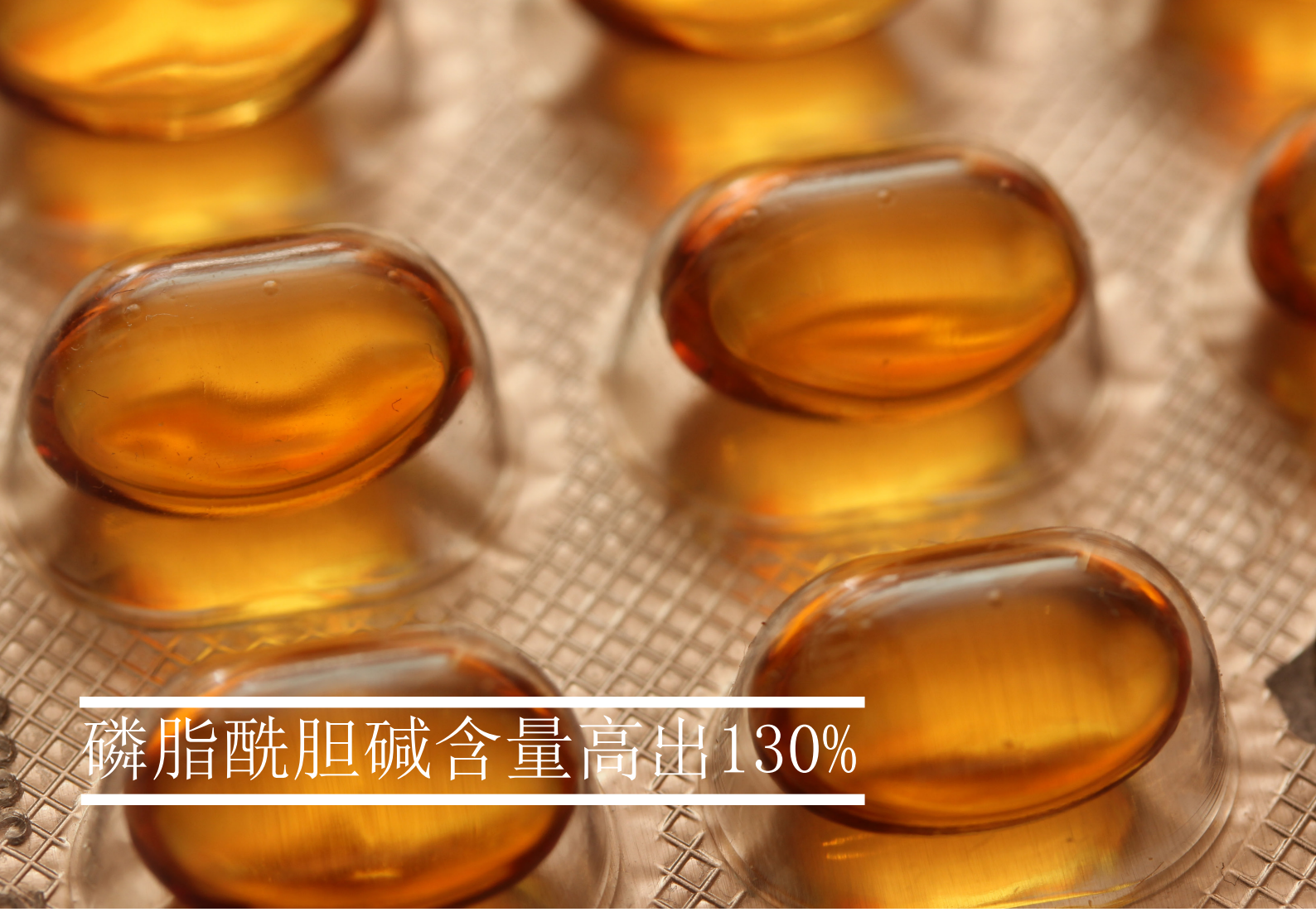
用于生产人造黄油、涂布产品和液体人造黄油的水解卵磷脂

- 通过加强使水变成更小的液滴来提高抗溅油性
- 作为出色的水包油（O/W）乳化剂，可形成稳定的低脂肪/低盐乳浊液
- 在浅油油炸时，形成更为稳定的泡沫
- 通过提高脂肪结晶的熔化，使口感更佳
- 通过水滴30%更小化提高涂敷性
- 分子结构使其更容易与其他甘油单酯混合

用于生产动物饲料的水解卵磷脂

- 使幼畜更健康、更迅速地生长
- 通过使用比流化卵磷脂多9.5倍的LPC获得较小胶粒，而其他溶血磷脂也增加改良的醇溶性卵磷脂具有量身定制的功能。
- 通过较小的胶粒，提高脂肪在胃肠道的吸收和消化
- 通过增强亲水性能带来代乳品超好的可湿性
- 有效的表面活性剂分散含有金属和金属盐的固体颗粒
- 通过改善活化主要营养成分，促进健康

溶血卵磷脂含量高出9.5 倍



磷脂酰胆碱含量高出130%

用于生产营养品和特殊膳食的分馏卵磷脂

- 通过使用比流化卵磷脂多130%的PC提高软胶质的稳定性
- 改善心脏与健康（支持大脑、肝脏、消化及神经系统）
- 通过适当的营养物质运输、吸收（代谢），更快地恢复和增长体力
- 通过更好的胆固醇溶解性，降低血液中的胆固醇水平
- 提高学习和记忆功能
- 增强细胞膜的结构完整性
- 是生产纯化的半合成和合成磷脂的优质材料

用于生产释放剂的分馏卵磷脂

- 通过减少75%的甲苯不溶物改进喷雾性能
- 通过无糖和降低PE/LPE级别稳定颜色，降低高温烘烤中的褐变程度
- 稳定乳剂的同时，使溶于植物油和溶剂更加清澈
- 使产品更容易脱离模具/锅/盘，减少废弃物和清洁工作
- 食品级别和减少脂肪，油脂与润滑脂
- 具备和油混合时防止沉淀物的保障措施

Sime Darby Unimills B.V.

Lindtsedijk 8

3336 LE Zwijndrecht, The Netherlands

T : +(31) 78 610 99 11

E : Lecithine.sc@simedarby.nl

W : www.unimills.com

Sime Darby Plantation

我们迎接挑战