揭秘阿拉伯樹膠：常見食品中不為人熟知的天然配料

美通社巴黎 2015 年 11 月 10 日電　**創立於 131 年前的法國公司 Alland & Robert 如今已成為阿拉伯樹膠(Acacia Gum)的世界領導者。阿拉伯樹膠是一種主要用於食品行業的全天然的安全配料。**

阿拉伯樹膠是一種取自阿拉伯膠樹的可食用的植物滲出液。此樹會自然流膠，如果割開枝幹的樹皮，也會產生膠體。該產品不僅是純天然的植物膠，連萃取方法也是百分百天然的。與食品行業使用的大多數產品不同，阿拉伯樹膠只從不噴灑農藥的野生樹木中獲取，主要分佈在非洲薩赫勒南部地區。

查閱多媒體新聞稿，請點擊：http://www.multivu.com/players/uk/7681351-alland-robert-acacia-gum-food/

三千年前，埃及人就開始食用阿拉伯樹膠並把它用作木乃伊繃帶上的粘著劑。如今它已成為食品、醫藥和化妝品的常用配料，並廣泛用於技術領域。

葡萄酒、香口膠、乳酪、汽水、睫毛膏……這些日常用品有什麼共同點？它們都含有阿拉伯樹膠。阿拉伯樹膠有多種功能特性（不經任何化學改性）：乳化劑、凸紋劑和成膜劑、膳食纖維、穩定劑和載體等等。阿拉伯樹膠的天然特性和粘稠度讓它成為食品行業和全球主要食品集團廣泛使用的產品，因為用途廣泛的阿拉伯樹膠對他們而言是一種安全可靠的天然配料。Alland & Robert 是全球大多數主要食品公司的供應商，同時也與醫藥和化妝品行業密切合作。

阿拉伯樹膠是百分百純天然的植物膠，無需使用農藥，也非轉基因生物。它不含

麩質，熱量極低；無任何氣味或味道，且纖維含量高。這種安全的配料被公認為對健康無任何負面影響。美國食品和藥物管理局(FDA)以及糧農組織/世界衛生組織食品添加劑聯合專家委員會（FAO/WHO Expert Committee on Food Additives，簡稱 Joint JEFCA）均未規定阿拉伯樹膠的每日允許攝入量(ADI)[1]，它也是一種廣為人知的多功能食品添加劑(E414)。Alland & Robert 符合歐洲食品添加劑法規以及藥典標準（歐洲、美國和日本），確保了其阿拉伯樹膠的質量。

Alland & Robert 是一家專業提供阿拉伯樹膠的國際公司。自 1884 年起，這家總部設在巴黎、工廠位於諾曼底的法國公司就開始專業從事天然樹膠的生產。Alland & Robert 高度重視研發、質量保證和可持續發展，從而打造出具有可溯源和可靠性等諸多特點的高品質產品。

---

1. 每日允許攝入量：人（按平均 60 公斤計算）每日從理論上攝入某種物質、對健康無任何風險的劑量。

消息來源：Alland et Robert

聯繫人：傳訊部經理 Violaine Fauvarque，電話：+33(0)1-44-59-21-31，電郵：v.fauvarque@allandetrobert.fr