

CP Kelco 是全球领先的黄原胶，冷胶和果胶的供应商并且是卡拉胶的主要出口。一些自然产生的碳水化合物用于增厚，凝胶和修改食物，化妆品，个人护理品以及各工用的特性。



“在多用中，配料的口味和气味是影响客的最果。例如，酸奶微的口味可以通过使用促增稠来改它独有的味。我地通过传感器的多次品和使用家小的数据使品达到可以接受的程度。你可以想象，当我在全球有8个生点很做到。

了口味和气味我品的影响，我原先从另一个供商那了基本的。在他可以分辨品好坏的同，从一个器到另一个器的期漂移和并不能使器完全替代家小的基本的 QC 因

个原因，我了 Alpha M.O.S 的子鼻。

Alpha M.O.S 的子舌可以始如一地分辨品的好坏

通过使用 Alpha M.O.S 的子舌，我能始如一地分辨品的好坏。Alpha M.O.S 美国和法国公司的工提供了大量的帮助。我此十分意而且我已始在我全球的控室安装 Gemini 器（用于控的用）。Alpha M.O.S 已成我促品的最好的伙伴。我在的目的是代替家小基本的 QC 。”



Dr. Ross Clark (杰出研究员) 在 CP Kelco 和 FOX4000 子鼻