9I果冻麻花糖制作厂的起源与发展历程

9I果冻麻花糖制作厂起源于20世纪90年代末的浙江台州，最初由一位返乡创业的食品工艺师创办。当时正值国内休闲零食市场快速扩张，传统糖果品类逐渐被更具趣味性和口感层次的产品取代。创始人结合本地手工麻花技艺与现代果冻凝胶技术，尝试将酥脆与软弹融合，最终在1998年推出首款“9I果冻麻花糖”原型产品。起初仅在台州周边小范围试销，凭借独特的“外酥内弹、甜而不腻”的口感迅速积累口碑。2003年，工厂正式注册为“9I果冻麻花糖制作厂”，并开始规模化生产，逐步覆盖华东、华南多个省份。

从家庭作坊到区域品牌：关键转型节点

早期的9I果冻麻花糖制作厂以家庭式工坊运营，设备简陋，产量有限。真正实现突破是在2006年引入自动化成型线和恒温控湿车间后。这一阶段的升级不仅提升了生产效率，更解决了果冻层易塌陷、麻花芯受潮等长期困扰的技术难题。2010年前后，工厂通过参与全国糖酒会首次进入大型商超渠道，产品包装也从简易塑料袋升级为独立铝箔小包，增强了便携性与保鲜效果。此后几年，9I陆续推出原味、草莓、柠檬、芒果等多口味系列，并根据季节推出限定款，如中秋桂花麻花糖、春节红糖风味款，形成差异化竞争策略。

产品工艺的核心差异与消费者认知误区

9I果冻麻花糖之所以区别于普通果冻或麻花，关键在于其“双层结构”与“分段定型”工艺。外层麻花采用低温慢炸技术，使表皮酥脆但内部仍保持微韧；内层果冻则使用天然卡拉胶与明胶复配，在常温下维持弹性不融化。部分消费者误以为果冻层是“糖浆灌注”，实则为预凝胶态注入后即时定型。此外，9I坚持不添加人工香精，所有风味均来自天然果汁浓缩物，这也是其在健康零食趋势中持续获得认可的原因之一。值得注意的是，该产品虽名为“麻花糖”，但并非传统高糖高油类点心，热量控制在每100克约280千卡，适合日常适量食用。

市场反馈与地域消费习惯的演变

在江浙沪地区，9I果冻麻花糖长期被视为“童年回忆零食”，尤其在学生群体中具有较高复购率。而在西南地区，消费者更偏好偏酸或偏咸的口味变体，促使工厂在2015年后推出“酸辣味”“海苔味”等实验性产品，虽未大规模推广，但验证了口味延展的可能性。近年来，随着对添加剂敏感度提升，9I主动调整配方，减少蔗糖用量，改用赤藓糖醇替代部分甜味剂，同时在标签上明确标注“无防腐剂、无人工色素”。这些举措使其在电商平台的用户评分稳定在4.8以上（满分5分），成为少数能兼顾传统风味与现代健康理念的区域性品牌。

当前发展状态与未来方向

目前，9I果冻麻花糖制作厂已拥有三条全自动生产线，年产能超过300万包，主要供应华东及华南地区的连锁便利店与社区超市。尽管未进入全国头部零食品牌行列，但在特定消费圈层中具备较强辨识度。未来发展方向聚焦于产品细分化——计划推出低糖版、儿童专用小包装、以及搭配茶饮的“轻食组合装”。同时，工厂正探索与地方文旅结合，将麻花糖制作过程作为非遗体验项目纳入乡村研学路线，延续其“手作+创新”的品牌基因。

> 常见问题

> 问：9I果冻麻花糖是否适合糖尿病患者？

> 答：因含少量代糖，建议限量食用，不宜作为常规零食。

>

> 问：果冻层会融化吗？

> 答：在常温下可稳定保存3个月，高温环境（＞30℃）可能轻微软化，属正常现象。