

荔枝醋 荔枝醋代加工 左园饮品

产品名称	荔枝醋 荔枝醋代加工 左园饮品
公司名称	日照左园饮品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省日照市高新区荟阳路80号
联系电话	13805320265

产品详情

荔枝果醋以新鲜、成熟的荔枝果实为原料，其制备方法包括榨汁调整、酒精发酵、破碎酒精酵母、醋酸发酵、澄清与灭菌、成品；生产的荔枝果醋较好地保留了荔枝本身固有的营养物质和香气。荔枝醋的生产可解决荔枝贮藏期短，不耐贮存这一问题；同时，为果醋增添了一个新品种，丰富果醋市场。同时深化了荔枝加工，对提高荔枝产品的附加值，增加农民收入，促进荔枝产业的发展具有积极的意义。

目前，国内很多企业做果醋饮料，加工方法大多有两种，一种是单纯果汁勾兑，主要用醋精、香精、浓缩果汁加水勾兑，饮料加工厂家生产出的果醋饮料只能称其为是饮料，荔枝醋饮品，有的只是果汁中的营养成分，而且醋精并不含食醋中的营养成分，也缺少食醋的香味和营养作用；二种方法是以添加食醋为原料，荔枝醋哪家好，饮用水、浓缩果汁、食用香精、色素、甜味剂勾兑，食醋的酿制原料主要是谷物、糖类原料、食用酒精等，虽然具有营养价值，但是与真正的果醋饮料中的果醋相比，口感不是太好，只能依靠添加剂来修饰口感。

荔枝醋作为果醋中的一种，它具有果醋的所有保健功效同时，荔枝醋还具有荔枝的特有风味物质，使人们在享用荔枝醋的滋补的同时陶醉在荔枝香气中。荔枝醋具有很多的好处。食醋的风味成分主要是挥发酸，而不挥发酸含量较少。水果中不挥发酸含量较多，且水果酸甜适口，香气浓郁。水果中含有的果酸属不挥发性有机酸，荔枝醋，风味优良，在果醋生产中可直接进入成品中，改变了果醋中不挥发酸和挥发酸(主要是醋酸)的比例，使食醋的刺激酸味减弱而变得柔和，从而提高果醋的口感质量。

荔枝醋-荔枝醋代加工-左园饮品(推荐商家)由日照左园饮品有限公司提供。日照左园饮品有限公司是从事“酸枣汁,荔枝醋,山楂汁,芒果汁等饮品生产贴牌代加工等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：崔总。