

食品级活性干酵母厂家

产品名称	食品级活性干酵母厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	品牌:活性干酵母厂家 型号:食品级活性干酵母 产地:山东活性干酵母
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

活性干酵母厂家 活性干酵母生产厂家 活性干酵母价格

活性干酵母是由特殊培养的鲜酵母经压榨干燥脱水后仍保持强的发酵能力的干酵母制品。将压榨酵母挤压成细条状或小球状，利用低湿度的循环空气经流化床连续干燥，使终发酵水分达8%左右，并保持酵母的发酵能力。

应用于制备活性干酵母细胞要求蛋白质含量控制在40%~45%，而碳水化合物尤其是海藻糖含量要高。70年代以来，采用遗传工程以及现代的干燥技术，制成即发活性干酵母（instantactivedryeast）又称高活性干酵母，与活性干酵母相比，含水分4%~6%，颗粒小，发酵速度快，使用时不需预先水化，可直接使用。目前的产品大多为活性干酵母，种类有面包、酒精、葡萄酒用的活性干酵母。

活性干酵母是利用现代生物技术和先进设备将工业规模生产的酵母细胞干燥成干物质95%以上，水分5%以下的产品。抽真空包装，架上寿命为一年。其见水后瞬间即变成具有生理活性的细胞。所以又称之为即发活性干酵母。该产品被广泛用于食品工业和发酵工业。

面包活性干酵母作为面粉的膨松剂，用于面包、馒头、饼干的生产制作。我国年需求量为6万吨，每年以15%的速度增长，如果我国广大农村都用酵母代替传统的老面法和化学品发酵剂，则需求量为32万吨，但目前全国的产量不足4万吨。

酒用活性干酵母用于白酒、酒精、醋的生产发酵，可以节约人力、物力，降低成本，提高粮食利用率（3-5%）。目前国内正在以酒用活性干酵母代替白酒厂和酒精厂酒母培养车间，大大节省了建厂投资。啤酒、葡萄酒等企业也需要专用的啤酒和葡萄酒酵母，提高酒的品质。