

果汁澄清剂厂家 果汁澄清剂用途用量

产品名称	果汁澄清剂厂家 果汁澄清剂用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	260.00/公斤
规格参数	品牌:果汁澄清剂厂家 型号:食品级果汁澄清剂 产地:山东果汁澄清剂
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

果汁澄清剂厂家 果汁澄清剂生产厂家 果汁澄清剂价格

可广泛应用于；各种果酒、果汁、米酒 饮品、等行业。

一．产品性能1． 有效性高

不影响溶液中有效成分，与传统工艺醇沉相比能有效的提高有效成分的含量，保证产品的质量。2． 方便快捷 不用添加特殊设备，结合现有的设备工艺直接添加。3． 提率 不受PH值和温度的限制，工艺流程短，全部澄清过程只需一个小时内完成，提高生产效率、有效降低成本。4． 稳定性好 由于澄清后的液体中保留了高分子物质及多糖等无亲水胶体，使之对疏水胶体起到保护作用，可除掉导致二次返浑粘壁物质。

二．基本原理一般处理液中除含有所需有效成分、无机微量元素外，还有蛋白质、多糖、树胶、色素、果胶脂、淀粉、粘液质、及核酸等多种成分。这些物质共成在1 - 100nm的胶体颗粒分散体，具有很大的界面，处于热力学和动力学不稳定体系。ZTC-101澄清剂微粒接口能紧密吸附之间的电位差，即所谓的分散粒子Stem层的电位，极易溶解于水。在10分钟内能迅速形成电荷的球状绒体，打破原来药液的平衡，同时加快分子间的布朗运动，分子间的碰撞加剧，使不易沉淀的小分子结合为大分子，分子间的相互吸引产生絮状沉淀。

三．技术创新1．普通澄清剂只具有单一的电中合作用，这样就导致分离效果有限。本产品是一种复合物质，不仅具有无机高分子较强的电中合能力吸附作用，还具有有机高分子等絮凝剂强烈吸附架桥作用，效果十分明显。2．ZTC-101澄清剂用量少，分离速度快；在提取液中添加万分之六万分之九（以干粉计）在15分种内可使药液可溶性物质絮凝沉降。可使水溶性物质粘度显着下降，便于固液分离。