

## 【大美生物】 固体饮料代加工费用 新乡固体饮料代加工

产品名称	【大美生物】 固体饮料代加工费用 新乡固体饮料代加工
公司名称	河南大美生物科技股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市高新区冬青街10号
联系电话	13939031086 13939031086

### 产品详情

大家知道固体饮料代加工中的固体饮料含有什么营养成分吗，不知道的一起来看看吧。

固体饮料是富含维生素、矿物质等营养成分的固体饮料，可以及时补充人体代谢所需的营养，更成为了许多人的爱。这是因为，固体饮料所含的营养成分在高温下容易分解变质。有研究表明，在100℃时，溶于水中的维生素C在10分钟内就会损失83%；而奶粉等蛋白型固体饮料受到高温的影响，蛋白质会由溶胶状态变成凝胶状态，从而出现沉积物，影响乳品质量。因此，根据固体饮料的溶解性，使用60℃左右的温水冲调。

【河南大美】我们愿与社会各界朋友携手，共谋发展大计，共创美好未来！在加盟合作方面，将全力支持加盟合作的各界朋友，让加盟合作商轻松创富！

很多商家会寻找固体饮料代加工工厂，首先我们应该了解固体饮料代加工的加工流程，下面就让【河南大美生物科技股份有限公司】来带大家具体的了解一下吧。

#### 1、选原料

在原料验收过程中，严格按照《原辅材料验收标准》进行严格检测，审查原料采购合同及供应商提供的合格证书，每批原料由质检科负责抽样按验收标准进行检验，出具进货检验报告，检验达标之后方可入

库，保证原料安全

## 2、低温熟化

低温熟化能够保持住产品本身的营养成分不被破坏，以无聊吸收微波能使物料中极性分子与微波电磁场相互作用的结果，外加在变电子场的作用下，物料内极性分子极化并随外加交变电磁场极性变更而交取向，如此众多的极性分子因频繁相互摩擦损耗，使电磁能转化为热能从而加热物料，这种处理方式在一定程度上保留了食品风味及营养，不上火

## 3、超细研磨

利用超微粉碎技术可提高原料营养成分的溶出率，发挥原料的功效，使人体更易吸收

以上为大家讲解的就是关于固体饮料代加工代加工流程的知识，希望对大家有所帮助，如果您还想了解更多的知识可以前来咨询【河南大美生物科技股份有限公司】。

固体饮料代加工如何选择正规厂家？今天小编就详细给大家介绍一下，对这方面感兴趣的可以一起来了解一下。

因为固体饮料食用方便、易于携带、速溶性好等特点，现已被应用于食品、饮料、行业。像大家经常看到的冲饮果汁、咖啡、奶茶、芝麻糊、、酵素粉、益生菌粉等，大多数呈现、颗粒剂。随着行业的发展，品牌化的市场推广，现在越来越多的原食品饮料的销售公司、经销商、批发商、电子商务公司等，纷纷注册自己的品牌寻找合适的固体饮料OEM/ODM贴牌代加工企业委托生产产品。

【河南大美】本企业已顺利通过QS认证，拥有国内外的生产线、的包装车间、十万级标准净化车间，符合国家的良好生产规范。