

海南 速冻火龙果汁 鲜榨火龙果原浆 无籽新鲜无添加剂20kg工厂供货

产品名称	海南 速冻火龙果汁 鲜榨火龙果原浆 无籽新鲜无添加剂20kg工厂供货
公司名称	海南今禾生物工程有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	品牌:华用 规格:960ml、20kg 产地:海南
公司地址	吉阳区南丁村委会封塘二组41号
联系电话	0898-88568758 18189761735

产品详情

规格：1kg/瓶 20kg/箱 200kg/桶

成分：火龙果原浆（无添加）

贮藏条件：0-10度低温储存

内包装：三层复合袋

外包装：纸箱/铁桶

原料品种：大红二号

产地：海南

保质期：0-10度下24个月

产品有成品和原料两种，支持成品批发和原料的提供。

海南速冻火龙果汁鲜榨火龙果原浆无籽新鲜无添加剂20kg不添加水、糖、香精、防腐剂，只用新鲜火龙果在海南岛鲜榨，火龙果采摘后在原产地的工厂就近榨汁，保留鲜果汁的原汁原味，相对于热榨而言，冷压榨是不对果原料进行热处理，在果实破损后进行常温或者低温的环境中压榨，大程度上保留了果汁的口感，避免营养物质及果汁风味被破坏。

海南今禾农业有限公司是一家集热带水果种植、研发、生产、销售为一体的专业化公司。目前拥有热带水果种植基地千余亩，生产工厂26亩。拥有现代化的生产车间，自动化的灌装生产线，质量稳定，产出能

力强，年产火龙果汁、诺丽果汁、针叶樱桃汁、海南青金桔汁等热带果汁5000余吨。

火龙果是仙人掌科有名的成员，在热带和亚热带地区广泛种植。火龙果根据果肉和果皮的顏色分类，可分为白肉火龙果、红肉火龙果和黄肉火龙果。火龙果营养丰富，是维生素、膳食纤维、甜菜青素、有机酸、氨基酸和糖类的良好来源。

火龙果原产于墨西哥和中美洲，其诱人的色泽、低热量和甜味对消费者非常有吸引力。由于果肉中的高水分含量，火龙果在整个采后储存过程中极易腐烂。研究表明火龙果中的褪黑激素处理通过降低呼吸强度和氧自由基的产生，有效地延缓了果实的变质。

几种火龙果中，红火龙果果肉和果皮中甜菜青素、甜菜红素、总酚、黄酮和抗氧化能力的含量均显著升高。成熟。淀粉（376.7 g/水果）、糖类，包括葡萄糖（39.7%）、果糖（29.3%）、山梨糖醇、肌醇和蔗糖（1.9%），以及有机酸（苹果酸、柠檬酸、柠苹果酸和草酸）逐渐积累在成熟期间的红火龙果果肉。虽然白火龙果果肉中的甜菜青素含量保持稳定，但在果实成熟过程中观察到果肉中的甜菜青素和总黄酮含量显著下降。

在九个不同阶段的成熟对红火龙果（'紫红龙'品种）中 -花青素含量的对比发现。果肉比果皮更早出现色素沉着，由于甜菜碱的急剧增加和果皮中绿色的褪色，果肉颜色在当天内（第 29 天）变为红色。类似地，果皮和果肉中的甜菜青素和甜菜黄素含量逐渐增加，有一些波动，分别增加到 32.54 和 12.19 毫克/100 克干重。该研究确定了 65 种代谢物，并使用色谱法对果实中的 51 种代谢物进行了定量，其中在红火龙果中鉴定了 15 种氨基酸（主要是胺、丙氨酸、蛋氨酸和苯丙氨酸）。结果表明，红火龙果果肉比果皮具有更高的氨基酸、可溶性糖和有机酸。代谢物与甜菜红素形成之间的相关性，并报道柠檬酸与甜菜红素色素的形成有很强的相关性。

公司各种资质