

发酵乳常规项目 微生物指标测试

产品名称	发酵乳常规项目 微生物指标测试
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

什么是发酵乳，发酵乳有什么作用

发酵乳就是乳和乳制品在特征菌的作用下发酵而成的酸性凝乳状制品，该类产品在保质期内的特征菌必须大量存在，能继续存活且具有活性。因此发酵乳是指在乳中添加乳酸菌(保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌)，经乳酸发酵制成的凝乳状产品。成品中必须含有大量与之相应的活性微生物。

发酵乳的作用主要有：

(1) 抑制肠道内腐败菌的生长繁殖，对便秘和细菌性腹泻具有预防治疗作用。

(2) 发酵乳中产生的有机酸可促进胃肠蠕动和胃液分泌，胃酸缺乏症患者，每天适量饮用发酵乳，有利于恢复健康。

(3) 可以克服乳糖不耐症。

(4) 酸乳中的3-羟基-3-甲基戊二酸和乳酸能够明显降低胆固醇，可预防老年人患心血管疾病。

(5) 发酵乳在发酵过程中，乳酸菌可产生抗诱变化合物活性物质，具有抑制肿瘤产生的潜能，同时，发酵乳还可提高人体的免疫功能。

(6) 饮用发酵乳对预防和治疗糖尿病、肝病也有一定的效果。

发酵乳检测项目：

感官，蛋白质，脂肪，非脂乳固体，酸度，大肠菌群，金黄色葡萄球菌等检测项目