

保加利亚乳杆菌厂家

产品名称	保加利亚乳杆菌厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	560.00/千克
规格参数	品牌:保加利亚乳杆菌厂家 型号:食品级保加利亚乳杆菌 产地:河北保加利亚乳杆菌
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

保加利亚乳杆菌厂家, 保加利亚乳杆菌生产厂家, 保加利亚乳杆菌, 保加利亚乳杆菌价格, 保加利亚乳杆菌报价

保加利亚乳杆菌在食品添加剂行业的用途：1. 酸奶和其他乳制品：保加利亚乳杆菌是制作酸奶和其他乳制品的关键菌种，它能够发酵乳制品并产生酸味和特殊的口感。 2.

豆制品：保加利亚乳杆菌也可用于制作豆制品，如豆浆和豆腐。 3.

面包和面点：保加利亚乳杆菌可用于发酵面包和面点，增强其口感和延长保质期。 4.

腌制食品：保加利亚乳杆菌可用于制作腌制食品，如酸黄瓜和酸菜。

保加利亚乳杆菌在工业方面的用途：1.

酶制剂生产：保加利亚乳杆菌可用于生产酶制剂，如纤维素酶和蛋白酶。 2.

药物生产：保加利亚乳杆菌可用于生产某些药物，如抗生素和抗癌药物。

保加利亚乳杆菌在农业方面的用途：1.

土壤改良剂：保加利亚乳杆菌可以通过固氮作用，促进植物生长和改善土壤质量。 2.

生物肥料：保加利亚乳杆菌可以用作生物肥料，提供植物所需的营养物质。

保加利亚乳杆菌在饲料行业的用途：1.

动物饲料添加剂：保加利亚乳杆菌可以添加到动物饲料中，帮助改善动物的消化系统和促进生长。保加利亚乳杆菌的用量会因具体应用而有所不同，一般需要根据产品配方和生产工艺来确定。在食品添加剂中，根据不同产品的需要，保加利亚乳杆菌的添加量通常在每千克食品中为数十亿到数百亿个菌体。在工业和农业应用中，用量也会根据具体情况而有所变化。