

青岛营养强化剂厂家青岛营养强化剂

产品名称	青岛营养强化剂厂家青岛营养强化剂
公司名称	青岛市圣禾食品科技有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	青岛青岛市城阳区春阳路167号盈园国际商务中心1005室
联系电话	0532-87960918 15725224691

产品详情

青岛营养强化剂厂家青岛营养强化剂哪家好 青岛市圣禾食品科技有限公司位于中国青岛市城阳区春阳路167号盈园国际商务中心1005室，青岛市圣禾食品科技有限公司是一家食品原料、酸度调节剂、乳化增稠剂、色素、营养强化剂、防腐保鲜剂、甜味剂、抗氧化剂、香精香料、鲜味剂、香辛料等产品的经销批发的有限责任公司(自然人投资或控股)。青岛市圣禾食品科技有限公司经营食品原料、酸度调节剂、乳化增稠剂、色素、营养强化剂、防腐保鲜剂、甜味剂、抗氧化剂、香精香料、鲜味剂、香辛料畅销消费者市场。产品在消费者当中享有较高的地位，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。青岛市圣禾食品科技有限公司经销的食品原料、酸度调节剂、乳化增稠剂、色素、营养强化剂、防腐保鲜剂、甜味剂、抗氧化剂、香精香料、鲜味剂、香辛料品种齐全、价格合理。青岛市圣禾食品科技有限公司实力雄厚，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。青岛市圣禾食品科技有限公司 联系人：刘竹峰 移动电话：15315011188 电话：86-0532-87960918 网址：<http://qdshenghe.com> 地址：山东省 青岛市 中国 山东

青岛市城阳区盈园国际商务中心1005室。营养强化剂 - 原则及进展 营养强化剂 在营养的强化技术上，应遵循的原则是：1、强化工艺和加工设备必须切实可行和容易获得，成本低廉，以保证待强化的营养素顺利添加到食品中 2、载体食物的消费范围覆盖越大越好(特别是营养素缺乏最普遍的农村和贫困人群)，而且这种食物应该是工业化生产的；载体食物的消费量应比较稳定，以便能比较准确地计算营养素添加量，同时能避免摄入(如软饮料、零食)过量。

3、强化的工艺流程不改变食物原有感官性状，而且在进一步烹调加工中营养素不发生明显损失。4、强化技术和方法应视产品的种类性质而定。如面粉的强化，采用喷雾法或直接混合法，先将营养强化剂制成含量较高的基料，然后再将基料与数百倍的普通面粉进行混合均匀。而对于方便面(油炸)的强化，则可将营养强化剂(如脂溶性va、vd、vb、水溶性vb1、vb2、vc、尼克酸、矿物质等)添加到各种调理包中。对于挂面的强化，则可将营养强化剂加工在面条中的中心部位，(像铅笔芯那样被包在铅笔中间)，烧煮时营养损失明显下降。又如有些维生素是脂溶性，限制了其在亲水体系中的应用，可用现代技术将其制成水扩散型，使其应用范围进一步扩大。