

综合果蔬酵素批发 果蔬酵素 恒利康果蔬酵素

产品名称	综合果蔬酵素批发 果蔬酵素 恒利康果蔬酵素
公司名称	恒利康生物科技股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南召产业集聚区恒利康生物科技股份有限公司
联系电话	19139257777 19139257777

产品详情

酵素处理

Honey (Miel) Processing 蜜处理

通过机器去除果皮果肉，保留果胶进行日晒干燥。

? White Honey 白蜜 80%-90% 果胶被移除。

? Yellow Honey 黄蜜 保留50%果胶，无发酵。接受多光照干燥，持续8天左右

? Red Honey 红蜜 去除25%果胶，无发酵。日晒持续12天左右，过程中也可能用到遮光棚

? Black Honey 黑蜜 基本上保留全部果胶，低海拔温度稍高进行干燥，前24小时覆盖轻微发酵，后面干燥过程转移至非洲晾晒床进行干燥。

? Gold Honey 金蜜 基本上保留全部果胶，高海拔低温干燥，果蔬酵素，拉长干燥时间。

在个别的庄园，针对个别批次的处理会有不同。

制作酵素的压榨机要求：

制作酵素的压榨机要求：

本设备采用液压压榨方式，复合果蔬酵素，脱去果蔬、酵素等物料的水分。产品主要适用于水果取汁、蔬菜脱水加工、药汁提取、酵素取汁等。

压榨机适用范围：适用于各种豆制品、腌渍菜、药材、蔬菜等加工行业中进行压榨脱水、提汁、脱盐的主要设备。有需要的朋友欢迎来电咨询，

液压油缸采用了4种密封形式，大大提高了油缸的使用寿命，同时防止液压油油渗出污染食品。

生物酶解技术的基础——酶物质

大多数酶是蛋白质的一种，是生物催化剂，特定的酶可以催化特定的化学反应，加快反应效率，降低反应物的活化性。常被用于小分子肽的制备中，它催化、专一性强、作用条件温和，不会产生过多的污染干扰反应，酶早期是指酵母中的一种，指由生物体内产生的一种生物催化剂。可以促进生物体的新陈代谢。而生命活动中的消化、吸收、呼吸、运动都是酶促反应过程。酶是细胞赖以生存的基础。细胞新陈代谢包括的所有化学反应几乎都是在酶的催化下进行的。

综合果蔬酵素批发价格-果蔬酵素-恒利康果蔬酵素(查看)由恒利康生物科技股份有限公司提供。恒利康生物科技股份有限公司在食品饮料项目合作这一领域倾注了诸多的热忱和热情，恒利康生物一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：康经理。同时本公司还是从事酵素，河南酵素原液，本植元酵素的厂家，欢迎来电咨询。