

原味酵素

产品名称	原味酵素
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

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，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。

如何正确使用生物发酵罐

不锈钢发酵罐是用于厌氧发酵(如生产酒精、溶剂)的发酵罐结构可以较简单。

不锈钢发酵罐是用于厌氧发酵(如生产酒精、溶剂)的发酵罐结构可以较简单。用于好气发酵(如生产、氨基酸、有机酸、维生素等)的发酵罐因需向罐中连续通入大量无菌空气，原味酵素，并为考虑通入空气的利用率，故在发酵罐结构上较为复杂，常用的有机械搅拌式发酵罐、鼓泡式发酵罐和气升式发酵罐。

不锈钢发酵罐的使用常识如下：

- 1.对罐体安装，拆卸和灭菌时要特别小心pH电极和罐体的易损又昂贵部件。
- 2.发酵过程中一定要保持工作台的清洁，用过的培养瓶及其它物品及时清理，因故溅出的酸碱液或水应立即擦干。
- 3.打开不锈钢发酵罐电源前务必检查冷却水是否已打开，温度探头是否已插入槽中，否则会烧坏加热电路。

酵素小知识：

酵素是一种由氨基酸组成的具有特殊生物活性的物质，它存在于所有活的动植物体内，是维持机体正常功能，消化食物，修复组织等生命活动的一种必需物质，那么什么是植物酵素呢?下面就一起随佰佰安全网小编来了解一下吧。

植物酵素一直是酵素类产品的品。植物酵素是将数十种不同的蔬果、谷类、海藻类及菇类等植物，经自然发酵研制而成，保留了植物中的营养精华，含有人体需要的各种酵素、寡糖及多种维他命和矿物质，又可产生丰富的SOD抗氧化酶成分，提高体内抗氧化能力，进而增强免疫力。

以营养学的观点来说，植物酵素是借由发酵作用，使蔬果分解成较小分子的营养素，可直接被人体迅速吸收、参与调节新陈代谢过程。建议营养摄取不均衡、消化吸收状况差、上班容易疲劳的人，不妨食用植物酵素来调整体质。一般建议，植物酵素在空腹时食用效果较好，也比较不易受到胃酸的破坏。

原味酵素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是一家从事“益生菌,酵素,植物酵素,植物发酵液”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“恒利康”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使恒利康生物在食品饮料项目合作中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！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。