

# 蜂王浆冻干粉含片 天然 24 (个月)

产品名称	蜂王浆冻干粉含片 天然 24 (个月)
公司名称	岳阳市鸿达蜂业有限公司
价格	300.00/千克
规格参数	品牌:天然 保质期:24 (个月) 纯度:100 ( % )
公司地址	岳阳市岳阳楼区康岳花园烟丹庙路69号
联系电话	86 0730 8215077 15273071088

## 产品详情

品牌	天然	保质期	24 (个月)
纯度	100 ( % )	等级	一级品

蜂王浆冻干粉是用冰箱冷藏的蜂王浆经过真空低温干燥出来的,一般是3公斤的冰箱冷藏的蜂王浆做1公斤的王浆冻干粉.这时做出来的1公斤的蜂王浆干粉中的王浆酸的含量是1公斤冰箱冷藏的蜂王浆的3倍,因为在加工过程中,王浆酸是不会流失的.蜂王浆冻干粉是在低温真空条件下,王浆中的水分升华而从王浆中分离,将失去水分的王浆粉碎后制成干粉,其活性稳定,存放3年质量不会改变,而且便于贮存和运输.蜂王浆冻干粉制作流程水的三种状态由压力和温度决定.根据冰、水、水蒸气的压力和温度的变化关系可以构成一个水的三相关系,根据此三相关系,冰、水、气可以同时存在的平衡点的温度是0.01 ,压强是4.6mmhg.冰和水蒸气同时存在的共存线的压强是4.6mmhg以下.也就是说,在这个压强以下水只以固态和气态两种形态存在,不存在液态.这时即使对冰加热,冰也不会融化成水,而只能直接升华成水蒸气.根据这个特性,将蜂王浆在低温下快速冻结,然后在压强小于4.6mmhg的真空条件下,供给升华热,使蜂王浆中的细腻冰晶直接升华成水气逸出.由于蜂王浆的干燥处在低温的条件下,故干燥过程中不易产生气泡、氧化、浓缩和生物活性物质的大量破坏,从而保证了产品高质量的特性.

2. 加工流程  
3. 加工工艺 -----| 蜂王浆 加水 搅拌均匀 过滤 分装 冷冻  
干粉成品 封装 粉碎 真空蒸发