

啤酒酵母粉在食品中的应用

产品名称	啤酒酵母粉在食品中的应用
公司名称	青岛慧瑞源生物科技有限公司
价格	9000.00/吨
规格参数	蛋白质:40% 水分:8% 灰分:8%
公司地址	山东青岛平度开发区
联系电话	0532-88381562 13210824838

产品详情

酵母是一种单细胞微小生物，含有丰富的蛋白质和人体必须的氨基酸，多种维生素、脂肪、糖和无机盐等；此外，还含有丰富的酶系及多种经济价值很高的生理活性物质，如辅酶q、细胞色素c、凝血素、谷胱甘肽、麦角固醇和核糖核酸等。酵母粉系以麦芽、大米为主要原料，采用优质的啤酒酵母菌，经发酵、分离、浓缩、干燥制得。酵母粉含有丰富的b族维生素，能促进肌肤的新陈代谢。啤酒酵母是植物性高蛋白、天然维生素b群、微量矿物质、食物纤维及酵素之营养补给的天然食品。啤酒酵母取自一种可作啤酒成份的苦味草药蛇麻籽上，是两餐之间的良好补品，营养吸收率高达90%以上。啤酒酵母含有丰富的营养成分，可以预防由于不良生活习惯造成的缺钙、锌、铬、硒等。全面补充抗氧化、抗衰老元素（维生素a、c、e，硒，维生素b1遇热容易被破坏，此品含有较多此种维生素。）

功效：1、补充营养；增加维生素b群，促进消化，2、降低胆固醇；
3、提高免疫力，增强抵抗疾病能力；4、改善糖尿病；5、降低身体中的脂肪；
6、治疗焦虑、紧张、疲倦、食欲不振；7、肝病、胃功能紊乱、口腔溃疡、脚气等病人；8、啤酒酵母可瘦身、美容。酵母粉用途：主要用于医药剂（酵母片）制造；医用抗菌素的培养物。作为口服用药剂，酵母片可以治疗由于不合理饮食所引起的各种疾病，作消化不良有的辅助治疗；对提高及调整新陈代谢机能，亦有特殊效果。本品含有大量可消化的蛋白质及多种维生素，因而可治疗b族维生素缺乏症。本品作为培养物用于抗菌素的发酵，对于提高发酵单位及产品质量有明显作用。在欧美和日本,啤酒酵母是医师和营养师常推荐的产前产后或病后之补养品。

啤酒酵母是植物性高蛋白、天然维生素b群、微量矿物质、食物纤维及酵素之营养补给的天然食品。啤酒酵母取自一种可作啤酒成份的苦味草药蛇麻籽上，是两餐之间的良好补品，营养吸收率高达90%以上。啤酒酵母含有丰富的营养成分，可以预防由于不良生活习惯造成的缺钙、锌、铬、硒等。全面补充抗氧化、抗衰老元素（维生素a、c、e，硒，维生素b1遇热容易被破坏，此品含有较多此种维生素。）

功效：1、补充营养；增加维生素b群，促进消化，2、降低胆固醇；
3、提高免疫力，增强抵抗疾病能力；4、改善糖尿病；5、降低身体中的脂肪；
6、治疗焦虑、紧张、疲倦、食欲不振；7、肝病、胃功能紊乱、口腔溃疡、脚气等病人；
8、啤酒酵母可瘦身、美容。质量指标：灰份 9% 蛋白质% 40% 水份% 8%

外 观：淡黄色粉末

产品类型：粉沫状

包 装：25千克/袋，外编内塑。

储 存：贮存在阴凉干燥处，本品在贮存过程中可能有少量结块，但不影响使用效果。运输、贮存过程中不能与有毒、有害、有异味等物品混装。

保 质 期：在常温、干爽通风及在原包装密封条件下储存12个月

有 效 期: 12个月