

# 代餐粉加工 固体饮料代工生产 粉剂OEM贴牌定制

产品名称	代餐粉加工 固体饮料代工生产 粉剂OEM贴牌定制
公司名称	湖北金鹰生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	通山县经济开发区
联系电话	027-59745887 13667241467

## 产品详情

承接固体饮料代加工,固体饮料代加工,固体饮料oem,代餐粉贴牌定制企业做良心oem贴牌代加工服务,提供oem贴牌代加工固体饮料价格行情...等等我公司可以按照客户要求为客户免费设计产品配方,并进行打样。可以帮客户代为采购包装材料。成品上市后,可为客户提供产品销售的建议及方案!固体饮料介绍:果香型固体饮料是以糖、果汁、营养强化剂、食用香料、着色剂等为主要原料制成的,用水冲溶后具有与品名相符的色、香、味等感官性状。这类固体饮料有各种果蔬汁的粉和晶等。按其原汁含量,果香型固体饮料又可分为果汁型和果味型二种。果汁型固体饮料实际上是一种固体状的果蔬汁饮料。另外按冲溶时是否起泡,又可分为起泡饮料和不起泡饮料。品名:固体饮料品级:食字号成分:工厂提供成熟配方或根据客户要求定制调配规格:多种规格选择,可按要求定制加工包装:工厂提供包装设计或由客户提供单价:面议一种速溶固体饮料配方及制备方法,包括金银花、玫瑰花、枸杞子、蛹虫草、党参、阿胶、桂圆肉、大枣,其特征在于:由下述重量百分比计的原料制成,所述的金银花重量百分比为62.5%、玫瑰花2.5%、枸杞子10%、蛹虫草2%、党参6%、阿胶2%、桂圆肉5%、大枣10%,所述的金银花为净化后的金银花干粉,所述的玫瑰花为重瓣玫瑰花,所述的阿胶为山东阿阿胶,所述的制备方法包括以下步骤:粉碎,提取,浓缩,加辅料,制粒烘干。【专利说明】一种速溶固体饮料配方及制备方法提供一种含比木薯淀粉更有营养的"珍珠"固体饮料。发明人仔细观察发现,市面上奶茶之所风靡大街小巷,除了奶茶特有的圆润口感、诱人的香气外,嚼劲十足的"珍珠"的诱惑是难以抵挡的它既使珍珠奶茶在外观上区别于不需要嚼而可以一饮而尽普通饮料从而显得特别,又能满足人们嘴嚼的欲望,"珍珠"还使消费者有一种货真价实的感觉。但是,市场上的"珍珠"主要成分是木薯淀粉,其营养价值是非常有限的。发明人努力发现一种满足下述要求的"珍珠"呈球状或粒状,不溶于水,有嚼劲又可以给人们带来健康益处。经过长达一年的思考后的,组织蛋白(texturedvegetableprotein)偶然跳入发明人脑海。组织蛋白可以呈粒状或近似于球状而形近于"珍珠";它不溶于水,可以浮在奶茶表面上,也可以悬浮于奶茶内部,还可以沉于奶茶底部,从而具有类似于珍珠奶茶中"珍珠"所给予消费者的货真价实的感观特征;组织蛋白的蛋白质含量高(通常大于等于50%(干基计)),有多种健康功效,其营养价值比木薯淀粉高得多,从而可为奶茶创造新的健康卖点;组织蛋白含水量低(通常7-8%,不大于12%),便于保藏;它不着色时呈自然的色泽,可称为"白珍珠"或"黄珍珠",也可以用焦糖着色成"黑珍珠",还可以用其它食用色素着色成诱人的色泽。但是,组织蛋白必须充分复水才会变得柔软而有弹性从而可以食用,因此需要选择合适的组织蛋白和探索用组织蛋白作"珍珠"的固体饮料的使用方法。发明人通过查阅资料了解到,组织蛋白因其加工工艺不同,分为挤出组织蛋白和蒸汽组织蛋白。挤出组织蛋白是以植物蛋白为主要原料,加入适量的水,可以加入添加物(如食品添加剂、营养强化剂和功能保健因子等)