

水果加工厂 水果加工 香城酒业果酒加工

产品名称	水果加工厂 水果加工 香城酒业果酒加工
公司名称	湖北香城酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	咸安区横沟桥镇孙祠村四组
联系电话	18702781828 18702781828

产品详情

制汁为提取果实汁液的工艺过程。甜橙、柠檬、葡萄柚、菠萝、苹果、葡萄、杨梅、番石榴和各种浆果都适于制汁。果汁是通过压榨或提取而得到的果实细胞的汁液。原果汁必要时需略加成分调整，使产品符合一定规格。苹果汁和葡萄汁常制成透明汁；而柑橘汁则多为混浊态。浓缩果汁由原果汁浓缩而成，一般不加糖，只用同类果汁调整成分。浓缩倍数为原汁的3~6倍，可溶性固形物约为40~60%，水果加工厂，超浓度的可达65%，经稀释后饮用。果饴是原果汁中加入多量食糖的制品，常作为果汁饮料的一种基质供配制饮料用。果汁粉是浓缩果汁进一步脱水的粉状制品，含水量为1~3%，饮用时须先行复水。

随着人们健康意识的加强，果酒正以其低酒度、高营养、好口感的特点而越来越被众多消费者认同和接受。尽管短时间内，我国的果酒消费量不可能同比增长，但是，我国的果酒市场有着充分的发展空间和市场前景。当前国家大力发展农业，水果加工酿酒厂，随之而来的是要让农户种植无后顾之忧，那么就要解决水果深加工的问题，如果水果的深加工问题得不到有效解决，将在一定程度上制约农村经济的发展和农民收入，从而有产生一系列的社会不稳定因素。因此，面对我国十分丰富的水果资源和高速成长中的果酒消费市场，因地制宜地实施果酒品种的多样化发展，残次水果加工，将具有十分积极的意义和深远的影响。

果酒既有酒的甜美，酒精度一般为5~10度，至高达14度，又有水果的保健价值。

目前我国果酒市场呈现区域竞争和品类竞争的特点，尚未有全国性的品牌。第一、果酒企业规模较小，水果加工，没有资本去发展全国市场，所以本地原料的充足、成本低等因素左右了果酒企业向区域外的市场发展；第二、原料的多种多样导致了果酒品类繁多，比如宁夏的枸杞酒、河南的枣酒、贵州的猕猴桃酒、江浙的桑葚酒、两广的龙眼、枇杷、荔枝酒、新疆的石榴酒，以及东北的苹果酒、杏酒、梨酒、山楂酒等。

水果加工厂-水果加工-香城酒业果酒加工(查看)由湖北香城酒业有限公司提供。水果加工厂-水果加工-香

城酒业果酒加工(查看)是湖北香城酒业有限公司(www.heshihoo.com) 今年全新升级推出的, 以上图片仅供参考, 请您拨打本页面或图片上的联系电话, 索取联系人: 夏帆。