

# 渭南乳酸菌固体饮料 亿科宏泰科技 乳酸菌固体饮料批发

产品名称	渭南乳酸菌固体饮料 亿科宏泰科技 乳酸菌固体饮料批发
公司名称	山西亿科宏泰生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省临汾市曲沃县史村镇司马庄路
联系电话	13835783545

## 产品详情

乳酸菌固体饮料是一类能利用可发酵碳水化合物产生大量乳酸的细菌的统称。这类细菌在自然界分布极为广泛，具有丰富的物种多样性，至少包含18个属，共200多种。乳酸菌固体饮料发酵可用于生产稀奶油，发酵中产生的乳酸在某种程度上可以抑制菌繁殖，提高奶油的稳定性；而另一作用则是产香，因此发酵法生产的酸奶油比甜奶油具有更浓的芳香味。干酪是在乳中加入适量的乳酸菌发酵剂，使乳中蛋白质凝固后，排除乳清，将凝块压制而成的产品。加入的乳酸菌发酵剂发酵产酸，可使干酪成熟，产生风味。

乳酸菌固体饮料以饲料形式饲喂的乳酸菌一部分可以在肠道内定植，大部分则通过粪便排泄到水中，从而使水体中乳酸菌的数量升高成为优势菌。这样不仅可通过竞争性抑制作用明显抑制肠道和水体的弧菌，而且还可通过直接的化学作用和间接的促进微生物的反硝化作用消除水体中的盐，起到净化水质的效果。乳酸菌类微生态制剂为饲料和畜牧水产养殖业提供了一条高效、无害、无污染的新选择。

乳酸菌固体饮料在固体培养基上菌落较小，生长缓慢。在液体发酵培养基内可以很快的生长，离心洗涤后可以获得纯度较高的菌体，且兼具需氧和厌氧的性能。研究表明，低聚糖能够促进乳酸菌增殖，其促进有益菌增殖、抑制病原微生物的功能有多种途径：其一是屏障作用，描述为对肠道黏膜上皮的竞争性抑制；其二是代谢产物对病原菌和抑制作用。