

# 焦作乳酸菌固体饮料 亿科宏泰科技 乳酸菌固体饮料批发

产品名称	焦作乳酸菌固体饮料 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

乳酸菌固体饮料素是一类由乳酸菌在代谢过程中合成产生并分泌到胞外的多肽或蛋白，具有溶菌作用。因为乳酸菌固体饮料被认为是世界公认安全的食品级微生物，其产生的物质可作为天然的食品防腐剂直接应用于食品工业。酿造发酵酱油过程中适当地人工接种乳酸菌能使酱油香气浓，风味佳，质地好。在豆酱发酵中加入乳酸菌产生有机酸，能产生多种风味物质，而且豆酱发酵稳定，可以防止豆酱酸败。液体深层发酵制醋时，加入的乳酸菌可代谢产生有机酸、双乙酰及其衍生物等食醋中的主要风味物质。另外，乳酸菌还可与酵母菌一起用于啤酒、葡萄酒及奶酒的生产。

乳酸菌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。酸奶是利用乳酸菌发酵牛乳、羊乳等动物乳类制成的发酵乳制品，在图2 乳制品世界范围内历史都非常悠久。由于动物乳中的乳糖和酪蛋白等营养物质经乳酸菌分解后，易于人体吸收且可以缓解亚洲人种普遍存在的乳糖不耐症，因此广受欢迎。

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。乳酸菌制剂能够强身健体表现在两方面：一是影响非特异性身体机能应答，增强单核吞噬细胞、多形核白细胞的活力，刺激溶酶体酶和单核因子的分泌；二是刺激特异性身体机能应答，如加强粘膜表面中IgA、IgM、IgG等球蛋白的水平，加强体液，促进T淋巴细胞和B淋巴细胞的增殖，加强细胞机能。