

# 乳酸菌饮料生产厂 亿科宏泰公司

产品名称	乳酸菌饮料生产厂 亿科宏泰公司
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

乳酸菌饮料生产厂是一类能利用可发酵碳水化合物产生大量乳酸的细菌的通称。这类细菌在自然界分布极为广泛，具有丰富的物种多样性。它们不仅是研究分类、生化、遗传、分子生物学和基因工程的理想材料，在理论上具有重要的学术价值，而且在工业、农牧业、食品和药品等与人类生活密切相关的重要领域应用价值也极高。此外，这类菌中有些细菌又是人畜的致病菌，因此受到人们极大的关注和重视。防治有些人种普遍患有的乳糖不耐症（喝鲜奶时出现的腹胀、腹泻等症状）。促进蛋白质、单糖及钙、镁等营养物质的吸收，产生维生素B族等大量有益物质。增加肠道有益菌群，改善人体胃肠道功能，恢复人体肠道内菌群平衡，形成生物屏障，维护人体健康。抑制菌的繁殖，消解菌产生的毒，清除肠道垃圾。

乳酸菌饮料生产厂在体内能够正常发挥代谢活性，分解食物中的蛋白质、糖类、合成维生素以及对脂肪。在乳酸菌蛋白酶的作用下，食物中的大分子蛋白质部分降解为宿主可以直接利用的小分子肽和必需氨基酸，显著提高了食物的消化率和生物价，促进胃肠的吸收。经乳酸菌发酵后，食物中的乳糖可被乳酸菌转化成葡萄糖和半乳糖，进而转变为乳酸等小分子化合物，易于消化。

乳酸菌饮料生产厂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。乳酸菌在肉制品中繁殖产酸，可将NO<sub>2</sub>还原成NO，NO通过与肉中肌红蛋白结合可以赋予肉制品明亮的鲜红色。乳酸菌的产酸作用还可以抑制杂菌的生长繁殖，从而防止了肉色变绿和脂肪氧化。利用乳酸菌发酵肉制品，还可以延长发酵肉制品的货架期，提高该类食品的食用安全性。