

# 乳酸菌固体饮料生产厂家 亿科宏泰有限公司

产品名称	乳酸菌固体饮料生产厂家 亿科宏泰有限公司
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

乳酸菌固体饮料生产厂家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生产厂家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。

乳酸菌固体饮料生产厂家利用现代生物技术，发酵生产的具有活性的乳酸菌制剂，是安全、高效的动物保健制剂，已经投入广泛应用的是黑龙江省科学院微生物研究所与哈尔滨中科生物工程有限公司共同研发的固体发酵和液体发酵的两类活菌制剂。克服了死的菌体及代谢产物效果不确切的弊端，为动物保健及食品安全保障提供了动力。应用移动发酵技术复合保质技术、高负压吸真空技术，好氧厌氧分阶段发酵技术，使发酵产品在潮湿状态保质期达到18个月以上，保证了乳酸菌的活性。

帮助消化、保持肠道健康,乳酸菌固体饮料生产厂家能帮助消化，调整大肠的蠕动，以利肠道正常运作。此外，乳酸也能够帮助钙质吸收。预防:乳酸菌在肠胃道中生长，由于有微生物族群的拮抗作用，会使产生致癌物的不良细菌大量减少，进而减少致癌机率。活性乳酸菌主要成分：具有生物活性的乳酸菌、氨基酸、B族维生素等以及各种促消化因子、乳酸、乳酸菌代谢产物。