

毕节核桃乳饮料 核桃乳饮料代加工 品世食品

产品名称	毕节核桃乳饮料 核桃乳饮料代加工 品世食品
公司名称	昆明品世食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	昆明市富民县工业园区东元生态食品加工园
联系电话	13170633048 13170633048

产品详情

果蔬饮料制造与贮藏中存在的问题

变色

果蔬汁的变色主要有三种原因

(1)本身所含色素的改变

叶绿素：光敏氧化裂解为无色物质，叶绿素水解酶水解成脱叶醇基叶绿素和叶绿醇，最后被氧化成无色物质。控制措施为保持产品在常温弱碱条件下，或者用铜离子处理使之成为去镁叶绿素。

类胡萝卜素：容易发生光敏氧化。控制措施为采用避光包装或避光贮藏。

多酚类色素：包括花青素、花黄素和单宁类物质。花青素类是一类极不稳定的色素，pH值改变，氧化剂，光照，高温，金属离子的存在均可使其颜色改变。Fe离子的存在会影响花黄素的颜色。

(2)酶促褐变：由于果蔬组织破碎，在有氧气的条件下果蔬中的氧化酶(如PPO)催化酚类物质变色。

防止方法如下：

杀酶活性：采用70 ~ 80 ℃，3 ~ 5min或95 ~ 98 ℃，30 ~ 60s；

添加食用酸抑制酶活性：各种酸类物质能有效抑制多酚氧化酶的活性，因其酶活性最适pH值为6 ~ 7，而加食用酸后，可降低其介质pH值，使酶活性的pH环境发生改变，而受到抑制。但需用量大，费用高，不能普遍采用；

在加工中不接触铁和铜的工具或盛器，减少受热时间。

(3)非酶褐变：果汁中的还原糖和氨基酸之间发生美拉德反应，在浓缩汁中这种褐变尤其突出。

控制方法如下：

有效控制pH值在3.3或以下；

防止过度的热力杀菌；

制品贮藏在较低温度下，10 或更低温度。

果蔬饮品代理招商，果蔬饮料经销批发，认准昆明品世食品有限公司。我公司充分利用云南丰富的农作物、果蔬资源优势，主要以红土高原特产食用菌、优质粗杂粮、新鲜果蔬等为原料，致力于开发、生产具有较高技术含量及高附加值的山珍休闲食品和农特果蔬饮品，欢迎咨询我们！

果蔬汁成品常见质量问题

果汁成品微生物引起的败坏

长霉、发酵和变酸，主要由细菌、酵母菌、霉菌引起的败坏。细菌常发现的有乳酸菌、醋酸菌和丁酸菌，核桃乳饮料代理，另外也有耐热芽孢杆菌和梭状芽孢杆菌。

酵母菌和霉菌在原料上和大气中虽带有，但是使果蔬汁败坏，仍是有针对性的。果汁中的酵母菌主要有假丝酵母属、圆酵母属、隐球酵母属和红酵母属。果汁中的霉菌主要有青霉属中的扩张青霉和皮壳青霉；曲霉属中的构巢曲霉和烟曲霉。

防止果蔬汁生产过程中微生物污染的措施是：采用新鲜健壮、无霉烂果、病虫害果的原料；注意原料榨汁前的洗涤消毒；尽量减少原料外表微生物数量；严格车间和设备、管道、工具、容器等的消毒；防止已调配汁的积压缩短工艺流程时间。

果蔬饮品代理招商，果蔬饮料经销批发，认准昆明品世食品有限公司。我公司充分利用云南丰富的农作物、果蔬资源优势，主要以红土高原特产食用菌、优质粗杂粮、新鲜果蔬等为原料，致力于开发、生产具有较高技术含量及高附加值的山珍休闲食品和农特果蔬饮品，欢迎咨询我们！

果蔬汁生产工艺

反渗透浓缩和超滤浓缩

反渗透一般用于小的溶质分子的处理。用来处理溶质分子量和溶剂分子量相差约1位数的溶液。一般用于去除分子量为0~10000的溶质。反渗透法的操作压力为2.9~14.7MPa左右，使用的半透膜是醋酸纤维或其衍生物。

超滤法是以溶质分子量比溶剂分子量差100倍以上情况下的分离现象，一般用于分子量为1000~50000左右的溶质分离。超滤法的操作压力为49~588KPa左右，使用的半透膜是聚丙烯腈和其他聚烯烃系的膜。

反渗透法和超滤法是通过膜移动物质的，核桃乳饮料批发，具有以下优点：不需加热，可以在常温下进行分离或浓缩操作。因此，在操作过程中，核桃乳饮料代加工，品质变化极小；在密封回路中进行操作，毕节核桃乳饮料，因此不受氧的影响；在不发生相的变化下进行操作，因此挥发性成分损失少；在操作中所需要的能量少。

果蔬饮品代理招商，果蔬饮料经销批发，认准昆明品世食品有限公司。我公司充分利用云南丰富的农作物、果蔬资源优势，主要以红土高原特产食用菌、优质粗杂粮、新鲜果蔬等为原料，致力于开发、生产具有较高技术含量及高附加值的山珍休闲食品和农特果蔬饮品，欢迎咨询我们！

毕节核桃乳饮料-核桃乳饮料代加工-品世食品(推荐商家)由昆明品世食品有限公司提供。毕节核桃乳饮料-核桃乳饮料代加工-品世食品(推荐商家)是昆明品世食品有限公司（www.xn--rhq65nba5680e.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：李经理。