

# 贵阳蓝莓汁饮料加工 品世食品 饮料加工

产品名称	贵阳蓝莓汁饮料加工 品世食品 饮料加工
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，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！

### 果蔬饮料的发展趋势

目前，消费者对饮料的要求趋势可以归纳为“四化”、“三低”、“三无”和“二高”。“四化”即多样化、简便化、保健化和实用化；“三低”即低脂肪、低胆固醇和低糖；“三无”即无防腐剂、无色素和无香精等；“二高”即高蛋白和高膳食纤维。因此，充分利用和发展国内可利用的丰富资源优势，遵循天然、营养、回归自然的发展方向，适应消费者对饮料多口味的需求，将成为未来果汁饮料发展的热

点，而功能糖与果蔬汁产品的有机结合也会带来新一轮的产品升级。

果蔬饮品代理招商，果蔬饮料经销批发，贵阳蓝莓汁饮料加工，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，贵阳柠檬汁饮料加工，欢迎咨询我们！

## 果蔬汁的营养价值

### 有机酸

纯果汁含有各种有机酸。可以维持机体酸碱平衡、增加酸储备、促进消化液分泌、帮助消化、增加食欲。而且可以保持果汁一定的酸度，减少了果汁中维生素C的分解破坏。

### 其他

果蔬汁中还含有一些有益于健康的植物成分，如生物类黄酮，是一种天然抗氧化剂，能维持血管的正常功能，饮料加工，并能保护维生素A、C、E等不被氧化破坏。同时蔬菜汁含有抗衰老维生素和数十种有很大作用的抗衰老物质，比如矿物质和色素物质。

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，贵阳芒果汁饮料加工，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！

贵阳蓝莓汁饮料加工-品世食品-饮料加工由昆明品世食品有限公司提供。昆明品世食品有限公司（[www.xn--rhq65nba5680e.com](http://www.xn--rhq65nba5680e.com)）位于昆明市富民县永定街道办事处北城河路。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前品世食品在食品饮料加工中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。品世食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。品世食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。