

苹果醋饮料加工厂 苹果醋饮料 品世饮料代加工厂家

产品名称	苹果醋饮料加工厂 苹果醋饮料 品世饮料代加工厂家
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

果蔬饮品的功用

果汁是用生的蔬菜和新鲜水果榨在一起的汁，在空腹状态下提供我们身体的营养、能量和健康。原果汁供给人体大量的维生素，矿物质和酶，帮助维持我们身体的pH值。在他们的植物化学物质，也有助于我们清除体内致ai物质。在许多的蔬菜，如黄瓜和胡萝卜，苹果醋饮料，有抗老化性能，帮助改善我们的皮肤，头发，指甲。新鲜果汁也作为一种抑制食欲，有助于遏制疾病，减少肥胖，减少如ai症，白i血病的zhi疗，关节炎，高i血压，肾功能紊乱，皮肤i感染，肝zang疾病，和酗酒，都有很好的抑制功效。有些人喜欢蔬菜榨汁只因为他们在稳定血糖水平低卡路里有帮助。果汁有更多的糖和大约50%卡路里。对我来说，我经常与芹菜汁为主要蔬菜和少量的水果如桔子、绿苹果汁使我更诱人。一个好的身体jie毒，我也使用日本果蔬汁的配方，如日本黄瓜/绿色的骨i髓，芹菜，绿苹果，和绿辣椒。

果蔬饮品代理招商，苹果醋饮料加工厂，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，苹果醋饮料招商网，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！

果蔬汁生产工艺

真空浓缩

在减压下使果汁中的水分迅速蒸发。浓缩温度一般为25～35℃，不宜超过40℃，真空度约为94.7kPa(即710mmHg)。

目前使用的浓缩设备有强制循环蒸发式、降膜蒸发式(薄膜流下式)、平板(片状)蒸发式、搅拌蒸发式和离心薄膜蒸发式等。

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！

苹果醋饮料加工厂-苹果醋饮料-品世饮料代加工厂家(查看)由昆明品世食品有限公司提供。“休闲食品，饮料”就选昆明品世食品有限公司(www.xn--rhq65nba5680e.com)，公司位于：昆明市富民县永定街道办事处北城河路，多年来，品世食品坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来

电，来函，亲临指导，洽谈业务。品世食品期待成为您的长期合作伙伴！