

周口葛根枸杞固体饮料代加工固体饮料OEM贴牌【河南大美】

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 周口葛根枸杞固体饮料代加工固体饮料OEM贴牌【河南大美】 |
| 公司名称 | 河南大美生物科技股份有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 河南省郑州市高新区冬青街10号 |
| 联系电话 | 13939031086 13939031086 |

产品详情

固体饮料代加工3种生产工艺，基本有三大种：

一：将原料经过筛选后，经过粉碎混合过滤等工序而成；

二：将植物原料经过喷雾干燥等工序而成；

三：最为复杂，将源头原料经过加工提取等生物化学处理工序而得固体饮料。

【大美生物】公司秉承“以人为本、质量为根、对用户负责到底”的态度，始终不渝的坚持“服务顾客、赢得顾客、留住顾客”的理念，携手新老顾客共建和谐社会，相互支持、共同发展。

众所周知，固体饮料在生活中很常见那么固体饮料代加工贴牌代加工的生产工艺中喷雾干燥是什么呢？它有什么优势呢？下面就让我们一起来看看吧。

将料液分散为细小的雾滴，并在热干燥介质中迅速蒸发溶剂形成干粉的过程，料液的形式可以是溶液、悬浮液、乳浊液等泵可以输送的液体形式，干燥的产品可以是粉状、颗粒状或经团聚的颗粒。

喷雾干燥固体饮料的生产范围很广，除广泛用于生产的奶粉、速溶豆粉和番茄粉以外，还有荔枝粉、藕粉、香蕉粉、草莓粉等也有报道。经喷雾干燥加工的粉体营养损失小、色泽好，除可以直接冲调外，还可作为配料。但喷雾干燥后的粉体，一般粒度较小、冲调性差，需要造粒后才可以直接冲调。

【河南大美】综上所述，我们知道了固体饮料贴牌代加工的生产工艺中喷雾干燥方法，我们是专门从事

固体饮料的，若有更多想要了解的内容，欢迎咨询我们的客服。

我们知道，固体饮料代加工现在随处可见，那么固体饮料贴牌代加工的生产工艺中冷冻干燥法是什么呢？它有什么优势呢？下面就让我们一起来看看吧。

冷冻干燥就是把含有大量水分物质，预先进行降温成固体，然后在真空的条件下使水蒸汽直接升华出来。用冷冻干燥制备固体饮料代加工，其优点为：冷冻干燥在低温下进行，不破坏热敏性物质，挥发性成分损失较小，保持了原来的结构，能去除95%~99%以上的水分，使干燥后产品能长期保存而不致变质。

【河南大美】综上所述，我们知道了固体饮料贴牌代加工的生产工艺中冷冻干燥法，相信大家有所帮助，我们是专业从事固体饮料的销售，欢迎大家积极来电咨询。