

丽江果蔬凝胶糖果加工 普正生物科技

产品名称	丽江果蔬凝胶糖果加工 普正生物科技
公司名称	广州普正生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州高新技术产业开发区香山路17号厂房B六层2号
联系电话	18825108602

产品详情

广州普正生物科技有限公司成立于2005年，是一家专门致力于研发、生产美味健康凝胶糖果营养食品的公司。公司秉承“普泽中正”的经营理念，以品质为基石，以创新为动力，力求让营养食品更美味，实现“色、香、味、效，一个都不能少”的追求。作为国内一家成功掌握凝胶糖果制作技术的公司，现已成为国内为数不多的能提供凝胶糖果ODM服务的知名厂家。

常见的补钙制剂吸收率

碳酸钙：吸收率为31%，但作为无机钙它的消化会消耗胃酸、刺激肠胃，还可能会引起便秘、高钙血症和结石，因此不适合孕妇、乳母和婴幼儿食用；

葡萄糖酸钙：有机钙，不刺激肠胃，吸收率为27%，但含钙量偏低只有不到9%。

乳酸钙：有机钙，吸收率为42%；

柠檬酸钙：有机钙，吸收率为32%；

乳钙：混合钙，吸收率高达62%~70%。果蔬凝胶糖果加工服务热线。

广州普正生物科技有限公司成立于2005年，是一家专门致力于研发、生产美味健康凝胶糖果营养食品的公司。公司秉承“普泽中正”的经营理念，以品质为基石，以创新为动力，力求让营养食品更美味，实现“色、香、味、效，一个都不能少”的追求。作为国内一家成功掌握凝胶糖果制作技术的公司，现已成为国内为数不多的能提供凝胶糖果ODM服务的知名厂家。

凝胶糖果的正解：首先它不是普通的糖果，糖果按软硬程度划分为硬糖和软糖，凝胶糖果属于软糖，但用于母婴产品的凝胶糖果其实往往不含糖，其性质跟软胶1囊差不多，主要含有明胶、甘油、水分等等，是产品主要成分的一层外皮，只是里面会添加一些甜味剂或少许糖浆来改善口感，其他成分跟软胶1囊是一样的。二是虽然名字叫凝胶糖果，但是基本不含蔗糖、葡萄糖，丽江果蔬凝胶糖果加工，没有普通糖果的危害，长期食用不会造成龋1齿和肥胖，更不会升高血1糖，大人小孩都不用担心这一点。凝胶糖果是目前市面上很受欢迎的一种母婴营养品剂型。果蔬凝胶糖果加工服务热线。

广州普正生物科技有限公司成立于2005年，是一家专门致力于研发、生产美味健康凝胶糖果营养食品的公司。公司秉承“普泽中正”的经营理念，以品质为基石，果蔬凝胶糖果加工哪家好，以创新为动力，力求让营养食品更美味，实现“色、香、味、效，果蔬凝胶糖果加工厂家，一个都不能少”的追求。作为国内一家成功掌握凝胶糖果制作技术的公司，果蔬凝胶糖果加工ODM，现已成为国内为数不多的能提供凝胶糖果ODM服务的知名厂家。

乳矿物盐凝胶糖果，属于新资源食品，含钙量高，钙磷比例为2：1，与人体骨骼，牙齿组成相近，食用补钙效果好，更有助于促进骨骼和牙齿发育，并维持骨密度。制成DHA+藻油的凝胶糖果，直接从海洋单细胞藻类中提取，未经食物链传递，使摄入更能促进儿童神经网络形成，使释放和传递信息速度加快，提供视觉所需营养，防止视力下降。果蔬凝胶糖果加工服务热线。

丽江果蔬凝胶糖果加工-普正生物科技(推荐商家)由广州普正生物科技有限公司提供。广州普正生物科技有限公司(www.puzheng1688.com)位于广州高新技术产业开发区香山路17号厂房B六层2号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前普正生物科技在其它中享有良好的声誉。普正生物科技取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。普正生物科技全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。