

南通微生物发酵罐 贝朗生物发酵设备

产品名称	南通微生物发酵罐 贝朗生物发酵设备
公司名称	贝朗生物工程设备（江苏）有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省扬中市新坝镇公信桥路138号
联系电话	18052891212

产品详情

应用领域

- 1.液体菌种的科研、生产、制种和工厂化的大规模生产单位；
- 2.用于多种微生物的培养；
- 3.含食用菌活性成分的保健食品生产；
- 4.各种奶制品的活性因子生产；
- 5.生产菌丝体，提取生物活性成分来生产各种食品添加剂；
- 6.微生物发酵工程来制取农i药、医i药、激i素等；
- 7.适用于科研单位、菌业公司、工业企业和从事食用菌栽培人员的菌类生产

猪粪堆肥发酵翻堆机介绍：

猪粪堆肥发酵翻堆机是用于处理固体有机废弃物，实现好气性高温堆肥的专用设备，是堆肥发酵场的主机。通过使用该设备可实现连续化生产，使堆肥原料充分补氧、发酵均匀，并排出部分水分，达到无害化、资源化的目的。

猪粪堆肥发酵翻堆机的功能：

- 1、猪粪堆肥发酵翻堆机可以实现自动控制，根据不同的需求可以具有相对应的措施，为我的工作带来了极大的便利，微生物发酵罐，方便了我们的操作。
- 2、猪粪堆肥发酵翻堆机具有优良的液压升降系统，所以在使用的过程中可以较好的操作。
- 3、猪粪堆肥发酵翻堆机的组成材料非常的坚固耐用，在使用的过程中可以较好的对物料进行打碎，提高了生产的效率，加快了物料的打碎程度。
- 4、猪粪堆肥发酵翻堆机具有一个很好的限位开关，在出现任何异常的情况下，可以及时的保障我们的安全，以及对物料的多少还起到一个限制的作用。

应用领域范围

微生物发酵生产水平主要取决于菌种本身的遗传特性和培养条件。发酵工程的应用范围有：

医药工业，食品工业，能源工业，化学工业，农业：改造植物基因；生物固氮；工程杀虫菌生物农药；微生物饲料。环境保护等方面。

酒类

包括果酒、啤酒、白酒及其他酒均是利用酿酒酵母，在厌氧条件下进行发酵，将葡萄糖转化为酒精生产的。白酒经过蒸馏，因此酒的主要成分是水 and 酒精，以及一些加热后易挥发物质，如各种酯类、其他醇类和少量低碳醛酮类化合物。果酒和啤酒是非蒸馏酒，发酵时酵母将果汁中或发酵液中的葡萄糖，转化为酒精，而其他营养成分会部分被酵母利用，产生一些代谢产物，如氨基酸、维生素等，也会进入发酵的酒液中。因此，果酒和啤酒营养价值较高。

醋

食品店或超市出售的醋中，除了白醋是由化学合成的食品级醋酸勾兑的外，其他的则是由醋酸菌在好氧条件下发酵，将固体发酵产生的酒精转化为醋酸生产的。由于使用的微生物菌种或曲种的差异，在葡萄糖发酵过程中会产生乳酸或其他有机酸，因而使醋有不同的风味。

酱油

酱油生产以大豆为主要原料，其他有麦麸、小麦、玉米等，将上述原料经粉碎制成固体培养基，在好氧条件下，利用产生蛋白酶的霉菌，如黑曲霉进行发酵。微生物在生长过程中会产生大量的蛋白酶，将培养基中的蛋白质水解成小分子的肽和氨基酸，然后淋洗、调制成酱油产品。酱油富含氨基酸和肽，具有特殊香味。

酸奶

牛奶在厌氧条件下，由乳酸菌发酵，将乳糖分解，并进一步发酵产生乳酸和其他有机酸，以及一些芳香物质和维生素等；同时蛋白质也部分水解。因此，酸奶是营养丰富、易消化，少含乳糖，是适合于有乳糖不适应症者的优良食品。

醪糟

又称酒酿，是大米经蒸煮后，接种根霉，在好氧条件下，发酵生产的含低浓度酒精和不同糖分的食品。根霉在生长时会产生大量的淀粉酶，将大米中的淀粉水解成葡萄糖，同时利用部分葡萄糖发酵产生酒精。由于使用的根霉菌种不同，可以生产不同酒精度、不同甜度和不同香味的醪糟。

面包

面包均是利用活性干酵母（面包酵母）经活化后，与面粉混合发酵，再加入各种添加剂，经烤制生产的。面粉发酵后淀粉结构发生改变，变得易于消化、营养易于吸收。

糖果、饼干、果冻等添加了红曲色素，以调节色泽；

果汁、饼干、面包、点心、方便面等添加了黄原胶，起悬浮、稳定、增稠、改善口感、防止粘牙、延长储存期等作用；

各类罐头，包括蔬菜、水果、蘑菇、鱼类、肉类、蛋类罐头，香肠，包装奶等添加了乳链杆菌肽，以保鲜、防腐，保存营养和改善口感等；

各种果汁、啤酒和饮料中均需使用柠檬酸或乳酸作为酸味剂调节口味、口感；

饭店、食堂和家庭制作的菜肴中常加味精或肌苷，以增加鲜味。

南通微生物发酵罐-贝朗生物发酵设备(在线咨询)由贝朗生物工程设备（江苏）有限公司提供。贝朗生物工程设备（江苏）有限公司（www.jsbeilang.com）实力雄厚，信誉可靠，在江苏镇江的机械及工业制品项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领贝朗生物和您携手步入辉煌，共创美好未来！