

酸枣沙棘固体饮料代加工 秦昆生物 固体饮料代加工

产品名称	酸枣沙棘固体饮料代加工 秦昆生物 固体饮料代加工
公司名称	咸阳秦昆生物医学工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	陕西省西咸新区秦汉新城渭城街办咸红路三号
联系电话	18291091111 18291091111

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：咸阳秦昆生物医学工程有限公司

速溶番木瓜固体饮料代加工工艺

番木瓜别称番木瓜、乳瓜、木冬瓜、万寿果，是番木瓜科绿色植物番木瓜的果子。番木瓜喜温酷热，原产地带南美洲及非洲，如今在我国广东省、广西省、海南省、福建省、云南省、中国台湾等地均有种植。殊不知，因为番木瓜熟果保质期短，容易腐烂、不容易储藏，做为新鲜水果生鲜的使用量较小。因而，开展深加工才算是运用番木瓜资源的关键方式。近些年，中国相关番木瓜系列产品食品类加工工艺的报导关键集中化在果肉饮料、果脯、苹果酱、水果酒等商品层面，由于此，以番木瓜全瓜瓢为关键原材料，汉方咖啡固体饮料代加工，选用的加工工艺和机器设备，制造营养成分、特色美食出众的速溶固体饮料，固体饮料代加工，能为番木瓜深加工出示一种新的方式，并丰富多彩番木瓜食品类系列产品。速溶番木瓜固体饮料生产流程：番木瓜，选别，清理，削皮，分割，酸枣沙棘固体饮料代加工，粉碎，热烫，打浆，微磨，配制，离心分离，除气，杀菌，真空泵萃取，喷雾干燥机，包装，制成品。

枸杞黄精固体饮料代加工产品工艺概述

以枸杞、黄精为主要原料，经水提取、浓缩、添加适量的麦芽糊精，并经匀质、制粒、包装制成的枸杞黄精固体饮料。呈棕色，冲调后为棕红色。味微苦，微酸，无异味。我们的研发人员可以根据每一位客户的需求为您调制口感，色泽等产品技术方面的服务，您只需要将自己的需求详情描述给我们，红豆薏米固体饮料代加工，其它的事情由我们来完成！

咸阳秦昆生物专注健康食品委托生产代加工二十年，具有丰富的行业资源和生产经验。委托生产范围：

食品类包括：固体饮料、压片糖果、代用茶、含茶制品、茶叶分装等。类包括：、剂、颗粒剂等。更多产品及配方研发，欢迎来电咨询洽谈，欢迎来厂参观！秦昆全体人员以满腔的热情支持客户的成功！

1、喷雾干燥：喷雾干燥法是制备固体饮料的传统方法。该法是用加热空气流进入干燥室内，通过高速旋转的或高压喷嘴，使物料产生分散成微细的料雾。与旋流的热空气接触制成粉状产品，该法具有速度快、效率高、工序少、干粉溶解性好、产品均匀、纯度高、可保持物料の色香味等优点。主要有压力式和离心式两类。

2、另外还有几种干燥法：沸腾干燥法、真空干燥系统、带式热风干燥机等。

酸枣沙棘固体饮料代加工-秦昆生物-固体饮料代加工由咸阳秦昆生物医学工程有限公司提供。咸阳秦昆生物医学工程有限公司（www.18291091111.com）为客户提供“固体饮料代加工,压片糖果代加工,代用茶代加工,含茶制品代加,”等业务，公司拥有“领华”等品牌。专注于食品饮料加工等行业，在陕西咸阳有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：刘斌。