

厂家直销果蔬 火龙果 无花果 山楂 酵素果冻 诺丽果酵素生产线

产品名称	厂家直销果蔬 火龙果 无花果 山楂 酵素果冻 诺丽果酵素生产线
公司名称	浙江英拓机械科技有限公司
价格	230000.00/套
规格参数	品牌:英拓 规格型号:JS-23 产地:浙江英拓
公司地址	中国浙江温州经济技术开发区滨海园区滨海一道2158号3-101
联系电话	0577 - 56558305

产品详情

浙江英拓机械科技有限公司是一家集技术研发，产品设计，售前售后服务为一体的工业4.0智能制造及工业自动化控制系统成套交钥匙工程现代化企业。公司先后与江南大学、福建省微生物研究所、江苏农科院、贵大及凯里学院强强联合。公司业务主要涵盖了水，中性饮料，酸性饮料，含气饮料，果酒酵素，油调味品，药品等设备以及相关配套设备（如净化室及管路等）我公司还为您提供外,饮料工厂厂房布局设计及饮料工艺流程设计与咨询等专业服务。

一、酵素生产线简介

二、酵素生产线工艺流程

三、酵素生产线制作原理

四、酵素生产线现场实拍图

酵素，英文名称enzyme，俗称酶。酵素是酶在日本和台湾地区的别称，指具有生物催化功能的高分子物质。几乎所有的细胞活动进程都需要酵素的参与，以提高效率。与其他非生物催化剂相似，酵素透过降低化学反应的活化能（用Ea或 G表示）来加快反应速率。大多数的酵素可以将其催化的反应之速率提高上百万倍；事实上，酵素是提供另一条活化能需求较低的途径，使更多反应粒子能拥有不少于活化能的动能，从而加快反应速率。酵素作为催化剂，本身在反应过程中不被消耗，也不影响反应的化学平衡。酵素有正催化作用，也有负催化作用，不只是加快反应速率，也有减低反应速率，以适应身体的节奏。不过并不能用来减肥。

二、酵素生产线工艺流程

生产流程：

选材 -> 清洗 -> 干燥 -> 裁切 -> 发酵 -> 螯合 -> 品管控制 -> 填充包装 -> 出

仓生产工艺：水果酵素采用传统工艺发酵，发酵过程分三个阶段：酵母菌发酵、醋酸菌发酵和乳酸菌发酵。

阶段1：酵母菌发酵——酵母菌发酵阶段将大分子分解成小分子，把淀粉分解成二氧化碳和酒精，也叫糖化作用。阶段2：醋酸菌发酵——醋酸菌发酵阶段将酒精分解掉，这个阶段也叫醋化作用。阶段3：乳酸菌发酵——乳酸菌发酵阶段乳酸在反应作用下产生益生菌，这个阶段也叫熟成作用

三、酵素生产线制作原理

制作酵素的基本原理是，新鲜的水果蔬菜等食物中含有微量的酶。与糖一起放在密封瓶中，会发生剧烈的酵解反应和酶促反应，使食物中的酶活性大大提高，酶的数量激增，形成对人体有益的酵素。由于各种食物原料中含有不同的酶，因而可制成具有不同治疗及保健功能的酵素。

可以看出，酵素是经过自然发酵得到的产品。所谓自然发酵，就是不人为添加菌种，是利用自然环境中的微生物进行发酵的过程。发酵过程是一个复杂的微生物生理和代谢过程，其产生的物质类型也较为多样。

四、酵素生产线现场实拍