

食品粉剂加工 粉剂 润泽神农

产品名称	食品粉剂加工 粉剂 润泽神农
公司名称	湖北润泽神农生物科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市黄陂区横店街临空街经济示范工业园12栋
联系电话	18071555108

产品详情

以蛋白型固体饮料为例

蛋白型固体饮料是以糖、乳及乳制品、蛋及蛋制品或植物蛋白等为主要原料，食品粉剂加工，添加适量的辅料或食品添加剂而制成，其中蛋白质含量不小于4%的制品。现在消费者比较熟知的蛋白型固体饮料主要有麦乳精、豆乳粉(晶)、黑芝麻糊、奶茶粉，以及其他一些复合型产品。目前，对蛋白型固体饮料的研究热点大多是一些复合型新产品的开发。例如目前市场热销的：蛋白质粉、胶原蛋白等等。我公司热销产品为：针叶樱桃胶原蛋白固体饮料，俗称祛斑养颜粉；膳食纤维钙蛋白质粉，俗称减肥。一般生产方法为：配料粉筛 混合 分装 外包装 检验 入库。一般采用包装材料为：防锈铁罐，塑料罐，铝塑/铝箔袋等。

湖北润泽神农生物科技有限公司研发生产各种养生类袋泡代用茶取得了不俗的销售业绩，粉剂，另专业代工各种膳谷物餐包、酵素粉、益生菌冻干粉等固体饮料。

饮用方法根据固体饮料的溶解性，使用60 左右的温水冲调。这是因为固体饮料所含的营养成分在高温下容易分解变质，如溶于100 水中的维生素C10分钟内就会损失83%；奶粉等蛋白型固体饮料受到高温的影响，蛋白质会由溶胶状态变成凝胶状态，从而出现沉积物，影响乳品质量。由于B族维生素在光照条件下会加速分解，所以，粉剂oem代加工，在冲调含有B1、B6维生素的固体饮料(如枣汁)时，宜使用深色玻璃杯或不透光的杯子，以减少营养素的损失；维生素C的水溶液在空气中会很快氧化。因此，冲调含维生素C(如橙汁、柠檬汁)较多的固体饮料时，应尽快喝完，不要放置太久。

湖北润泽神农生物科技有限公司研发生产各种养生类袋泡代用茶取得了不俗的销售业绩，另专业代工各种膳谷物餐包、酵素粉、益生菌冻干粉等固体饮料。

抽查中发现的主要质量问题是水分、霉菌超标。强制性国家标准GB7101-2003《固体饮料卫生标准》规定，水分含量应 ≤5.0g/100g，抽查中有个别产品水分含量为7.7g/100g，是固体饮料标准规定的1.5倍。水分含量过高的固体饮料容易在保质期内结块、潮解甚至引发产品发霉变质。

国家每年对固体饮料进行质量监督检查，益生菌粉剂，促使固体饮料朝着更好的方向前行。固体饮料在产品、品种、包装和功能等方面发展迅速。在国外，固体饮料以每年10%的递增率上升；在国内，固体饮料市场也一样被看好，国内的品牌致力于速溶咖啡、麦片、果汁等固体饮料品种的研究开发，长期以来获得消费者的广泛好评。

食品粉剂加工-粉剂-润泽神农由湖北润泽神农生物科技有限公司提供。湖北润泽神农生物科技有限公司（www.hbrzsn.com）是从事“日用百货销售,代用茶生产及销售,糖果制品及固体饮料生产及销售”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：朱经理。