

果蔬汁饮料加盟 果蔬汁饮料 品世果蔬饮料值得信赖

产品名称	果蔬汁饮料加盟 果蔬汁饮料 品世果蔬饮料值得信赖
公司名称	昆明品世食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	昆明市富民县工业园区东元生态食品加工园
联系电话	13170633048 13170633048

产品详情

每日-2杯果汁含50%水果以及50%蔬菜，则接下来的第3-4杯应为纯蔬菜汁。

喝的每杯果蔬汁中若含6种原料，建议其中4种均为蔬菜。

在执行过程中也需要视具体情况而定，大致保持水果与蔬菜的二八比例，其中每日50%的果汁或果汁原料均为绿色蔬菜，这样能够确保糖分和碳水化合物的合理吸收。

饮用新鲜果蔬汁一般是饭前半小时的空腹状态，这时肠胃易于吸收果蔬汁中的营养，且喝完后可将轻微饱腹感消化。榨汁完后立刻饮用，避光储存。

在榨汁前要评估个人健康状况，溃疡以及其他有关疾病者慎饮。

这种果汁的营养价值较其他果汁更好，但虽然没有添加额外的糖，其糖分含量本身就较高，并且去除了大部分的纤维素，所以还是不能和完整的水果相比。

不过为了丰富果汁的营养成分，现在很多果汁会回添囊胞，果粒等增加纤维含量。这是被允许的，果蔬汁饮料加工，并且仍可声明为100%果汁。

“若产品中添加了纤维，囊胞，果粒等，应将所含（原）果蔬汁（浆）及添加物的总含量合并标示，并在后面以括号形式标示其中添加物的添加量。”

例如某果汁饮料的果汁含量为95%，添加果粒5%，应标示为：果汁总含量为100%（其中果粒添加量为5%

)。

冷冻澄清法：冷冻可改变胶体的性质，果蔬汁饮料加工厂，而在解冻时形成沉淀，故雾状混浊的果汁经冷却后容易澄清。

加热凝聚澄清法：果汁中的胶体物质常用加热而凝聚，并容易沉淀。在80～90s内，果蔬汁饮料，将果汁加热到80～82℃，然后以同样短的时间冷却至室温。由于温度的剧变，果蔬汁饮料加盟，使果汁中的蛋白质和其他胶体物质变性，凝固析出，使果汁澄清。

超滤澄清法：利用超滤膜的选择性筛分，在压力驱动下把溶液中的微粒、悬浮物质、胶体和大分子与溶剂和小分子分开。

果蔬汁饮料加盟-果蔬汁饮料-品世果蔬饮料值得信赖由昆明品世食品有限公司提供。昆明品世食品有限公司（www.xn--rhq65nba5680e.com）是一家从事“休闲食品,饮料”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“品世”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使品世食品在食品饮料加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！