

# 亿科宏泰科技 榆林食品级乳酸菌厂家

产品名称	亿科宏泰科技 榆林食品级乳酸菌厂家
公司名称	山西亿科宏泰生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省临汾市曲沃县史村镇司马庄路
联系电话	13835783545

## 产品详情

乳酸菌是一类能利用可发酵碳水化合物产生大量乳酸的细菌的统称。这类细菌在自然界分布极为广泛，具有丰富的物种多样性，至少包含18个属，共200多种。酸奶是利用乳酸菌发酵牛乳、羊乳等动物乳类制成的发酵乳制品，在图2 乳制品世界范围内历史都非常悠久。由于动物乳中的乳糖和酪蛋白等营养物质经乳酸菌分解后，易于人体吸收且可以缓解亚洲人种普遍存在的乳糖不耐症，因此广受欢迎。

食品级乳酸菌厂家代替素在水产养殖中的应用主要体现在水质改良、疾病以及对水产动物免疫等方面。以饲料形式饲喂的乳酸菌一部分可以在肠道内定植，大部分则通过粪便排泄到水中，从而使水体中乳酸菌的数量升高成为优势菌。这样不仅可通过竞争性抑制作用明显抑制肠道和水体的弧菌。乳酸菌类微生物制剂为饲料和畜牧水产养殖业提供了一条、无害、无污染的新选择。随着越来越多的特异性菌株在生产中使用，我们要充分考虑动物菌群自身特点以及寄生与环境之间的关系，科学合理地使用，使其达到生态效应和经济效益。

食品级乳酸菌厂家做法所用器皿用滚开水消毒。把手彻底洗干净。选用陶瓷或玻璃容器不能用铁或搪瓷器皿。倒入鲜奶，再把菌扔进去，密封后放在室温15 -20 的地方。24小时后，酸奶做成。发酵时间长不能过48小时。将菌从酸奶中滤出，奶就可以喝了。把滤出的菌用凉开水冲洗干净，然后放回干净的容器内，再注鲜奶，盖好容器盖放于室温下，但不能放冰箱8、酸奶一次喝不完可放入冰箱，保质期为5天

。