

## 科学研究

Research

项目导航 首页 >> 科学研究 >> 科研成果 >> 产业成果 >> 正文

科研概况

科研动态

科研成果

高水平论文

产业成果

科技奖励

学术交流

学术期刊

## 产业成果

### 各种果蔬酵素生产技术

来源: 发布时间:2020-09-29 点击量: 177

#### 科技成果选编

项目名称	各种果蔬酵素生产技术				
通信地址	无锡太湖大道1800号江南大学生物工程学院				
项目负责人	余建斌	职称/职务	教授	邮编	214122
E-mail	xyu@jiangnan.edu.cn	电话	0510-85918167	手机	13306190308
技术成熟度	<input type="checkbox"/> 小试 <input type="checkbox"/> 中试 <input type="checkbox"/> 产品化 <input type="checkbox"/> 其他: <input type="checkbox"/> 有在公共服务平台转化意向				
知识产权状况	自主知识产权: <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 专利状况: <input type="checkbox"/>				
合作方式	<input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input type="checkbox"/> 委托或合作开发 <input type="checkbox"/> 许可使用 <input type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其他:				
项目概述	<p>酵素饮料是一种通过多种有益菌对几十种果蔬经发酵、萃取、浓缩、过滤、杀菌、调配而成的一种健康饮品。其营养成分丰富，含有多种维生素、矿物质、膳食纤维以及有益肠道菌群和代谢产物。长期饮用酵素饮料，可以促进消化、增强免疫力、改善肠道菌群、调节酸碱平衡、降低血脂、预防疾病、延缓衰老等。目前市场上酵素饮料种类繁多，但品质参差不齐，消费者在选择时应注意以下几点：1. 选择正规厂家生产的产品；2. 选择含有多种有益菌的产品；3. 选择含有天然果蔬成分的产品；4. 选择含有天然发酵剂的产品；5. 选择含有天然甜味剂的产品；6. 选择含有天然防腐剂的产品；7. 选择含有天然色素的产品；8. 选择含有天然香料的产品；9. 选择含有天然营养成分的产品；10. 选择含有天然保健功能的产品。</p>				
项目优势	<p>采用先进的复合功能菌株发酵，发酵速度快，缩短了发酵时间（1-3个月），保证了产品的品质一致性、品质高、产品风味好、采用不同原料发酵，可生产出多种口味的产品，满足不同口味需求；2. 原料来源广泛，可满足不同口味需求；3. 采用天然发酵剂，不含防腐剂；4. 采用天然甜味剂，不含人工甜味剂；5. 采用天然防腐剂，不含人工防腐剂；6. 采用天然色素，不含人工色素；7. 采用天然香料，不含人工香料；8. 采用天然营养成分，不含人工营养成分；9. 采用天然保健功能，不含人工保健功能。</p>				
技术或产品指标	产品风味醇厚，抗氧化能力强，抗氧化ORAC值达5000，有多种维生素，均天然发酵。				
项目预期社会效益、经济、生态效益	酵素饮料是利用生物发酵技术而产生的，是纯天然产品、健康食品，不仅可以提供营养，还可以改善肠道菌群、净化血液等重要作用，可预防多种疾病，减少国家的医疗费用，具有显著的社会效益。目前市场上酵素产品一瓶约在100-200元以上，还有一瓶数十元的产品，其原料价格却不低，通过发酵技术提升了附加值，实现农民增收十分显著。				

上一篇: 高品质果酒(葡萄酒)生产技术

下一篇: 手性氨基酸高效生物合成技术

分享转发

未来食品科学中心

粮食发酵与食品生物  
制造国家工程研究中心

食品科学与技术国家  
重点实验室

工业生物技术教育部  
重点实验室

糖化学与生物技术教  
育部重点实验室

中国高校工业微生物  
资源平台

