

QUI TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN SỮA CHUA TỪ DỪA

Mô tả TB/CN:

- ♦ Quy trình sản xuất:

NGUYÊN LIỆU → XỬ LÝ VÔ TRÙNG → CHIẾT TÁCH DỊCH SỮA DỪA → BỔ SUNG THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG → THANH TRÙNG → CẤY GIỐNG VI SINH VẬT CHUẨN → LÊN MEN → PHỐI CHẾ → RÓT HỘP → THÀNH PHẨM

- ♦ Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- ♦ Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- ♦ Quy trình và sản phẩm hoàn toàn mới, chưa có trên thị trường Việt Nam. Nguyên liệu có sẵn và rẻ tiền nên sản phẩm có giá thành hạ, hàm lượng dinh dưỡng tương đương sản phẩm sữa chua chế biến từ sữa bò. Sản phẩm không có cholesterol, giàu calci, đậm, rất tốt cho sức khỏe người già và trẻ em

Mức độ phát triển của TB/CN:

- ♦ Đã sử dụng TB/CN để sản xuất thử

Yêu cầu đầu vào:

- ♦ Nguyên liệu: dừa (10-11 tháng tuổi), sữa gầy, đường, men giống

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- ♦ Chuyển giao công nghệ
- ♦ Đào tạo

phục vụ ngành Lương thực - Thực phẩm

Chào giá (tham khảo):

- ♦ Giá bán công nghệ: 100 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Viện Nghiên cứu Dầu thực vật, Tinh dầu, Hương liệu, Mỹ phẩm VN

Người liên hệ: Nguyễn Trung Phong - Chức vụ: Viện trưởng

Địa chỉ: 171-175 Hàm Nghi, P. Bến Thành, Q.1, TP. HCM

ĐT: 8297336 - Fax: 8343528