角豆制品

D-松醇提取物——角豆提取物



D-松豆提取物是从天然角豆果实中提取的角豆提取物，富含D-松醇含量。角豆是天然含有D-松果的重要草本原料之一。作为Carob Türkiye，我们为我们的B2B客户供应来自土耳其的角豆原料中提取的含D-蟾豆提取物。我们的产品;它可以以可作为食品、功能性食品、食品补充剂和草本成分生产原材料的方式呈现。我们提供专业的供应解决方案，标准化且可分析含D-蓉醇的角豆提取物，原料来自土耳其重要的角豆生产区。

库存状况: 有货

技术规格

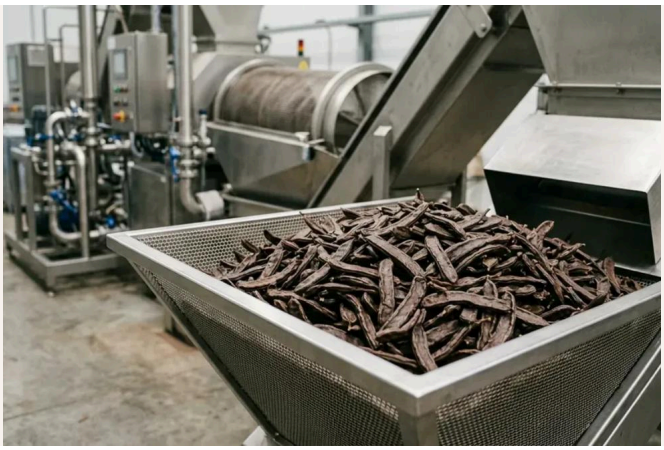
原产地	土耳其
包装	根据产品形态和订单条件确定

含D-皮尼托的角豆原料——生产工艺

含有D-松醇的角豆原料的生产过程始于选择天然含有D-松醇的优质角豆果实。D-松醇天然存在于角豆中，是水溶性成分之一，在适当的萃取条件下可进入液相。生产过程的主要目的是通过受控提取角豆的天然成分，获得适合B2B使用的原料。该工艺所用原材料的质量、生产条件和所用工艺会直接影响最终产品的成分。原材料生产过程包括10个阶段。

- 角豆原料的选择
- 清洗与预处理
- 破碎与碎纸
- 受控水性提取
- 过滤与固液分离
- 提取物浓度
- D-松醇组分的分解
- 含D-皮尼托提取物的评估
- 分析与质量控制
- 包装与运输准备

D-螅醇的含量;其含量可能因角豆品种、生长地区、成熟度及其他原材料特性而异。因此，在确定产品中D-螅醇比例时，应以适当的实验室分析为基础，而非估算值。根据客户的使用区域和技术需求，可以根据不同产品形式进行原料的评估。作为Carob Türkiye，我们为国内外的食品生产商、分销商和B2B客户供应从角豆中采购的特殊原料。



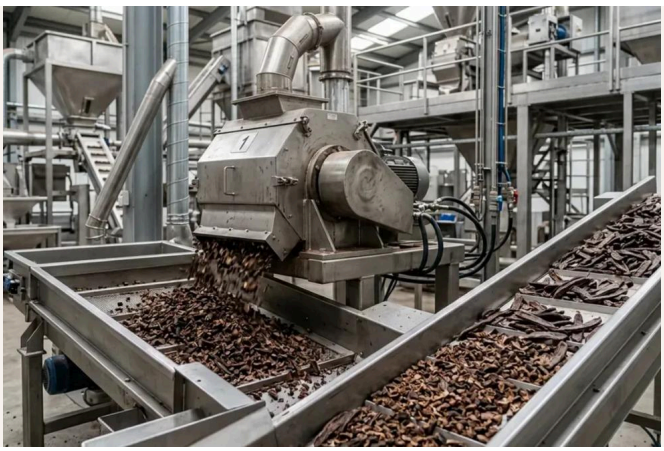


D-皮尼托尔生产的第一阶段是选择具有适当性质的角豆果实。最终产品的质量非常重要，原材料必须清洁、健康且符合生产标准。角豆果实的天然成分;其成分可能因种植地区、品种、采收时间、成熟度和储存条件而异。因此，生产中使用的原料应根据确定的质量标准进行评估。

检查水果的物理外观、异物状况、含水量及整体质量特征，并投入适宜原料生产。考虑到D-皮尼托尔含量可能因原料而异，必要时可使用分析结果。用于生产的角豆可追溯性有助于后续工艺的可控执行。因此，提取阶段应尽可能从具有标准且受控性质的原料开始。

在投入生产前，选定的角豆果实会被清除表面可能存在的灰尘、土壤、蔬菜残渣及其他杂质。清洗过程的目的是尽可能保持原料的物理纯度和生产卫生。在对原料进行初步检查时，不适合或不符合生产标准的水果可能会被分离出来。清洗后，确保水果达到工艺所需的物理特性。

此阶段的工艺可能因所用生产技术和原材料性质而异。必要时，可进行表面清洁和受控干燥等预处理，以确保下一阶段更规律地进行。受控预处理减少了提取过程中多余固体和异物的运输。完成清洗和预处理的角豆原料进入受控破碎和碎碎阶段。



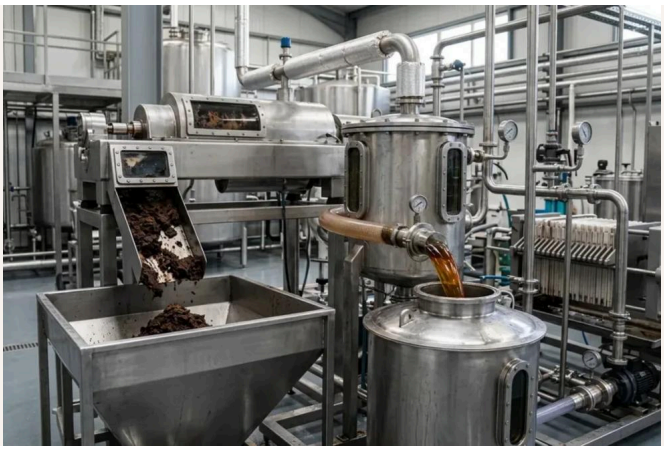


清洗后的角豆果实被切碎至合适大小，以确保目标成分在提取过程中更有效地进入液态。破碎和碎丝工艺是重要的预处理过程，可以增加果实表面积并促进其与水的接触。由于角豆果实有壳、果肉和种子等不同部分，所需施行的碎丝和分离方法可根据目标产品确定。根据工艺的目的，整个果实或部分部分可用于生产。

受控碎碎有助于防止过热或原料过度稀释等不良情况。适当的颗粒尺寸确保后续水溶液提取阶段与水的接触更频繁。此阶段获得的碎碎原料会转移到受控提取过程中。因此，为角豆中天然存在的水溶性成分进入提取环境创造了合适的物理条件。

碎角豆原料可通过受控水溶液提取工艺，将水溶性天然成分转化为液相。由于D-蓝醇是水溶性成分，在适当的水基萃取条件下可以进入角豆的液态提取物。提取效率;提取效率可能因原材料性质、水分含量、温度、加工时间及所用工艺方法而异。因此，保持提取条件的控制非常重要，以确保提取物成分的一致性。

研究利用不同的温度、持续时间和固液比法，通过水法萃取角豆提取D-蒽醇。然而，科学研究所得的结果不应被视为每一种直接商业生产的固定数值或标准。提取完成后，会获得含有多种水溶性成分（包括D-蝥醇）的液体提取物。该提取物被送入过滤阶段，进行固体分离和进一步浓缩过程。





提取后得到的混合物可能含有角豆颗粒和其他不溶固体。因此，将液态提取物与固相分离是生产过程中的重要步骤之一。固液分离工艺旨在显著去除萃取液中的不溶颗粒。所使用的过滤系统可能因生产能力和所需产品的技术规格而有所不同。初步分离后，如有需要，可进行更细的过滤，以提升提取物的透明度和物理质量。

该阶段的目的不是单独分离D-松醇，而是将含有D-松醇的液体提取物与固体分离，使其适合后续工艺。控制过滤条件有助于尽可能保留提取物中目标溶解成分。过滤后的提取物可准备进行浓缩或进一步组分分离。

经过过滤的液体提取物可在生产过程中需要时进入受控浓缩过程。浓缩的主要目的是减少萃取物中的水分含量，并以较致密的相收集溶解的天然成分。除了D-皮尼托尔外，角豆中其他水溶性成分也可在浓缩相中发现。因此，仅靠浓缩过程并不意味着获得高纯度的D-皮尼托。应根据产品的目标性质确定所需的温度、真空、时间及其他工艺条件。

工艺条件需要精心管理，尤其是为了保存温度敏感成分并控制产品的物理性质。浓缩后获得的密度较高的提取物可用于分离目标成分或根据规定规格标准化产品。此阶段，最终产品仍为角豆提取物，可能含有多种天然成分，不应直接被认定为纯D-皮尼托。





如果需要富含D-腾醇的产品，可能需要额外的工艺来分离浓缩提取物中的不同组分。这一阶段的目标是通过尽可能将D-菜醇与其他糖类及溶解成分分离，获得目标组分。可用的分离技术可能因目标纯度、产品形态和生产基础设施而异。文献中有关于从角豆中提取D-菜醇的不同提取和分离方法的研究。

然而，在任何分离技术应用于商业生产之前，必须先经过技术验证并得到产品分析支持。获得D-皮尼托尔分馏意味着比单纯用水提取角豆更先进的工艺。因此，声称生产出高纯度D-皮尼托尔的说法应仅基于经过实际应用的分离和纯化工艺确认的分析结果。如果产品按照目标规格制备，分离后的分馏将被转移到下一阶段的纯化和标准化阶段。

在D-皮尼托组分分离后，可以进行额外的纯化和标准化工艺，以实现目标产品规格。纯化的目的是减少目标成分旁的不需要或非目标成分，使产品更接近确定的质量标准。所采用的技术方法应根据生产工艺和目标D-皮尼托纯度确定。而标准化则旨在确保产品确定的技术规格在不同生产批次间尽可能一致。

此阶段，可以通过分析监测产品的D-菠萝含量、湿度、纯度及其他必要的物理化学性质。为了将一定百分比的价值呈现为产品标准，需要使用可靠且合适的分析方法进行验证。特别是，高纯度D-菠萝醇和富含D-蟾豆的角豆提取物不应被视为同一产

品。产品标准化完成后，会进入最终质量控制阶段，评估其是否符合商业规范。

分析和质量控制是生产的最后阶段之一，确保最终产品符合指定的技术规格。产品的实际成分通过适当的分析方法确定D-皮尼托含量。分析结果对于评估生产过程中原材料及所应用工艺对产品的影响也非常重要。

如有必要，还可以检查产品的含水量、物理特性、纯度及其他相关质量参数。记录每批生产的分析结果有助于确保产品可追溯性和批次质量跟踪。特别是，如果需要向客户报告如D-松醇比例等技术值，应基于分析结果而非估算共享该数值。



联系方式

CAROB TÜRKİYE

地址: Saray Mah, Hanımağa Sokak 3-1, 07400

电话: 0242 517 40 45

电子邮件: info@carobturkiye.com

网站: www.carobturkiye.com

以上信息仅供参考。如需最新技术规格书、样品和报价，请与我们联系。

扫码查看产品页面