角豆制品

# 角豆提取物




角豆提取物是一种通过精心挑选的角豆果实经过受控提取和浓缩工艺获得的草本原料。作为Carob Türkiye，我们生产并供应豆豆提取物以满足批发和出口需求。该提取物含有水溶性天然角豆成分，可作为多种食品和生产用途的原料。生产过程中所用原料、提取条件和浓度可根据产品的技术规格确定。D-菠萝醇天然存在于角豆中，可作为适当提取条件下提取的提取物成分之一。从土耳其角豆产区获得的原料会根据质量标准进行筛选和加工。

**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 |

## 角豆提取物生产工艺

角豆提取物的生产过程从选择优质角豆水果开始，经过受控的提取、过滤和浓缩阶段。生产的主要目的是通过受控提取水溶性天然角豆成分，获得可用于不同食品和工业应用的原料。产品的最终特征;所用原料的质量可能因提取条件、浓度水平及客户要求的技术规格而有所不同。

- 原材料选择
- 清洗与预处理
- 破碎与碎纸
- 受控水性提取
- 过滤与固液分离
- 集中
- 标准化与质量控制
- 包装与运输准备

生产从选择达到适当成熟度的干净高质量角豆果实开始。原料质量直接影响提取物的可溶性质、天然糖分及其他成分。选定的角豆被送至生产线，并与石头、土壤、枝条及其他杂质分离。因此，制备了适合提取过程的受控原料。





清洗后的果实被压碎或切碎成合适尺寸，以提高提取效率。通过碎丝，角豆与水的接触面积增加，水果的水溶性天然成分更容易进入萃取介质。碎角豆在特定工艺条件下与水接触。此时，角豆中的水溶性天然成分被传递到液态。这一阶段构成了角豆提取物生产的基础。

由于D-蝶醇天然存在于角豆中，是水溶性成分之一，因此在适当萃取条件下可以被提取物中发现。然而，最终的D-蝶醇含量会因所用原料特性和生产工艺而异。





提取完成后，液体提取物与果肉及不溶颗粒分离。得益于受控过滤，可以获得更清洁、更均匀的提取物。过滤后获得的提取物可以以可控方式浓缩，达到产品的目标干物质或浓度值。在此过程中，根据产品的期望性质确定工艺条件。

在用于B2B的角豆提取物产品中，会检查其是否符合指定的技术规范。根据产品的预期用途，可以分析干物质、Brix、pH值、微生物特性以及某些成分的含量。如果要求特定的D-pinitol规格，产品技术文档中会明确实验室分析验证的数值。最终检查完成后，角豆提取物会被装入适合产品形态和客户需求的包装中。根据企业对企业的需求可以评估不同的包装和运输选项。





## 角豆提取物中的D-松醇

角豆是天然含有D-葆醇的重要草本原料之一。D-莠醇是角豆的天然成分之一，由于其水溶性特性，在适当的萃取条件下可以进入果实的液体提取物中。因此，通过受控水性萃取角豆获得的角豆提取物，可以被视为天然含有D-蒴醇的原料。

提取过程中原料用量、含水量、温度、加工时间及后续浓度等生产参数都会影响提取物的整体成分分布。虽然通过浓缩过程可以增加提取物中可溶性干物质的含量，但产品的最终D-菠萝含量可能因所用角豆的特性和所用生产工艺而异。

因此，角豆提取物与标准化或高纯度D-松醇不应被视为同一产品。角豆提取物是一种复杂的草本提取物，从角豆中提取，可能含有除D-松醇外的其他天然可溶成分。在针对特定D-松醇比例的应用中，应根据相关规格分析产品，并通过实验室结果验证所得值。

在追求获得更高D-腼醇浓度的特定原料时，除了基本提取工艺外，还可以采用分离、浓缩，并在必要时进行纯化或标准化工艺。此类产品中D-腼醇的目标比例是生产过程和产品规格的重要组成部分。

在Carob　Türkiye，我们为食品制造商、原材料供应商、分销商及其他工业应用提供角豆提取物作为B2B原料。产品的技术规格可以根据预期用途和所需成分特性进行评估。尤其是在D-菠萝含量重要的应用中，可以根据产品的分析值和技术规格规划合适的原材料选择和采购流程。

### 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