

آنزیم های صنایع غذایی



CHR HANSEN

Improving food & health



چرا آنزیم؟

آنزیم ها پروتئین هایی هستند که موجب تسریع واکنش های شیمیایی می شوند. استفاده از آنزیم در صنایع مختلف غذایی سبب بهبود فرایند و افزایش راندمان تولید می شود.

کاربرد

- شیرینی و شکلات
- نانواپی و پخت
- فرآورده های گوشتی
- نوشیدنیها
- سایر

منابع

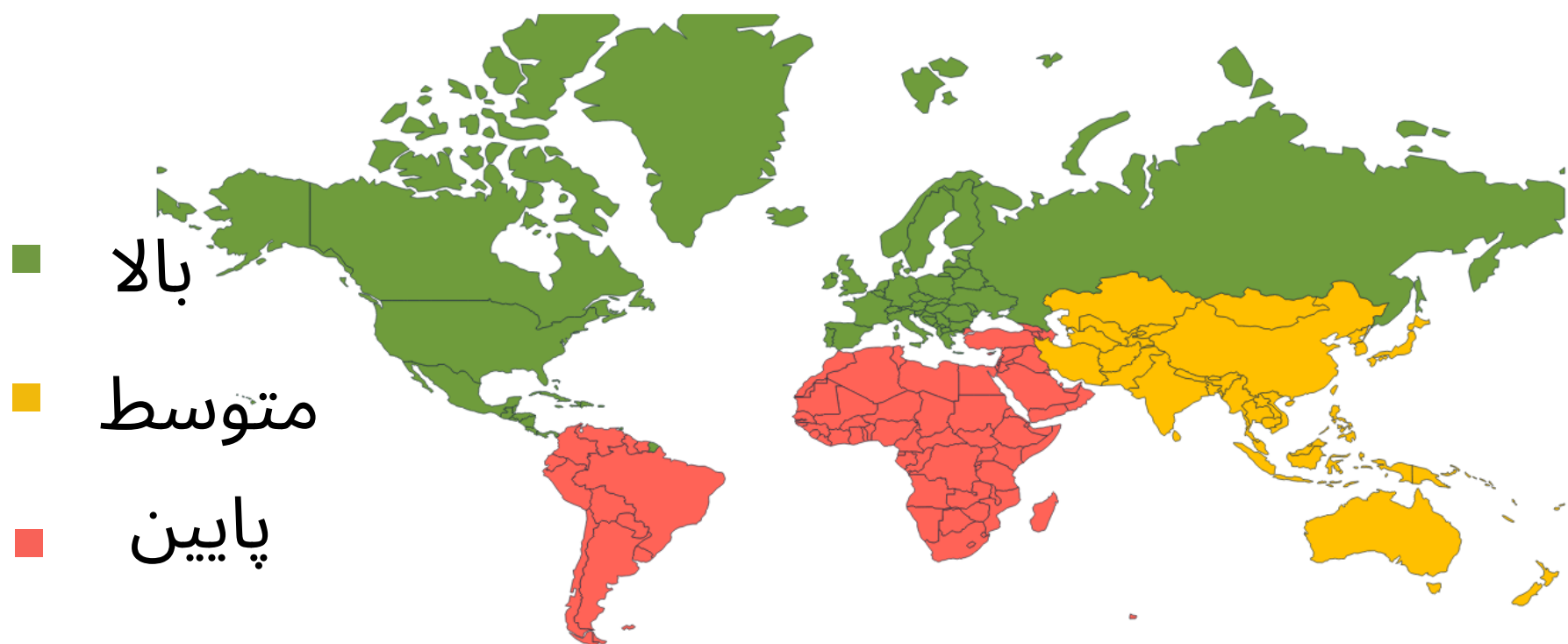
- میکروارگانیسمها
- گیاهان
- حیوانات

انواع آنزیم های صنایع غذایی

- پروتئازها
- لیپازها
- کربوهیدراتازها
- آمیلاز
- سلولاز
- سایر

سهم بازار آنزیمهای غذایی بر اساس منطقه جغرافیایی

Specialty Fats and Oil Market: Market Size, By Region, Global, 2019



Source : Mordor Intelligence



تولیدکنندگان برتر آنزیم های صنایع غذایی



CHR HANSEN

Improving food & health

◀ DUPONT ▶



برخی برندهای آنزیمهای غذایی که در بازار ایران وارد شده اند



برای اطلاع از تامین کنندگان آنزیمهای غذایی
در ایران با فودیار تماس بگیرید:

FOODYAR

مرجع تخصصی تجارت الکترونیک

در مواد اولیه صنایع غذایی

WWW.FOODYAR.COM