

豆鲜鲜的诞生 | 工艺·工匠精神，十六道精湛工艺

豆小鲜 融汇新零售 2020-11-30 11:00

关注融汇 至赢新零售

融古今智慧，汇天下英才！

当我们越过人生的千山万水

夜深人静，回到家中

为自己冲上一杯豆鲜鲜

感受一颗心

越来越温暖

越来越通透

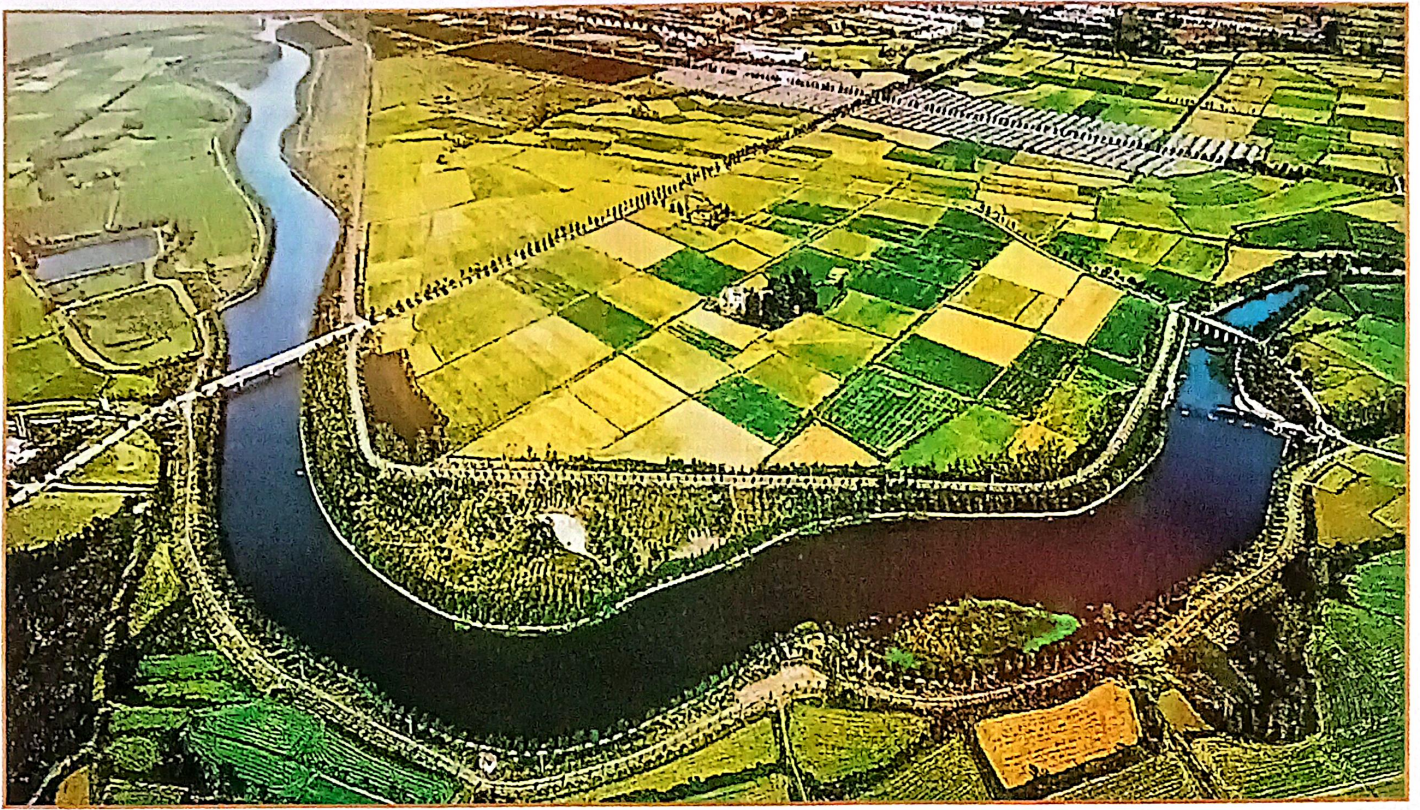
回想曾经的那些脚步

春夏秋冬，季节轮回更替

应和着人生的足迹

那一个又一个轮回

如此清晰，美好



而对于豆鲜鲜来说，在晋原古镇、西岭雪山上，从发芽，到开花、结果，结束一个轮回，就开始了下一个轮回——工艺的萃取、科技的炼金。

豆粉们，今天带大家走进豆鲜鲜生命的第二个轮回，360°无死角揭秘十六道工艺流程，感受她的生命中第二个美妙的轮回。



一、精选配料

精选九烤竹盐、北纬30°中国农谷原生非转基因大豆，蛋白含量43 %以上，确保原料营养符合需要。

二、烘干脱皮

烘干脱皮，去胚芽率98.9%，去农药残，去嘌呤，通过脱皮去芽有效提高产品的食用安全。

三、灭酶失活

去除黄曲霉菌及大豆中尿酶等有害活性物质。

四、破碎粗磨/精磨

全自动高速精磨机充分释放大豆中营养成分。

五、制浆分离

制浆工段，选用美国劳力公司高速卧式离心机，将豆浆和豆渣充分分离。

六、杀菌除腥除臭

135℃，UHT瞬时高温真空杀菌，有效去除豆浆中含有的黄曲霉菌、嘌呤等有害物质。

七、配料

选用高浓度麦芽饴糖，与豆浆充分融合。

八、蒸发浓缩

大型三效真空负压浓缩器，每小时真空蒸发量12吨。

九、高压均质

将豆浆中蛋白、脂肪、营养成分重新排列，使营养更加均衡可口。

十、喷雾干燥

设备采用美国劳力公司最新研制的国际新型第三代“立式并流上排风压力喷雾干燥塔”，使豆粉颗粒均匀，色泽鲜活。

十一、硫化冷却

豆浆粉落到硫化床时温度为60℃-70℃，通过硫化冷却温度瞬间降为15℃，保证豆浆粉营养鲜活，颗粒细腻。

十二、检验

10万级空气净化现代实验室，严苛质检管理每一批产品。

十三、包装

投资1860万元，包装选用国际知名企业，韩国首派（SOLPAC）一次成型全自动包装机。

十四、金属检测

通过高精金属检测仪对产品中有害重金属物质进行监测。

十五、成品装箱

十六、入库代发

贮存在清洁、通风良好、无鼠虫害的环境中，且离地10cm，离墙20cm存放。根据发货单发合格产品。



十六道工艺

十六次淬炼与重生

每一道工艺

都在向着更美好的旅途前行