

# 安琪酵母市值多少合理——有人知道500g安琪酵母的市场价格么？-股识吧

## 一、安琪酵母多少钱什么样子

小包装的一块一包，大包装的有三到五块的，这个超市随处可以买到的

## 二、有人知道500g安琪酵母的市场价格么？

整包的500g安琪酵母市场价是14元，是真空包的

## 三、《安琪》高活性干酵母，是哪个品种的酵母菌？

属于酿酒酵母（也称面包酵母）(*Saccharomyces cerevisiae*)。

安琪高活性干酵母即以下的(1)，一般用于发酵欧式面包，也可用于酿酒，中式包点建议用发粉（小苏打）。

酵母产品有几种分类方法。

以人类食用和作动物饲料的不同目的可分成食用酵母和饲料酵母。

食用酵母中又分成面包酵母、食品酵母和药用酵母等。

(1)面包酵母又分压榨酵母、活性干酵母和快速活性干酵母。

压榨酵母：采用酿酒酵母生产的含水分70~73%的块状产品。

呈淡黄色，具有紧密的结构且易粉碎，有强的发面能力。

在4℃可保藏1个月左右，在0℃能保藏2~3个月产品最初是用板框压滤机将离心后的酵母乳压榨脱水得到的，因而被称为压榨酵母，俗称鲜酵母。

发面时，其用量为面粉量的1~2%，发面温度为28~30℃，发面时间随酵母用量、发面温度和面团含糖量等因素而异，一般为1~3小时。

活性干酵母：采用酿酒酵母生产的含水分8%左右、颗粒状、具有发面能力的干酵母产品。

采用具有耐干燥能力、发酵力稳定的酵母经培养得到鲜酵母，再经挤压成型和干燥而制成。

发酵效果与压榨酵母相近。

产品用真空或充惰性气体（如氮气或二氧化碳）的铝箔袋或金属罐包装，货架寿命为半年到1年。

与压榨酵母相比，它具有保藏期长，不需低温保藏，运输和使用方便等优点。

快速活性干酵母：一种新型的具有快速高效发酵力的细小颗粒状（直径小于1mm）产品。

水分含量为4~6%。

它是在活性干酵母的基础上，采用遗传工程技术获得高度耐干燥的酿酒酵母菌株，经特殊的营养配比和严格的增殖培养条件以及采用流化床干燥设备干燥而得。

与活性干酵母相同，采用真空或充惰气体保藏，货架寿命为1年以上。

与活性干酵母相比，颗粒较小，发酵力高，使用时不需先水化而可直接与面粉混合加水制成面团发酵，在短时间内发酵完毕即可焙烤成食品。

该产品在本世纪70年代才在市场上出现，深受消费者的欢迎。

研究发现，安琪酵母的活力是最高的。

(2)食品酵母：不具有发酵力的繁殖能力，供人类食用的干酵母粉或颗粒状产品。

它可通过回收啤酒厂的酵母泥、或为了人类营养的要求专门培养并干燥而得。

美国、日本及欧洲一些国家在普通的粮食制品如面包、蛋糕、饼干和烤饼中掺入5%左右的食用酵母粉以提高食品的营养价值。

酵母自溶物可作为肉类、果酱、汤类、乳酪、面包类食品、蔬菜及调味料的添加剂；

在婴儿食品、健康食品中作为食品营养强化剂。

由酵母自溶浸出物制得的5'-核苷酸与味精配合可作为强化食品风味的添加剂。

从安琪酵母中提取的浓缩转化酶用作方蛋夹心巧克力的液化剂。

从以乳清为原料生产的酵母中提取的乳糖酶，可用于牛奶加工以增加甜度，防止乳清浓缩液中乳糖的结晶，适应不耐乳糖症的消费者的需要。

(3)药用酵母 制造方法和性质与食品酵母相同。

由于它含有丰富的蛋白质、维生素和酶等生理活性物质，医药上将其制成酵母片如食母生片，用于治疗因不合理的饮食引起的消化不良症。

体质衰弱的人服用后能起到一定程度的调整新陈代谢机能的作用。

在酵母培养过程中，如添加一些特殊的元素制成含硒、铬等微量元素的酵母，对一些疾病具有一定的疗效。

如含硒酵母用于治疗克山病和大骨节病，并有一定防止细胞衰老的作用；

含铬酵母可用于治疗糖尿病等。

## 四、安琪酵母中酵母菌含量？

要是它里面真是酵母一袋里最起码有几十亿个酵母菌

## 五、安琪酵母集团股票代码是多少

安琪酵母600298上市日期：00.08.18 发行价：11.88 主营范围：酵母及深加工产品、保健食品、特殊营养食品、烘焙原料、食品添加剂、乳制品、调味品等。

## 六、有谁分析了安琪酵母

小包装的一块一包，大包装的有三到五块的，这个超市随处可以买到的

## 参考文档

[下载：安琪酵母市值多少合理.pdf](#)

[《北上资金流入股票后多久能涨》](#)

[《公司上市多久股东的股票可以交易》](#)

[《川恒转债多久变成股票》](#)

[《股票停牌多久下市》](#)

[《股票开户许可证要多久》](#)

[下载：安琪酵母市值多少合理.doc](#)

[更多关于《安琪酵母市值多少合理》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/book/74573768.html>