

# 주스·퓨레 솔루션

소비자들은 여러 가지 재료와 설탕이 많이 함유된  
단 음료에서 과일과 채소로만 만든 주스와 스무디,  
코코넛 워터와 같은 옵션으로 대체하고 있습니다.  
모두 자연에서 추출한 순수한 음료입니다.

## 1. 영양이 풍부한 식음료 - 야채 퓨레

야채 퓨레는 설탕을 줄이고 이러한 모든 음식의 영양가를 향상시키는 데 도움이 될 수 있습니다.  
효소는 소비자가 요구하는 영양이 풍부한 제품을 생산하는 데 도움이 될 수 있습니다.

## 2. 발효 야채 주스

비용 효율적인 야채로 식사에 곁들이거나, 그 자체 간식으로 또는 상쾌한 음료로 사용할 수 있습니다.

- 소화성 : 발효 주스의 섬유질과 영양소는 사전 분해되어 소화 장애의 가능성을 줄입니다.
- 영양소 가용성 : 발효는 주스의 비타민B와 C 함량을 증가시키며 비타민과 미네랄의 흡수를 억제하는 렉틴, 옥살산염, 식물성 에스트로겐(항영양소)을 분해합니다.
- 장 건강 지원 : 발효 주스의 낮은 pH는 소화관의 산성도를 강화하여 최적의 기능과 전반적인 장 기능을 촉진합니다.

### 주스, 과일·야채를 위한 효소

#### 딸기, 베리 및 포도용 효소

- 딸기와 포도용 효소는 매시 및 주스 처리 공정 개선에 도움이 됩니다.  
Novozymes 효소는 펙틴을 분해하여 더 나은 주스 분리와  
더 높은 수율을 제공합니다. 또한 사이드 액티비티 없이  
효율적인 색상 추출과 색상 안정성을 보장합니다.  
그 결과 투명하고 안정적인 색상을 지닌 주스와 농축액이 탄생 합니다.
- 당사의 펙티나아제, 헤미셀룰라아제 및 아라비나아제를  
사용할 수 있습니다.

#### 사과·배주스 매싱용 효소

- 당사의 펙티나아제, 헤미셀룰라아제 및 셀룰라아제 효소를 사용 합니다.  
이 효소들은 사과 및 배 매싱과 정제작업에 사용하며,  
매싱 중에 탁도를 줄여 정제 및 여과 공정을 쉽게 만듭니다.  
점도가 감소 하면 매싱 및 처리 속도가 빨라지기 때문에  
생산성이 높아지고 작업 량이 줄어드는 것입니다.

#### 감귤류 효소

- 당사의 솔루션은 오렌지, 자몽, 레몬, 라임, 감귤 및 기타  
감귤류의 주스 가공 효율성을 향상 시킵니다.  
펙티나아제, 헤미셀룰라아제 및 베타-글루카나아제를 사용하여  
추출 효율을 증가시켜 수율을 높입니다.  
또한 점도를 줄여 작업시간이 단축됩니다.

#### 야채 가공 효소

- 당사의 솔루션은 베타-글루카나아제, 펙티나아제 및  
자일라나아제 효소를 사용하여 점도 감소, 조직 연화  
및 색상추출 개선에 도움을 줍니다.

### 발효 야채 주스

#### 발효 당근 주스

- 당근 주스는 오렌지 주스보다 설탕 함량이 50%적고  
제철에 현지 당근은 건강에 큰 도움이 되는 저렴한 재료이며  
당근 주스를 발효하면 pH, 맛, 질감이 변합니다.  
또한 발효 당근 주스는 생산자와 소비자 모두에게 이상적인 제품이 될 수 있습니다.

#### 발효 비트뿌리 주스

- 비트 뿌리에는 단백질, 미네랄, 비타민, 엽산이 풍부하며  
비트 뿌리 주스를 발효하면 pH, 맛, 질감이 변합니다.  
발효 비트 뿌리 주스는 흙 냄새가 없고 상온 보관이 가능한 편안한 음료입니다.

맛있고 건강한 음료 옵션을 제공하는 새로운 카테고리



펙틴의 완전한 효소 분해는 투명하고 안정적인 사과 및 배 농축액과 주스를 생산하는 열쇠입니다.