

Taiwan Biozyme Biotechnology a remporté le prix une étoile dans la sélection iTQi Superior Taste Award 2022

Lors du prix iTQi Superior Taste Award 2022, Biozyme Biotechnology Co., Ltd., une entreprise de 41 ans spécialisée dans la technologie de fermentation microbienne à Taïwan, a remporté le prix une étoile grâce au glycopeptide de la truffe produit par la technologie de fermentation exclusive.

Cette entreprise dispose d'une usine de fermentation à grande échelle à Taïwan. Depuis que la technologie locale a été pleinement exploitée, l'équipe technique a pensé à trouver de nouveaux matériaux sur le marché international, ils ont donc rencontré l'agriculteur de Perrigo et, après sa recommandation, ont décidé de développer la fermentation de la truffe. Cette Glycopeptide Essence utilise 105 types de fruits et légumes de haute qualité pour fermenter, dont 96 types sont fermentés pendant 6 ans, ce qui peut produire une concentration élevée d'enzyme antioxydante naturelle superoxyde dismutase (SOD). Les truffes sont des espèces naturelles particulières avec un potentiel. On met 2 souches pour effectuer une fermentation en 4 étapes, et utilise la "méthode de rupture de paroi à pression négative" et la "technologie de fermentation" pour produire des matières premières révolutionnaires pour les soins de santé "glycopeptides entièrement fonctionnels - polysaccharide + peptide". Puis à travers l'extraction supérieure technologie, les produits naturels seront dotés de propriétés ciblées, offrant un pouvoir régénérateur plus fort pour toutes sortes de cellules et jouant un rôle clé dans le mécanisme de rajeunissement. Après de nombreuses tentatives, le glycopeptide de truffe à petite molécule qui améliore l'immunité est extrait des truffes. La particularité de cette technologie est que les nutriments cellulaires pénètrent dans le bouillon de fermentation par une pression négative brisant la paroi, ce qui ne détruit pas les nutriments. Ensuite, grâce à notre formule enzymatique spéciale, les polysaccharides macromoléculaires sont dégradés, ce qui rend les molécules de polysaccharides plus petites. Les glycopeptides de la truffe sont 200 fois plus petits que l'extraction générale de l'eau, seulement 300 Daltons.

Glycopeptide Essence utilise des glycopeptides de truffe concentrés, avec de la superoxyde dismutase (SOD), ainsi que des vitamines et des minéraux contenus dans des centaines de fruits et légumes, est devenu un nouveau point lumineux dans l'industrie de la nutrition à Taïwan.

About the Author

iTQi Superior Taste Award 2022

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)