



2011香港山東周

孔子故鄉
中國山東

朝陽產業大豆乳酸菌生物科技項目

期待您的加盟

食材珍品——大豆

大豆是世界上最古老的農作物，又是新興起來的世界性五大主栽作物。

大豆在中國栽培並用作食物及藥物已有5000年歷史，可以說，現在世界上的大豆幾乎都是直接或間接從中國引去的。中國的大豆大約於2000年前傳到日本和朝鮮，1740年引進法國，1790年傳到英國，1875年傳入奧地利，1881年傳入德國。1873年在奧地利首都維也納舉行的萬國博覽會上，第一次展出中國大豆即引起轟動，被人們視為珍品，稱為「奇蹟豆」。從此，中國大豆大步走向世界。

大豆是豆科植物中最富有營養而又易於消化的食物，是蛋白質最豐富最廉價的來源。在百種天然食品中，它名列榜首，大豆含17%的油和63%的粗粉，其中50%是蛋白質。常吃大豆的好處：

- 增強體質和機體的抗病能力，補充人體所需要的熱量，可以治療便秘。
- 大豆含有多種人體必需的氨基酸、大豆

皂甙提高人體免疫力。

• 黃豆中的卵磷脂可除掉附在血管壁上的膽固醇，防止血管硬化，預防心血管疾病，保護心臟。

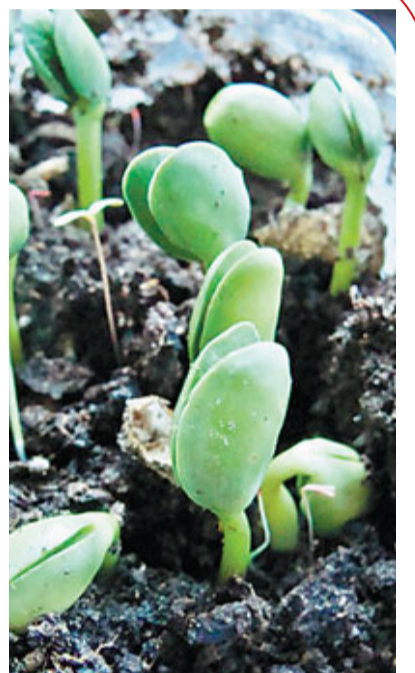
• 大豆中含有的可溶性纖維，既可通便，又能降低膽固醇含量。

• 所含的大豆異黃酮是一種結構與雌激素相似，具有雌激素活性的植物性雌激素，能夠減輕女性更年期綜合症症狀、延遲女性細胞衰老、使皮膚保持彈性、養顏、減少骨丟失，促進骨生成、降血脂等。

• 大豆中含的鈣、磷對預防小兒佝僂病、老年人易患的骨質疏鬆症及神經衰弱和體虛者很相宜。

• 大豆中所含的鐵，不僅量多，且容易被人體吸收，對生長發育的小孩子及缺鐵性貧血病人很有益處。

• 大豆中所富含的高密度脂肪，有助於去掉人體同多餘的膽固醇，因此，經常食用可預防心臟病、冠狀動脈硬化。



■大豆的幼苗

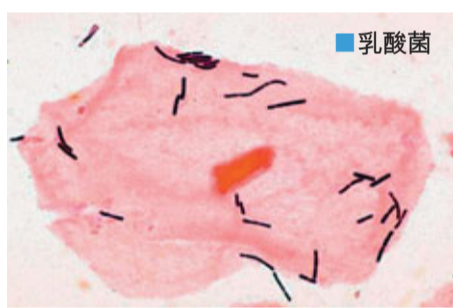
影響壽命的乳酸菌

乳酸菌是一種存在於人類體內的益生菌，乳酸菌能夠將碳水化合物發酵成乳酸，因而得名。目前已被國內外生物學家證實：腸內乳酸菌與健康長壽有着非常密切的直接關係。早在5000年前人類就已經在使用乳酸菌，到目前為止，人類日常食用的泡菜、酸奶、醬油、豆豉等，都是應用乳酸菌這種原始而簡單的隨機天然發酵的代謝產物。

人體腸道內棲息着數百種的細菌，數量超過百萬億個。科學研究表明，以乳酸菌為代表的益生菌是人體必不可少的且具有重要生理功能的有益菌，它們數量的多和

少，直接影響到人的健康與否，直接影響到人的壽命長短。諾貝爾獎得者生物學家梅契尼柯夫「長壽學說」指出：乳酸菌=益生菌=長壽。

人體腸道內乳酸菌擁有的數量，隨着人的年齡增長會逐漸減少，當人到老年或生病時，乳酸菌數量可能下降100至1000倍，直到老年人臨終完全消失。在平時，健康人比病人多50倍，長壽老人比普通老人多60倍。因此，人體內乳酸菌數量的實際狀況，已經成為檢驗人們是否健康長壽的重要指標。在當下，由於抗生素的廣泛應用，使人體腸道內以乳酸菌為主的益生



■乳酸菌

菌遭受到嚴重破壞，人體抵抗力逐步下降，導致疾病越治越多，健康受到極大的威脅。所以，有意增加人體腸道內乳酸菌的數量就顯得非常重要。

大豆乳酸菌生物科技項目



■成熟的大豆根

大豆乳酸菌生物科技項目屬高科技、高附加值、高市場容量等「三高」型技術項目，倡導「綠色健康」，符合人們「扶正調平」的養生理念及綠色安全飲食的健康需求。據相關報道，2011年以後的三到五年，乳酸菌產業將成乳業發展黃金板塊，2008年的金融危機和「三聚氫胺」事件對乳飲料業界產生了重大影響，原有產業格局被打破，行業重新洗牌之際，給中國乳飲料業帶來了新的機會與活力。

為打造世界一流的中國大豆乳飲料產業，推動中國大豆乳飲料行業的崛起與發展，創新拓展大豆乳飲料生物科技產業，特推出此項大豆乳飲料生物科技項目，供社會各界有識之士參議，謀略此項大業，共同打造「壯我筋骨、強我體魄、興我民族、揚我國威」的清潔、綠色、安全健康食品領軍企業。



項目概況

該項目由我國微生物專家、博士生導師以及微生物學老教授聯合有實力的科研單位、高等院校、權威專家共同研製，其成果極大地推動我國乳飲料產業的崛起與發展，推動農業生物技術的發展、大豆深開發和資源再利用，促進民生健康，帶動包裝業、物流業及相關產業發展，其社會效益和經濟效益巨大。

在世界經濟復甦、產業格局調整的大背景下，乳業的強勁反彈及產品高科技附加值訴求的增強，將使具有科技內涵和健康功能性乳飲料產業繼續保持高速增長。此大豆乳飲料生物科技項目依托現代高科技生物技術，利用創新獨特的乳酸菌發酵工藝研製製造出高效乳飲料植物蛋白飲品。經檢測，每100ml富含300億個活性乳酸菌，36種營養素，18種氨基酸，8種人體必需氨基酸，B族維生素和多種礦物質。在2—6℃冷藏條件下，活性乳酸菌保質期可達45天，非活性乳酸菌保質期可達180天。其菌種配製獨特，活性強，滲透力強，進入人體速度快，產品既具有營養性又有功能性。



產品特點

• 項目由我國生物學家、博士生導師及一批微生物學老教授研製多年，經專業檢測中心多次檢測，並得到行業相關專家的首肯，被稱為「21世紀高營養價值和功能性相結合的大豆生物新食品」。

- 菌種配製獨特、活性強、科技含量高、保質期長。
- 基本原料為有機轉基因純天然大豆植物蛋白，屬有機無抗綠色生物製品。
- 在純植物蛋白中加入這種自主創新研製的複合菌種，填補了國內空白。
- 生產工藝創新獨特，在技術上實現了重大突破。在四年多的反覆試驗研製過程中對大豆營養價值實現了綜合利用，改善了傳統的大豆深加工工藝，大大提高了生產效率和利用率，節約生產成本。1. 泡豆時間從我國傳統的10多小時，現縮短為2小時，提高5倍以上，大大節省了人力、物力、水電資源等成本。2. 由原來一次性泡豆磨漿後僅生產一種產品，目前已研製成功實現4次反覆利用。



• 系列產品屬有機無抗綠色生物製品，營養高。

- 項目可資源再利用。目前各地生產豆腐的副產品豆渣絕大部分都按傳統方式直接做了飼料。如果利用該生物技術進行深開發，再利用，做成純植物蛋白乳飲料功能飲料、氨基酸飲料、降糖降脂膳食纖維膠囊等功能性生物食品，將產生巨大的經濟效益。屬於目前國家重點支持的農業深開發生物技術和資源再利用項目。
- 可用此種複合益生菌做成各種動物飼料，這將是我國飼料行業的一大突破和創新。

大豆中維生素含量表

項目	含量 mg/kg
胡蘿卜素	0.2-2.4
B1	11-17.5
B2	2.3
烟酸	2-25.9
泛酸	12
B6	6.4
生物素	0.6
叶酸	2.3
肌醇	1.9-2.6
胆碱	3.4
C	0.2

大豆營養成分表

營養成分	大豆成分(%)	人體需要量/天
蛋白質	38-42	90-120 g
異黃酮	0.05-0.3	50 mg
低聚糖	7-10	5-10 g
皂甙	0.08-0.10	20-50 mg
膳食纖維	20	20-35 g
磷脂	1.5-3	5-20 g
大豆油	18-20	10-30 g
核酸	0.1-0.2	400 mg

技術優勢

- 用大豆豆漿為基質，採用乳酸菌發酵技術研製的豆奶健康綠色飲品。
- 執行「國家大豆行動計劃」，用乳酸菌發酵工藝進行大豆深加工。
- 執行國家「學生豆奶計劃」，推出的乳酸菌健康飲品。
- 每百毫升活性菌含量達到300億株。
- 對大豆營養價值實現綜合利用並在生產工藝上實施創新，改善傳統大豆深加工工藝，泡豆時間從傳統的10個小時縮短為2個小時，由原來一次泡豆磨漿變為4次反覆利用。

共謀發展

願與有意投資該大豆乳飲料生物科技項目的社會各界有識之士，通過合作方式組建「肽怪樂」生物科技（山東）有限公司，共同開發大豆乳飲料保健飲料及其延伸產品。合作形式另行商議，期待有識之士的加盟。

招商電話：0538—8293968、
13954887068

聯繫人：于先生