

Angel Yeast

29.07.2022 - 13:24 Uhr

Angel Yeast präsentiert auf der Bio China 2022 die neueste Innovation im Bereich Fermentationsnährstoffe

Jinan, China (ots/PRNewswire) -

[Angel Yeast](#) (SH600298), ein weltweit börsennotierter Hersteller von Hefe und Hefeextrakten, stellte auf der Bio China 2022, einer Messe für Fermentation und Biotechnologie in Jinan, Provinz Shandong, seine neuesten Produkte und Lösungen für Fermentationsnährstoffe aus.

Auf der Messe Mitte Juli stellte das Unternehmen eine Reihe neuer Produkte vor, darunter aus Hefe gewonnene Peptone, eine bahnbrechende Innovation auf diesem Gebiet, ein brandneues Hydrolysat aus pflanzlichen Proteinen, das erste Hefehydrolysat, das in China für die Zellkultivierung hergestellt wird, und Hefepulver für industrielle Anwendungen.

„Wir fühlen uns geehrt, Teil der Messe zu sein, und wir freuen uns, Geschäftspartner und Kollegen aus der Branche zu treffen und mit ihnen zu sprechen. Angel Yeast setzt sich seit langem dafür ein, mit Innovationen ein gesundes Leben zu ermöglichen. Seit vielen Jahren arbeiten wir an der Forschung und Entwicklung in wichtigen Bereichen der mikrobiellen Fermentation, die die Lebensqualität und die Gesundheit verbessern, wie z. B. Lebensmittel- und Futtermittelzutaten, Biopharmazie, Biochemie, Biolandwirtschaft und Lebensmittelkultur“, sagte Xianwu Qin, Chefingenieur von Angel Yeast.

„Die meisten Verbraucher sind vielleicht nicht mit Fermentationsnährstoffen vertraut. Eigentlich sind diese Produkte für unser tägliches Leben und unsere Gesundheit unerlässlich“, fügte Qin hinzu. Er erklärte weiter, dass Nährstoffprodukte aus der Fermentation wichtige Bestandteile für die Herstellung von Insulin, Hyaluronsäure, Vitaminen, Probiotika, Impfstoffen und vielem mehr sind.

„Wir erwarten, dass unsere Innovation zu einem gesünderen Leben für alle führt“.

Auf der Messe kündigte Angel Yeast außerdem weitere Schritte an, um die Branche voranzutreiben, darunter den Bau einer intelligenten Produktionslinie für pflanzliche Stickstoffquellen in Binzhou, Provinz Shandong. Die Produktionslinie wird im Oktober in Betrieb genommen.

Mit einer Kapazität von 5.000 Tonnen soll es hochwertige pflanzliche Stickstoffquellen wie eine breite Palette von Peptonen aus Soja, Weizen, Mais und Erbsen produzieren. Pflanzliche Stickstoffquellen von Angel Yeast können in Verbindung mit hefebasierten Fermentationsnährstoffen verwendet werden, um die nachgeschaltete Leistung und Effizienz zu verbessern.

Das Unternehmen hat auch den biomedizinischen Sektor ins Visier genommen. Seine Hefeextraktpulver und Hefeproteinhydrolysate wurden erfolgreich in Impfstoffen und anderen biologischen Produkten eingesetzt.

Informationen zu Angel Yeast

Das 1986 gegründete Unternehmen Angel Yeast Co., Ltd ist auf die Herstellung von Hefe und Hefederivaten spezialisiert. Die Produktpalette umfasst Backhefe und -zutaten, chinesische Dim Sum und Gewürze, Bohnenkrauthefeextrakt, menschliche Gesundheit, Tiernahrung, Pflanzenpflege, destillierte Spirituosen und Biokraftstoffe, Fermentationsnährstoffe und Enzyme.

Foto - <https://mma.prnewswire.com/media/1868297/1.jpg>

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel_Logo_Logo.jpg

Pressekontakt:

Jonathan Xu,
xujin@angelyeast.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100085705/100893083> abgerufen werden.