

沛时Per Se

沛时是基于无添加、冷压榨取、非浓缩还原、超高压灭菌处理等技术研发的果汁品牌，主打复合果蔬汁、NFC果汁、轻断食果蔬汁等系列饮品

品牌简介

沛时健康全资控股北京沛时特医食品科技有限公司，沛时健康负责沛时品牌宣传及市场推广，沛时特医则侧重于产品的生产与研发。

Per Se（沛时为其音译）为拉丁文表示本质、本身之意。沛时从挑选原料，到研发前沿生产及保存方式，致力于呈现天然食物最原始能量，还原人身系统最初机能所有产品以原生为根本，加工要求以本质为态度，故以Per Se命名。

食品工业200年来一次革命性的改变，沛时产品以600兆帕（大气压6000倍）压强杀灭致病菌和腐败菌，同时保留了果蔬中的各种营养，保证了果汁的原始质感，延长了货架期节能降耗、减少污染、保护环境，吨产品省电100度、节水5吨。

沛时所有产品均采用冷压榨取技术，利用40兆帕的巨大压强使汁液和残渣完全分离，大限度提取果蔬中的营养成分，包括天然糖分、维生素、矿物质等，在缓缓升压中不产生高温，也不接触氧气，抵御了外界对果汁的侵害（高温和氧气会严重破坏果汁中的各类营养）。

沛时产品采用HPP+冷链技术，后续存储及运输均采用低温，可抑制细菌生长，并严格按照0-4度冷链要求，将新鲜产品送达客户。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/psper-se-522585.html>

