

纳他霉素生产厂家

产品名称	纳他霉素生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	400.00/1kg
规格参数	产品名称:纳他霉素 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

纳他霉素厂家,纳他霉素生产厂家,纳他霉素,食品级纳他霉素厂家,食品级纳他霉素生产厂家

纳他霉素也称匹马菌素、游霉素，1955年从纳塔尔链霉菌中分离得到，其活性远优于山梨酸。1982年6月，美国FDA正式批准纳他霉素可用作食品防腐剂，还将其归类为GRAS产品之列。纳他霉素是一种高效的霉菌、酵母菌及真菌的抑制剂，用于抑制食品中的霉菌、酵母菌及真菌，对人体十分安全、可靠，又不影响产品风味，在世界范围广泛用于干酪、肉制品、糕点、果汁等食品

近白色到奶油黄色粉末，几乎无臭无味。可含有3mol的水。熔点280（分解）。几不溶于水，微溶于甲醇，溶于冰醋酸和二甲基亚砷。

FDA，§ 172 . 155，2000：用含200～300mg/kg的水溶液浸渍或喷雾于干酪切面。GB2760—2001(mg/kg)：乳酪、肉制品(肉汤、西式火腿)、广式月饼、糕点表面、果汁原浆表面、易发霉食品、加工器皿表面，200～300(混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10)；沙拉酱，0.02(残留量 10)；发酵酒，10mg/L。

防腐剂。用于霉菌容易增殖的、暴露于空气中的食品表面时，有良好的抗霉效果。用于发酵干酪可选择性地抑制霉菌的繁殖而让细菌得到正常的生长和代谢。该产品应贮存于密封良好、无直射阳光、< 15℃下。

一种抗真菌的多烯类抗生素，靠特异性地结合麦角甾醇，抑制真菌生长。不像制霉菌素和菲律宾霉素，

纳他霉素不改变细胞膜的通透性。

纳他霉素是一种天然、广谱、高效安全的酵母菌及霉菌等丝状真菌抑制剂，它不仅能够抑制真菌，还能防止真菌毒素的产生。纳他霉素对人体无害，很难被人体消化道吸收，而且微生物很难对其产生抗性，同时因为其溶解度很低等特点，通常用于食品的表面防腐。[生物防腐剂](#)。

食品用途

乳酪

纳他霉素可防止乳酪在成熟时发霉，以限制霉菌毒素的形成。因它很难透入乳酪，只停留在乳酪表面，所以在控制乳酪表面霉菌生长很有优势，而且不影响乳酪的成熟过程。具体的应用方法有三种：1). 0.05% ~ 0.28%纳他霉素喷于乳酪制品的表面2).

把盐渍后的乳酪在0.05% ~ 0.28%浓度悬浮液中浸泡2 ~ 4分钟. 3 把 0.05%纳他霉素加到覆盖乳酪的涂层中。

广式月饼

月饼营养丰富，饼皮饼馅以及咸蛋黄都常会发生霉变。纳他霉素对月饼有良好的防霉效果。

使用时一般采用喷洒法: 将纳他霉素产品配制成0.02% ~ 0.04%的悬浮液，月饼烘烤后冷却至常温时，将 Natamycin的悬浮液喷涂在月饼的表面四周及底部，即可完成外部防霉。生咸蛋黄入炉烤至七八成熟，取出冷却后浸泡于Natamycin悬浮液中约2 分钟，即可防止蛋黄馅的霉变。

面包糕点

将100~500ppm纳他霉素溶液喷在烘焙食品如蛋糕、白面包、酥饼的表面，或将纳他霉素喷洒在未烘烤的生面团的表面，其防霉保鲜效果是非常理想，对产品的口感不产生任何影响。

肉制品

采用浸泡或喷洒肉类食品的方法，使用4mg/cm²

纳他霉素时即可达到安全而又有效的防霉目的。以0.05%~ 0.2% (w/v)浓度的纳他霉素悬浮液浸泡肠衣，或用来浸泡或喷洒已经填好馅料的香肠表面，都可有效地防止香肠表面长霉。烤肉、烤鸭等烤制品、鱼干制品，亦可通过喷洒 0.05%~0.1% (w/v) 浓度纳他霉素悬浮液，延长产品的货架期。

沙拉酱

沙拉酱是一种高脂肪食品，每年入夏以后品常有霉变发生。文献报道沙拉酱中加入10ppm纳他霉素，试验期间未发现变质现象，微生物数量无显著变化。沙拉酱与乳酪相似，脂肪含量较高，试验说明纳他霉素对高脂肪食品抑菌效果确切。

酱油

在室温较高的夏季，在酱油中添加 15ppm的纳他霉素，可有效抑制酵母菌的生长与繁殖，防止白花的出现。将纳他霉素和乳酸链球菌素结合起来应用于酱油防腐，可以更有效的抑菌，并降低抑菌浓度。

饮料

由于各种果汁中含糖量、有机酸的含量均较高，很适合酵母菌的生长繁殖，引起果汁的腐败变质。使用纳他霉素可以增加非酒精饮料的贮存稳定性。葡萄汁

应用20ppm的纳他霉素即可防止因酵母的污染而导致的果汁发酵，添加100

ppm可完全终止发酵活性。橙汁 由于在自然条件下受到真菌的污染，橙汁一般放置一周便会变坏，加入纳他霉素后，即使其剂量低至1.25ppm，存放在2 ~4 下，保质期可长达8周。纳他霉素的抑菌效果与存放温度有一定的关系，10 存放的浓缩橙汁，10ppm即可抑制其中的酵母生长；存放在室温下，则需20ppm纳他霉素才有抑菌作用。 苹果汁 30ppm的纳他霉素，其防止苹果汁发酵的时间可长达6周之久，且果汁的原有风味绝无改变。番茄汁70 mg/kg浓度的 纳他霉素对番茄汁有很好的防霉保鲜效果。

其他

在年糕和馒头中的使用，可防止霉变，有效地延长货架期。在食醋等调味品中，使用的纳他霉素，可防止霉菌和酵母菌引起的变质。在啤酒、葡萄酒中，2.5mg/kg的纳他霉素可使保质期大大延长。此外,在酸奶中添加5 ~ 10ppm的纳他霉素，可以使产品的货架期延长4周以上。