

纳他霉素厂家 纳他霉素生产厂家

产品名称	纳他霉素厂家 纳他霉素生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	580.00/公斤
规格参数	品牌:纳他霉素厂家 型号:食品级纳他霉素 产地:山东纳他霉素
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

纳他霉素厂家 纳他霉素生产厂家 纳他霉素价格

纳他霉素(Natamycin)是一种由链霉菌发酵产生的、广谱抗真菌化合物，属于多烯大环内酯类，既可以抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生,可用于食品防腐保鲜。纳他霉素对细菌没有抑制作用，因此它不影响酸奶、奶酪、生火腿、干香肠的自然成熟过程。

焙烤食品用纳他霉素对面团进行表面处理，有明显的延长保质期作用。

近白色或奶油黄色结晶粉末。是一种无臭、无味，低剂量且安全性高的食品防腐剂。

纳他霉素作为一种微生物防腐剂以它安全、天然、健康的特点而倍受人们的关注。纳他霉素具有许多优点：延长食品的保质期，防止酵母和霉菌引起的变质；

减少因为变质而引起的食品回收，降低生产成本；

满足消费者对天然食品的要求；

不改变食品的风味；

低剂量

抗菌作用时间长。用途纳他霉素是一种天然、广谱、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，还能防止真的产生。通常用于食品的表面防腐。生物防腐剂 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霉，可以更抑菌，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100ppm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70mg/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。