

# 添加剂乳酸链球菌素 保鲜剂肉制品保鲜 食品级乳酸链球菌素

产品名称	添加剂乳酸链球菌素 保鲜剂肉制品保鲜 食品级乳酸链球菌素
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	240.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:防腐剂
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

??????

可广泛应用于肉制品、乳制品、罐头、海产品、饮料、果汁饮料、液体蛋及蛋制品、调味品、酿酒工艺、烘焙食品、方便食品、香基香料、化妆品领域等中。1.Nisin在肉制品中的应用；适用范围相当广泛，适合于各类中、西式、高中低档产品。如，烤肉、火腿、三文治、香肠、法兰克福肠、高温火腿肠、鸡肉类产品及酱卤制品。乳酸链球菌素能有效地引起食品腐败的革兰氏阳性，如：李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、肉毒梭菌及多种腐败微生物等，它的防腐效果是很明显的，能明显延长2-3倍的货架期。添加5g/100kg—15g/100kg的乳酸链球菌素复合少量其它防腐剂可使低温肉制品保质期在常温条件下达三个月以上。香肠 在香肠中添加Nisin，能绝大多数的G阳性菌，且产品色、香、味不受影响，还可降低硝酸盐或亚硝酸盐的用量；猪肉丝产品生产可取代山梨酸钾作防腐剂，并能提高产品质量和货架期。西式火腿 西式火腿是一类低温肉制品，其加工过程营养损失少，且产品较嫩，能维持原汁原味。但未经高温，因此易受微生物污染变质。加入适量nisin、乳酸钠，再加亚硝酸盐可有效延长产品货架期，并且降低亚硝酸盐的使用量。即食腊肉制品 即食腊肉含水量较高，要保持其独特的耐嚼感，强度就不能过高。添加Nisin能很好地解决这一问题，Nisin能增加一些对热的敏感性，且在小范围内也有辅助作用，可降低温度、缩短时间，同时能保持很好的色泽和风味。扒鸡 扒鸡又名五香脱骨鸡，有近百年的历史，是山东的特色名吃，因肉质软烂，骨肉可以分离而得名。软包装扒鸡，是选健康童子鸡为原料，宰杀后经蜜水浇灌，素油烹炸，再以豆蔻、砂仁、丁香等10多种名贵调味增香、精工扒制而成，但与手工制作的散装扒鸡比较，有肉质过于软烂，咀嚼性差等缺陷，为提高软包装扒鸡的质量，在扒鸡加工过程中添加Nisin，以降低其强度，改善扒鸡的食用品质。除温度由121 降为105 外，其它工艺条件不变，保质期可以达到半年以上，且口感也得到改善。牛肉冷却肉和酱牛肉 Nisin对牛肉冷却肉有显著的抑菌作用，总数明显降低，且保鲜效果随Nisin浓度的增加而增强，其有效保鲜浓度为7.5g/100kg。Nisin与食品保鲜剂 丙酸钙无交互作用，与乳酸钠之间存在协同作用。酱牛肉是传统的酱肉制品，其加工工艺独特，产品浓香味厚，持久不变。使用复配后的nisin防腐液能有效降低酱牛肉的总数，延长产品保质期，提高产品品质。

