

# 纳他霉素食品级肉制品糕点果汁乳制冻抗菌添加剂纳他霉素

产品名称	纳他霉素食品级肉制品糕点果汁乳制冻抗菌添加剂纳他霉素
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	800.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:防腐剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

- 1.纳他霉素（Natamycin），也称游霉素（Pimaricin），是一种抗真菌素，具有广谱、双效的抗真菌作用。它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
- 2.近白色或奶油黄色结晶粉末。是一种无臭、无味
- 3.可用于抑制食品中的霉菌、酵母生长。它很少的量就能抑制致使食品的霉菌和酵母菌，是一种高效、安全、无毒、无副作用的天然食品防腐剂。产品安全、可靠，又不影响产品风味。至今已有60多个批准应用，广泛用于乳酪、肉制品、糕点、果汁、果酱、果冻、腌泡制品等。纳他霉素符合我国\*颁布的《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2007），被批准用于干酪、肉制品（酱卤肉制品、熏烧烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类）、糕点表面、果疏汁（浆）、蛋黄酱、沙拉酱、发酵酒等领域。可以满足人们对健康食品、安全食品的需求

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/cm<sup>2</sup>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防腐效果确切。

## 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