

纳他霉素厂家纳他霉素添加量

产品名称	纳他霉素厂家纳他霉素添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	400.00/千克
规格参数	品牌:纳他霉素厂家 型号:食品级纳他霉素 产地:生产纳他霉素厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室(注册地址)
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

纳他霉素厂家, 纳他霉素生产厂家, 纳他霉素, 纳他霉素价格, 纳他霉素报价

纳他霉素是一种多烯大环内酯类剂,它对几乎所有的酵母菌和霉菌都有抵活性,不仅能够抑制真菌,还能抑制真菌霉素的产生。

其分子是一种具有活性的环状四烯化合物,含3个以上的结晶水,其外观白色(或奶油色),为无色、无味的结晶粉末,分子式 $C_{33}H_{47}NO_{13}$,分子量为665.73。微溶于水、甲醇,溶于稀酸、冰醋酸及二甲苯甲酰胺,难溶于大部分有机溶剂。在pH值高于9或低于3时,其溶解度会有所提高,在大多数食品的PH范围内非常稳固。纳他霉素具有抗热处理能力,在干燥状态下相对稳固,能耐受短暂高温(100 $^{\circ}C$);但由于它具有环状化学结构、对紫外线较为敏感,故不宜与阳光接触。纳他霉素活性的稳固性受PH值、温度、光照强度和氧化剂及重金属的影响,所以产品应该避免与氧化物及硫氢化合物等接触。

应用及标准:纳他霉素使用卫生标准 (GB 2760-2014)

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,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。纳他霉素对月饼有好的防霉。

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,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

【纳他霉素在GB2760中的使用范围及使用量】

- 1、干酪和再制干酪及类似品 使用量 0.3‰,表面使用,残留量<10mg/kg
- 2、糕点 使用量 0.3‰,表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/kg
- 3、酱卤肉制品类 使用量 0.3‰,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/kg
- 4、熏、烧、烤肉类 使用量 0.3‰,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/kg
- 5、油炸肉类 使用量 0.3‰,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/kg
- 6、西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类 使用量 0.3‰,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/kg
- 7、肉灌肠类 使用量 0.3‰,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/kg
- 8、发酵肉制品类 使用量 0.3‰,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/kg
- 9、蛋黄酱、沙拉酱 使用量 0.02‰,残留量 10mg/kg
- 10、果蔬汁(浆)使用量 0.3‰,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/kg
- 11、发酵酒 使用量 0.01g/L。

