

# 诺福牌冷冻肉类专用杀菌剂

产品名称	诺福牌冷冻肉类专用杀菌剂
公司名称	深圳市润联环保科技有限公司郑州分公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市中原区航海西路与西三环交叉口向南100米路西中原贸易物流中心13排2号
联系电话	86-037155612745 13333847229

## 产品详情

冷冻肉类食品分为冷却肉类食品和冻结肉类食品，冷冻肉类食品保藏期长，广泛用于鸡肉、羊肉，牛肉，海鲜等易腐食品。具有：营养、方便、卫生、经济的特点；市场需求量大，在我国国民经济中占据重要的位置，同时也是重要出口行业。

冷冻肉类加工，由于牵扯到收购，储存，加工，出库，运输多个环节，又由于产品本身营养丰富，易于感染，因此，冷冻产品的消毒，杀菌环节尤其重要。尤其针对肉类出口企业，对于细菌和病毒的控制，已经成为相关企业的重中之重。

传统的消毒，杀菌产品，面临着：不能广谱杀菌，消毒后有残留，消毒气味难闻等难以克服的问题，由此为很多企业造成了不便。

### 诺福牌纯进口杀菌剂

，完全来自欧洲，通过在杀菌，防腐行业的将近20年的经验积累，已经成功的研制出应用于冷冻肉类行业的专业杀菌产品，同时提供出一套简单易行，行之有效的使用方法，保证冷冻肉类生产企业快速微生物检测达标，且产品能够畅通欧盟。

### 一 诺福牌冷冻肉类专用杀菌剂的简单介绍

作为新一代的生态型灭菌、消毒、保鲜剂，诺福以其独有的生产技术，基于“活性胶质银离子”以及“

食品级过氧化氢”，成为领先全球的产品。

产品达到ISO 9000 和ISO 14000 标准，经过了欧盟及众多国外研究机构组织检测，在被欧洲大多数国家广泛应用的同时，在澳大利亚、北美也被作为最新一代的杀菌、消毒剂而被认可。

诺福拥有强效的广谱杀菌效果，在杀灭病原体细菌，生物膜，藻类，酵母，真菌和病毒等物质时效果显著，诺福的功效是经过近200种细菌学，生物学，病毒学和毒物学的测试和验证过的（若客户有要求，可提供这些测试报告副本）。

诺福的主要功效成份：食品级过氧化氢和胶质银离子。这两种成份作用的机理是：都能穿透和破坏微生物的细胞壁和细胞膜，进入细胞内部使其关键性功能成分（例如：DNA和酶）坏死，从而导致细胞死亡。

- （食品级）过氧化氢是一种强氧化剂，释放的氧分子（初生态氧）将微生物的酶系统氧化

- 胶质银离子妨碍细菌(酶)的基本的新陈代谢功能或影响他们的隔膜结构(微量活动)

这两种成份都针对同一个目标，共同提高其性能(潜在的共同协作)。无论是食品级过氧化氢还是胶质银离子，对病原菌细胞内所有成分的破坏都是不可逆转的，这就保证了杀菌的彻底性，同时更重要的是，由于这种独特的机理也保证了病原菌不会产生耐药性。

不仅如此，产品中胶质银离子的加入更是起到了画龙点睛的作用，胶质银离子对过氧化氢还能起到稳定剂和催化剂的作用，去除了过氧化氢的缺点（不稳定、在接近碱性环境下几乎没有杀菌能力等），强化了它的优点，产生了 $1+1>2$ 的效应，使诺福的杀菌效力更快速、更持久。

## 二 诺福牌冷冻肉类专用杀菌剂的特点

1 具备高效的杀菌能力：诺福能够杀灭包括大肠杆菌，霉菌，沙门氏菌在内的200多种有害微生物，甚至能够杀灭芽孢和包括：禽流感，新城疫在内的部分病毒。可以有效杀灭冷冻肉类生产中遇到的各种细菌

2 具备高稳定性：诺福在中国军事医学科学院消毒中心（国内唯一有资格检测进口杀菌产品的检测机构）的检测报告中明确表明，在54摄氏度下，敞口放置14天，诺福的有效成分损耗只有0.42%，是目前已知的同类杀菌产品中，最为稳定的，因此，产品可以长期被使用，也因此能够保证冷冻肉类生产企业的每个批次的微生物指标不出现起伏

3 具备高适用性：诺福不受温度，光照，PH值影响，可以广泛的应用于冷冻肉类加工的各个环节

4 不会产生耐药性：不同于二氧化氯和抗生素类产品，诺福独特的杀菌原理，不会产生抗药性，因此在明胶企业生产中，可以解决如下两个问题：1) 防腐产品使用量会递增，使用诺福是不会出现使用量递增的情况 2) 传统杀菌防腐产品使用一段时间后无效或者效果不稳定，诺福是目前唯一一款不产生耐药性的产品，因此可以长期，稳定的被企业应用

5 全球首款真正意义上的环保杀菌产品：诺福在作用后，分解为水和氧气，不会对成品产生任何有害残留，且过氧化物不超标，按照一定比例稀释诺福后使用，甚至可以直接饮用

6 通过国家和欧盟权威认证检测：诺福拥有卫生部进口产品批件，欧盟食品安全认证，欧盟生态杀菌认证，多个国家级试验室检测报告，是目前拥有资质最全，最权威的冷冻肉类杀菌防腐产品

7 使用简单，易于操作，可以规范化管理

8 使用时：无色，无味，不会产生难闻气味，还能有效保护皮肤不干燥

### 三 诺福牌杀菌剂在冷冻肉类行业的具体使用方法

针对冷冻肉类生产流程的仔细分析，诺福提出了一套简单易用，行之有效的方案：

#### 收购环节：

大多数企业针对收购的肉类是很难有效控制的，因此所能做的消毒，杀菌工作非常少，我们只能建议在此环节中，针对肉接触到的各种表面，包括：车厢，员工手部等。

具体使用方法：将诺福按照1：20的比例稀释，喷洒，车厢或者浸泡员工手部（手套）3分钟

### 储存环节：

肉类的储存是整个冷冻肉类加工的重点之一，需要消毒和杀菌的环节包括：储存空间的消毒。

### 具体使用方法：

仓库消毒：按照1：20的比例稀释后，喷洒到墙壁上，频率：每3天一次

空间消毒：按照1：20的比例稀释后，均匀喷洒到空间中，频率:每3天一次

### 加工环节：

加工环节是冷冻肉类消毒，杀菌的最重要环节。

### 具体使用方法；

肉类自身杀菌：主要是要杀灭：沙门氏菌，禽流感病菌，大肠杆菌等多种有害菌，使用方法包括：a)

浸泡：按照1：600的比例将产品稀释后，浸泡肉类1 - 2分钟后

捞出；b)喷淋：按照1：500的比例稀释产品后，对肉类进行喷淋

2) 操作刀具以及台面消毒：预防操作人员和肉类的交叉感染，以及操作器具的有害菌残留，具体使用方法：a)台面消毒，器具消毒，按照1：20的比例稀释后，浸泡，擦洗，喷洒到需要消毒的桌面，器具上；b)操作人员手部消毒：将产品按照1：20的比例稀释后，在清洁过手部后，将手（手套）浸泡到消毒池中大约1 - 2分钟，消毒池中的消毒液可以根据具体情况每1 - 3天更换一次

### 冷冻环节：

冷冻环节使用杀菌，消毒产品主要是针对冷冻海鲜来使用，包括鱼类，鱼子等。

### 具体使用方法：

在冷冻前的最后一道程序后，按照1：2000的比例将产品稀释后，对需要冷冻的产品浸泡下，然后开始冷冻。

注：

在肉类自身的消毒过程中，按照1：600稀释的产品在使用后，不要轻易将溶液倒掉，可以将之用来拖地，喷洒墙壁，这样做可以有效代替空间，车间消毒，有以下两个好处：

- 1) 有效节省成本，因为每天都需要进行肉类自身的消毒，因此每次使用过的水都可以被充分利用，而不用特别进行空间和表面消毒
- 2) 按照我们客户的具体应用案例证明：长期坚持（至少3周）按照该方法使用产品，可以在操作车间形成一个无菌环境，空间中，菌落总数大幅度降低。

客户可以根据自己的实际情况选择上述几个或者1个环节进行杀菌控制，诺福同时也可以根据客户情况，制定量身定做的消毒，杀菌方案。

### 诺福同其他杀菌产品（方法）的比较

	二氧化氯	普通过氧化氢	抗生素	热蒸汽高压杀菌	射线杀菌	诺福
初期投入成本	无	无	无	非常高	无	无
杀菌效果	一般，无法彻底杀灭	不好，无法长期应用	一般，无法彻底杀灭	非常好	非常好	非常好
使用稳定性	一般，需要定	非常差，不稳	一般	不好，压力不	非常好	非常好

	期换药	定		能稳定		
平均成本情况	低	低	很低	高	非常高是诺福的3倍	较高
是否受PH值，温度影响	是	否	影响很大	否	否	否
是否改变产品颜色，味道	是	是	是	否	否	否
操作性	简易	简易	简易	复杂	很复杂	简易
是否有残留	有	无	有	无	无	无
是否存在耐药性	有	有	很强	无	无	无