

# 冷鲜肉保鲜剂

产品名称	冷鲜肉保鲜剂
公司名称	武汉远城香精香料制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路496号
联系电话	027-88085292 18062666895

## 产品详情

### YC10-2冷鲜肉保鲜剂

包装规格：25kg纸板桶 产品说明：冷鲜肉保鲜剂 冷鲜肉又叫冷却肉，水鲜肉，发达国家早在上个世纪二三十年代就开始推广冷鲜肉，在其目前消费的生鲜肉中，冷鲜肉已占到90%左右。它克服了热鲜肉、冷冻肉在品质上存在的不足和缺陷，始终处于低温控制下，大多数微生物的生长繁殖被抑制，肉毒梭菌和金黄色葡萄球菌等病原菌分泌毒素的速度大大降低。由于控制冷鲜肉的初始菌落数很关键，因此也就对加工要求严格，加之肉制品本身是极易感染微生物的，那么不可避免的存在外界环境

等外来因素对冷鲜肉的污染。“南箭牌”YC10-2冷鲜肉香料保鲜调味剂是由湖北远成药业有限公司经过多年潜心研究和反复论证所研制出的天然、安全、高效的复配保鲜剂。主要防腐成分是天然肉桂提取物肉桂酸的钾盐，复配壳聚糖、抗氧化剂、持水剂等多种有效的活性成分。冷鲜肉专用保鲜剂不仅能有效的防止生霉发菌，还能有效的保持鲜肉的口感细腻和色泽鲜亮，具有保水、抗氧化和稳定鲜肉品质等多重功效。同时，复配防腐剂中的肉桂酸钾和壳聚糖的相互作用还对各种禽类冷鲜肉后期加工成熟后的肉质和口味有提升和加强的作用，使得肉香变得丰满、厚实，同时使肉香的口感更加浓郁。因此，冷鲜肉专用保鲜调味剂不仅对各种禽类的冷鲜肉有很好的抑菌效果，还能作为香精香料对产品的成品加工起到辅助作用，使得肉香浓郁、口感更加细腻，适合冷鲜肉大规模产业化生产的需要。

性状：淡黄色粉末 功能性：（1）本系列产品主要适用于各类动、禽的生鲜肉保鲜，使产品有效的防止生菌发霉，此外还能有效保持鲜肉的色泽和风味，使得冷鲜肉色泽鲜亮，犹如新鲜宰割的生肉般水嫩，同时又能提升产品加工后的成品的肉质香嫩气息，具有保水、抗氧化和稳定鲜肉品质等多重功效。（2）本系列产品可提高冷鲜肉冷藏温度，并有效延长冷藏和冷链运输冷鲜肉的时间，既可节省能源，又能减少鲜肉因腐败而带来的损失。并且使用方便，适合冷鲜肉大规模产业化生产的需要，是效果良好的多功能复合保鲜调味剂。（3）本产品克服了目前单一天然防腐剂普遍存在的抗菌谱窄，抗菌效果相对较差的不足，综合性能显著优于单一天然防腐剂。能有效抑制引起肉类及肉制品腐败变质的不动杆菌、产气单孢菌、肠球菌、莫拉氏菌、假单孢菌、嗜冷杆菌、枝孢霉、白地霉、毛霉、根霉、孢子菌丝、枝霉、假丝酵母、球拟酵母等。

（4）本产品可使各类动、禽的生鲜肉保质期达到15-20天的时间。（5）使用方法：将冷鲜肉保鲜剂配制成0.2%-0.3%的水溶液，然后将分割后的猪肉浸泡水溶液中10-30S左右，拿出沥干水分包装即可。

注意事项：1、用量一定要经过精确计量，以保证其高效性。

2、保鲜剂里面有结团结块的时候，应将团和块捏散后使用。

3、本产品应避光，防潮保存。保质期两年，过期产品切勿使用。

本公司主营产品：肉桂醛、肉桂醇、肉桂腈、肉桂酸、肉桂酸甲酯、戊基肉桂醛、桂酸乙酯、乙酸肉桂脂、泡椒凤爪保鲜剂等精细化工、香精香料、食品添加剂、医药原料及中间体产品。生产酱腌菜保鲜剂，红油榨菜保鲜剂，酱腌菜护色保鲜剂，东北酸泡菜保鲜剂，果蔬喷涂保鲜剂，果蔬涂膜保鲜剂，方便面酱包保鲜剂，防腐保鲜剂，碳酸饮料保鲜剂，果汁饮料保鲜剂，茶饮料保鲜剂，冷鲜肉香料保鲜调味剂，火腿肠香料保鲜调味剂，火锅底料香料保鲜调味剂，米粉保鲜剂，泡椒凤爪香料保鲜调味剂，熟食卤味香料保鲜调味剂，年糕防腐保鲜剂，鲜豆浆防腐保鲜剂，绿豆汤保鲜剂，烘培食品香料，火腿肠香料保鲜调味剂，火锅香料，熟食卤味香料，泡椒凤爪香料，酱腌菜香料等食品添加剂。