

方便面酱包保鲜剂

产品名称	方便面酱包保鲜剂
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

方便面酱包保鲜剂 包装规格：25kg纸板桶 产品说明：YC10-2方便面酱包香保鲜剂

方便面又称“速食面”，由于吃起来方便、快捷，已经成为当今世界上最流行、最方便的食物之一。我国是方便面最大的消费国，方便面是否安全、卫生和营养，直接关系到众多消费者的切身利益。目前方便面市场的竞争越来越激烈，主要表现在调味技术上的竞争。方便面调味的好坏，将直接影响到该产品的质量和竞争力。其中关键之一在于酱包调味料。但是，方便面酱包在生产中存在微生物污染、化学污染、物理污染等危害，因此有必要添加防腐剂来防止油脂酸败，以保证酱包的品质、口味和营养不被破坏。据调查，大多数企业还是使用苯

甲酸作为主要的防腐剂，因此要开发一种新型的、安全的、高效的复合添加剂已经成为一种趋势。

“南箭牌”YC10-5方便面酱包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。其主要防腐成分是天然肉桂提取物肉桂酸，复配D-异抗坏血酸钠、壳聚糖、乳化剂等有效的活性成分。复配防腐剂中肉桂酸和壳聚糖的相互作用，还能赋予方便面酱包特有的肉桂香气，使其肉汤口味更加醇香浓厚，大大提升了产品的风味品质。因此方便面酱包专用保鲜调味剂不仅对产品有很好的抑菌效果，还能作为一种香辛料添加到产品中，对产品的风味和保鲜起到双重加强的效果。性状：白色或淡黄色粉末 功能性：（1）广谱性 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。对能导致酱料变质的细菌、酵母菌以及霉菌等微生物有较强的抑制作用。另外对芽孢杆菌属、肠杆菌科各属、嗜盐杆菌属、霉菌、乳杆菌属、黄曲霉毒素、大肠杆菌、普通变形杆菌、干酪乳杆菌、需氧芽孢杆菌、革兰氏阴、阳性杆菌、肉毒杆菌等也有抑制作用。只需添加千分之一即可达到防腐、保鲜的功效。防腐机理是破坏微生物的细胞膜，使细胞内的蛋白质变性，并能抑制细胞的呼吸酶系和电子传递酶系的活性。其主要是通过抑制微生物体内的脱氢酶系统，从而达到抑制微生物的生长和起防腐的作用。

（2）安全性 本产品以多种天然生物活性成分为原料，通过科学复配研制生产的系列高效、安全、抗菌效果好的复合食品保鲜剂。食用后在消化道中很快被蛋白水解酶分解成氨基酸，不会改变肠道内正常菌群，以及引起常用其他抗菌素所出现的抗药性，更不会与其它抗菌素出现交叉抗性。（3）实用性 使用本产品可以减少或者完全取代酱包加工过程为提高酱包的香辛味而添加桂皮这一工序，且添加后，生产出来的酱包口感醇厚，安全性能高，保存期可达一年，且肉桂酸所持有的肉桂香气还能提升调味料的口味，赋予汤料浓郁的香气，对产品起到增香、增鲜的效果。（4）使用方法

1将配制好的保鲜剂在酱料灭菌后加入并搅匀即可。2建议添加量0.5-1.0%（以酱料重量计）

3最佳用量应根据不同口味的酱包生产原料酌情增减。 注意事项

1用量一定要经过精确计量，以保证其高效性。2必须同其他配料混合均匀后，再加入主原料中。
3有结团结块的时候，应将团和块捏散后使用。4本品应避光，防潮保存。
在以上条件及密封条件下保质期两年,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。