

熟食卤味保鲜剂

产品名称	熟食卤味保鲜剂
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

熟食卤味保鲜剂

包装规格：25kg纸板桶 产品说明：YC10-7熟食卤味香料保鲜调味剂 熟食卤味制品因其清而鲜美、鲜而不腥、嫩而不腥、肥而不腻的独特口感，近些年受到消费者的喜爱。在卤味的制作工艺中，关键点之一则是用老汤浸泡，即食物加热之后，一般都会继续浸泡在卤汁中，以便让味道更浓郁，这样的工艺也就使得熟食卤味生产中出现以下几个不可避免的因素：在老汤中长时间浸泡最大的问题就是会滋生微生物，尤其是在夏季，很可能导致食物初始菌落严重超标，进而使保质期大大缩短，在这种情况下有些卖家就会在卤汁中加入大量的食盐和酱油以延缓腐败的现象，这种卤味对心血管病患者无疑是个杀手；另外，卤汁经过反复烧煮后，不但会产生过量的致癌物-胆固醇氧化产物，而且里面煮的食物也会因为长时间高温加热，也会使营养大量流失；为了使卤味保鲜和增色，往往会加入少量的亚硝酸钠，这是一种潜在致癌物，长期过量食用可能会致癌。以上存在的问题不仅跟温度有关，跟卤味的生产、运输和销售等各个环节的卫生质量也关系密切，对于一些较大型的卤味加工企业来说，虽然可以避免外界环境造成的污染，但也无法保证老汤的质量安全。因此，市售的真空包装和散装的熟食卤味中都不可避免的加入了食品防腐剂和着色剂等添加剂，而防腐剂超标以及滥用添加剂的现象却也经常被报道，为了保证消费者能食用安全卫生的熟食卤味，研发一种天然、安全、有效的保鲜剂也就势在必行。

“南箭牌”YC10-7熟食卤味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。熟食卤味专用保鲜剂是由天然肉桂提取物肉桂酸的钾盐为主要防腐成分组成的复配型保鲜剂，其复配成分包括抗氧化剂、乳酸链球菌素等多种活性成分。肉桂酸钾不仅对产品有很好的抑菌效果，跟乳酸链球菌素复配后更能作为一种香料提升产品的口味，使熟食卤味食用起来肉质更加细腻、口味更加浓郁鲜美。其保鲜剂的使用方法为，每公斤熟食卤料中添加10-30g，搅拌均匀后便可使用，既将其随食物卤制、亦可将食物卤制后再浸泡防腐。所述卤味分如下几种：冷的卤味，以前菜市场常见就是卤完放冷贩卖，等要用时再切备，淋上热卤汁食用；温的卤味，用真空包装高温高压杀菌的技术，让卤味可以在常温下保存；拆开即食热的卤味：将食材(猪肉、蛋、豆干)放入锅内用酱油卤完捞起，然后直接食用。以上卤味均可添加卤味保鲜剂，由于卤味份量可以自行斟酌，成为许多人宵夜的选择。另外，肉桂酸已经被列入食品添加剂GB 28347-2012号国家标准，且具有很强的兴奋作用，能起到促进新陈代谢、减少疲劳并具有提神效果，因而添加于食品中，人们食用后不仅无副作用，反而能起到健脑清醒的效果。

熟食卤味保鲜剂还能降低灭菌的温度和时间，避免使用高温灭菌对卤味口感的破坏，对于真空包装

和灭菌的产品其保质期可达6个月以上，而对于市售散装的卤味保质期可达一周左右的时间。

性状：白色或淡黄色粉末 功能性：(1)广谱性 本产品克服了单一防腐剂的缺点，是扩大抗菌谱、协同提高抗菌效果、安全性高的优良保鲜剂。具有很强的抑制

酵母菌、霉菌、细菌发育的作用。尤其是对引起食品腐败的霉菌和细菌作用很强。(2)安全性 本产品均由多种食品添加剂复配而成，在熟食卤味中用量小，仅为0.2%-0.3%，并且保鲜剂中各成分的用量均低

于FEMA规定的最高用量。本产品食用后，易被人体吸收，同时分解代谢为对人体无毒无害的物质。

(3)实用性 熟食卤味保鲜剂是专用于卤味加工中使用的保鲜剂，不仅能解决产品的抑菌问题，还降低了生产成本，并能提高熟食卤味的口味，保证卤味在原有风味的基础上口味更加浓郁突出、肉质更加细腻鲜美，对增强企业的竞争有更实际的意义。(4)使用方法及用量：1、在卤味制作过程的浸泡这一步添加保鲜剂，按照料水的重量添加0.2-0.3%，使之分散均匀即可，料水可反复使用。

2、成品在包装前，可在0.2%的保鲜剂水溶液中浸泡10s左右，并取出沥干后真空包装并灭菌。

3、最佳用量应根据熟食卤味的原料、工艺水平、生产季节和保存试验确定。注意事项

1防腐保鲜剂的用量一定要经过精确计量，以保证其高效性。

2防腐保鲜剂必须同其他配料混合均匀后，再同泡椒凤爪搅拌均匀。

3保鲜剂里面有结团结块的时候，应将团和块捏散后使用。

4本品应避光，防潮保存。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。