

果汁饮料保鲜剂

产品名称	果汁饮料保鲜剂
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

果汁饮料保鲜剂

性状：白色或淡黄色粉末功能性 包装规格：25kg纸板桶

果汁饮料在存放，货架期很容易变质，褐变。防止果汁变质、褐变，减少其营养成分的损耗，特别是VC的损耗，延长果汁的保质期，提高果汁的商品价值，有着积极重要的作用。四川大学华西医院营养膳食科主任胡雯说，“像最近这样的高温天气，鲜榨出来的果汁不加入防腐剂，就算放冰箱也管不了几天。只要添加的防腐剂在安全范围内，是可以通过代谢系统分解的，不会留在体内，对人体就没有伤害。” YC9-5-2果汁饮料保鲜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、高效的复配防腐保鲜剂。主要特点：安全、高效、杀菌抑菌，不影响品质，不改变其口味，使用方便，添加量小，不受Ph值和温度的影响。 本产品主要成分是肉桂酸盐，一种天然等同防腐剂。使产品有效的防止生菌、发霉，此外还能保持并突出食品固有风味，具有护色、改善品质，提高稳定性，有效延长保质期限，是效果良好的保鲜剂。克服了目前防腐剂普遍存在的抗菌谱窄，抗菌效果相对较差的不足，综合性显著。能有效抑杀引起果汁饮料变质的酵母菌、细菌、霉菌，黄曲霉毒素，大肠杆菌，变形杆菌，胚芽乳杆菌，需氧芽孢杆菌，革兰氏阴、阳性杆菌杀菌。可使果汁在常温下保质12个月，不生菌不长霉，无沉淀分层。 功能性：（1）本产品主要适用于果汁及果汁饮料，使产品有效的防止生菌发霉，此外还能保持并突出食品固有风味，具有护色、改善品质，提高稳定性，有效延长保质期限，是效果良好的多功能复合保鲜剂。（2）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。能有效抑制引起果汁及果汁饮料变质的酵母菌、细菌和霉菌，尤其是它能更有效抑杀枝孢霉、白地霉、毛霉、根霉、枝霉、曲霉、交链孢霉、镰刀霉、根霉、葡萄孢霉和青霉等。（3）本产品不含山梨酸钾和苯甲酸钠，是科学复配研制生产的高效、安全、抗菌效果好的复合果汁及果汁饮料保鲜剂。（4）本品可使果汁及果汁饮料在常温下保质12个月，不生菌不长霉，无沉淀分层

使用方法：随其它饮料配料的调配过程中按0.02%-0.06%比例添加，搅拌使之溶解并混合均匀，然后再进行灌装和杀菌，常温下能保质12个月以上。

1、 本产品在原果汁调配过程中按配比加入，搅拌使之溶解并混合均匀，然后再进行灌装和杀菌。

2、 建议使用剂量：混浊型100%原果汁 0.18%~0.2%（按原果汁重量计）澄清型100%原果汁 0.12%~0.15%（按原果汁重量计）浓缩果汁 0.15%~0.2%（按浓缩果汁重量计）果汁饮料

0.10% ~ 0.12% (按果汁饮料重量计)

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、乙酸肉桂酯、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。