

茶饮料保鲜剂

产品名称	茶饮料保鲜剂
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

YC9-5-3茶饮料保鲜剂

中国人有几千年的饮茶习惯，茶文化作为中国文化的一个组成部分，在我国有着广泛的群众基础。茶饮料作为天然且具有保健功能的健康型饮料，在这几年饮料市场上异军突起，欲有占据饮料市场半壁江山的势头，如目前市售的康师傅、统一、雀巢等的红茶和绿茶已备受消费者喜爱。由于茶饮料中的茶多酚极易氧化而生成其它成分，从而影响了茶饮料的香气和滋味。因此在茶饮料加工过程中通常需要加入抗氧化剂和屏蔽剂，以及护色剂等多种添加剂，选用一种安全的、高效的、价格适当的防腐剂作为主要成分，复配抗氧化剂、护色剂等多种有效成分，研制一种多功能的茶饮料保鲜剂，不仅可以减少储运费用，还可以极大地提高茶叶的附加值，增强我国茶叶的市场竞争力，具有较高的社会价值和经济价值。我国出台了茶饮料国家标准（GB/T21733-2008），其中涉及到原料、品名和成分含量的相关规定。茶饮料增香可以加入香精，尤其是天然香精。 使用方法：

本产品在教学饮料调配过程中按配比加入，搅拌使之溶解并混合均匀，然后再进行乳化均质与喷雾干燥。建议使用剂量：0.6%~0.7%。按茶饮料重量计。

“南箭牌”YC9-5-3茶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、高效的复配防腐剂。是严格按照茶饮料国家标准研制的茶饮料香料。安全、无毒、保鲜、增香。本产品主要成分为肉桂酸盐和D-异抗坏血酸钠。天然产品的香气，往往因受地理、季节、气候、土壤、栽培、采收和加工等影响而不稳定。肉桂酸是一种天然等同香料，加香后，可以对天然产品的香气起到一定的稳定作用。同时由于在加工过程中会损失其原有的大部分香气，肉桂酸的加入使香气得到补足。肉桂酸除了加香之外，还具有抑菌防腐的效果。D-异抗坏血酸钠是一种新型生物型食品抗氧、防腐保鲜助色剂。二者的复合使用可有效抑制引起饮料污染的细菌、霉菌和耐压渗透酵母等微生物，对茶饮料的保鲜防腐具有优良的作用，同时护色、改善品质，提高稳定性。性状：白色或淡黄色粉末
包装规格：25kg纸板桶 功能性（1）本产品主要适用于茶饮料，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，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) 本品可使茶饮料在常温下保质12个月，不生菌不长霉，无沉淀分层 (5) 使用方法: 1、 本产品在茶饮料调配过程中按配比加入，搅拌使之溶解并混合均匀，然后再进行乳化均质与喷雾干燥。

2、 建议使用剂量：0.6%~0.7%（按茶饮料重量计）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。