

酱腌菜保鲜剂

产品名称	酱腌菜保鲜剂
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

酱腌菜保鲜剂“南箭牌”YC-9-1酱腌菜保鲜剂是湖北远成药业有限公司推出的一种新型酱腌菜保鲜剂。该新型酱腌菜保鲜剂是联合国粮农组织和世界卫生组织批准使用的一种安全食品防腐、防霉、杀菌保鲜剂。对人体无毒无害，在食品加工中使用安全。是目前最先进安全的酱腌菜类保鲜剂。

包装：25kg（桶装）性状：白色或淡黄色粉末 新型酱腌菜具有以下特点：1、集成酱菜类制品的杀菌、消毒，品质改良，产品护色及防腐保鲜全部功能，全方位解决广大用户的客观需求，同时避免了酱菜类制品使用不同厂家、不同品牌及不同类别的添加剂所引起的相互反应、功效相克的不良影响。也为试用客户减少不必要的多买或误买单一功效的食品添加剂，降低试用成本和资金占用。

2、本配方中的全部添加剂产品均符合GB2760的规定，高效无毒，安全可靠3、采用国际公认的高效、安全食品级消毒剂，拟对原辅材料进行预杀菌、消毒，同时用于环境、操作台、生产工具以及操作人员进行消毒、杀菌。4、本品主要由肉桂酸、肉桂酸钾等组成，呈白色粉末状，易溶于水。具有效果好、成本低、使用简便等优点，目前已被广大食品厂家所选用。5、本品对酵母菌、细菌、霉菌具有强烈的抑制作用，其中对酵母菌的抑制能力比苯甲酸钠大10倍！对青霉菌和黑曲霉菌的抑制能力比苯甲酸钠大15-25倍。历经广大厂商使用证明，是一种性能卓著，安全系数高，使用成本实惠的新型高效防腐保鲜剂。

酱腌菜是一种营养物质十分丰富的食品，其含水量高，是微生物生长反之非常理想的培养基。酱腌菜在腌制及生产加工的各个阶段都会受到微生物的污染，这些微生物进入酱腌菜后，特别是酱腌菜的盐度降低的时候，能使酱腌菜在短时间内发臭变质。长期以来，酱腌菜的防腐保鲜问题一直是困扰榨菜行业的一个难题。为了解决这一难题，人们做了不少探索和研究，也取得了一些成果。但在酱腌菜的实际生产加工中，为了达到防腐保鲜的目的，通常采用的方法有两种：一种是向酱腌菜中添加大量的苯甲酸钠抑制细菌的生长繁殖，该方法成本低、生产操作简单省事，但所加入的苯甲酸钠大大超过了国家卫生标准所允许的使用量，造成企业的困扰；另一种是高温灭菌法，这一方法目前已在酱腌菜行业广泛使用，但从使用情况来看，这种方法在酱腌菜品质风味，实用性及生产成本 使用方法

(1)使用量:按照酱腌菜质量的1-2‰经过精确计量后添加。

(2)使用方法:将本产品按照上述比例计量后与其他香料调味料混合，再同酱腌菜搅拌均匀即可。

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，再同酱腌菜搅拌均匀。(3)酱腌菜要做好灭菌处理,避免二次污染,以保证防腐剂的效果.(4)保鲜剂里面有结团结块的时候，应将团和快捏散后使用。

(5)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。