

酱腌菜护色保鲜剂

产品名称	酱腌菜护色保鲜剂
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

酱腌菜护色保鲜剂

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，实用性及生产成本等方面还存在一定的缺陷。“南箭牌”YC9-1酱腌菜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，其主要成分是肉桂酸，复配其他活性成分而成。在酱腌菜中用量小，仅为1‰-2‰，并且增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。同时我们还针对客户不同的要求研制出酱腌菜护色保鲜剂和酱腌菜红油保鲜剂。包装：25kg（桶装）性状：白色或淡黄色粉末 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。