

尼泊金复合酯钠厂家 食品级饲料级尼泊金复合酯钠

产品名称	尼泊金复合酯钠厂家 食品级饲料级尼泊金复合酯钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级尼泊金复合酯钠厂家 尼泊金复合酯钠用途 尼泊金复合酯钠价格

尼泊金复合酯钠简介：

尼泊金复合酯钠厂家尼泊金复合酯钠生产厂家尼泊金复合酯钠价格尼泊金复合酯钠报价尼泊金复合酯钠食品级尼泊金复合酯钠添加剂

【产品介绍】

尼泊金复合酯是一种广谱性高效食品防腐剂,国际上广泛应用于调味品、糕点馅料、槟榔、乳制品、豆制品、肉制品、饮料、鱼类制品、果蔬等食品的防腐保鲜。

尼泊金酯及其钠盐系列产品有:尼泊金甲酯、尼泊金乙酯、尼泊金丙酯、尼泊金丁酯及尼泊金甲酯钠、尼泊金乙酯钠、尼泊金丙酯钠、尼泊金丁酯钠。他们均有良好的防腐效果。

【产品用量】

尼泊金复合酯(食品级) 产品特点 尼泊金复合酯是一种广谱性高效食品防腐剂,国际上广

泛应用于调味品、糕点馅料、槟榔、乳制品、豆制品、肉制品、饮料、鱼类制品、果蔬等食品的防腐保鲜。 尼泊金复合酯钠在国外使用较为广泛,其中德国允许加入2g/kg,英国尼泊金酯使用范围和用量与苯甲酸相同,在我国根据GB2760规定允许使用量为: 酱油 0.02%--0.03% 酱菜 0.025%--0.15% 酱 0.03%--0.05% 食醋 0.012% 低度酒 0.02% 啤酒 0.007% 饮料 0.015% 肉制品 0.05-0.2% 乳品 0.015% 豆制品 0.015% 肉制品 0.05%--0.2% 鱼类半制品 0.03%--0.1% 糕点、馅料 0.02-0.05% 水果蔬菜 0.035%。

【产品用途】

- 1、盐渍蔬菜的防腐** 蔬菜发缸变酸后,将脱氢乙酸钠用少量水溶解,均匀倒在缸中即可。用量为每50公斤菜用脱把乙酸钠20克,若在渍菜的同时加入本品亦可,但发缸的时间要长些。使用本品后,在温室20~25℃下,酸菜不长醭、不腐烂、无异臭、可保鲜到下一年渍菜时,酸菜仍然香脆。用同样方法可腌制黄瓜、辣椒、萝卜、芹菜、雪里红、芥菜、豆角等酸腌制品。
- 2、酱渍蔬菜、什锦酱菜的防腐** 袋装酱菜、低盐酱菜、榨菜的保鲜加入本品0.03%,酱菜零售时浸渍用的盐卤一般也需要放本品0.03%防止长醭。
- 3、复合调味料的防腐** 汤料、蛋黄酱、沙拉酱、肉汤及其他复合调味料营养丰富,含水量高,极易发霉变酸,加入脱氢乙酸钠0.5%,能有效霉变发酸。
- 4、果蔬原汁或其他果汁果浆防霉** 用苯甲酸钠防腐,产品贮存到两个月时就会发霉,测定原汁中苯甲酸钠的量已无,而用本品防腐,用量为0.03%,同样条件,贮放八个月才有轻微发霉,测定脱氢乙酸钠残量尚存0.03%。
- 5、面包、糕点的防霉** 蛋糕是大众糕点,由于营养充足,富含水分很容易使霉菌生长,特别是夏天,出炉后的蛋糕放置3天就长霉,在制作蛋糕时,随筛粉搅拌加入0.05%该产品,货架期可达11天。
- 6、焙烤食品的馅料** 馅料的储存过程中易染菌变酸,长霉点,使用0.05%脱氢乙酸钠作为防腐剂,能明显延长馅料的储存期。莲蓉豆沙铲蓉时先用水溶解本品按0.05%的量加到产品中即可。烤饼、绿豆饼、蛋黄派等产品芯料用本品保鲜,保质期可达6个月。
- 7、熟肉制品、预制肉制品** 卤肉时,在卤水中加入本品,确保通过卤制品吸收到本品,在产品表面形成保护膜,防止肉发粘,变味,长霉。肉类小吃、凤翅、鸡爪、鸭肫、肉干等,制作时和调味料混合均匀,拌和到产品中。肉肠等加工产品直接加入本品即可,用量为成品的0.5g/kg,也可以用本品0.3%溶液喷淋或浸渍肠衣用于防霉。
- 8、淀粉制品** 年糕、粉团、麻薯、粉条等产品,由于水分含量高,易变质,在生产时加入本品0.1%可有效防止产品短时间内变味长霉。
- 9、腌渍的食用菌和藻类** 在即食菌类产品和海带、海藻类产品中加入脱氢乙酸钠,保鲜效果特别好,也能有效解决防腐剂超标问题。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。