

抗真菌医药原料药 纳他霉素 游霉素 匹马菌素Natamycin

产品名称	抗真菌医药原料药 纳他霉素 游霉素 匹马菌素Natamycin
公司名称	上海素源生物科技有限公司
价格	2600.00/个
规格参数	
公司地址	上海市奉贤区庄行镇南亭公路1176号7幢966室
联系电话	18616391122

产品详情

纳他霉素

纳他霉素的推介说明

1.天然防腐剂替代化学防腐剂是食品工业发展的一个必然趋势。随着人们对食品安全意识的增强和提高，食品行业日趋规范，食品中防腐保鲜剂必然将向天然、绿色的方向发展，这是食品工业发展的一个必然趋势，天然防腐保鲜剂将逐步替代现在使用的多种化学防腐剂。

2.使用更安全、保鲜更持久。纳他霉素(natamycin)，又称匹马菌素或游霉素，cas：7681-93-8，是目前国际上唯一获得批准的一种高效、广谱、安全的抗真菌生物食品防腐剂，可用于抑制食品中的霉菌、酵母生长。它很少的量就能抑制致使食品腐败的霉菌和酵母菌，是一种高效、安全、无毒、无副作用的天然食品防腐剂。产品安全、可靠，又不影响产品风味。至今已有60多个国家批准应用，广泛用于乳酪、肉制品、糕点、果汁、果酱、果冻、腌泡制品等。纳他霉素符合我国最新颁布的《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760-2007)，被批准用于干酪、肉制品(酱卤肉制品、熏烧烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类)、糕点表面、果疏汁(浆)、蛋黄酱、沙拉酱、发酵酒等领域。可以满足人们对健康食品、安全食品的需求。

3.降低产品退货率，提高产品附加值。在食品中添加纳他霉素，可以抑制食品中霉菌和酵母菌的滋生和繁殖，有效延长产品保质期。这就大大降低了产品的退货率，降低了企业的退货成本，从而减少了企业总的运营成本。纳他霉素属于高新技术产品，高新技术在食品行业的应用目的是：改善食品的色、香、味，使其更附合消费者的需求。纳他霉素是白色、无气味、无味道的粉状物，故对产品的色泽、口感及气味无任何影响，对解决上述问题有极强的针对性，能有效提高产品的科技含量，增加产品的附加值。

总之，随着我国食品工业的发展和人们综合素质的提高，我们的政府和社会也正在呼吁食品的安全和健康，纳他霉素作为一种无毒、无任何副作用的天然食品防腐剂，迎合了人们的需求，必将会得到更广泛的使用。

【使用方法】

1.直接添加：此法可应用于酸奶、鲜奶等液体食品或一般膏状或混合食品（如各种酱料、馅料等）。

直接添加法的具体操作如下：将10-40克纳他霉素加水1升，均匀搅拌制成悬浮液，将悬浮液加入到1吨酸奶中充分搅拌均匀，搅拌时间视产品的粘稠度而定。

2.浸泡或喷洒：此法可应用于肉制品、素食品（如素鸡、面筋、豆腐干、其他豆制品等）或其他固体食品（如奶酪、火腿、香肠、熏肉、熏鸡等）。

浸泡法的具体操作如下：把需要处理的食品浸泡在纳他霉素的悬浮液（将1-2克纳他霉素加入到1公升溶液中）里，悬浮液需要搅拌维持均匀，温度保持在20-30。

喷洒法的具体操作如下：将搅拌后的纳他霉素悬浮液（将1-4克纳他霉素加入到1公升溶液中）均匀喷洒在需要处理的食品表面。

【使用浓度】

纳他霉素对大部分的霉菌及酵母菌有极强的抑制能力,最低有效抑菌浓度(mic)在1-10ppm,使用者可根据所处理食品的带菌情况选择合适的使用计量（建议添加量为十万分之二到五）。

【注意事项】

1.pH值：适用范围为pH3-9。

2.温度：尽量避免高温操作，可以在高温之后使用，持续100°以上的高温到达半小时，将大大降低其活性。

3.氧化剂：避免与氧化剂接触（如有机过氧化物）。

4.重金属：请用塑胶或不锈钢容器操作。

【应用实例】

一、肉制品：

将纳他霉素的悬浮液浸泡或喷洒肉制品表面，特别是干香肠，可有效抑制肉制品表面长霉。采用浸泡或喷洒肉类食品的方法，使用4mg / cm²纳他霉素时即可达到安全而又有效的防霉目的。以0.05%~0.2%(w/v)浓度的纳他霉素悬浮液浸泡肠衣，或用来浸泡或喷洒已经填好馅料的香肠表面，都可有效地防止香肠表面长霉。烤肉、烤鸭等烤制品、泡爪、鱼干制品，亦可通过喷洒0.05%~0.1%(w/v)浓度纳他霉素悬浮液，延长产品的货架期。在肉制品中使用200mg/kg的纳他霉素混悬液对其进行浸泡或喷洒，可达到纳他霉素含量为8 μg/cm²安全而有效的防腐水平。干的咸香肠纳他霉素的最高允许量是1mg/cm²，渗透深度不超过5mm。对于硬香肠来说，纳他霉素的推荐用量为肠衣浸渍液质量的0.05%~0.2%。

1、肠衣表面。2000ppm喷洒、浸泡

2、低盐火腿：0.02%纳他霉素+0.01%乳酸链球菌素+1%乳酸+3%明胶。复合涂膜溶液。

3、低盐火腿：0.05%乳酸链球菌素+0.02%纳他霉素 +0.025%溶解酶。

4、鸡肉保鲜：0.045%乳酸链球菌素+500ppm纳他霉素

5、处理冷却肉：80ppm乳酸链球菌素+120ppm纳他霉素+3%乳酸

6、中式烤肉、烤鸭、鱼干制品：喷洒500~1000ppm纳他霉素。

二、烘焙食品：

1、广式月饼：月饼营养丰富，饼皮饼馅以及咸蛋黄都常会发生霉变。纳他霉素对月饼有良好的防霉效果。使用时一般采用喷洒法：将纳他霉素产品配制成0.02%~0.04%的悬浮液，月饼烘烤后冷却至常温时，将natamycin的悬浮液喷涂在月饼的表面四周及底部，即可完成外部防霉。对广式月饼中的生咸蛋黄入炉烤至七八成熟，取出冷却后浸泡于natamycin悬浮液中约2分钟，即可防止蛋黄馅的霉变。

2、面包糕点：将500ppm~2000ppm纳他霉素溶液(用酒精作为溶剂：使用75%以上的食用酒精效果最佳、也就是1千克酒精里面添加纳他霉素1至4克)喷在烘焙食品如蛋糕、白面包、酥饼的表面，或将纳他霉素喷洒在未烘烤的生面团的表面，其防霉保鲜效果是非常理想，对产品的口感不产生任何影响。

三、在饮料上的应用

纳他霉素加入果汁中，可消除果汁中的酵母菌、真菌和霉菌，有效防止果汁发酵变酸，延长果汁的保存期，且不会对果汁风味有任何影响。由于各种果汁中含糖量、有机酸的含量均较高，很适合酵母菌的生长繁殖，引起果汁的腐败变质。使用纳他霉素可以增加非酒精饮料的贮存稳定性。

1、葡萄汁：应用20ppm的纳他霉素即可防止因酵母的污染而导致的果汁发酵，添加50ppm可完全终止发酵活性。

2、橙汁：由于在自然条件下受到真菌的污染，橙汁一般放置一周便会变坏，加入纳他霉素后，即使其剂量低至1.25ppm，存放在2~4℃下，保质期可长达8周。纳他霉素的抑菌效果与存放温度有一定的关系，10℃存放的浓缩橙汁，10ppm即可抑制其中的酵母生长；存放在室温下，则需20ppm纳他霉素才有抑菌作用。

3、苹果汁：30ppm的纳他霉素，其防止苹果汁发酵的时间可长达6周之久，且果汁的原有风味绝无改变。

4、番茄汁：50 mg/kg浓度的纳他霉素对番茄汁有很好的防霉保鲜效果。

四、在乳酪上应用

用于发酵干酪，可选择性的抑制霉菌的繁殖而让有用菌得到正常的生长和代谢。纳他霉素可防止乳酪在成熟时发霉，以限制霉菌毒素的形成。因它很难透入乳酪，只停留在乳酪表面，所以在控制乳酪表面霉菌生长很有优势，而且不影响乳酪的成熟过程。具体的应用方法有三种：(1).0.05%~0.28%纳他霉素喷于乳酪制品的表面。(2).把盐渍后的乳酪在0.05%~0.28%浓度悬浮液中浸泡2~4分钟。(3).把0.05%纳他霉素加到覆盖乳酪的涂层中

五、在其他食品上的应用

1、沙拉酱：沙拉酱是一种高脂肪食品，每年入夏以后品常有霉变发生。文献报道沙拉酱中加入10ppm纳他霉素，试验期间未发现变质现象，微生物数量无显著变化。沙拉酱与乳酪相似，脂肪含量较高，试验说明纳他霉素对高脂肪食品抑菌效果确切。

2、酱油：在室温较高的夏季，在酱油中添加15ppm的纳他霉素，可有效抑制酵母菌的生长与繁殖，防止白花的出现。将纳他霉素和乳酸链球菌素结合起来应用于酱油防霉，可以更有效的抑菌，并降低抑菌浓度。

3、水果：用纳他霉素的悬浮液浸泡苹果、梨、李子、桔子、草莓、樱桃、栗子等，可有效防止其变坏。

4、在低盐酱菜中，使用15至40ppm纳他霉素，可防止霉菌和酵母菌引起的变质。

5、其他：在食醋、酱油等调味品中，使用15ppm纳他霉素，可防止霉菌和酵母菌引起的变质。在啤酒、葡萄酒中，2.5mg/kg的纳他霉素可使保质期大大延长。在年糕和馒头中的使用，300ppm纳他霉素悬浮液可防止霉变，有效地延长货架期。

企业实景展示

以下照片由阿里巴巴指定第三方公司于实地上门拍摄，并经独立权威机构核实认证！

前一页

产品及样品实拍

5张大图

其他证书类照片

1张大图

后一页