

乳酸链球菌素厂家报价

产品名称	乳酸链球菌素厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	169.00/千克
规格参数	品牌:乳酸链球菌素厂家 型号:食品级乳酸链球菌素 产地:生产乳酸链球菌素厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

产品详情

乳酸链球菌素厂家，乳酸链球菌素生产厂家，乳酸链球菌素，乳酸链球菌素价格，乳酸链球菌素报价

别名：乳酸链球菌素、乳酸链球菌肽、尼辛

英文名称：nisin from streptococcus lactis

CAS号：有

分子式：C₁₄₃H₂₃₀N₄₂O₃₇S₇

产品简介；食品级专用防腐剂

分子量；3500 Da。

乳品饮料类：奶粉、液态奶、酸奶、乳酸菌饮料、碳酸饮料等

食品类：餐桌食品焙烤食品、调味品、甜品点心、各类罐头、糖果，保健品类

乳酸链球菌素(Nisin)亦称乳酸链球菌肽或音译为尼辛，是乳酸链球菌产生的一种多肽物质，由34个氨基酸残基组成，分子量约为3500 Da。

由于乳酸链球菌素可抑制大多数革兰氏阳性细菌，并对芽孢杆菌的孢子有强烈的抑制作用，因此被作为食品防腐剂广泛应用于食品行业。

食用后在人体的生理pH条件和胰凝乳蛋白酶作用下很快水解成氨基酸，不会改变人体肠道内正常菌

群以及产生如其它抗菌素所出现的抗性问题，更不会与其它抗菌素出现交叉抗性，是一种高效、无毒、安全、无副作用的天然食品防腐剂。

乳酸链球菌素是一种无毒的防腐剂，对食品的色、香、味、口感等无不良影响。现已广泛应用于乳制品、罐头制品、鱼类制品和酒精饮料中。

乳酸链球菌素应用于肉制品、乳制品、罐头、海产品、饮料、果汁饮料、液体蛋及蛋制品、调味品、酿酒工艺、烘焙食品、方便食品、香基香料、化妆品等领域中。

是乳酸链球菌分泌的多肽抗菌素,由34个氨基酸组成。在水中溶解度依赖于Ph值,Ph值2.5时溶解度为12%,Ph值5.0时下降到4%,在中性和碱性条件下不溶于水。Ph值为2时耐热性好,Ph值大于5时,耐热性下降。

乳酸链球菌素是一种常用的食品添加剂，工业、农业和饲料行业都有其应用。以下是乳酸链球菌素在这些行业中的用途、用法和用量的一些例子：1. 食品行业：-用途：乳酸链球菌素可以作为一种天然的防腐剂，延长食品的保质期。它还可以改善食品的口感和质地，增强食品的稳定性和可溶性。-

用法：乳酸链球菌素可以直接添加到食品中，也可以作为发酵剂添加到食品发酵过程中。-

用量：根据具体的食品种类和要求，乳酸链球菌素的添加量一般在0.1%~3%之间。2. 工业行业：-用途：乳酸链球菌素可以用于制备乳酸、乳酸酯和聚乳酸等化学品，这些化学品在塑料、纺织、化妆品等工业中有广泛的应用。-

用法：乳酸链球菌素可以通过微生物发酵生产，然后提取和纯化得到所需的化学品。-

用量：具体的用量需要根据所需化学品的生产工艺和要求来确定。3. 农业行业：-用途：乳酸链球菌素可以作为一种生物农药，用于防治农作物病害和害虫。它还可以促进农作物的生长和提高产量。-

用法：乳酸链球菌素可以通过喷洒、浸泡等方式施用到农作物上。-

用量：具体的用量需要根据农作物的种类、面积和病虫害的程度来确定。4. 饲料行业：-用途：乳酸链球菌素可以作为一种饲料添加剂，用于改善动物的消化吸收能力，增强免疫力，促进生长发育。-

用法：乳酸链球菌素可以直接添加到饲料中，也可以通过发酵方式生产乳酸链球菌素饲料添加剂。-

用量：具体的用量需要根据动物的品种、体重和饲养方式来确定。