

食品专用保鲜剂 面包脱氧剂 厂家批发

产品名称	食品专用保鲜剂 面包脱氧剂 厂家批发
公司名称	东莞市利友防霉抗菌有限公司
价格	.03/包
规格参数	品牌:利友防霉 型号:20cc-1000cc 主要成分:还原铁粉、水等
公司地址	广东省东莞市南城街道黄金路1号天安数码城6栋5单元302室
联系电话	0769-23186808 18929190767

产品详情

面包脱氧剂是一种用于辅助食品脱氧保鲜的化学物质，它主要是通过吸收氧气，防止食品腐烂和变质。被广泛应用于面包、蛋糕和其他烘焙食品中。

面包脱氧剂的主要成分是还原铁粉、水、二氧化碳等。它的作用机制是通过铁粉与氧气反应，吸收多余的氧气，从而防止细菌和霉菌的生长，延长食品的保质期。

面包脱氧剂在发酵过程中生成二氧化碳气体，使用面包脱氧剂的好处有很多。首先，它可以吸收面包中的氧气，减少氧气对面包的氧化作用，从而延长面包的保鲜期，防止面包在短时间内变硬、变干，并保持面包的味道和口感。还可以延长食品的保质期，使食品保持新鲜和安全。其次，它可以防止食品变质和产生有害物质，保障消费者的健康。此外，在使用利友防霉面包脱氧剂时，需要注意以下几点：

使用前请根据食品包装选择适用的脱氧剂规格。

请将产品放置于避光、干燥、通风的地方，远离水源和阳光暴晒。

开封后，未使用完的产品请及时将其密封包装或真空密封包装，防止受潮影响效果。

为了保证食品的保鲜效果，请根据包装上的建议用量使用。

感谢您对利友防霉的关注和信任。我们将一如既往地坚守“质量第一、信誉至上”的原则，为您提供高品质的食品保鲜产品。如果您有任何疑问或需要进一步了解产品信息，请随时联系我们，我们的专业团队将竭诚为您服务！

