

乳酸链球菌素

产品名称	乳酸链球菌素
公司名称	郑州天通食品配料有限公司
价格	600.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州市万客来长通商贸城
联系电话	0371-86035099 13592653722

产品详情

乳酸链球菌素

cas登录号：1414-45-5 英文名称：nisin from streptococcus lactis 分子式：c143h230n42o37s7 分子量：3354.08
einecs：215-807-5 产品说明：

名称 乳酸链球菌素（nisin），乳链菌素，乳链菌肽

简介 乳酸链球菌素是由乳酸链球菌产生的一种多肽抗菌素类物质，由34个氨基酸组成。它是一种高效、无防腐剂的。

稳定性 室温下、酸性加热条件下均很稳定。如在ph2.0/121 加热30分钟，产品仍很稳定。

抑菌性 乳酸链球菌的抗菌谱比较窄，它只能杀死或抑制革兰氏阳性菌，特别是细菌孢子，对阴性菌、酵母菌、乳制品中的金黄葡萄球菌、溶血链球菌、肉毒梭菌等；啤酒中的乳杆菌、明串球菌；罐头食品中的嗜热菌、热解糖梭菌、致黑梭菌、肉毒梭菌、巴氏梭菌、乳杆菌属、凝结芽孢杆菌、多粘芽孢杆菌、软化对乳酸链球菌很敏感，一般10-50ppm即有效。

安全性 adi 0-33000iu/kg(bw) (fao/who,1994) 乳酸链球菌是多肽，食用后在消化道中很快被蛋白水解酶分解成氨基酸，变为肠道内正常菌群，以及引起常用其他抗菌素所出现的抗药性，更不会与其它抗菌素出现交叉抗性。素的微生物毒性研究表明，无微生物毒性或致病作用，其安全性很高。

作用 能有效抑制引起食品**的细菌和孢子，延长食品货架期；降低灭菌温度，缩短灭菌时间，改进食品耗；取代或部分取代化学防腐剂，满足生产健康食品的要求。

应用 在乳制品、肉制品、果汁饮料、植物蛋白饮料、啤酒等广泛应用。

1、我国《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760-1996)规定：用于罐头、植物蛋白饮料，最大使用量为0.5g/kg；用于乳制品、肉制品，最大使用量0.5g/kg。

2、实际使用参考：乳酸链球菌素已在下列几个方面得到应用： a.

用于乳制品，如干酪、消毒牛奶和风味奶等，用量为1-10mg/kg。 b.

用于罐头食品，如菠萝、樱桃、苹果、桃子、青豆罐头及番茄酱等，用量为2-2.5mg/kg。 c.

用于熟食品，如布丁罐头、鸡炒面、通心粉、玉米油、菜汤、肉汤等，用量1-5mg/kg。 d.

用于高蛋白食品，如牛舌、火腿、鱼子酱、肉类及鱼类三明治等。 e. 用于酒精饮料，可直接加入啤酒中，控制乳酸杆菌、片球菌等杂菌生长。用于葡萄酒等含醇饮料，以抑制不需要的乳酸菌。另外，乳可用于发酵设备的清洗。