

# 增效尼泊金酯 尼泊金丙酯

产品名称	增效尼泊金酯 尼泊金丙酯
公司名称	宿迁市宏顺食品工业有限公司
价格	44.00/公斤
规格参数	型号:尼泊金丙酯 品牌:洁诺瑞 含量:99.5 ( % )
公司地址	中国 江苏 宿迁市宿城区 宿迁市宿城开发区南区宏业路5号
联系电话	86 0527 84270698/13851368612 13851368612

## 产品详情

型号	尼泊金丙酯	品牌	洁诺瑞
含量	99.5 ( % )	类型	食品防腐剂
成分	尼泊金酯	有效物质含量	99.5 ( % )
产品规格	10kg	执行标准	GB2760-2002
主要用途	食品防腐	CAS	食品稳定剂

### 增效尼泊金酯

尼泊金酯类产品在国际上是由世界卫生组织（who）和联合国粮农业组织（fao）批准使用的食品防腐剂，因其抑菌谱广、效果强、安全性高而倍受食品企业青睐。在发达国家尼泊金酯已取代苯甲酸钠成为使用广泛的食品添加剂。

洁诺瑞增效尼泊金酯采用先进的微乳化工艺，解决了尼泊金酯难溶于水，在食品中使用困难的技术问题，其产品纯度为50%，以尼泊金丙酯为主剂精制而成。主要有以下特点：

适用范围广，在酸性、中性、弱碱性食品中均有极强的抑菌效果。

添加量少，抑菌效果好，使用成本低。

安全性高，属绿色食品可使用的食品添加剂。

抑菌谱广，对霉菌、酵母菌和革兰氏阳性菌都有极强的抑制作用。

易溶于水，耐高温，不氧化。

添加量（以本品计）

酱油2/万-5/万食醋2/万-3/万

黄酒、低度酒1/万-3/万酱菜、榨菜2/万-5/万

饮料1/万-3/万糕点、馅料4/万-1/千

酱2/万-5/万肉制品3/万-5/万

使用方法：用添加量20倍以上的清水溶解后，添加到物料中搅拌均匀，再高温灭菌。

注意事项：使用本品应保证其他原料应有的卫生指标及产品原有的灭菌工艺，使用前不要与其他添加剂混合。