乳酸链球菌素 CAS登录号：1414-45-5

产品名称	乳酸链球菌素 CAS登录号：1414-45-5
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	550.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：乳酸链球菌素　cas登录号：1414-45-5

中文名称：乳酸链球菌素，nisin，乳链菌素，乳链菌肽　英文名称：nisin from streptococcus lactis　分子式：c143h230n42o37s7　分子量：3354.08 einecs：215-807-5

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、无毒的天然食品防腐剂。
稳定性：室温下、酸性加热条件下均很稳定。如在ph2.0/121°C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、酵母菌均无作用。如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；罐头食品中的嗜酸脂肪芽孢杆菌、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、软化芽孢杆菌等均对乳酸链球菌很敏感，一般10-50ppm即有效。 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，改进食品品质，降低能耗；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0.2g/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，用量为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，可直接加入啤酒发酵液中，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，乳酸链球菌素也可用于发酵设备的清洗。 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，不会改变肠道内正常菌群，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。对乳酸链球菌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。