

# 乳酸链球菌素 食品级厂家新报价

产品名称	乳酸链球菌素 食品级厂家新报价
公司名称	郑州冠荣食品科技有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部506房
联系电话	0371-55903856 13598809205

## 产品详情

### 乳酸链球菌素最新报价

外观：白色至淡黄色粉末。

用途：防腐剂，可广泛应用于肉制品、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、化妆品领域等中。

### 编辑本段特性溶解性

乳酸链球菌素（nisin）是一种浅棕色固体粉末，使用时需溶于水或液体中，且于不同pH值下溶解度不同。如在水中（pH=7），溶解度为49.0mg/ml（nisin）；若在0.02M盐酸中，溶解度为118.0mg/ml（nisin）；在碱性条件下，几乎不溶解。

### 稳定性

乳酸链球菌素（nisin）的稳定性也与溶液的pH值有关。如溶于pH=6.5的脱脂牛奶中，经85℃巴氏灭菌15分钟后，活性仅损失15%，当溶于pH=3的稀盐酸中，经121℃15分钟高压灭菌仍保持100%的活性，其耐酸耐热性能优良。

### 抑菌性

乳酸链球菌素（nisin）能有效抑制引起食品腐败的许多革兰氏阳性细菌，如乳杆菌、明串珠菌、小球菌、葡萄球菌、李斯特菌等，特别是对产芽孢的细菌如芽孢杆菌、梭状芽孢杆菌有很强的抑制作用。通常，产芽孢的细菌耐热性很强，如鲜乳采用135℃、2秒钟超高温瞬时灭菌，非芽孢细菌的死亡率为100%，芽孢细菌的死亡率90%，还有10%的芽孢细菌不能杀灭。若鲜乳中添加0.03-0.05g/kg nisin就可抑制芽孢杆菌和梭状芽孢杆菌孢子的发芽和繁殖。

### 安全性

通过病理学家研究以及毒理学试验都证明乳酸链球菌素（nisin）是完全无毒的。乳酸链球菌素（nisin）可被消化道蛋白酶降解为氨基酸，无残留，不影响人体益生菌，不产生抗药性，不与其他抗生素产生交叉抗性。世界上有不少国家如英、法、澳大利亚等，在包装食品中添加乳酸链球菌素（nisin），通过此法可以降低灭菌温度，缩短灭菌时间，降低热加工温度，减少营养成分的损失，改进食品的品质和节省能源，并能有效地延长食品的保藏时间。还可以取代或部分取代化学防腐剂、发色剂（如亚硝酸盐），以满足生产保健食品、绿色食品的需要。

简介：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。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的，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。