

大蒜护色剂 139dm034

产品名称	大蒜护色剂 139dm034
公司名称	郑州中鼎泰科技有限公司
价格	68.00/袋
规格参数	型号:139dm034 品牌:中鼎泰 有效物质含量:96 (%)
公司地址	郑州高新区翠竹街1号16幢四层
联系电话	67991617 13803866815

产品详情

产品介绍

速冻蒜米,脱水大蒜制品是调味品行业常用的食材配料,也是我国传统的重要出口农产品.因为大蒜含有多酚氧化酶(ppo)和过氧化酶(pod),在生产过程的去皮和机械切割后,很容易被空气中的氧气所氧化,引起酶促褐变,使洁白的大蒜变为黄色,严重地影响了产品的感官指标,达不到出口标准的质量要求,使许多生产企业蒙受了很大的经济损失.

很多年来,许多科研部门和生产企业在寻求解决大蒜加工过程中酶促褐变的方法,曾使用过硫磺熏蒸,亚硫酸盐浸泡等传统落后的方法,使产品中有硫酸根离子存在,严重危害了人们的身体健康,违反了国家的食品法规,是犯罪行为,也是国际严厉打击的对象,更谈不上产品投放市场和出口.后来,有的生产企业使用次氯酸钠进行抑制酶的活性,但是所产生的氯酚有致癌致畸作用,同样存在食品安全问题,而且是强污染物,毒害生态环境,也是国家法规所禁止的.

郑州中鼎泰科技有限公司,根据多年的市场跟踪调查和大量科学研究实验,终于成功地研发了“大蒜制品专用护色保鲜剂”,具有无硫无氯酚无公害无污染的特征,不仅能对大蒜进行护色保鲜,而且还有漂白作用,使大蒜生产过程中保持色泽洁白,又保证了食品安全,是硫磺,亚硫酸盐,次氯酸钠理想的替代品.符合国家食品法规的要求,安全可靠,成本低廉,使用方便简单,使产品提高一个档次,符合出口要求.

"供应大蒜护色剂"的型号为139DM034,品牌是中鼎泰,有效物质含量为96(%),产品规格是1*160,主要用途为对大蒜进行护色保鲜,漂白作用,名称是其他