

肉制品防腐剂 高效防腐抑菌保鲜 增长保质期

产品名称	肉制品防腐剂 高效防腐抑菌保鲜 增长保质期
公司名称	江西南科食品有限公司
价格	面议
规格参数	型号:肉制品复配防腐剂 品牌:南科 含量:99 (%)
公司地址	江西省南昌市青山湖区北京东路 1 7 1 号
联系电话	13607047958

产品详情

问：第一次听到南科，你们是什么样的厂家？

南科：我们是一家从事以复配护色剂、复配防腐剂、复配面粉处理剂、复配乳化增稠剂、复配甜味剂生产为主，以中国农大功能食品与果蔬加工新技术研究室、南昌大学科学与食品工程学院为技术依托的科工贸一体化的高科技企业，我们致力于追求更完美的品质。

问：量身订做的产品有哪些？

南科：目前，我司开发的复配防腐剂成品有酱类防腐剂、烘焙馅料防腐剂、面制品防腐剂、肉类防腐剂、腌制品防腐剂五大类，若有特殊防腐要求，我司技术部可为您打造量身订做的产品。

问：为什么要使用复配产品，而自己买单体复配不也一样么？

南科：生产的食品在没有使用防腐剂的情况下，细菌、霉菌、致病菌等微生物在产品中容易生长、繁殖，导致食品腐败变质。由于杂菌的种类繁多，单一的防腐剂单体只能杀死某一种或一类杂菌，所以咱们必须使用多种具有协同作用的防腐剂单体，才能达到我们产品的保质期。另外，由多种单体科学复配而成的产品，各单体的效果具有协同叠加作用，这跟使用单独的一个单体防腐剂是不一样的；而且，不同食物的易感染细菌群不同，这就需要经过大量的实验才能确认各种单体的最佳比例，直接买复配产品既经济高效又使用便捷。

问：该产品的使用方法是什么？

南科：防腐剂的使用方法跟做菜加盐一样，添加量要适宜，搅拌均匀即可。本品能耐120度高温，若加工过程需加热，尽量在停止加热前10分钟加入防腐剂，短时间内不会破坏乳酸链球菌素，效果最佳。

特别提醒：添加比例=添加剂：（加工的所有原料包括水）=1-2‰

注：若添加比例为1.5‰，加工产品1吨即1000kg（包括所有原料包括水），添加量=1.5g/kg*1000kg=1.5kg

【产品名称】肉制品复配防腐剂

【产品配料】脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、纳他霉素

【产品特征】经多种食品添加剂科学复配而成，具有高效防腐、抑菌保鲜、

耐高温的特点，有效延长产品保质期的效果。

【使用方法】将防腐剂与辅料混合均匀，然后加入到产品中搅拌均匀，最后

进行生产加工；或者用温水将防腐剂充分溶解后，将溶解液喷洒表面或将原

料浸泡其中，然后根据生产工艺进行后期加工。

【适应范围】酱卤肉制品、油炸肉制品、肉灌肠制品、发酵肉制品、预制

水产品

【建议用量】0.5-1.5‰

【生产许可】赣xk13-217-00040

【执行标准】gb26687-2011

【保质期】18个月（常温密封状态下）

【贮存条件】密封、干燥

复配防腐剂与单体及其它复配防腐剂对比：安全高效。使用单体很难达到防腐的效果，一般都需要使用复配产品，复配产品协同了各种单体的杀菌作用，杀菌范围广，防腐效果佳。肉制品防腐剂由乳酸链球菌素与其它单体协同杀菌，杀菌范围更广，防腐效果极佳。

复配防腐剂

防腐剂主要作用是抑制微生物的生长和繁殖，以延长食品的保存时间，抑制物质腐败的药剂。食品防腐剂能抑制微生物活动，防止食品腐败变质，从而延长食品的保质期。防腐剂是用以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂。 产品种类：烘焙食品防腐剂、腌制品防腐剂、面制品防腐剂、肉制品防腐剂 产品特点：经多种原料科学复配而成，具有防腐保质抑菌保鲜、改善风味，有效延长产品保质期的效果。

在食品工业中，各类食品的防腐保鲜始终是一个亟待解决的重要问题。据估计，我国每年约有 20% ~ 30% 的食物损失因为各种腐败。食品腐败变质不仅会使食品丧失营养价值，还会造成食物中毒。据市场调查分析得出，市场上的防腐剂产品非常少，复配防腐剂就屈指可数了。复配型食品防腐剂由于其使用方便、效果好、功能齐全等显著优点受到了广大食品应用企业的普遍欢迎。随着我国食品添加剂工业的快速发展，“复合”逐渐成为一个重要发展趋势。

本产品的型号是肉制品复配防腐剂，品牌是南科，含量是99（%），类型是复配防腐剂，成分是脱氢乙酸，有效物质含量是99（%），产品规格是500g/袋，执行标准是GB26687-2011，主要用途是防腐抑菌,保质保鲜，生产许可证是赣XK13-217-00040，保质期是18个月