

外控型食品抗氧化剂-脱氧保鲜剂

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 外控型食品抗氧化剂-脱氧保鲜剂 |
| 公司名称 | 东莞市领鲜生物科技有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 型号:50 品牌:领鲜科技 含量:99 (%) |
| 公司地址 | 东莞市南城区鸿福路80号希尔顿广场2栋516 |
| 联系电话 | 86-0769-22020596 13580704907 13580704907 |

产品详情

产品特点：

高效自立型脱氧剂(self-relying type oxygen absorber)是一种在使用过程中不需外界提供水分，自身能够发生反应脱除氧气的脱氧剂。领鲜高效自立型脱氧剂本身含有充足的水份和适量的催化成份，在食品的脱氧保鲜使用过程中具有除氧迅速，除氧后劲足（除氧彻底，除氧持续时间长），适用范围广（适用于各种水份活度的食品），不影响食品本身的水份、风味与外观的优点。

主要成分：铁粉、水、活性炭、食盐、食用淀粉

产品特点：

高效自立型脱氧剂(self-relying type oxygen absorber)是一种在使用过程中不需外界提供水分，自身能够发生反应脱除氧气的脱氧剂。领鲜高效自立型脱氧剂本身含有充足的水份和适量的催化成份，在食品的脱氧保鲜使用过程中具有除氧迅速，除氧后劲足（除氧彻底，除氧持续时间长），适用范围广（适用于各种水份活度的食品），不影响食品本身的水份、风味与外观的优点。

主要成分：铁粉、水、活性炭、食盐、食用淀粉

使用范围：

- 1.糕点类食品 月饼、蛋糕、面包、麻薯饼、糯米糍、年糕、芋头糕、萝卜糕等
- 2.面食食品 大米、小麦、生面等
- 3.易氧化食品 鱼粉、奶粉、腊肉、肉干、鱼干、海菜等
- 4.果仁类食品 花生、瓜子、栗子、核桃、莲子、葡萄干等

5.健康食品 抗衰老食品、ve及vc含量高的食品

6.食品外产品 书籍、文物、精密仪器、皮毛制品、烟草、药材等

使用程序

第一步 确定需要保鲜的产品适合使用哪种类型脱氧剂。可采用加速对比试验，以证明加入脱氧剂是否对该产品有保持新鲜度的作用；

第二步 检测被保鲜食品所用包材的透氧率，选择符合脱氧使用要求的包装材料；

第三步 根据食品的包装体积，初步计算产品包装内的存氧量；

第四步 根据食品的保质期、包材的透氧率，计算出该产品需要的总除氧量；

第五步 根据总除氧量要求及食品特性，加上一定的除氧量安全余量，选择相应型号的脱氧剂。

包装规格

1、 片状高效自立型产品

| 型号 | 实测吸氧量m | 尺寸mm × mm | 重量g/片 | 规格（箱 × 袋 × 包） |
|---------|--------|-----------|-----------|---------------|
| ixt30 | 140 | 30 × 40 | 1.1 ± 0.1 | 1 × 20 × 400 |
| ixt 50 | 240 | 35 × 46 | 2.1 ± 0.2 | 1 × 16 × 400 |
| ixt 100 | 360 | 40 × 50 | 3.1 ± 0.2 | 1 × 20 × 200 |
| ixt 200 | 600 | 40 × 60 | 5.0 ± 0.2 | 1 × 20 × 150 |

注：包装规格可根据客户要求定做2、 连包高效自立型产品

| 型号 | 实测吸氧量m | 尺寸mm × mm | 重量g/片 | 规格（箱 × 袋 × 包） |
|---------|--------|-----------|-----------|---------------|
| ixt 30 | 140 | 35 × 40 | 1.1 ± 0.1 | 1 × 2 × 2500 |
| ixt 50 | 240 | 35 × 48 | 2.0 ± 0.2 | 1 × 2 × 2500 |
| ixt 100 | 360 | 40 × 51 | 3.0 ± 0.2 | 1 × 2 × 2000 |

本产品的型号是50，品牌是领鲜科技，含量是99（%），有效物质含量是99（%），产品规格是6000包/箱，主要用途是放置食品包装袋内吸氧抑制细菌生成，名称是脱氧剂