

30型 工业、食品用脱氧剂、除氧剂、脱氧保鲜剂、脱酸素剂

产品名称	30型 工业、食品用脱氧剂、除氧剂、脱氧保鲜剂、脱酸素剂
公司名称	日照新源除氧剂有限公司
价格	.00/袋
规格参数	有效物质含量:还原铁粉 吸附量:30ml PH值:7
公司地址	山东省日照市东港区日照街道北小湖村（城下路以西）
联系电话	13606336520

产品详情

有效物质含量	还原铁粉	吸附量	30ml
PH值	7	包装规格	30型

除氧保鲜剂又叫脱氧剂、脱酸素剂，是一种新型外用（非添加类）保鲜剂，主要成分为活性化铁粉，通过吸氧绝氧等手段来达到产品保鲜目的，由于其绿色、无污染，得到了越来越广泛的应用。

作用原理：将本品与被保鲜产品一起封入密封容器后，经1—3天时间，使容器内氧浓度降至0.1%以下；而且在此后，借助除氧保鲜剂的储备能力，不断将渗入氧气吸收，使被保鲜产品处于无氧状态。从而使微生物（如细菌、霉菌等）丧失生存条件，同时也相应阻止油脂、蛋白质等有效成分的氧化分解，以确保质量。

应用范围：

- 1、大米、绿豆、小豆、小米等粮食类食品，减缓氧化，增加保质期，防虫蛀。
- 2、中秋月饼、蛋糕、馅饼等糕点类食品，以及各类油炸食品或富脂食品，能有效防止该类食品的霉变和油脂酸败，保持原有的色泽和风味。
- 3、花生、黄豆、瓜子、核桃（仁）、开心果、松子、红枣、杏仁等干果类食品，能防止这些食品的油脂酸败、香气损失。

4、茶叶、烟草、中药材、干菜等，能防止该类食品的陈化、老化和虫蛀、霉变等。

5、腊肠、腊肉、火腿、肉松、牛肉干等肉制品，能防止这些食品的油脂酸败。

6、电子元器件、仪器仪表、文物档案、皮革毛货的防霉、防虫。

产品特性：

1. 物理保鲜、安全无毒、无异味、无副作用

2. 吸氧能力强，后劲绵足；除氧更彻底，效果好于真空（充氮）包装。

3. 受湿度、温度影响极小。