

红梅“尼鲜宝”乳酸链球菌素——天然防腐保鲜剂

产品名称	红梅“尼鲜宝”乳酸链球菌素——天然防腐保鲜剂
公司名称	沈阳红梅生物科技有限公司
价格	1200.00/公斤
规格参数	型号:乳酸链球菌素 品牌:红梅尼鲜宝 含量:99(%)
公司地址	沈阳市铁西区卫工北街44号
联系电话	86 024 25524039 13840229095

产品详情

型号	乳酸链球菌素	品牌	红梅尼鲜宝
含量	99(%)	成分	乳酸链球菌素
有效物质含量	99(%)	产品规格	1kg
执行标准	QB2394-2007	主要用途	防腐保鲜

红梅“尼鲜宝”牌乳酸链球菌素是目前国内唯一一家采用双膜工艺生产的产品。在膜提取过程中没有任何化学物质的添加，使乳酸链球菌素具有更天然的品质，本产品具有高活性、高稳定性、高溶解性等特点。公司对“尼鲜宝”牌乳酸链球菌素的生产和管理已经通过国际通行的haccp体系的认证。

使用方法：

乳酸链球菌素在乳及乳制品中的应用

先将乳酸链球菌素用少量乳充分溶解后再将其加入到剩余乳中搅拌均匀即可。

一般使用量为15ppm——50ppm

应用效果：可将巴氏消毒奶的保质期延长1——2倍，并能明显提高超高温灭菌奶的合格率

乳酸链球菌素在肉及肉制品中的应用

乳酸链球菌素可用于各种高、低温型及各种包装形式的肉制品防腐保鲜，参考用量为50ppm——100ppm。使用时先将乳酸链球菌素粉末溶于0.02mol/l的盐酸中，再将其溶液直接与辅料、肉制品一起混合均匀或注射入肉制品中，也可用于处理肉制品表面

