

30型出口脱氧剂食品果蔬脱氧剂环保高效脱氧剂

产品名称	30型出口脱氧剂食品果蔬脱氧剂环保高效脱氧剂
公司名称	东莞市拓氧吉生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:拓氧吉 型号:30型 总脱氧量:240ml
公司地址	东莞市万江街道濬联社区濬联工业区A区
联系电话	0769-33354996 15016868955

产品详情

作用及原理：

脱氧剂为食品级外控型，非直接添加剂类铁系保鲜剂，经权威部门检测质量可靠、安全无毒无味，化学反应物为Fe₂O₃。

通过微型孔吸收空气，与空气中的氧发生发热型氧化反应，为黑色或灰褐色的细微状颗粒，可有效的抑制霉菌和好氧性细菌的生长

，抑制菌落总数保持物品新鲜和营养成分不变，延长食品货架期，在防止油脂酸败、防止肉类的氧化褐变，以及防止食品中维生素的损失

等方面也可起到很好的作用。

脱氧剂的使用方法

(1)、使用时，将被保鲜的食品（物品）同本脱氧剂一起放入透氧率低的复合包装袋（复合包装材料）中，热封封口；

(2)、脱氧剂本品有20型、30型、50型、100型等按除氧量大小以适应不同容积的包装；

注意事项：

(1) 选择

透氧率低于20ml/m²·24h·25 的包材，如KOP/PE、KPET/PE等复合膜包装袋，塑料罐、玻璃罐、铁罐；

(2) 要注意封口强度和封口质量，勿使漏气；

(3) 打开本包装后，最好在1~2小时内用完并封好被保鲜物，尚未用完的，请及时排出原包装袋内空气后重新密封，以免失效；

(4) 不可微波、不可食用。

1.脱氧保鲜适用于含脂肪多和油性食品的保鲜，不宜用于含水量大的产品保鲜。

2.对于抽真空的脱氧包装保鲜，如果是生鲜产品的保鲜，要在低温下保存。而脱氧剂作脱氧保鲜的适宜温度一般在5—40 ，低于-5 ，脱氧保鲜效果就下降。

使用范围

糕点食品：

糕点、月饼、蛋黄派、萨琪玛、杏仁饼、桃酥、凤梨酥、日式包馅饼、蛋糕、妙芙蛋糕、欧式蛋糕、魔堡蛋糕、麻糬、糯米夹心团、

法式面包、馅饼、西樵大饼、光酥饼、老婆饼、太谷饼、石象饼、年糕、饼干、曲奇、蛋卷、粽子、面条。.....

休闲食品：

瓜子、牛肉干、膨化食品、番薯干、薯片、土豆片、花生、麻花、炒板栗。.....

干果食品：

桂圆干、荔枝干、枸杞子、莲子、杏仁、腰果、开心果、蚕豆、榛子、瓜子原果。.....

干菜食品：

香菇、木耳、紫菜、海带、黄花菜、脱水蔬菜、干制食用菌。.....

干水产品：

虾仁、鱼干、螺肉干、淡菜、干海参、干鲍鱼、鱿鱼丝。.....

干肉制品：

猪肉脯、香肠、腊肠、火腿肠、火腿、腊肉、肉干、肉饼、肉松。.....

其他：

文物、书籍、精密仪器、皮裘制品、烟草、茶叶、种子、槟榔原果。.....