

肉陷制品防腐保鲜剂 肉制品类保鲜剂A

产品名称	肉陷制品防腐保鲜剂 肉制品类保鲜剂A
公司名称	郑州拜纳佛生物工程股份有限公司
价格	390.00/公斤
规格参数	型号:肉制品类保鲜剂A 品牌:拜纳佛 含量:95 (%)
公司地址	郑州市中原区陇海西路338号
联系电话	0371-67182907 13838169675

产品详情

本型号为肉陷制品配方。

说明：肉制品保鲜剂针对肉制品不宜久存的特点，由多种天然生物活性成分经精心复配而成。对能导致肉制品腐败的各种微生物具有抑制效果。本品能延长肉制品的保鲜期、使用方便、

一、产品性能

- 1.本身对人体无害；
- 2.在消化道内降解为食物的正常成分,不影响消化道菌群；
- 4.抑菌范围广

本产品是扩大抗菌谱、协同提高抗菌效果的保鲜剂。具有抑制酵母菌、细菌、霉菌繁殖的作用。主要抑制对象为：假单孢菌素属、微球菌属、芽孢杆菌属、肠杆菌属、弧菌属、嗜盐杆菌属、乳杆菌属、霉菌、黄曲霉、肉毒杆菌、大肠杆菌、沙门氏菌、普通变形杆菌、干酪乳杆菌、胚芽乳杆菌、耐热芽孢杆菌、嗜热链球菌、乳酸菌、金黄色葡萄糖球菌及其他革兰氏阴、阳性菌、酵母菌等；

- 5、对食品的酸碱度稳定；
- 6.对光照稳定；

7.对食品加热温度稳定，适应范围 - 5 ——210 。在180 加热30分钟不影响其防腐效力，可用于熟食。

二、使用方法

本品有液体制剂和干粉制剂两种。液体制剂在使用时稀释50倍使用。固体制剂使用时根据需要配成0.1%的水溶液。将需要保鲜的肉浸入保鲜液中，要保证鲜肉的表面全部浸到，捞出肉淋干，4 保存即可。或将溶解有保鲜剂的水（0.1%）均匀喷洒在肉表面即可。

三、使用原则

1.尽早控制

尽早控制是指在产品生产的前端或辅料生产过程中的适当环节加入，目的主要有两个，一是尽早开始控制物料中微生物的数量，使其数量减少或增加缓慢，有利于从源头和在生产环节中控制产品质量；二是让保鲜剂和物料充分结合，即渗透到物料内部，对物料内部的微生物进行杀灭和控制。

2.添加量要足够

指物料中的防腐保鲜剂含量要达到推荐的剂量。有些客户将防腐剂按比例添加在水中浸泡物料，由于防腐剂主要溶解在水中，物料本身并没有足量的防腐剂，而导致效果不好。

3.均匀

要求防腐剂与物料混合均匀，否则会使产品出现防腐效果不均的现象。

4.要与物料充分结合

就是要让防腐剂充分渗透到物料内部，对物料内部的微生物进行控制。物料体积越大，结合的时间要求越长。

四、注意事项：

- 1、本品应避光，防潮保存。保质期两年,过期产品切勿使用。
- 2、固体制剂包装拆封后，剩余保鲜剂应及时密封，阴凉处保存，并请尽快使用。

3、推荐的添加量仅为参考剂量。食品生产环境的变化、不同的配方、生产工艺、包装储运情况、对保质期要求、样品菌落总数和菌群种类等的不同，其添加剂量有较大的不同，因此，在正式应用前一定要先进行试验，切勿未经试验而盲目大规模在生产中应用。

五、数据分析

1、颜色变化

天数	0	3	6	9	12	15	18	21	24
对照得分	5.0	4.99	4.0	3.99	2.99	2.98			
样品得分	4.98	4.98	4.98	4.97	4.25	4.05	3.05		

对照样品可保持鲜红色3天。使用保鲜剂在第18天样品仍然可以保持鲜红色。

2、气味变化

2.97	2.98	3.0	1.99	0.87	4.96	3.98	3.01	2.09
------	------	-----	------	------	------	------	------	------

没有使用保鲜剂的样品第3天肉香变淡，12天出现异味。使用保鲜剂的样品21天才出现异味。

3、肉弹性变化

2.12	4.99	4.75	4.01	3.94	3.04
------	------	------	------	------	------

4、冷却肉粘度变化

3.06	2.07	4.99	5.0	4.74	4.30	3.10
						【公司提供实验样品和技术支持】