鲜湿米粉制品防腐保鲜剂 拜纳佛

产品名称	鲜湿米粉制品防腐保鲜剂 拜纳佛
公司名称	郑州拜纳佛生物工程股份有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	型号:鲜湿米粉制品保鲜剂B 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	18695808931

产品详情

本品为鲜湿米粉类保鲜剂。

面制品型保鲜剂针对面制品不宜久存的特点，由多种生物活性成分经过精心复配而成。对能导致各种导致面制品腐败的微生物具有抑制效果。本品能延长面制品的保存期限。

一、产品性能

2.在消化道内降解为食物的正常成分；

3.对食品进行热处理时降解为无害成分；

7.抑菌范围广

本产品是扩大抑菌谱、协同提高抑菌效果、安全性保鲜剂。具有抑制酵母菌、霉菌、细菌发育的作用。尤其是对引起食品腐败的酵母菌、霉菌、细菌作用强。主要抑制对象为：假单孢菌素属、微球菌属、芽孢杆菌属、肠杆菌科各属、弧菌属、嗜盐杆菌属、霉菌、乳干菌属、黄曲霉、大肠杆菌、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、金黄色葡萄糖球菌及其它革兰氏阴、阳性菌、酵母菌等；

8、对食品的酸碱度稳定；

9.对光照稳定；

10.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，可用于熟食品和焙烤食品；

11.使用方便。溶解于和面水中加入面中搅拌均匀即可，各企业根据自己产品的特性，试验稳定后确定加入时间。

二、使用方法：本品为干粉制剂。使用时根据需要准确称取一定量的该保鲜剂，用和面水进行充分溶解。使用量为0.1-0.2%干面粉。发酵食品应在发酵完成后加入。

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杀灭和控制。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。

【公司提供实验样品和技术支持】