

郑州宏兴食品级防腐剂乳酸链球菌素添加量

产品名称	郑州宏兴食品级防腐剂乳酸链球菌素添加量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	340.00/公斤
规格参数	作用:防腐剂 规格:500克/瓶 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

乳酸链球菌素 340元/公斤 含量99% CAS:1414-45-5

乳酸链球菌素500克/瓶 作用：防腐剂

【产品性状】乳酸链球菌素为浅白或淡黄色粉末，乳酸链球菌素是一种高效、无DU、安全、无副作用的天然食品防腐剂。可广泛应用于肉制品、乳制品、罐头、海食品、饮料、果汁饮料、液体蛋及蛋制品、调味品、酿酒工艺、烘焙食品、方便食品、香基香料、领域等中。

【产品安全性】

乳酸链球菌素（Nisin）可被消化道蛋白酶降解为氨基酸，无残留，不影响人体益生菌，不产生抗药性，不与其它抗生素产生交叉抗性。SHIJIE上有不少国家如英、法、澳大利亚等，在食品中的添加乳酸链球菌素（Nisin）量都不作任何限制，成为食品防腐剂中的一个特例。在添加乳酸链球菌素（Nisin）的包装食品中，可以降低灭菌温度，缩短灭菌时间，降低热加工温度，减少营养成分的损失，改进食品的品质和节省能源，并能有效地延长食品的保藏时间。还可以取代或部分取代化学防腐剂、发色剂（如亚硝酸盐），以满足生产保健食品、绿色食品的需要。

【产品用途】

乳酸链球菌素它能有效抑杀嗜热脂肪芽孢杆菌、蜡状芽孢杆菌、金黄色葡萄球菌、李斯特氏菌、肉毒梭菌等各种革兰氏阳性菌的营养细胞和芽孢。加入食品中，可大大地降低食品的灭菌温度、缩短食品灭菌时间，使食品保持原有营养成分、风味、色泽，同时还可大量节能。可广泛应用于肉制品、乳制品、植物蛋白食品、罐装食品、果汁饮料及经热处理密闭包装食品的防腐保鲜，同时也可应用于和医疗保健品等领域。

【使用范围】

乳酸链球菌素使用范围 使用量 (g/kg)

乳及乳制品 (除外13.0特殊营养用食品涉及品种) 0.5

食用菌和藻类罐头 0.2

预制肉制品 0.5

熟肉制品 0.5

植物蛋白饮料 0.2

乳酸链球菌素的稳定性极高

乳酸链球菌素可被人体消化吸收

乳酸链球菌素天然、绿色

【产品包装】 乳酸链球菌素内用聚乙烯瓶装，外用纸箱包装。净含量20kg。

【产品贮存】 乳酸链球菌素贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。