

# 郑州宏兴食品级防腐剂 -聚赖氨酸作用

产品名称	郑州宏兴食品级防腐剂 -聚赖氨酸作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	2100.00/公斤
规格参数	作用:防腐剂, 保鲜剂 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

-聚赖氨酸 聚赖氨酸盐酸盐 2100元/公斤 500克每瓶 1公斤/袋

作用：防腐剂，保鲜剂 CAS:25104-18-1

型号：食品级

【产品名称】 -聚赖氨酸 【英文名称】 polylysine

-聚赖氨酸可用于米饭、糕点、面点、酱类、饮料、酒类、肉制品、罐头等的防腐保鲜。用于烘焙蛋糕上效果好。添加量一般是万分之0.5至万分之一

【产品性状】 -聚赖氨酸为白色淡黄色粉末，吸湿性强，是赖氨酸的直接链状聚合物，能在人体内分解为赖氨酸，可以完全被人体消化吸收，不但没有任何毒副作用，而且可以作为一种赖氨酸的来源。它易溶于水，微溶于乙醇，但不溶于乙酸乙酯、等有机溶剂。

【产品用途】

-聚赖氨酸是80年代发现的一种新型食品抑菌剂，它具有广谱抑菌性，能够抑制革兰氏阳性菌、革兰氏阴性菌、真菌和一些耐热性芽孢杆菌等，并且，安全性能高，可以用于多种食品的保鲜。 -聚赖氨酸在食品中多用于肉制品、高盐食品、快餐、色拉、蛋糕等食品的保鲜，而且保鲜效果较好， -聚赖氨酸由于可以抑制酵母菌的增殖，并在中性和微酸性的PH值范围内，还能够很好地抑制其它微生物的生长，使其越来越多地用来改善食品的保存期，关于这方面的研究正在广泛进行。

【应用范围】

-聚赖氨酸已于2003年10月被FDA批准为安全食品保鲜剂，被广泛应用于食品保鲜。在食品应用中，聚

赖氨酸多与其它物质配合使用，如酒精、有机酸、甘油酯等。可用于米饭、糕点、面点、酱类、饮料、酒类、肉制品、罐头等的防腐保鲜。用于烘焙蛋糕上效果好。添加量一般是万分之0.5至万分之一。

**【产品用量】**

-聚赖氨酸添加量一般是万分之0.5至万分之一

**【产品贮存】** -聚赖氨酸贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。