

纳他霉素生产厂家 食品级防腐剂纳他霉素厂家价格

产品名称	纳他霉素生产厂家 食品级防腐剂纳他霉素厂家价格
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	950.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

纳他霉素生产厂家 食品级防腐剂纳他霉素厂家价格

纳他霉素可防止乳酪在成熟时发霉，以限制霉菌毒素的形成。因它很难透入乳酪，只停留在乳酪表面，所以在控制乳酪表面霉菌生长很有优势，而且不影响乳酪的成熟过程。具体的应用方法有三种:1). 0.05%~0.28%纳他霉素喷于乳酪制品的表面2). 把盐渍后的乳酪在0.05%~0.28%浓度悬浮液中浸泡2~4分钟. 3 把 0.05%纳他霉素加到覆盖乳酪的涂层中。

广式月饼

月饼营养丰富，饼皮饼馅以及咸蛋黄都常会发生霉变。纳他霉素对月饼有良好的防霉效果。使用时一般采用喷洒法: 将纳他霉素产品配制成0.02%~0.04%的悬浮液，月饼烘烤后冷却至常温时，将 Natamycin的悬浮液喷涂在月饼的表面四周及底部，即可完成外部防霉。生咸蛋黄入炉烤至七八成熟，取出冷却后浸泡于Natamycin悬浮液中约2 分钟，即可防止蛋黄馅的霉变。

面包糕点

将100~500ppm纳他霉素溶液喷在烘焙食品如蛋糕、白面包、酥饼的表面，或将纳他霉素喷洒在未烘烤的生面团的表面，其防霉保鲜效果是非常理想，对产品的口感不产生任何影响。

肉制品

采用浸泡或喷洒肉类食品的方法，使用4mg/cm²

纳他霉素时即可达到安全而又有效的防霉目的。以0.05%~0.2% (w/v)浓度的纳他霉素悬浮液浸泡肠衣，或用来浸泡或喷洒已经填好馅料的香肠表面，都可有效地防止香肠表面长霉。烤肉、烤鸭等烤制品、鱼干制品，亦可通过喷洒0.05%~0.1% (w/v) 浓度纳他霉素悬浮液，延长产品的货架期。

沙拉酱

沙拉酱是一种高脂肪食品，每年入夏以后品常有霉变发生。文献报道沙拉酱中加入10ppm纳他霉素，试验期间未发现变质现象，微生物数量无显著变化。沙拉酱与乳酪相似，脂肪含量较高，试验说明纳他霉素对高脂肪食品抑菌效果确切。

酱油

饮料

其他

在年糕和馒头中的使用，可防止霉变，有效地延长货架期。在食醋等调味品中，使用的纳他霉素，可防止霉菌和酵母菌引起的变质。在啤酒、葡萄酒中，2.5mg/kg的纳他霉素可使保质期大大延长。此外，在酸奶中添加5~10ppm的纳他霉素，可以使产品的货架期延长4周以上。