

乳酸链球菌素生产厂家 食品级乳酸链球菌素厂家价格

产品名称	乳酸链球菌素生产厂家 食品级乳酸链球菌素厂家价格
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	320.00/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

乳酸链球菌素生产厂家 食品级乳酸链球菌素厂家价格

乳酸链球菌素应用于肉制品、乳制品

、罐头、海产品、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、化妆品等领域中。

适用范围相当广泛，适合于各类中、西式、高中低档产品。如，烤肉、火腿、三文治、香肠、法兰克福肠、高温火腿肠、鸡肉类产品及酱卤制品。

Nisin在乳制品中的应用;

在 pH4 左右的酸奶、果奶中添加 0.05g/kg

乳酸链球菌素，经90、20分钟灭菌产品的保质期由常温下6天延长到一个月以上。

经超高温灭菌、无菌灌装奶，添加 0.05g/kg乳酸链球菌素产品变败率由0.04降低0。

添加0.08g/kg--0.1g/kg乳酸链球菌素于罐装无糖炼乳中可抑制耐热性孢子的生长，减少热处理时间 10

分钟。添加 0.08g/kg 乳酸链球菌素，经121、3分钟(F0=3)的热处理能使低脂的牛乳,无盐的奶油,无脂肪的牛乳,调味乳放置于40下,仍能保存至六周。在干酪中，添加0.05g/kg-0.1g/kg的乳酸链球菌素可解决在干酪加工过程中因耐热性革兰氏阳性菌孢子引起的腐败。

Nisin在罐头食品中的应用;

罐头食品中经常污染一些极为耐热的细菌芽孢，如嗜热脂肪芽孢杆菌和热解糖梭菌的芽孢，一旦条件适宜，它们就会生长，引起产气、产酸腐败。0.1g/kg的乳酸链球菌素添加于罐头食品中，可以使罐头食品在炎热的条件下保存2年。并能减少热处理强度1/2，节省能源，使罐头食品保持良好营养价值、外观、风味、色泽，保持产品品质、延长食品保质期，其效果优于山梨酸钾。

Nisin在海产品中的应用;

鱼、鲜虾等海鲜制品以其美味及高营养价值深受人们喜爱，且多冷食，因易腐败变质，易遭受李斯特菌和E-肉毒杆菌的污染，控制半成品、成品中的细菌数就显得十分重要。加入0.1g/kg--0.15g/kg的Nisin就可抑制腐败细菌的生长和繁殖，延长产品的新鲜度和货架期。以生虾肉为主料，加工的虾肉糜，一般只有2d的保质期，加入nisin后可使保质期达到6070天。

Nisin在植物蛋白食品中的应用;

在豆奶、花生牛奶等中添加乳酸链球菌素0.1g/kg-0.15g/kg，保质期延长3倍以上。内酯豆腐中添加0.1g/kg的乳酸链球菌素，能使保质期延长5倍以上。

豆干中添加0.1g/kg的乳酸链球菌素、复合少量其它防腐剂，经合适的灭菌，保质期可达6个月。

Nisin在果汁饮料中的应用;

引起果汁和果汁饮料酸败的原因来自酸土芽孢杆菌，该菌是一种耐酸且耐热的产芽孢杆状细菌。它是适于25-60，pH2.5-6.0的环境下生长繁殖，在饮料生产和用水过程中均有酸土芽孢杆菌的存在，很容易被带入果汁和果汁饮料的产品中引起果汁类产品的腐败。添加0.05-0.1g/kg 乳酸链球菌素，经巴氏灭菌可以阻止存活的酸土芽孢杆菌孢子的生长和繁殖，防止产品的腐败，达保质要求。

Nisin在液体蛋及蛋制品中的应用;

0.05g/kg-0.1g/kg 乳酸链球菌素添加到蛋制品中，可有效抑制引起产品腐败的耐热性孢子，将原来保存期7天的蛋制品的保质期延长到1个月以上。

Nisin在调味品中的应用;

0.05g/kg-0.2g/kg 的乳酸链球菌素加入到沙拉酱等中，可有效抑制乳酸菌和孢子的生长，使低脂低盐产品的腐败性降低，延长保存期3倍以上。

Nisin在烘焙食品中的应用;

在发面烤饼、甜面包和煎饼等中添加Nisin，对引起产品腐败的耐热蜡状芽孢杆菌有很强的抑制作用，可延长制品的保质期。添加0.2g/Kg的乳酸链球菌素于产品中即可达到抑菌要求。

Nisin在方便食品中的应用;

方便食品中存在的主要问题是菌落总数，大肠菌群超标等，本品能有效防止微生物的生长，提高产品品质，延长产品保持期。建议使用量为用量0.1g/Kg。