

尼泊金酯价格 尼泊金酯生产厂家

产品名称	尼泊金酯价格 尼泊金酯生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:尼泊金酯生产厂家 型号:食品级/工业级尼泊金酯 产地:河北尼泊金酯厂家
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

尼泊金酯简介：

尼泊金酯是一种广谱性高效食品防腐剂，国际上广泛应用于调味品、糕点馅料、槟榔、乳制品、豆制品、肉制品、饮料、鱼类制品、果蔬等食品的防腐保鲜。

尼泊金酯及其钠盐系列产品有：尼泊金甲酯、尼泊金乙酯、尼泊金丙酯、尼泊金丁酯及尼泊金甲酯钠、尼泊金乙酯钠、尼泊金丙酯钠、尼泊金丁酯钠。他们均有良好的防腐效果。

尼泊金酯及其钠盐类产品具有良好的防止发酵、抑制细菌增殖和杀菌能力。

使用剂量

在国外使用较为广泛，其中德国最大允许加入2g/kg，英国尼泊金酯使用范围和用量与苯甲酸相同，在我国根据GB2760规定允许使用量为：酱油0.02--0.03酱菜0.025--0.15酱0.03--0.05食醋0.012低度酒0.02啤酒0.007饮料0.015肉制品0.05-0.2乳品0.015豆制品0.015肉制品0.05--0.2鱼类半制品0.03--0.1糕点、馅料0.02-0.05水果蔬菜0.035。 [1]

注意事项

- 1、本品非杀菌剂，不能代替食品加工过程中的杀菌、灭菌工艺。
- 2、在杀菌工艺后加入，以防止酯酶分解尼泊金酯，降低防腐效果。
- 3、为防止加入时局部过浓析出尼泊金酯，将其配成水溶液，在搅拌条件下加入。在介质温度高时加入为好，配成的水溶液在当天用完。
- 4、几种酯复配使用协同抑菌效果更好，因为没有一种防腐剂可同时有效地抑制存在于食品中的所有微生物。
- 5、如加量大时有涩味，可采用风味增效剂、甘草提取物等进行矫味。