

尼泊金复合酯钠价格 尼泊金复合酯钠生产厂家

产品名称	尼泊金复合酯钠价格 尼泊金复合酯钠生产厂家
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:尼泊金复合酯钠生产厂家 型号:食品级 产地:河北厂家
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

尼泊金复合酯钠简介：

化学名称:对羟基苯甲酸复合酯钠商品名称:尼泊金复合酯钠

尼泊金复合酯（食品级）产品特点 尼泊金复合酯是一种广谱性食品防腐剂，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。

在根据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.抑菌效果好

使用时起到防腐效果佳而使用量小。在同样的抑菌效果条件下，使用量为苯甲酸钠1/10、山梨酸钾的1/3—1/6。2.抑菌范围广 对细菌、酵母菌、革兰氏菌和霉菌等均有很好的抑制作用。3.产品毒副作用小，安全性高4.适用的PH值范围广 苯甲酸钠在PH值大于5.0、山梨酸钾在PH值大于5.5时抑菌效果很弱，而尼泊金系列防腐剂在PH值4-8范围内均有很好的抑菌效果。5.使用成本低 尼泊金系列食品防腐剂使用成本低，为山梨酸钾的1/3。6.使用方便 尼泊金水溶性系列食品防腐剂极易溶于水，优于苯甲酸钠和山梨酸钾，利于在生产中的应用。苯甲酸钠7.杜绝食品防腐剂的超标 尼泊金系列食品防腐剂的实际使用量远低于规定的大使用量，从根本上杜绝目前人们普遍关注的食品防腐剂超标问题。8.专业化、便利化、提高产品品位 食品防腐剂产品的专业化，应用技术的简单化，生产使用的便利化。9

.食品防腐技术与国际接轨 尼泊金酯是国外防腐剂中使用为频繁的一种，它解决了使用其他防腐剂会遇到抑菌效果和防腐剂添加量难以同时达标的问题。提高产品在消费者心目中的档次的同时降低产品成本。