

肉类防腐剂 大伟 大伟 60 (%)

产品名称	肉类防腐剂 大伟 大伟 60 (%)
公司名称	青岛大伟生物工程有限公司
价格	8000.00/吨
规格参数	型号:大伟 品牌:大伟 含量:60 (%)
公司地址	青岛市城阳区惜福镇街道南寨社区北200米
联系电话	0532-87880788 13964235697

产品详情

型号	大伟	品牌	大伟
含量	60 (%)	有效物质含量	90 (%)

乳酸钠作为防腐保鲜剂、保温剂、抗氧化增效剂、风味增效剂已被广泛应用于肉制品中。乳酸钠能有效的抑杀引起食品腐败的许多革兰氏细菌，如：李斯特菌、金黄色葡萄球菌、肉毒梭菌及腐败微生物等，它的防腐效果是很明显的。与山梨酸钾比较能够延长2-3倍的货架期。乳酸钠为无色或淡黄色粘稠液体，有强吸湿性，溶于水及乙醇等，能与各种食品添加剂充分混合。在食品加工时，它能保持住肉食品的水分，不会增加成本，而且还能使产品保持湿润。由于乳酸钠本身有一种特殊的淡香味，所以会增强肉制品的口感和香味。由于乳酸钠是在120-130 高温中生产，所以它本身具有耐高温性，不会在高温蒸煮中使其效果降低。乳酸钠适用范围及使用说明：乳酸钠在肉制品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。同时在化妆品、医药、日本清酒中得到广泛应用。使用时按产品出品率的2%-3%添加。加入到注射液或腌制液中，与其他添加剂一起加入或注入到原料肉中。然后根据常规工艺加工即可。