

蓬江液氮的配送方式

产品名称	蓬江液氮的配送方式
公司名称	台山市华立工业气体有限公司
价格	.00/个
规格参数	液氮:99.999% 型号:10L 产地:江门
公司地址	台山市四九镇洞美工业区世里路6号
联系电话	13726150535 13726150535

产品详情

蓬江液氮的配送方式

液氮生鱼片、液氮甜品、液氮爆米花.....

在液氮的点缀下，美食更加精致。

充满仙气的一道道食物，

让你在享受冰凉的同时，

还能感受到液氮的神奇：

吃了之后，

嘴和鼻子里能冒出神奇梦幻的仙气。

这些食物为什么会有“仙气”呢？

“仙气”食物可以吃吗？

最近，一些新奇的小吃和饮料在消费前添加液氮，以产生“龙雾”效果，在青少年中越来越流行。龙雾或者天使雾零食大多以冰淇淋或麦片的形式出现，用液氮冷冻

。当咀嚼它们时，液氮就会从零食的毛孔里喷出来，产生一种烟雾从嘴里散发出来的视觉效果。这些食物不仅仅红在中国，在美国的一些美食广场、售货亭也能买到。食品的名称会包括“Dragon's Breath”，“Heaven's Breath”和“nitro puff”等单词。

这种仙气食物主要是因为加工过程中应用或者添加了液氮，液氮是液化后的氮气。液氮的温度低至-196℃，如果冰淇淋等食品原料在液氮里“走一圈”，基本瞬间冷冻凝结。在常温下液氮会迅速汽化冒出类似仙气的白烟。

蓬江液氮的配送方式

不管是我国GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，还是FAO/WHO食品添加剂联合专家委员会（JECFA）都明确指出，氮气都是合法的食品添加剂。GB 2760将氮气规定为食品工业用加工助剂，并且加工过程中的残留量不需要做任何限定。JECFA则规定氮气有冷冻剂、包装气体等作用，明确没有必要规定每日允许摄入量（ADI值）。所以，其实只要氮气能够达到规定的纯度（氮气含量在99.0%以上），作为食品添加剂，是非常安全的，毕竟我们呼吸的空气中有78%是氮气。

液氮的温度低至-196℃。你家里的冰箱温度只有-18℃，南极的最低温度是-90℃，这仍然比液氮平均温度高出100度。

可以起到隔绝空气，防止食品一些成分氧化变质、抑制微生物生长繁殖的作用，比如薯片、饼干等；

可以增强包装的强度，使产品在运输过程中不容易被挤压变形，比如啤酒、饮料、奶粉等。

氮气是合法食品添加剂，氮气应用于食品速冻在国内外已经实践多年了。比如海鲜、禽肉等食品的快速冷冻，由于这样的方式冻结时间短，可以让食物中的冰晶更加细小均匀，这样可以最大限度的保持口感和营养。

蓬江液氮的配送方式