

食品级乳酸链球菌素4006-133-132

产品名称	食品级乳酸链球菌素4006-133-132
公司名称	郑州坤利食品添加剂有限公司
价格	660.00/千克
规格参数	型号:食品级 品牌:福建 含量:99(%)
公司地址	郑州市南三环与连云路交叉口向南300米路东 佛岗新居40号楼7楼020室
联系电话	86-037156613670 18203600615

产品详情

型号	食品级	品牌	福建
含量	99(%)	有效物质含量	94(%)
产品规格	25/公斤	执行标准	国标
主要用途	抗氧化剂、防腐剂	名称	乳酸链球菌素

乳酸链球菌素，又名乳链菌肽，nisin

产品特性 乳酸链球菌素是一种多肽。进入人体即被酶分解为多种氨基酸，无残留，不产生抗药性，不影响人体益生菌。它能有效地抑制许多引起食品腐烂的革兰氏阳性菌的生长、繁殖，特别对耐热芽孢杆菌、肉毒梭菌以及李斯特氏菌有强烈的抑制作用，系一种高效、无毒、安全、无副作用的天然食品防腐剂，并具有良好的溶解性和稳定性。

产品功效降低食品灭菌温度，缩短食品灭菌时间，提高食品品质，减少食品营养破坏，延长食品保藏时间。

应用范围乳及乳制品、肉制品、禽类水产制品、罐头食品、果汁饮料、醋、酱油、酱及酱制品、复合调味料、植物蛋白制品、烘烤食品、方便食品、酿造酒、化妆品、医药保健品等的防腐保鲜。

使用方法用蒸馏水或冷开水配成约5%溶液，再加入食品中充分混匀，应采用分级扩大法，以达到均匀混合的目的。本品可与其它防腐剂复合使用，参考用量为0.03—0.2g/kg。乳制品、肉制品最大使用量0.5g。