

■ 食品级植物源性复合抑菌剂

Food-Grade Plant-Originated Compound Preservatives

产品简介

性质：食品级植物源性复合抑菌剂由肉桂皮、决明子以及橘皮三种植物原材料经过提取、分离、纯化后的活性物按比例复配而成。历经 8 年研发，获得 32 项专利，通过严格第三方安全检测，食品级植物源性复合抑菌剂在功效上可完美比拟传统防腐剂,致力于为食品、化妆品、饲料等行业提供天然、健康、创新的抑菌防腐解决方案。

功效： 保鲜防腐、抗氧化、增香除腥味。

食品级植物源性复合抑菌剂优势



抑菌防腐效果佳

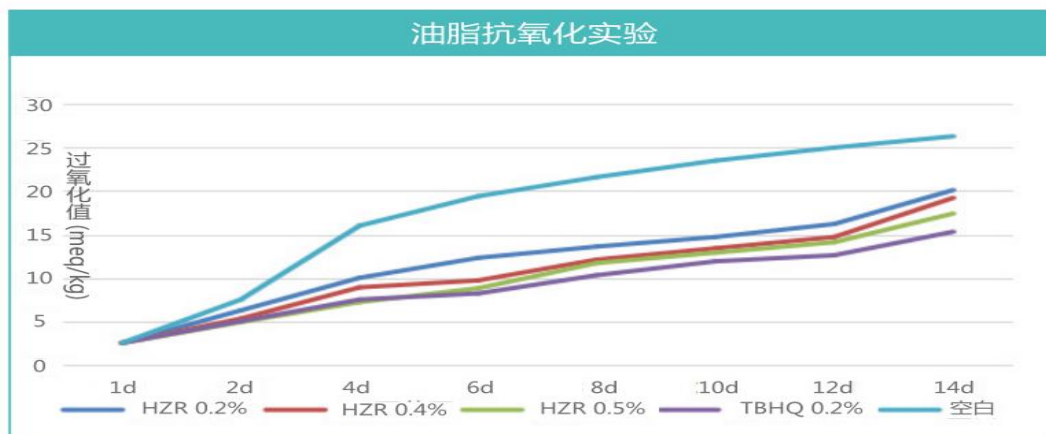
食品级植物源性复合抑菌剂抑菌效能结果 (MIC)

HZR002 : co-60=1:5 HZR002 初始浓度为 1.6%

微生物菌种	植物防腐剂用量 (%)							
	阴性	阳性 (co-60)	0.80	0.40	0.20	0.10	0.05	0.025
金黄色葡萄球菌	-	+++	-	-	-	-	-	-
铜绿假单胞菌	-	+++	-	-	-	-	-	-
大肠埃希氏菌	-	+++	-	-	-	-	-	+
黑曲霉	-	+++	-	-	-	-	-	+
白色假丝酵母	-	+++	-	-	-	-	-	-

注：“-”表示没有菌；“+”表示有极少菌；“++”表示有少数菌；“+++”表示有大量的菌。

02 有效防止油脂氧化



03 可完美替代传统防腐剂

项目	抑菌圈直径 (mm)				
	大肠杆菌	金黄色葡萄球菌	白色念珠菌	黑曲霉	铜绿假单胞菌
空白对照	6	6	6	6	6
HZR002a	25	32	40	32	38
HZR002b	28	36	42	38	41
HZR002c	31	38	45	40	42
山梨酸钾	9	12	20	14	19
苯甲酸钠	11	15	18	15	21

04 应用效果稳定可靠



规格指标及物理特性

规格	油溶性编号	水溶性编号
外观	棕黄色透明液体	米白色乳液
溶解性	易溶于油、醚、醇中	易溶于水
稳定性	对酸碱稳定,对光稳定,对温度稳定	对酸碱稳定,对光稳定,对温度稳定

应用

适用范围 肉制品、豆制品、烘培类食品、调味品、酱料类、食用油脂、罐头类食品、水产制品、水果蔬菜、干货类、炒货类、五谷杂粮、饮料类、速食品类。

使用方法 产品为油溶性，需要增溶剂（根据实际需求而定）

使用量 建议添加量 0.05%



包装

25KG/桶

搬运及储存

在搬运或使用该产品之前请查阅安全数据表。

阴凉干燥，密闭保存，保质期为二年。

声明

*以下信息替代了买方文件。关于适销性或适用于特定用途，不存在任何明示或暗示担保。我们所提供的使用建议，不得被视为侵犯任何专利权的原因。对于因疏忽或违反条款、严格赔偿责任、民事侵权行为或与产品有关合同而产生的附带、结果性或间接损失，万源山概不负责。买方唯一能要求赔偿的是买方的买价。数据和结果以受监控的研究或实验室研究为依据，买方应根据预定使用条件进行检测，确认这些数据和结果的准确性。并未针对以下应用进行检测，因此不建议将产品用于：长期接触粘膜、破损的皮肤或血液；或植入人体。