

■ 纳他霉素

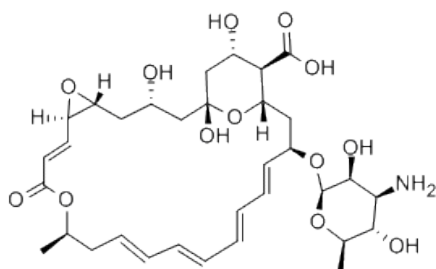
Natamycin

纳他霉素--近白色或奶油黄色结晶粉末。是一种无臭、无味，低剂量且安全性高的食品防腐剂。纳他霉素(Natamycin)，是由纳他链霉菌受控发酵制得一种白色至乳白色的无臭无味的结晶粉末，通常以烯醇式结构存在。它的作用机理是与真菌的麦角甾醇以及其他甾醇基团结合，阻遏麦角甾醇生物合成，从而使细胞膜畸变，最终导致渗漏，引起细胞死亡。在烘烤食品用纳他霉素对面团进行表面处理，有明显的延长保质期作用。

化学成分

化学名称	纳他霉素
CAS	7681-93-8
分子式	C ₃₃ H ₄₇ NO ₁₃
分子量	665.73

分子式结构



规格指标及物理特性

规格	单位	标准
外观		米色至奶黄色粉末
含量(干基)	%	≥95%



湿度	%	≤ 8.0%
PH		5.0-7.0
菌落数		≤100 cfu/gram
重金属		≤10 ppm
铅		≤3 ppm
砷		≤1 ppm
汞		≤1 ppm

应用

1.在乳酪上应用

用于发酵干酪，可选择性地抑制霉素的繁殖而让有用菌得到正常的生长和代谢。

2.在肉制品上应用

纳他霉素的悬浮液浸泡或喷洒肉制品表面，特别是干香肠，可有效抑制肉制品表面长霉。

3.在烘培食品上的应用

月饼、糕点、面包等食品都容易生霉，用纳他霉素的悬浮液喷洒，可有效防止霉变，显著延长货价期，同时不影响产品的口感，对广式月饼中的蛋黄，可采用浸泡两分钟处理以防霉变。

4.在饮料上的应用

纳他霉素加入果汁中，可消除果汁中的酵母菌、真菌和霉素。有效防止果汁发酵变酸，同时不对果汁风味有任何影响，延长果汁的保存期。

5.在水果上应用

纳他霉素的悬浮液浸泡苹果、梨、李子、桔子、草莓、樱桃、栗子等可有效防止水果变坏。

6. 其他方面

纳他霉素还可防止果酱、果冻、腌泡制品、鱼、禽肉类，人造牛油等的霉变。



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。