

ナタマイシン（食品グレード）

Cat. No. CEFX-367

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 ナタマイシンは、安全で非常に効果的な生物由来の防腐剤であり、さまざまなカビや酵母の成長を広範囲にわたって効果的に抑制し、マイコトキシンの生成を抑制することができ、ペストリー、肉製品、チーズ、マヨネーズ、発酵ワインの保存期間を効果的に延ばすことができます。

用途 チーズ、パンやペストリー、肉製品、サラダドレッシング、ソース、飲料などに安全な保存料として広く使用されています。

製品情報

外形 ほぼ白色またはクリーミーイエローの結晶性粉末

CAS登録番号 7681-93-8

純度 95%

使用法とパッケージング

包装 500g/ボトル、10kg/バケツ、25kg/バケツ、または顧客の要件に応じて包装。

保管・発送情報

保存方法 光を遮断し、20℃以下で保護された密閉状態で保管してください。