



乳清发酵粉 - 产品说明

本产品主要是以葡萄糖、乳清粉、酵母抽提物作为原料和辅料，由费氏丙酸杆菌谢氏亚种和植物乳杆菌作为发酵剂生产的食品，作为普通食品原料使用。在肉制品、乳制品、烘焙制品和面制品等食品加工过程中配合使用本原料，能够降低食品腐败风险，延长产品最佳赏味期和保质期。使用本产品，符合清洁标签和健康食品的趋势，能够提升产品附加值和品牌美誉度，显著提高企业经济效益。

产品特点

- 使用 GRAS 微生物生产、符合相关食品法规要求。
- 抑菌范围广，能够有效控制常见污染菌及致病菌，解决食品中二次污染问题。
- 兼容性佳，不影响其他功能性原料的效能，添加方式友好。

作用原理

为什么具有抑菌性能？

这些代谢产物包括细菌素、有机酸和其他小分子代谢物，有助于抑制微生物的生长，从而延长食品的保质期。



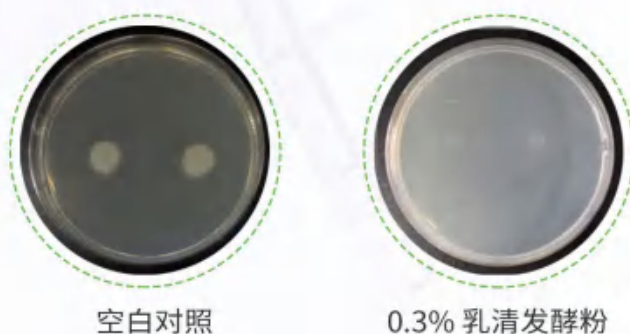
乳清发酵粉对枯草芽孢杆菌的抑制效果

培养条件

37°C恒温培养箱24h

添加量0.3%

对枯草芽孢杆菌有明显的抑制效果



空白对照

0.3% 乳清发酵粉

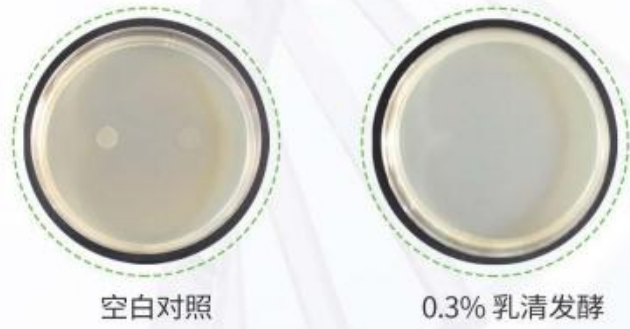
乳清发酵粉对大肠杆菌的抑制效果

培养条件

37°C恒温培养箱24h

添加量0.3%

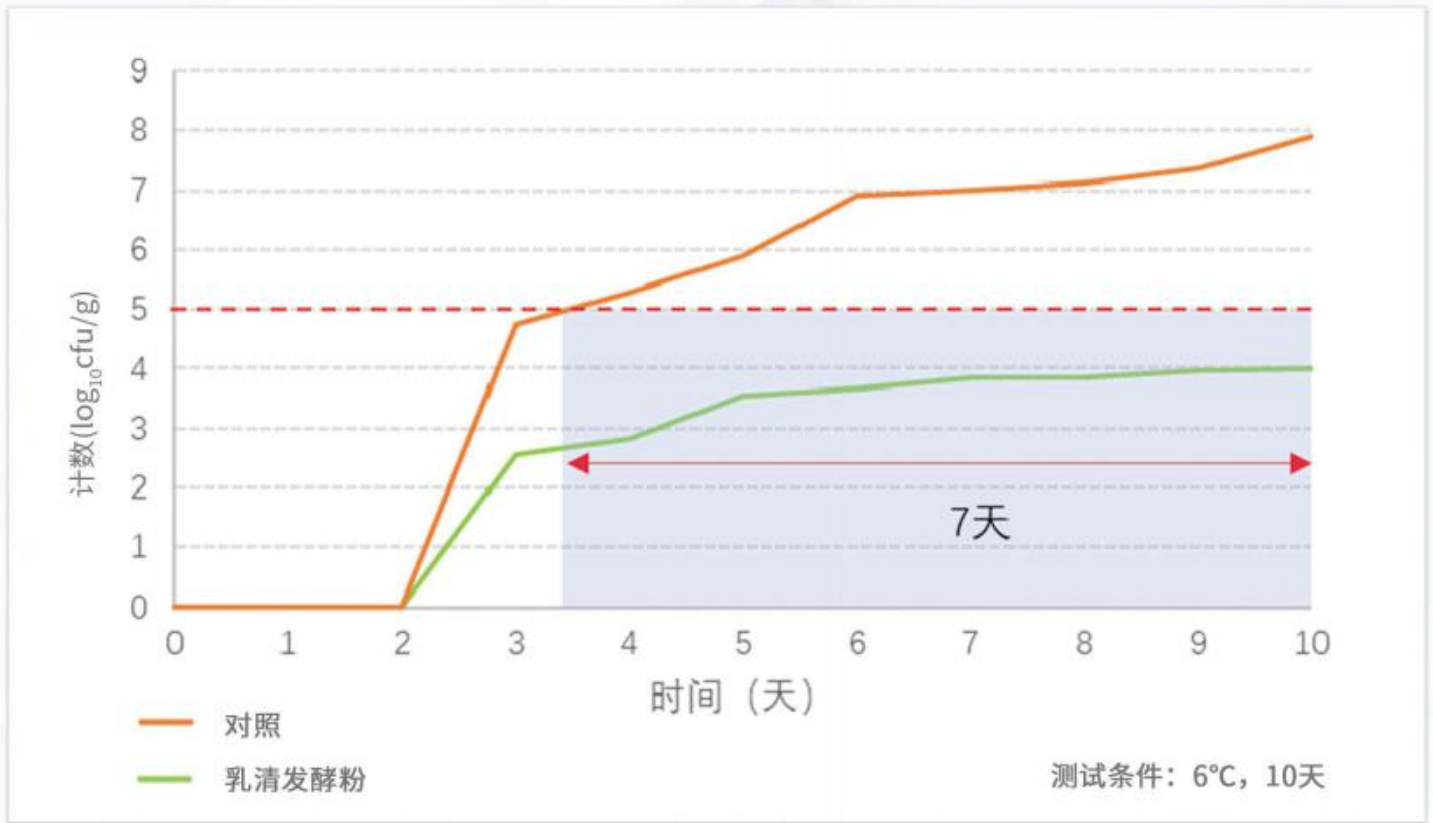
对大肠杆菌有明显的抑制效果



肉制品中微生物问题解决方案举例

添加量0.3%

在卤肉的抑菌试验中，添加乳清发酵粉的样品较未添加的样品菌落数降低了3个数量级以上，货架期延长了7天。



加入乳清发酵粉 10 天后的卤肉感官特征：

颜色：与新鲜出锅的卤肉颜色无明显差别

气味：与新鲜出锅的卤肉气味无明显差别

口感：与新鲜出锅的卤肉口感无明显差别

评估人：共有 5 人参与感官评估，其中厨师 2 名，研发人员 2 名，品管 1 名。



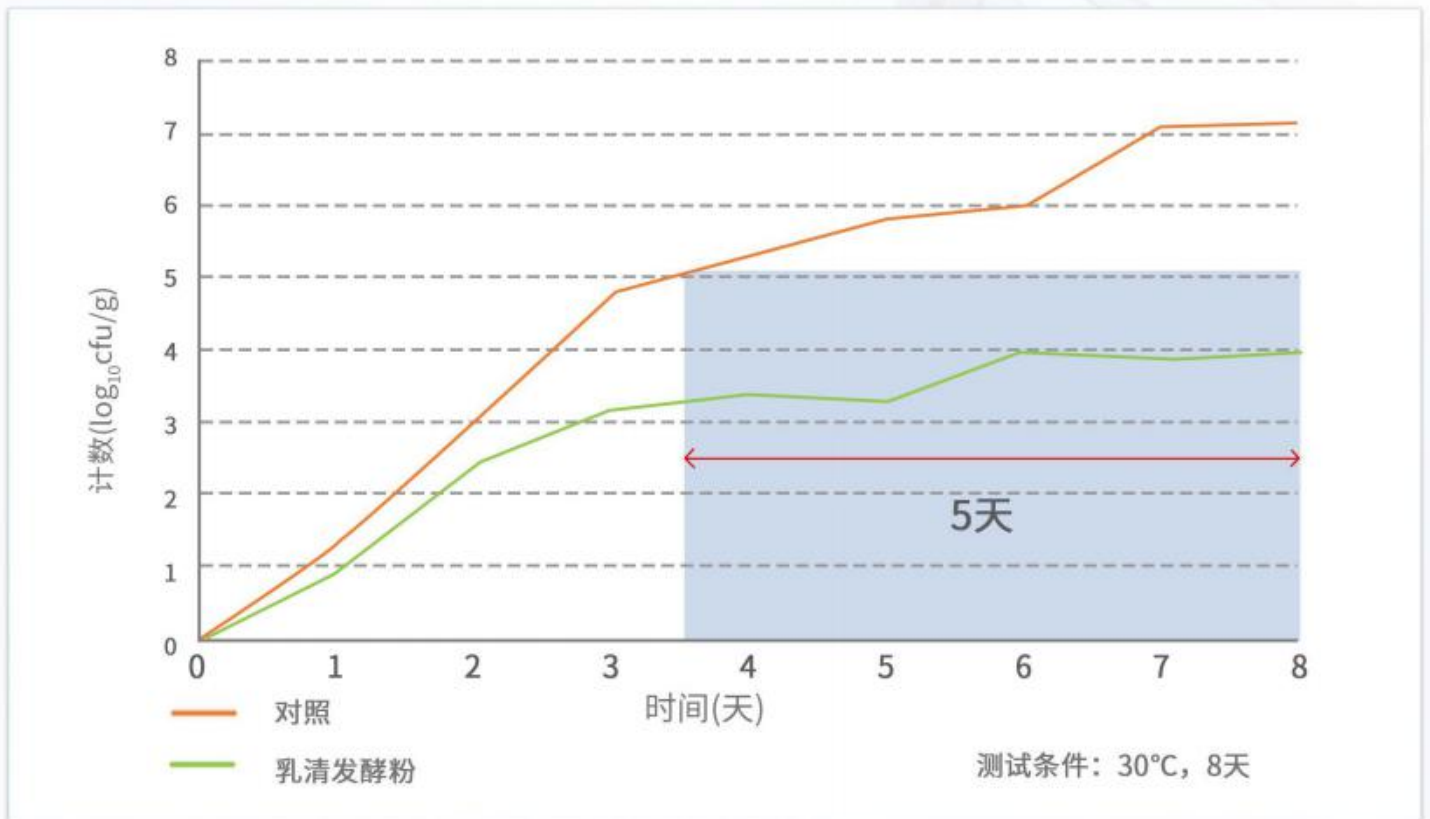
新鲜出锅

6°C 放置10天 (加入乳清发酵粉)

烘焙制品中微生物问题解决方案举例

添加0.3%乳清发酵粉：吐司面包的抑菌试验

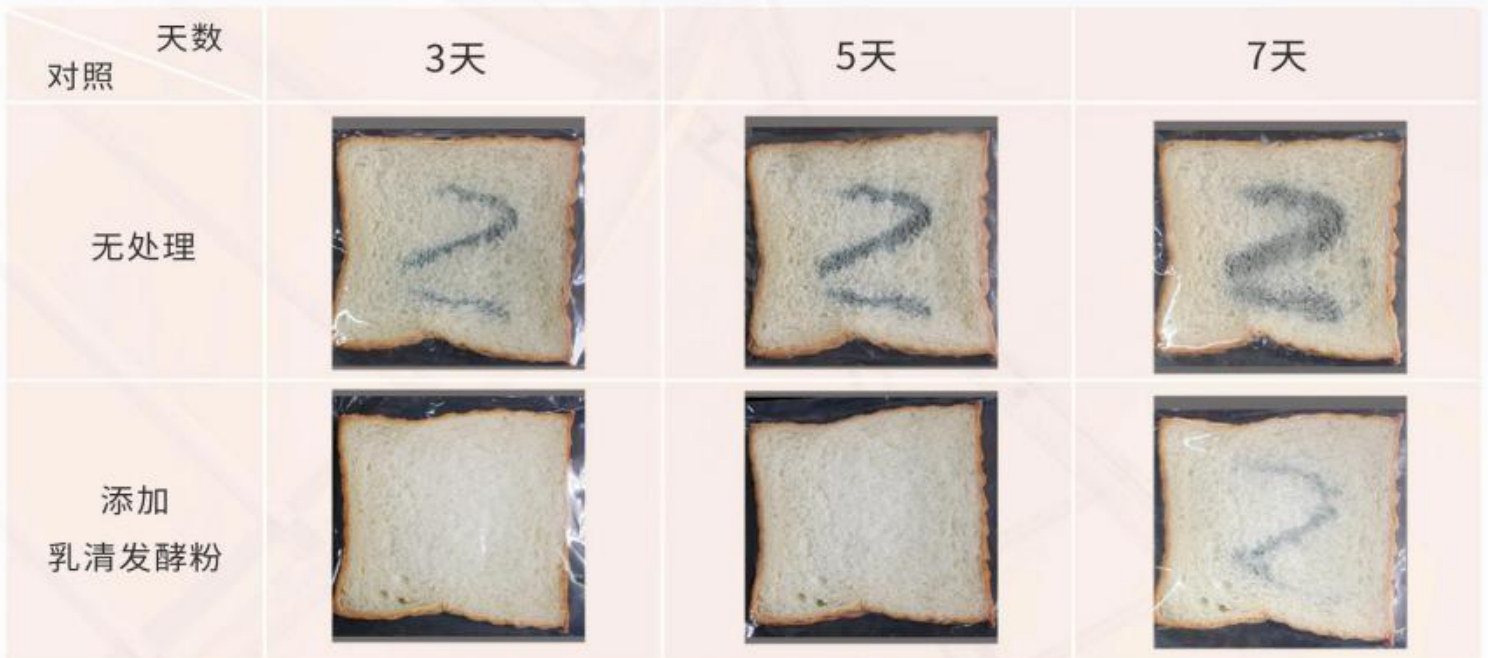
在吐司面包的抑菌试验中，添加乳清发酵粉的样品较未添加的样品菌落数降低了2个数量级以上，货架期延长了5天。



挑战事例--青霉菌

(人为接种实验)

无处理的在第3天出现霉菌, 添加乳清发酵粉的在第7天出现霉菌, 可以确认延长效果。



测试条件: 30°C 湿度60% 霉菌孢子 10²⁻³ cfu/ml

乳制品中微生物问题解决方案举例 (一)

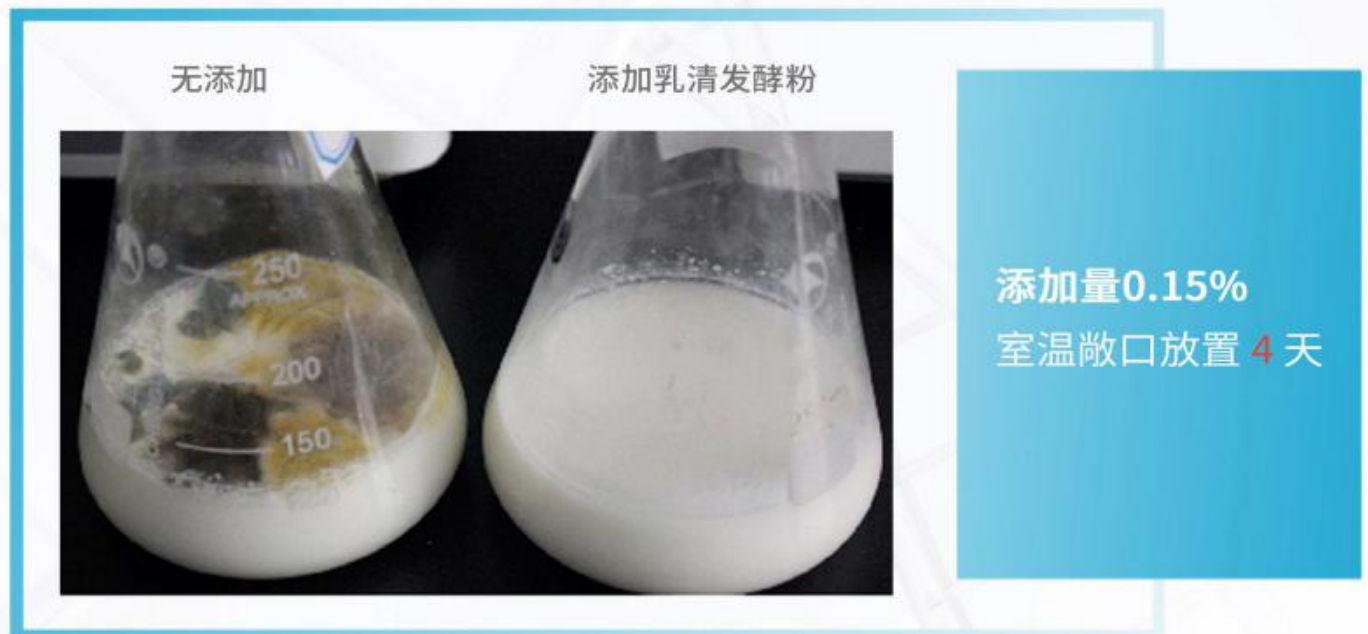
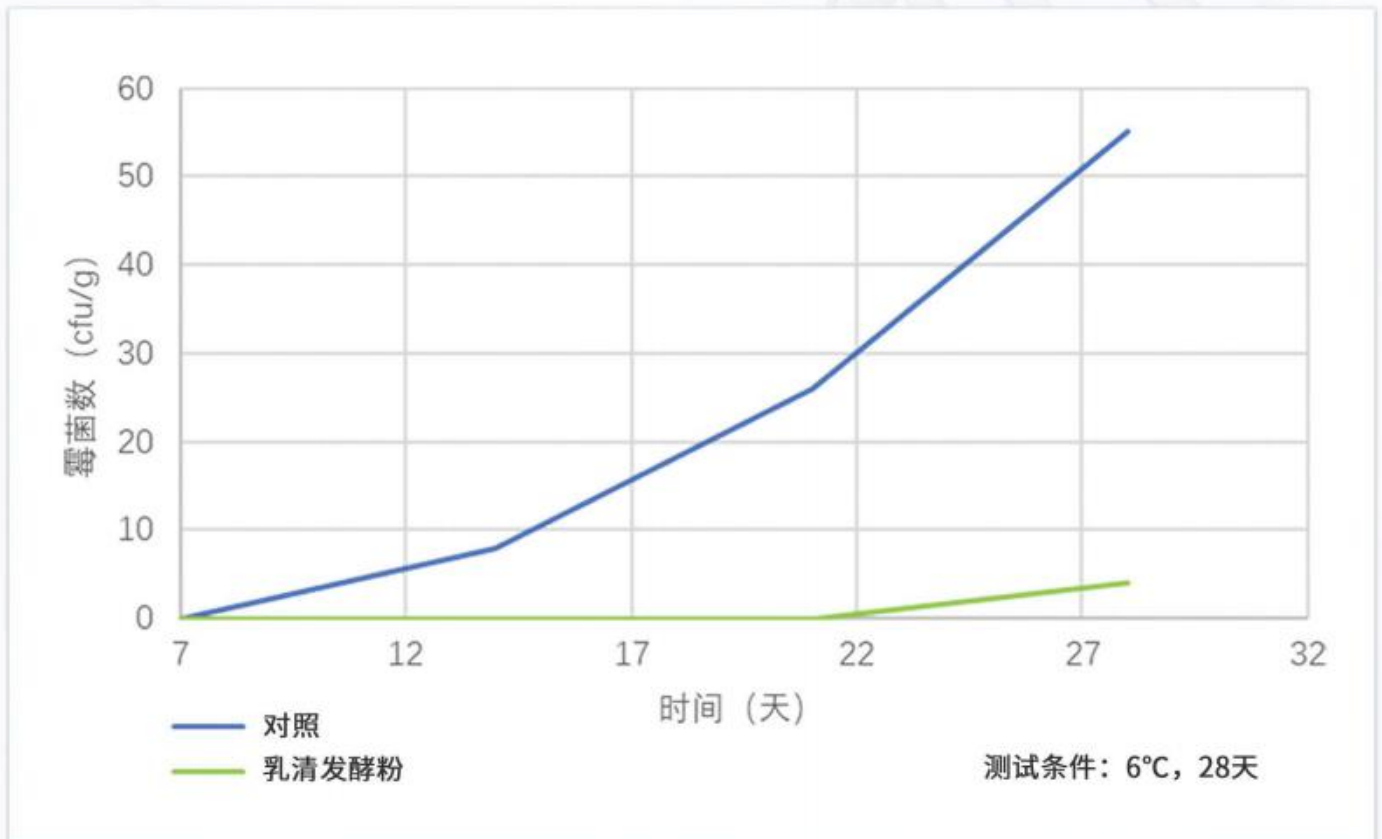
添加0.15%乳清发酵粉: 酸奶中抑制霉菌的对比试验

添加乳清发酵粉对酸奶的保质期有明显延长。

乳制品中微生物问题解决方案举例 (一)

添加0.15%乳清发酵粉：酸奶中抑制霉菌的对比试验

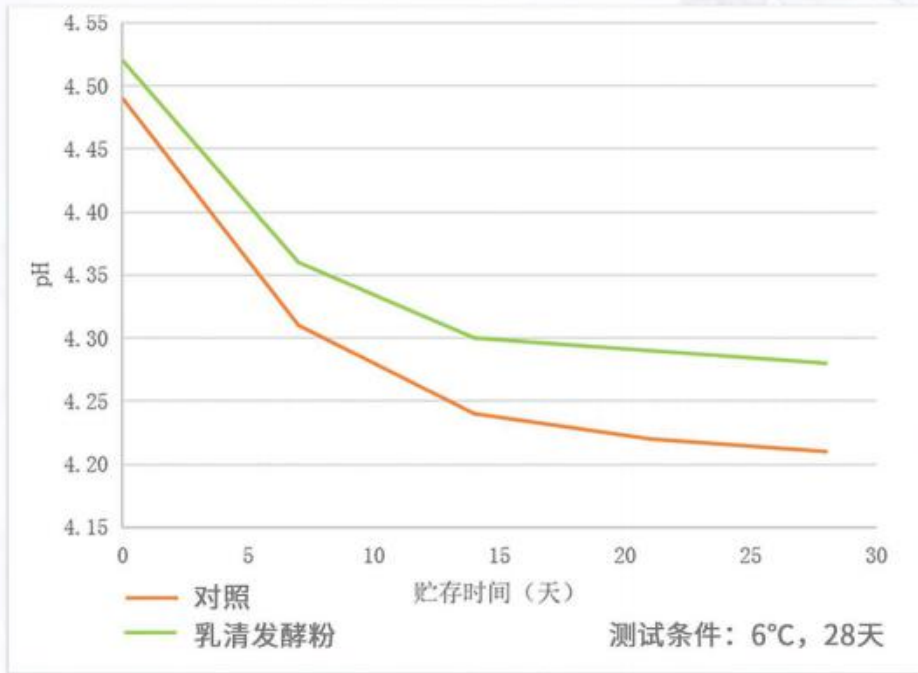
添加乳清发酵粉对酸奶的保质期有明显延长。



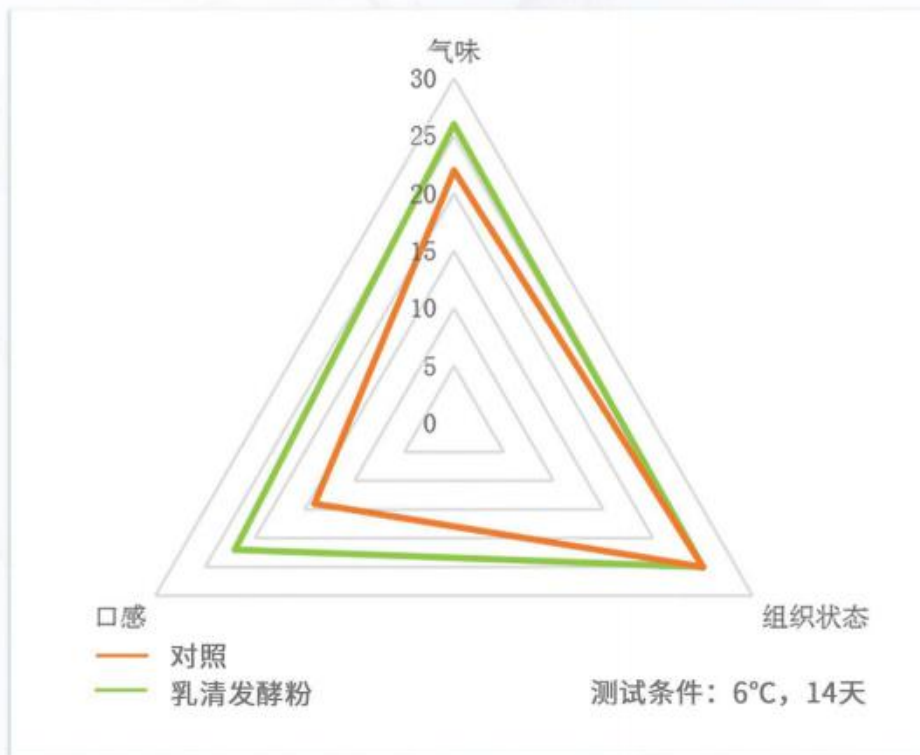
乳制品中微生物问题解决方案举例 (二)

添加0.15%乳清发酵粉：酸奶储存过程中酸度变化的对比试验

添加乳清发酵粉的酸奶组织细腻，酸奶的香味较为浓郁，而且延长了较为温和的酸味口感。



添加乳清发酵粉后，能够稳定酸奶在货架期内的酸度。



联系奕农

江苏总部-江苏奕农生物股份有限公司

地址：江苏省宿迁市沭阳国家经济开发区义乌路26号
 联系：(0527) 80702702 (010) 62890139
 邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

上海分公司-上海奕农生物科技有限公司

地址：上海市奉贤区岚皋路850弄清河泾南桥欣创园3号楼整栋
 联系：(021) 67108887 (086) 131 6713 8887
 邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

北京分公司-北京奕农顺丰生物技术有限公司

地址：北京市海淀区圆明园西路2号中国农科院农场品加工所科研楼1号楼配楼z102室
 联系：(0527) 80702702 (010) 62890139
 邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

其他分公司:广州分公司 | 海外机构:新加坡研发中心/香港

联系：(0527)80702702 (010)62890139
 邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

官方微信



奕农生物



上海奕农