

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 新型食品保鲜剂

请输入查询关键词

科技频道

搜索

### 新型食品保鲜剂

关键词: **食品保鲜剂**

所属年份: 2005

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 青岛科技大学

成果摘要:

食品在贮存中容易腐败、变质, 主要原因是由于细菌、霉菌等的产生及滋长。而这些生物大部分是在氧气存在下才能够生存和繁殖。因此, 如能从食品包装内有选择性地除去空气中的氧气, 就可延长食品贮存时间。该剂基于上述原理, 不但能吸收空气中的氧气, 防止食品因氧化或微生物繁殖而变质, 同时又能够释放出二氧化碳, 达到保持食品鲜度的目的。该剂在食品保鲜的使用性能及效果上明显优于通常使用的食品除氧剂。即可用于贮存干燥食品, 也可用于贮存水果等新鲜果品。该剂不需特殊设备, 家庭即可生产, 有明显的社会效益和经济效益。

成果完成人:

[完整信息](#)

#### 推荐成果

- [浙江\(义乌\)果蔗星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)蜂业星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)海洋渔业产品精深...](#) 04-23
- [衢江区出口农产品加工星火特...](#) 04-23
- [大姜深加工产业化孵化技术开...](#) 04-23
- [山产品加工](#) 04-23
- [上海市有机食品生产和加工管...](#) 04-23
- [特种有机食品苜蓿芽菜工厂化生产](#) 04-23
- [优质粘玉米品种选育、栽培及...](#) 04-23

#### Google提供的广告

#### 行业资讯

- 新疆特用玉米示范推广与加工利用
- 复合型生化秸秆颗粒饲料开发
- 优质蜜源基地建设及蜂产品开发
- 甜菜种子加工技术开发
- 高密度高蛋白防霉变饲草加工技术
- 加工番茄种植技术服务体系建设
- 加工番茄生产技术培训体系建设
- 棉种过量式稀硫酸脱绒设备
- 机采棉加工技术综合示范
- 红花种植、加工产业化开发

#### 成果交流