



CHIHONBIO
奇 泓 生 物

洛阳奇泓生物科技有限公司是面向全球的食品添加剂专业供应商。

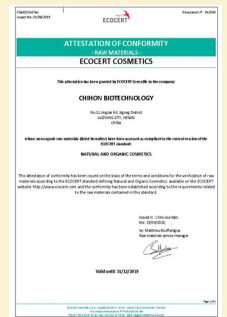
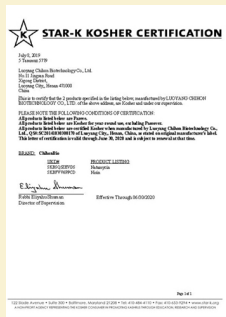
奇泓团队致力于人类健康产品的研发、制造、技术服务和食品防腐综合解决方案。我们以“为人类提供健康产品，为客户提供价值增长”为经营理念，秉承诚信、专业、共赢的发展思路，为客户创造长期的价值增长。

奇泓生物成立20年来以“格物致知”之工匠精神，在我们的服务领域不断探索，为我们的客户提供优质的天然食品防腐剂纳他霉素、乳酸链球菌素、月桂酰精氨酸乙酯、 ϵ -聚赖氨酸等产品。产品解决方案涵盖奶酪、糕点、肉制品、酱制品、发酵酒、果蔬汁、乳及乳制品、罐头食品等领域的防腐保鲜。

奇泓生物广纳天下英才，不断吸收相关领域优秀人才加盟公司团队。我们拥有丰富的生产管理经验、严密的质量保证体系及实力雄厚的研发队伍，汇集了基因技术、微生物技术、细胞工程、发酵工程、生物反应器技术、化学工程、食品工程等多方面的优秀人才。

我们以“创新改变未来”之企业精神长期致力于研究成果向生产应用的转化，以GMP的质量管理理念对产品生产进行全过程的质量控制，确保产品质量的优质与稳定。公司已通过了ISO9001、HACCP、GMP、ECOCERT等质量管理体系认证，同时还获得KOSHER（犹太）、HALLAL（清真）认证。

奇泓生物以高质量的产品和专业的技术服务保障食品的安全和品质，为人类的健康恪尽职守，尽心尽力！



纳他霉素 (USP42、FCCVII) NATAPRO USP95



产品名称：纳他霉素

英文名称：Natamycin, Pimaricin

CAS: 7681-93-8

INS: 235

分子量：665.73

分子式：C₃₃H₄₇NO₁₃

产品简介

纳他霉素是一种采用纳塔链霉菌发酵产生的抗真菌剂，能有效地抑制霉菌、酵母菌等真菌的生长，减少真菌毒素（Mycotoxins）的产生。1982年6月，美国食品与药品管理局（FDA）正式批准纳他霉素归类为GRAS产品，可用作食品防腐剂。1997年3月，中国卫生部已正式批准纳他霉素作为食品防腐剂。至今为止已有60多个国家被批准在食品中应用。

纳他霉素用于食品防腐不仅可以解决食品腐败，还能减少真菌毒素的产生，避免对人类健康的毒害。纳他霉素对哺乳动物细胞的毒素低，美国FDA批准用于治疗真菌引起的疾病。

纳他霉素可应用于奶酪、肉制品、色拉酱、发酵酒、果汁原浆等。应用在食品中具有很多优点：延长食品的保质期；满足消费者对天然食品的要求；不改变食品的风味；抗菌作用时间长；低剂量、高效率等。

使用标准

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
1.06	干酪	0.3	表面使用，残留量小于10mg/kg
7.02	糕点	0.3	表面使用，残留量小于10mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	表面使用，残留量小于10mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3	表面使用，残留量小于10mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.3	表面使用，残留量小于10mg/kg
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	0.3	表面使用，残留量小于10mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.3	表面使用，残留量小于10mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	表面使用，残留量小于10mg/kg
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.02	残留量≤10mg/kg
14.02.01	果蔬汁（浆）	0.3	残留量小于10mg/kg
15.03	发酵酒	0.01	

纳他霉素 (USP42、FCCVII) NATAPRO USP95



质量标准

项目	标准
外观	乳白色至黄色结晶粉末
含量 (以无水物计)	90.0 ~ 102.0%
比旋光度 α_m (20°C,D) / $[(^\circ)\cdot\text{dm}^2\cdot\text{kg}^{-1}]$	+250- +295
pH (1%水悬浮液)	5.5 ~ 7.5
水分	6.0 ~ 9.0%
炽灼残渣	≤0.5%
重金属 (以总铅计)	≤10ppm
铅 (Pb)	≤2ppm
砷 (As)	≤2ppm
汞 (Hg)	≤1ppm
细菌总数	≤100个/克
大肠杆菌	25克中不得检出
沙门氏菌	25克中不得检出
李斯特菌	25克中不得检出

包装

500克/瓶, 10千克/箱 1000克/铝瓶, 10千克/箱
1000克/袋, 10千克/箱 25千克/桶

存贮

贮藏在阴凉干燥处, 不得与有毒物混存。

50%乳糖基纳他霉素 NATAPRO L50



产品名称：50%乳糖基纳他霉素

英文名称：Natamycin min. 50% in lactose

产品代号：NataPro L50

CAS：7681-93-8, 63-42-3

INS：235, 966

产品简介

50%乳糖基纳他霉素是采用纳他霉素与食品级乳糖混合而成的纳他霉素制剂，尤其适用于碎块奶酪，轮状奶酪、鱿鱼丝等食品。使用时，可以先把那他霉素制成悬浮液，然后蘸或喷在乳酪上，也可以把那他霉素加到用于乳酪的乳剂中，作为涂层。这种涂层不仅可以使乳酪看起来更亮泽，并且可以防止乳酪被吹干减少重量。纳他霉素应用在在乳酪上非常的有效，它不仅可杀死霉菌孢子和菌丝，也可以阻止霉菌毒素的产生。纳他霉素不影响乳酪成熟所需要的细菌的生长，所以在使用过程中不会妨碍乳酪菌种的发酵，这是一个非常大的优势。凭借对奶酪生产的深入了解，我们的奶酪专家可以帮助生产商为他们的特定需求找到更合理的解决方案。

质量标准

检测项目	质量标准
外观性状	乳白色粉末，
含量	≥50.0%
乳糖	≤42%
pH（1%水悬浮液）	5.5～7.5
干燥失重	≤8.0%
炽灼残渣	≤0.5%
重金属（以总铅计）	≤10ppm
砷（As）	≤2ppm
铅（Pb）	≤2ppm
汞（Hg）	≤1ppm
细菌总数	≤100个/克
大肠杆菌	25克中不得检出
沙门氏菌	25克中不得检出
李斯特菌	25克中不得检出

包装

500克/瓶，10千克/箱 1000克/铝瓶，10千克/箱
1000克/袋，10千克/箱 25千克/桶

存贮

贮藏于阴凉干燥处，不得与有毒物混存。

50%氯化钠基纳他霉素 NATAPRO S50



产品名称：50%氯化钠基纳他霉素

英文名称：Natamycin min. 50% in salt

产品代号：NataPro S50

CAS：7681-93-8, 7647-14-5

INS：235

产品简介

50%氯化钠基纳他霉素是采用纳他霉素与食品级氯化钠混合而成的纳他霉素制剂，尤其适用于腌渍奶酪，酱卤肉、香肠等食品。干香肠的表面容易生长霉菌，特别是温暖潮湿的环境条件下未熏制的香肠受到的影响最大。霉菌生长可能发生在生产、存储和运输过程中发生。可以采用500-1000ppm的纳他霉素悬浮液处理肠衣(蛋白纤维，纤维素和人造纺织肠衣) 20-60分钟或约2小时(天然肠衣)。纳他霉素也可以通过浸泡或者涂抹来使用。新鲜制备的香肠通常将浸入500-1000ppm的纳他霉素悬浮液中，或喷洒含有2000ppm的纳他霉素的悬浮液。在成熟过程中和储存开始时，将纳他霉素的悬浮液(1000-5000ppm)喷洒到腌制的肉制品上。纳他霉素在产品熟化和储存时间内阻止了霉菌的生长，而又不影响产品的质量。

质量标准

检测项目	质量标准
外观性状	乳白色粉末，
含量	≥50.0%
氯化钠	≤42%
pH (1%水悬浮液)	5.5 ~ 7.5
干燥失重	≤8.0%
重金属 (以总铅计)	≤10ppm
砷 (As)	≤2ppm
铅 (Pb)	≤2ppm
汞 (Hg)	≤1ppm
细菌总数	≤100个/克
大肠杆菌	25克中不得检出
沙门氏菌	25克中不得检出
李斯特菌	25克中不得检出

包装

500克/瓶，10千克/箱 1000克/铝瓶，10千克/箱
1000克/袋，10千克/箱 25千克/桶

存贮

贮藏在阴凉干燥处，不得与有毒物混存。

超微纳他霉素胶体悬浮液 NATAPRO SPS4.0



产品名称：超微纳他霉素胶体悬浮液

英文名称：Natamycin min. 4% suspension

产品代号：NataPro SPS4.0

CAS：7681-93-8, 11078-31-2, 9004-32-4, 6381-77-7

INS：235, 425, 455, 315

产品简介

纳他霉素作为一种天然食品防腐剂在奶酪、肉制品等食品中的应用已经非常普遍，由于其独特的抗菌机制，对各种酵母菌和霉菌在较低的使用量就能抑制其生长。纳他霉素在许多溶剂中的溶解度低，较低的溶解度造成使用困难。纳他霉素的抗菌效果与其颗粒度大小显著相关，较小的颗粒度可以提供更大的比表面积，更好的覆盖食品表面。NATAPRO SPS4采用特殊的微粉技术将纳他霉素颗粒度粉碎性到5微米以下，显著提高了其抗菌效果。具有自主知识产权的配方可以方便的涂布于食品表面，更可减少纳他霉素由于氧化，紫外线等作用造成的活性降低。NataPro SPS4.0配制成1000-5000ppm的悬浮液对高含脂肪食品的表面具有良好的附着能力，尤其适用于奶酪、香肠的表面处理。

质量标准

检测项目	质量标准
外观性状	乳白色粘稠悬浮液，
含量	≥4.0%
pH（1%水悬浮液）	5.5 ~ 7.5
重金属（以总铅计）	≤10ppm
砷（As）	≤2ppm
铅（Pb）	≤2ppm
汞（Hg）	≤1ppm
细菌总数	≤100个/毫升
大肠杆菌	25毫升中不得检出
沙门氏菌	25毫升中不得检出
李斯特菌	25毫升中不得检出

包装

1千克/瓶， 10千克/箱
5千克/桶 25千克/桶

存贮

贮藏在阴凉干燥处，不得与有毒物混存。

乳酸链球菌素 NISINPRO C1000



产品名称：乳酸链球菌素

英文名称：NISIN

CAS：1414-45-5

INS：234

分子量：3330.31

分子式： $C_{141}H_{228}O_{38}N_{41}S_7$ (Nisin Z)

产品简介

乳酸链球菌素是乳酸乳球菌乳酸亚种(*Lactococcus lactis*, *L. lactis*)发酵产物中提制的一种多肽抗菌类物质。乳酸链球菌素能抑制多数革兰氏阳性菌，尤其对产生芽孢的革兰氏阳性菌如枯草芽孢杆菌、嗜热脂肪芽孢杆菌、梭状芽孢杆菌等有很强的抑制作用。因此，乳酸链球菌素尤其适用于采用热处理的食品，如：各种肉灌肠、真菌类罐头、巴氏灭菌的汤等产品。乳酸链球菌素和氯化钠等复配的制剂已广泛应用于食品行业，可降低食品灭菌温度，缩短食品灭菌时间，提高食品品质，减少食品营养破坏，延长食品保藏时间。

使用标准 (GB2760-2017)

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)
1	乳及乳制品 (01.01.01、01.01.02、13.0涉及品种除外)	0.5
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.2
06.04.02.01	杂粮罐头	0.2
06.04.02.02	其他杂粮制品 (仅限杂粮灌肠制品)	0.25
6.07	方便米面制品 (仅限方便湿面制品)	0.25
6.07	方便米面制品 (仅限米面灌肠制品)	0.25
8.02	预制肉制品	0.5
8.03	熟肉制品	0.5
9.04	熟制水产品 (可直接食用)	0.5
10.03	蛋制品 (改变其物理性状)	0.25
12.03	醋	0.15
12.04	酱油	0.2
12.05	酱及酱制品	0.2
12.1	复合调味料	0.2
14	饮料类 (14.01包装饮用水除外)	0.2
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.5
7.01	面包	0.3
7.02	糕点	0.3

乳酸链球菌素 NISINPRO C1000



质量标准

项目	标准
产品外观	乳白色至浅棕色粉末
含量	≥900 IU/mg
干燥失重	≤3.0%
氯化钠	≥50%
pH (1%溶液)	3.2-3.8
铅 (Pb)	≤1mg/Kg
菌落总数	≤10cfu/g
大肠埃希菌	<3.0MPN/g
大肠菌群	<3.0MPN/g
沙门氏菌	不得检出
李斯特菌	25毫升中不得检出

包装

1千克/瓶, 10千克/箱
5千克/桶 25千克/桶

存贮

贮藏在阴凉干燥处, 不得与有毒物混存。

CHIHONBIO不仅满足客户更有效、更经济的需要，更为客户提供更**安全、健康**的产品，天然食品防腐剂助力食品工业的可持续发展和人类对健康食品的不断追求。

月桂酰精氨酸乙酯HCL LAEPRO C95



中文名称：月桂酰-L-精氨酸乙酯盐酸盐

中文别名：月桂酰精氨酸乙酯盐酸盐

英文名称：Lauroyl Arginine Ethyl Ester HCL

英文别名：N-lauroyl-L-Arginate ethyl ester monohydrochloride,

INS：243

CAS：60372-77-2

分子量：421.02

分子式： $C_{20}H_{41}N_4O_3Cl$

产品简介

月桂酰-L-精氨酸乙酯是天然产物月桂酸、L-精氨酸、乙醇合成的食品防腐剂。对真菌、细菌具有优良的抑制能力，对病毒具有迅速的杀灭作用。在美国及欧盟批准为食品防腐剂可用于肉制品、麻辣食品、腌制咸菜等。中国卫生部批准为化妆品原料，作为阳离子表面活性剂，由于其特殊的抗菌作用，在产品体系中发挥抗菌作用。

安全实验

西班牙亨廷顿生命科学公司的一系列安全试验证实了月桂酰精氨酸乙酯的安全性：试验包括月桂酰精氨酸乙酯在动物和人体内的代谢、基因毒性、急性毒性、中期毒性、长期毒性、生殖毒性和生长毒性。实验证明该物质属于无毒物质，美国、欧盟、澳大利亚、新西兰、加拿大批准作为食品添加剂，美国FDA批准为GRAS物质。这些研究的结果已经刊发在著名的科技期刊《食品化学毒性》上。

质量标准

项目	标准
外观	白色粉末至细小颗粒
含量	≥95.0%
pH(1%溶液)	3.0 ~ 5.0
溶液澄明度（1%水溶液）	清澈透亮，无不溶物
月桂酸	≤1.0%
灰分	≤2.0%
干燥失重	≤2.0%
重金属（以总铅计）	≤10ppm
铅	≤5ppm
砷	≤2ppm
汞	≤1ppm

月桂酰精氨酸乙酯HCL LAEPRO C95



微生物最低抑菌浓度 (MIC)数据表

表： 1， 对G+ 细菌的最低抑菌浓度		MIC (PPM)
嗜热环脂脂肪酸芽孢杆	DSWZ 14558	8
蜡状芽孢杆菌蕈状变种	ATCC 11778	32
枯草芽孢杆菌	ATCC 6633	16
肉毒梭菌	ATCC 19397	64
单核细胞增生利斯特菌	ATCC B4/97	8
单核细胞增生利斯特	ATCC 15313	32
肠膜明串珠	ATCC 19255	32
金黄色葡萄球菌	ATCC 6538	8
表2、对G-细菌最低抑菌浓度		MIC(PPM)
空肠弯曲菌	ATCC 29428	8
空肠弯曲菌	HC2	16
弗氏柠檬酸杆菌	ATCC 22636	64
产气肠杆菌	ATCC 13048	32
粪肠球菌	ATCC 27285	4
阪崎肠杆菌	ATCC 29544	32
大肠杆菌	ATCC 35150	32
大肠杆菌	ATCC 8739	32
铜绿假单胞菌	ATCC 9027	32
鼠伤寒沙门氏菌	ATCC 14028	32
志贺痢疾杆菌	ATCC 13313	8
粘质沙雷氏菌	ATCC 10759	32
小肠结肠炎耶尔森氏菌	ATCC 27729	16
副溶血性弧菌	ATCC 17802	128
表3 酵母菌属最低抑菌浓度		MIC (PPM)
白色念珠菌	ATCC 10231	16
深红酵母	CECT 1158	16
酿酒酵母	ATCC 9763	32
表4 霉菌属最低抑菌浓度		MIC (PPM)
黑曲霉	ATCC 14604	32
短梗霉菌	ATCC 9348	16
绿粘帚霉	ATCC 4645	32
球毛壳菌	ATCC 6205	16
产黄青霉	ATCC 9480	128
绳状青霉	CECT 2914	16

包装

2千克/袋，10千克/箱

存贮

贮藏在阴凉干燥处，任何情况下贮存、运输环境温度不得高于40℃，否则有软化、结块的风险。不得与有毒物混存。

ε-聚赖氨酸盐酸盐



产品名称: ε-聚赖氨酸盐酸盐

英文名称: ε-poly-L-lysine·HCl

CAS: 28211-04-03

分子量: 4130 ~ 5776

分子式: $[C_6H_{12}N_2O \cdot HCl] n \cdot H_2O$ $n=25 \sim 35$

产品简介

ε-聚赖氨酸是白色链霉菌产生的天然防腐剂, 具有很好的杀菌能力和热稳定性。

对革兰氏阴性菌、革兰氏阳性菌、真菌的生长繁殖有显著的抑制作用。ε-聚赖氨酸是由30个L-赖氨酸通过羧基和ε-氨基形成酰胺键相连的。30个均聚物相对

分子量约4700。2004年1月16日FDA批准 ε-聚赖氨酸盐酸盐为GRAS产品,

GRAS(公告No.GRN000135)。实验证明ε-聚赖氨酸具有较好的热稳定性能, 在

中性和微酸性环境中有较强的抑菌性, 而在酸性和碱性条件下抑菌效果明显减

弱。中国批准作为防腐剂添加于食品中, 已广泛用于方便米饭、湿熟面条、熟

菜、海产品、酱类、酱油、鱼片等。

使用标准

食品分类号	食品名称	使用量
07.0	焙烤食品	0.15 g/kg
08.03	熟肉制品	0.25 g/kg
14.02	果蔬汁类	0.2 g/L
04.0	水果、蔬菜、豆类、食用菌	0.30
06.02	大米及制品	0.25
06.03	小麦粉及其制品	0.30
06.03.02.01	生湿面制品 (如面条、馄饨皮、饺子皮、烧卖皮)	0.5
06.05	淀粉制品	0.5
07.0	烘焙食品	0.5
07.04.02	杂粮制品	0.40
10.02.01	卤蛋	0.5
08.0	肉及肉制品	0.30
12.0	调味品	0.50
14.0	饮料类	0.20
14.02	果蔬汁类	0.2 g/L

ε-聚赖氨酸盐酸盐



质量标准

项目	标准
产品外观	白色至奶油黄色粉末
含量, ε-聚赖氨酸盐酸盐含量 (以干基计), w/%	≥95.0%
干燥失重 w/%	≤8.0%
pH (1%溶液)	2.5-5.5
灼烧残渣, w/%	≤2.0
总砷 (计) /(mg/kg)	≤3.0
铅 (Pb) mg/Kg	≤2
汞	≤1ppm
大肠埃希菌	<3.0MPN/g
大肠菌群	3.0MPN/g
沙门氏菌	不得检出

包装

500克/袋, 10千克/箱

存贮

贮藏在阴凉干燥处, 不得与有毒物混存。

健康与安全既是食品人的社会责任，也是终极目标。

从安全到健康的转型是食品行业发展的趋势。

天然食品防腐剂可以满足这种趋势的要求。

食品行业正依托科技进步进行着创新，而下一轮创新的目标应该是从安全到健康的提升。



地址：洛阳西工区工业园区秦岭北路11号
邮编：471000
电话：+86-379-6438 2868
传真：+86-379-6438 5550
网址：www.chihonbio.com