CHIHONBIO

شركة تشيهونغ بلويانغ للتكنولوجيا البيولوجية المحدودة هي مورد محترف عالمي للمضافات الغذائية.

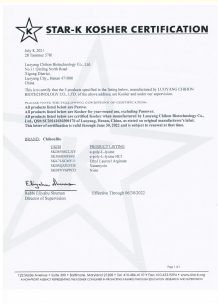
يلتزم فريق تشيهونغ بالبحث والتطوير والتصنيع والخدمات الفنية والحلول المتكاملة لمطهرات الأغذية لمنتجات صحة الإنسان. نحن نأخذ "توفير منتجات صحية للبشرية وتزويد العملاء بنمو القيمة" كفلسفة عملنا، والالتزام بأفكار التطوير للنزاهة والاحتراف والفوز، لخلق نمو طويل الأجل وأكثر قيمة للعملاء.

على مدار العشرين عامًا الماضية منذ إنشائها، استمرت تشيهونغ البيولوجية في الاستكشاف في مجال خدمتنا بروح الحرفيين، وذلك لتزويد عملائنا بمواد حفظ الغذاء طبيعية عالية الجودة مثل ناتاميسين ونيسين وإيثيل لوروبل أرجينين وبيتا بوليزين ومنتجات أخرى. تغطي حلول المنتجات مقاومة التآكل والحفاظ على الجبن والمعجنات ومنتجات اللحوم ومنتجات الصلصة والنبيذ المخمر وعصير الفواكه والخضروات والحليب ومنتجات الألبان والأطعمة المعلبة وما إلى ذلك.

تقوم تشيهونغ البيولوجية بتجنيد المواهب من جميع أنحاء العالم، وتستوعب باستمرار المواهب المتميزة في المجالات ذات الصلة للانضمام إلى فريق الشركة. لدينا خبرة غنية في إدارة الإنتاج، ونظام صارم لضمان الجودة وفريق بحث وتطوير قوي، يجمع بين المواهب البارزة في التكنولوجيا الوراثية، والتكنولوجيا الميكروبية، وهندسة الخلايا، وهندسة التخمير، وتكنولوجيا المفاعلات الحيوية، والهندسة الكيميائية، وهندسة الأغذية، وما إلى ذلك.

لقد التزمنا منذ فترة طويلة بتحويل نتائج البحوث إلى تطبيقات إنتاجية بروح الشركة المتمثلة في "الابتكار لتغيير المستقبل". يتم تنفيذ مراقبة لضمان الجودة العالية واستقرار جودة المنتج. حصلت الشركة على شهادات GMP الجودة للعملية الكاملة لإنتاج المنتج بمفهوم إدارة الجودة اليهودية)) KOSHERوغيرها من شهادات نظام إدارة الجودة، كما حصلت على شهادات ECOCERTو GMPو HACCPو ISO9001 وشهادة الحلال (حلال).

تضمن تشيهونغ البيولوجية سلامة وجودة الطعام من خلال منتجات عالية الجودة وخدمات فنية احترافية، وهي مكرسة لصحة الإنسان وتبذل قصارى جهدها!



USP95ناتابرو (FCCⅦ، USP42)ناتاميسين

اسم المنتج: ناتاميسين
الاسم الإنجليزي: Natamycin ،Pimaricin
CAS: 7681-93-8
INS: 235
الوزن الجزيئي: 665.73
الصيغة الجزيئية: $C_{33}H_{47}NO_{13}$

مقدمة عن المنتج

ناتاميسين هو عامل مضاد للفطريات ينتج عن تخمر ستربتوميسيس ناتالنسيس، والذي يمكن أن يمنع بشكل فعال نمو العفن والخمائر والفطريات الأخرى، ويقلل من إنتاج السموم الفطرية (السموم الفطرية). في يونيو 1982، وافقت إدارة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) رسميًا على ناتاميسين كمواد حافظة للأغذية. في مارس 1997، وافقت وزارة GRAS كمنتج ، والذي يمكن استخدامه كمواد حافظة للأغذية. حتى الآن، تمت موافقة أكثر من الصحة الصينية رسميًا على مادة ناتاميسين كمادة حافظة للأغذية. 60 دولة لتطبيقات الغذاء.

لا يمكن أن يؤدي استخدام ناتاميسين في حفظ الطعام إلى حل مشكلة تلف الطعام فحسب، بل يقلل أيضًا من إنتاج السموم الفطرية وتجنب تسمم صحة الإنسان. يحتوي ناتاميسين على سموم منخفضة لخلايا الثدييات وهو معتمد من قبل إدارة الغذاء والدواء الأمريكية لعلاج الأمراض التي تسببها الفطريات.

يمكن استخدام ناتاميسين في الجبن ومنتجات اللحوم وتتبيل السلطة والنبيذ المخمر وعصير الفاكهة المهروس، إلخ. التطبيق في الغذاء له العديد من المزايا: إطالة العمر الافتراضي للأغذية؛ تلبية متطلبات المستهلكين من الأطعمة الطبيعية؛ عدم تغيير نكهة الطعام؛ وقت طويل مضاد للبكتيريا؛ جرعة منخفضة، كفاءة عالية وما إلى ذلك.

اسم الغذاء	رق تصنيف الغذاء	أقصى استخدام (جم / كجم)
الجبن غير الناضج	01.6.1	40mg/kg
الجبن الناضج	01.6.2	40mg/kg
الجبن المطبوخ	01.6.4	40mg/kg
نظائر الجبن	01.6.5	40mg/kg
جبن بروتين مصل اللبن	01.6.6	40mg/kg
اللحوم المعالجة والدواجن ومنتجات الطرائد المعالجة (بما في ذلك المملحة) والمجففة وغير المعالجة بالحرارة في قطع أو قطع كاملة	08.2.1.2	6mg/kg
اللحوم والدواجن ومنتجات الطرائد المعالجة (بما في ذلك المملحة) والمجففة والمعالجة غير المعالجة بالحرارة	08.3.1.2	20mg/kg

CHIHONBIO
Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.
الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com
العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

NATAMYCIN(USP42、FCCⅦ) NATAPRO USP95

معايير الجودة

المشروع	المعايير
الشكل الخارجي	أبيض حليبي إلى مسحوق بلوري أصفر
هوية	يتوافق مع المتطلبات
الذوبان	غير قابل للذوبان في الماء بشكل طبيعي ؛قابل للذوبان بشكل طفيف في الميثانول ؛قابل للذوبان في حامض الخليك وفي ثنائي ميثيل فورماميد.
دوران بصري محدد αm (20 °C ،D) / [(o) .dm2.kg-1	+250° ~ +295°
(المحتوى (محسوب على أنه لا مائي	≥95.0%
(الرقم الهيدروجيني (1٪ ماء معلق	5.5 ~ 7.5
المياه	≤8.0%
بقايا على الاشتعال	≤0.5%
(المعادن الثقيلة (على أساس الرصاص الكلي	≤10mg/Kg
الزرنيخ (As)	≤3mg/Kg
الرصاص (Pb)	≤2mg/Kg
الزئبق (Hg)	≤1mg/Kg
حجم الجسيمات	٪ أقل من 10 ميكرومتر100
العدد الإجمالي للبكتيريا	≤100cfu/g
الإشريكية القولونية	≤40MPN/100g
الليستيريا	غير قابل للاكتشاف في 25 جرام

التغليف

جرام/ زجاجة الألومنيوم ، 1000 جم / زجاجة، 10 كجم / كرتونة 500 كجم/ كرتونة

كجم / برميل 25 جرام/ كيس، 10 كجم/ كرتونة 1000

التخزين

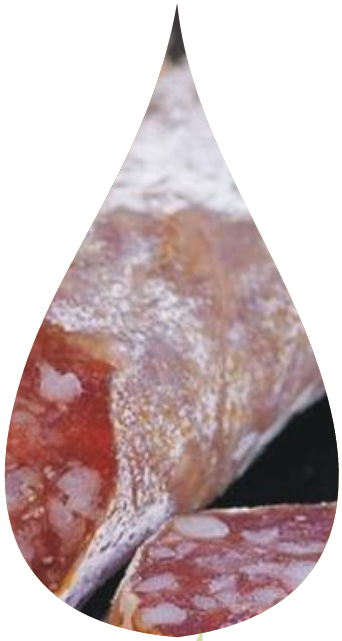
CHIHONBIO

Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.

الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com

العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

L50لاكتوزيل ناتاميسين ناتابرو 50%



سم المنتج: 50٪ لاكتوزيل ناتاميسين
على الأقل 50٪ في اللاكتوز Natamycinالاسم الإنجليزي:
NataPro L50رمز المنتج:
CAS: 7681-93-83-42-63 ،
INS: 235966 ،

مقدمة عن المنتج

لاكتوزيل ناتاميسين عبارة عن مستحضر ناتاميسين يتم تحضيره عن طريق خلط ناتاميسين 50% ولاكتوز غذائي، ومناسب بشكل خاص للجبن المفتت والجبن المستدير والحبار المبشور والأطعمة الأخرى. عند الاستخدام، يمكن تحويل ناتاميسين إلى معلق، ثم غمسه أو رشه على الجبن، أو يمكن إضافة ناتاميسين إلى الكريمة للجبن كطلاء. هذا الطلاء لا يجعل الجبن يبدو أكثر إشراقًا فحسب، بل يمنع أيضًا الجبن من التجفيف ويقلل من وزنه. ناتاميسين فعال للغاية عند وضعه على الجبن، فهو لا يقتل جراثيم العفن والخيوط فحسب، بل يمنع أيضًا إنتاج السموم الفطرية. لا يؤثر ناتاميسين على نمو البكتيريا اللازمة لنضوج الجبن، لذلك لن يعيق تخمير سلالات الجبن أثناء الاستخدام، وهي ميزة كبيرة جدًا. من خلال المعرفة المتعمقة بإنتاج الجبن، يمكن لخبراء الجبن لدينا مساعدة المنتجين على إيجاد حلول أكثر منطقية لاحتياجاتهم الخاصة.

معايير الجودة

عناصر الاختبار	معايير الجودة
سمات المظهر	مسحوق أبيض حليبي
المحتوى	≥50.0%
خسارة على تجفيف	≤8.0%
(الرقم الهيدروجيني (1% ماء معلق	5.0 ~ 7.5
بقايا على الاشتعال	≤0.5%
المعادن الثقيلة (على أساس الرصاص الكلي)	≤10mg/Kg
الرصاص (Pb)	≤2mg/Kg
الزرنيخ (As)	≤2mg/Kg
الزئبق (Hg)	≤1mg/Kg
العدد الإجمالي للبكتيريا	≤100cfu/g
الإشريكية القولونية	غير قابل للاكتشاف في 25 مل
السالمونيلا	غير قابل للاكتشاف في 25 مل
الليستيريا	غير قابل للاكتشاف في 25 مل
اللاكتوز	≤42.0%

التغليف

جرام/ زجاجة الألومنيوم ، 10 كجم/ كرتونة 1000 جم / زجاجة، 10 كجم / كرتونة 500 كجم / برميل 25 جرام/ كيس، 10 كجم/ كرتونة 1000

التخزين

يحفظ في مكان بارد وجاف، غير ممزوج بمواد سامة.

CHIHONBIO
Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.
الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com
العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

S50كلوريد الصوديوم جيناتاميسين ناتابرو 50%

اسم المنتج: 50% جيناتامايسين كلوريد الصوديوم
الاسم الإنجليزي: ناتاميسين 50% ملح على الأقل
رمز المنتج: NataPro S50
CAS: 7681-93-85-14-7647 ،
INS: 235

مقدمة عن المنتج

كلوريد الصوديوم الجنتاميسين عبارة عن مستحضر ناتاميسين يتم تحضيره عن طريق خلط 50٪ ناتاميسين وكلوريد الصوديوم المخصص للاستخدامات الغذائية، وهو مناسب بشكل خاص للجبن المخلل واللحوم المقلية والنقانق والأطعمة الأخرى. سطح النقانق الجافة عرضة لنمو العفن، وخاصة النقانق غير المدخنة تحت الظروف البيئية الدافئة والرطبة هي الأكثر تضررا. قد يحدث نمو العفن أثناء الإنتاج والتخزين والنقل. يمكن معالجة الأغلفة (ألياف البروتين، السليلوز وأغلفة النسيج من صنع الإنسان) باستخدام معلق ناتاميسين 500-1000 جزء في المليون لمدة 20-60 دقيقة أو حوالي ساعتين (أغلفة طبيعية). يمكن أيضًا استخدام ناتاميسين عن طريق النقع أو التلطيخ. عادة ما يتم غمر النقانق المحضرة حديثًا في معلق ناتاميسين 500-1000 جزء في المليون أو رشها بمعلق ناتاميسين 2000 جزء في المليون. أثناء عملية النضج وفي بداية التخزين، يتم رش معلق ناتاميسين (1000-5000 جزء في المليون) على منتج اللحوم المعالجة. يمنع ناتاميسين نمو القوالب أثناء نضوج المنتج ووقت تخزينه دون التأثير على جودة المنتج.

معايير الجودة

معايير الجودة	عناصر الاختبار
مسحوق أبيض حليبي	سمات المظهر
≥50.0%	المحتوى
≤8.0%	خسارة على تجفيف
5.0 ~ 7.5	(الرقم الهيدروجيني (1% ماء معلق
≤0.5%	بقايا على الاشتعال
≤10mg/Kg	المعادن الثقيلة (على أساس الرصاص الكلي)
≤2mg/Kg	الرصاص (Pb)
≤2mg/Kg	الزرنيخ (As)
≤1mg/Kg	الزئبق (Hg)
≤100cfu/g	العدد الإجمالي للبكتيريا
غير قابل للاكتشاف في 25 مل	الإشريكية القولونية
غير قابل للاكتشاف في 25 مل	السالمونيلا
غير قابل للاكتشاف في 25 مل	الليستيريا
≤42.0%	كلوريد الصوديوم

التغليف

جرام/ زجاجة الألومنيوم ، 10 كجم/ كرتونة 1000 كجم / برميل 25

جم / زجاجة، 10 كجم / كرتونة 500 جرام/ كيس، 10 كجم/ كرتونة 1000

التخزين

CHIHONBIO
Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.
الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com
العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

NATAPROمعلق ناتاميسين الغرواني الرقيق جدًا

اسم المنتج: تعليق غرواني فائق الدقة ناتاميسين
بحد أدنى 4% معلق Natamycinالاسم الإنجليزي:
NataPro SPS4.0رمز المنتج:
CAS: 7681-93-87-77-6381 ، 4-32-9004 ، 2-31-11078 ،
INS: 235315 ، 455 ، 425 ،

مقدمة عن المنتج

كمواد حافظة طبيعية للأغذية، تم استخدام ناتاميسين على نطاق واسع في الجبن ومنتجات اللحوم والأطعمة الأخرى بسبب آليته الفريدة المضادة للبكتيريا، فإنه يمكن أن يمنع نمو الخمائر والقوالب المختلفة بمعدل استخدام منخفض. ناتاميسين له قابلية منخفضة للذوبان في العديد من المذيبات، وقابلية الذوبان المنخفضة تجعل من الصعب استخدامه. يرتبط التأثير المضاد للبكتيريا للناتامايسين بشكل كبير بحجم الجسيمات، ويمكن أن يوفر حجم الجسيمات الأصغر مساحة سطح محددة أكبر ويغطي تقنية المسحوق الدقيق الخاصة لتقليل حجم NATAPRO SPS4سطح الطعام بشكل أفضل. يستخدم ناتاميسين إلى أقل من 5 ميكرون، مما يحسن بشكل كبير من تأثيره المضاد للبكتيريا. يمكن تطبيق الصيغة ذات حقوق الملكية الفكرية المستقلة بسهولة على سطح الطعام، ويمكن أن تقلل من نشاط NataPro SPS4.0ناتاميسين بسبب الأكسدة والأشعة فوق البنفسجية وتأثيرات أخرى. تمت صياغة في معلق 1000-5000 جزء في المليون وله التصاق جيد بسطح الأطعمة عالية الدهون، ومناسب بشكل خاص للمعالجة السطحية للجبن والسجق.

معايير الجودة

معايير الجودة	عناصر الاختبار
حليبي أبيض لزج معلق	سمات المظهر
≥4.0%	المحتوى
5.5 ~ 7.5	(الرقم الهيدروجيني (1% ماء معلق
≤0.5%	بقايا على الاشتعال
≤10mg/Kg	المعادن الثقيلة (على أساس الرصاص الكلي)
≤2mg/Kg	الرصاص (Pb)
≤2mg/Kg	الزرنيخ (As)
≤1mg/Kg	الزئبق (Hg)
≤100cfu/g	العدد الإجمالي للبكتيريا
غير قابل للاكتشاف في 25 مل	لإشريكية القولونية
غير قابل للاكتشاف في 25 مل	السالمونيلا
غير قابل للاكتشاف في 25 مل	الليستيريا

التغليف

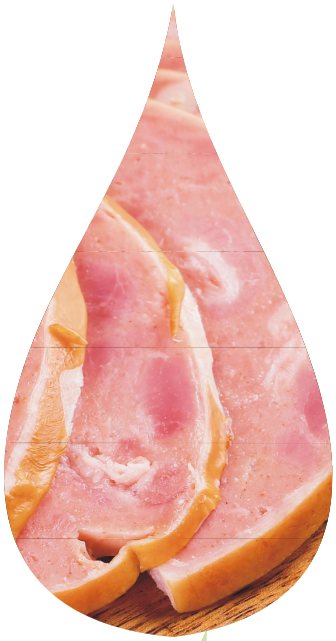
جرام/ زجاجة الألومنيوم ، 10 كجم/ 1000 جم / زجاجة، 10 كجم / كرتونة 500 كرتونة

كجم / برميل 25 جرام/ كيس، 10 كجم/ كرتونة 1000

التخزين

CHIHONBIO
Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.
الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com
العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

C1000نيسين نيسينبرو



اسم المنتج: نيسين
الاسم الانجليزي: نيسين
CAS: 1414-45-5
INS: 234
الوزن الجزيئي: 3330.31
الصيغة الجزيئية: C141H228O38N41S7 (Nisin Z)

مقدمة عن المنتج

(L. نيسين هو مادة مضادة للجراثيم متعددة الببتيد مستخرجة من منتج التخمير من المكورات اللبنية lactis). يمكن أن يثبط نيسين معظم البكتيريا موجبة الجرام، وخاصة البكتيريا المنتجة للأبواغ إيجابية الجرام مثل العصوية الرقيقة وعصية ستيارثيرموفيلوس والمطثية وما إلى ذلك ، ولها تأثير مثبط قوي. لذلك ، فإن نيسين مناسب بشكل خاص للأطعمة المعالجة بالحرارة، مثل اللحوم المعلبة المختلفة للحوم والفطريات المعلبة والحساء المبستر وغيرها من المنتجات. تم استخدام المستحضرات المركبة مثل النيسين وكلوريد الصوديوم على نطاق واسع في صناعة الأغذية، والتي يمكن أن تقلل من درجة حرارة تعقيم الطعام، وتقصير وقت تعقيم الطعام، وتحسين جودة الطعام، وتقليل تلف التغذية الغذائية، وإطالة وقت حفظ الطعام.

معايير الاستخدام

قم تصنيف الغذاء	اسم الغذاء	أقصى استخدام (جم / كجم)
01.0	الحليب ومنتجات الألبان (باستثناء الأصناف المدرجة في 01.01.01، 01.01.02، 13.0)	0.5
04.03.02.04	الفطريات والطحالب الصالحة للأكل	0.2
06.04.02.01	الحبوب المعلبة	0.2
06.04.02.02	منتجات الحبوب المتنوعة الأخرى (منتجات الحبوب المتنوعة فقط)	0.25
06.07	منتجات معكرونة الأرز الفورية (منتجات المعكرونة الرطبة الفورية فقط)	0.25
06.07	منتجات الأرز المعكرونة الفورية (منتجات الأرز المعلبة فقط)	0.25
08.02	منتجات اللحوم مسبقة الصنع	0.5
08.03	منتجات اللحوم المطبوخة	0.5
09.04	المنتجات المائية المطبوخة (يمكن تناولها مباشرة)	0.5
10.03	منتجات البيض (تغيير خصائصه الفيزيائية)	0.25
12.03	خل	0.15
12.04	صلصة الصويا	0.2
12.05	منتجات الصلصة	0.2
12.10	توابل مركبة	0.2
14.0	المشروبات (باستثناء مياه الشرب المعبأة 14.01)	0.2
04.02.02.03	خضروات مخللة	0.5
04.02.02	الفطريات والطحالب الصالحة للأكل	0.5
7.01	خبز	0.3

CHIHONBIO
Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.
الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com
العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

C1000نيسين نيسينبرو

معايير الجودة

المشروع	المعايير
الشكل الخارجي	أبيض حليبي إلى مسحوق بني فاتح
المحتوى	≥900 IU/mg
خسارة التجفيف	≤3.0%
الرصاص	≤1mg/Kg
المعادن الثقيلة (على أساس الرصاص الكلي)	≤10mg/Kg
الزئبق (Hg)	≤1mg/Kg
الزرنيخ (As)	≤1mg/Kg
كلوريد الصوديوم	≥50%
إجمالي عدد المستعمرات	≤10cfu/g
الإشريكية القولونية	غير قابل للاكتشاف في 25 مل
السالمونيلا	غير قابل للاكتشاف في 25 مل

التغليف

جرام/ زجاجة الألومنيوم ، 10 كجم/ 1000 جم / زجاجة، 10 كجم / كرتونة 500 كرتونة

كجم / برميل 25 جرام/ كيس، 10 كجم/ كرتونة 1000

التخزين

CHIHONBIO

Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.

الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com

العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

HCL LAEPRO C95 إيثيل لوريل أرجينين

الاسم الصيني: Lauroyl-L-arginine ethyl ester hydrochloride
الاسم المستعار الصيني: Lauroyl arginine ethyl ester hydrochloride
الاسم الانكليزي: Lauroyl Arginine Ethyl Ester HCL
الاسم المستعار باللغة الإنجليزية: N-lauroyl-L-Arginate ethyl ester monohydrochloride ،
INS: 243
CAS: 60372-77-2
الوزن الجزيئي: 421.02
الصيغة الجزيئية: $C_{20}H_{41}N_4O_3Cl$

مقدمة عن المنتج

عبارة عن مادة حافظة للأغذية يتم تصنيعها من منتجات Lauroyl-L-arginine ethyl ester طبيعية مثل حمض اللوريك والارجينين والإيثانول. له قدرة مثبطة ممتازة على الفطريات والبكتيريا، وله تأثير قتل سريع على الفيروسات. معتمد كمواد حافظة للأغذية في الولايات المتحدة والاتحاد الأوروبي، ويمكن استخدامه في منتجات اللحوم، والأطعمة الحارة، والخضروات المخللة، إلخ. تمت الموافقة عليها من قبل وزارة الصحة الصينية كمادة خام لمستحضرات التجميل، كمادة خافضة للتوتر السطحي الكاتيوني، نظرًا لتأثيرها الخاص المضاد للبكتيريا، فهي تلعب تأثيرًا مضادًا للبكتيريا في نظام المنتج.

تجربة السلامة

أكدت سلسلة من اختبارات السلامة التي أجرتها شركة هنتنغتون لعلوم الحياة في إسبانيا سلامة إيثيل لوريل أرجينين: تشمل الاختبارات التمثيل الغذائي والسمية الجينية والسمية الحادة والسمية متوسطة المدى وطويلة الأجل لارويل أرجينين إيثيل استر في الحيوانات و البشر: السمية ، السمية الإنجابية ، سمية النمو. أثبتت التجارب أن المادة هي مادة غير سامة ، تمت الموافقة عليها كمضافات غذائية من قبل الولايات المتحدة والاتحاد الأوروبي وأستراليا ونيوزيلندا وكندا ، ووافقت عليها إدارة الغذاء والدواء الأمريكية كمادة GRAS. وقد تم نشر نتائج هذه الدراسات في المجلة العلمية المعروفة "السمية الكيميائية الغذائية".

المواصفات

المشروع	المعايير
الشكل الخارجي	مسحوق أبيض لجزيئات دقيقة
لمحتوى	≥95.0%
الرقم الهيدروجيني (محلول 1%)	3.0 ~ 5.0
وضوح المحلول (محلول مائي 1%)	واضح وشفاف، لا توجد مادة غير قابلة للذوبان
حمض اللوريك	≤5%
رماد	≤2%
خسارة التجفيف	≤2%
المعادن الثقيلة (على أساس الرصاص الكلي)	≤10ppm
التقدم	≤1ppm
الزرنيخ	≤3ppm
الزئبق	≤1ppm

CHIHONBIO
Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.
الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com
العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

Lauroyl arginate ethyl ester LAEPRO C95

ورقة بيانات الحد الأدنى من الميكروبات للتركيز المثبط(MIC)

الجدول: 1. أدنى تركيز مثبط ضد بكتيريا G +		MIC(PPM)
حمض دهني دوري محب للحرارة	DSWZ 14558	8
العصوية الرقيقة العصوية	ATCC 11778	32
كلوستريديوم البوتولينوم	ATCC 6633	16
الليستيرية المستوحدة	ATCC 19397	64
قائمة تكاثر الخلايا وحيدة النواة	ATCC B4/97	8
حبات الغشاء المعوي	ATCC 15313	32
المكورات العنقودية الذهبية	ATCC 19225	32
حمض دهني دوري محب للحرارة	ATCC 6538	8

الجدول2 الحد الأدنى للتركيز المثبط للسكريات		MIC(PPM)
المبيضات البيض	ATCC 10231	16
الخميرة القرمزية	CECT 1158	16
خميرة الخميرة	ATCC 9763	32

الجدول 3 الحد الأدنى لتركيز مثبط للقوالب		MIC(PPM)
الرشاشيات النيجر	ATCC 14604	32
اوريوباسيديوم بولولانس	ATCC 9348	16
جليوكلاديوم فيرينز	ATCC 4645	32
شيتوميوم جلوبوسوم	ATCC 6205	16
أقحوان البنسليوم	ATCC 9480	128

CHIHONBIO

Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.

الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com

العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

Lauroyl arginate ethyl ester LAEPRO C95

ورقة بيانات الحد الأدنى من الميكروبات للتركيز المثبط(MIC)

الجدول 4. أدنى تركيز مثبط للبكتيريا جي		MIC(PPM)
العطيفة الصائمية	ATCC 29428	8
العطيفة الصائمية	HC2	16
سيتروباكتر فريوندي	ATCC 22636	64
الهوائيات المعوية	ATCC 13048	32
المكورات المعوية البرازية	ATCC 27285	4
المعوية ساكازاكي	ATCC 29544	32
الإشريكية القولونية	ATCC 35150	32
الإشريكية القولونية	ATCC 8739	32
الزائفة الزنجارية	ATCC 9027	32
السالمونيلا تيفيموريوم	ATCC 14028	32
شيغا شيغيلا	ATCC 13313	8
السراتية الذابلة	ATCC 10759	32
يرسينيا القولون	ATCC 27729	16
فيبرايو بارايموليتيكوس	ATCC 17802	128

التغليف

كجم / كيس ، 10 كجم / كرتونة 2

التخزين

يحفظ في مكان بارد وجاف ، ويجب ألا تزيد درجة حرارة بيئة التخزين والنقل عن 40 درجة مئوية تحت أي ظرف من الظروف ، وإلا فهناك خطر التليين والتكتل. لا تخلط مع المواد السامة.

CHIHONBIO

Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.

الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com

العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

بيتا-بوليسين هيدروكلوريد

اسم المنتج: بيتا-بوليسين هيدروكلوريد
الاسم الانجليزي: ε-poly-L-lysine·HCl
CAS: 28211-04-03
الوزن الجزيئي: 4130 5776
الصيغة الجزيئية: $[C_6H_{12}N_2O \cdot HCL]\ n \cdot H2O\ n = 25 \sim 35$

مقدمة المنتج

بيتا-بوليسينهي مادة حافظة طبيعية تنتجها العقدية البيضاء ، والتي تتمتع بقدرة جيدة على مقاومة -ε الجراثيم واستقرار حراري. له تأثير مثبط كبير على نمو وتكاثر البكتيريا سالبة الجرام والبكتيريا بيتا-بوليسينمتصل بـ 30 إل-ليسين من خلال مجموعة الكربوكسيل -ε والفطريات موجبة الجرام. ومجموعة أمينو لتشكيل رابطة أميد. الوزن الجزيئي النسبي لـ 30 بوليمرات متجانسة هو حوالي 4700. في 16 يناير 2004 ، وافقت إدارة الأغذية والعقاقير على هيدروكلوريد بيتا-بوليسين كمنتج بيتا-بوليسينيتمتع -εأظهرت التجارب أن .(GRN000135إعلان رقم) GRAS ،GRAS باستقرار حراري جيد ، وله خصائص مضادة للجراثيم قوية في البيئات المحايدة والحمضية قليلاً ، في حين أن تأثيره المضاد للبكتيريا يضعف بشكل كبير في الظروف الحمضية والقلوية. وافقت الصين على إضافته إلى الطعام كمادة حافظة ، وقد استخدم على نطاق واسع في الأرز سريع الذوبان ، والمعكرونة المطبوخة ، والخضروات المطبوخة ، والمأكولات البحرية ، والصلصات ، وصلصة الصويا ، وشرائح السمك ، إلخ.

معايير الاستخدام

رقم التصنيف الغذائي	اسم الغذاء	لكمية المستخدمة (mg/kg)
04.0	الفواكه والخضروات والفول والفطريات الصالحة للأكل	300
06.02	الأرز ومشتقاته	250
06.03	دقيق القمح ومشتقاته	300
06.03.02 .01	منتجات المعكرونة الخام الرطبة (مثل المعكرونة ، وأغلفة فطيرة باللحم ، وأغلفة الزلابية ، وأغلفة الشاو ماي)	500
06.05	منتجات النشا	500
07.0	المخبوزات	150
07.04.02	منتجات الحبوب المتنوعة	400
08.03	منتجات اللحوم المطبوخة	250
10.02.01	البيض	500
12.0	البيض	500
14.0	المشروبات	200
14.02	عصائر الفاكهة والخضروات	200

CHIHONBIO
Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.
الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com
العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

بيتا-بوليسين هيدروكلوريد

معايير الجودة

المشروع	المعايير
المظهر الخارجي	كريم إلى مسحوق أصفر فاتح
المحتوى ، محتوى بيتا-بوليسين هيدروكلوريد (على أساس جاف) ،w /%	≥95.0%
الخسارة في التجفيف w /%	≤8.0%
بقايا الاشتعالw /%	≤2%
الرقم الهيدروجيني (محلول 1%)	3.0 ~ 5.0
الرصاص (Pb) ملغم / كغم	≤2.0mg/Kg
مجموع الزرنيخ (العد) / (ملغم / كغم)	≤3.0mg/kg
الإشريكية القولونية	<3.0MPN/g
القولونيات	≤3.0MPN/g
السالمونيلا	25g Negative

التغليف

جرام / كيس ، 10 كجم / كرتونة 500

التخزين

يحفظ في مكان بارد وجاف ، لا يجب مزجه بمواد سامة.

CHIHONBIO

Luoyang Chihon Biotechnology Co., Ltd.

الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com

العنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ

عنوان: رقم ١١ شارع تشينغ لينغ الشمالي- المنطقة الصناعية- المنطقة الصناعية الغربية بلويانغ
الرمز البريدي: 471000
هاتف: + 86-379-6438 2868
الفاكس: + 86-379-6438 5550
الموقع الالكتروني: www.chihonbio.com

CHIHONBIO