



ناتامایسین با حلالیت بالا (E235)

01

بازدارنده قارچ بسیار قوی

ناتامایسین یک ترکیب کاملاً طبیعی است که طی فرایند تخمیر ناشی از سوش خالص باکتری **استریتومایس ناتالنسیس** طی یک فرایند کنترل شده پس از استخراج، فیلتر شدن، شسته شدن و اطمینان از کیفیت و خلوص فرآوری می شود. و یک ترکیب کاملاً طبیعی و همسو با محیط زیست است که محلول آن می تواند از لحاظ تاثیرگذاری به خوبی با نگهدارنده های شیمیایی قدیمی مانند پتاسیم سوربات رقابت می کند.

ناتامایسین یک نگهدارنده بدون طعم و بی رنگ می باشد که برای اثر بخشی وابستگی کمتری به pH دارد و در مقادیر کم از رشد کپک و مخمر جلوگیری کند. این ماده به دو صورت مایع و پودری تولید می شود بنابراین یکی از امتیازات استفاده ناتامایسین به جای نگهدارنده های شیمیایی دیگر استفاده از آن به صورت پودری در ترکیب با فرمولاسیون و هم به صورت یک سوسپانسیون مایع مثل مخلوط کردن با آب نمک و اسپری آن بر روی محصول می باشد.

نقطه هدف ناتامایسین ارگسترول در دیواره سلولی می باشد. ارگسترول یک سد ساختمانی در برابر کپک و مخمر در دیواره سلولی به وجود می آورد که مسئول نقل و انتقال مواد غذایی در درون سلول می باشد و به همین دلیل برای بقای کپک و مخمر مهم می باشد. به دلیل اینکه ارگسترول در دیواره باکتری ارگسترول در دیواره باکتری ها موجود نیست این نگه دارنده بر روی باکتری ها بی اثر می باشد.

Natap



Natalac



Natasus





Pure Natamycin

بازدارنده قارچ بسیار قوی

01

مزایای اصلی محصول

- جلوگیری از رشد کپک و مخمر
- افزایش زمان ماندگاری محصول
- انحلال یکنواخت و تشکیل سوپانسیون مقاوم
- مقرون به صرفه
- همسو با محیط زیست



NATAP (ناتامایسین خالص ۹۸٪ با حلالیت بالا) به صورت پودری تولید می کند که قدرت اثر بیشتر و دوز مصرف پایین دارد و مقرون به صرفه با قدرت اثر بیشتر در مقایسه با انواع ۵۰٪ با اضافه کردن به محصولات غذایی می تواند کاملا از رشد کپک و مخمر جلوگیری نماید.

زمینه های کاربرد:



گوشت پخت شده



مرغ میوه و سبزیجات



پنیرها



محصولات تخمیری شیر



Liquid Natamycin

01

بازدارنده قارچ بسیار قوی



NATASUS (محلول خالص ناتامایسین) با کریستال سازی مجدد ناتامایسین اولیه تشکیل می شود و در نتیجه ترکیبی با قابلیت انحلال بالا ، یکنواخت، سوسپانسیونی مقاوم با پراکندگی مناسب و اثر گذاری بالا در آب را به دست می آورد که با وجود این ویژگی ها و مزایای فوق العاده این ناتامایسین می تواند به منظور جلوگیری از رشد کپک ها و مخمرها به خوبی عمل کند. کریستال های این ماده در زمان لازم فعال اند و مقاومت ماده غذایی را افزایش می دهد.

زمینه های کاربرد: فراورده های لبنی ، آب میوه و نوشیدنی ، صنایع گوشتی و بیکری





Natamycin 50%

01

مزایای اصلی محصول

- بازدارنده قوی کپک و مخمر با منشأ طبیعی
- افزایش زمان ماندگاری محصول
- مقرون به صرفه
- همسوبا محیط زیست



بازدارنده قارچ بسیار قوی

ناتامایسین ۵۰٪ که ترکیبی از ناتامایسین و لاکتوز به عنوان carrier است که جهت ممانعت از رشد کپک ها و مخمرها در صنایع غذایی استفاده می شود.

زمینه های کاربرد:



گوشت



مرغ



پنیرها