

NAT-P (Natural Preservative)

รายละเอียดผลิตภัณฑ์:

NAT-P เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ใช้ส่วนผสมที่เป็น Food grade ตามข้อกำหนดมาตรฐานของ CODEX และ JECFA ใช้เป็นวัตถุกันเสียจากธรรมชาติ สามารถใช้ทดแทนวัตถุกันเสียที่ผลิตจากสารเคมีได้

คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์:

- ลดจำนวนและป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารเสื่อมเสีย
- เป็นวัตถุกันเสียจากธรรมชาติ
- ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์



Product Spec.:

ลักษณะทางกายภาพ	ผงละเอียดสีน้ำตาลอ่อน
pH (1% Solution)	5.5 – 6.5

การเก็บรักษาและอายุการผลิต:

- เก็บในที่แห้งและสะอาด จัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง
- อายุการเก็บรักษา 18 เดือนนับจากวันผลิต

การบรรจุ:

- 1 กก. x 10 ถุง/ กล่อง



ผลวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (CFU/g) ใช้กับผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น

(cfu/g)	7 Day			35 Day		
	Control	Preservative	NAT-P	Control	Preservative	NAT-P
TPC	10	30	40	2.3×10^6	8.8×10^5	7.0×10^5
Yeast&Mold	< 10	< 10	< 10	< 12	< 12	< 12

การนำไปใช้กับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์สด (เนื้อหมู, เนื้อไก่ ตัดแต่ง)

- ความเข้มข้นสารละลาย 0.1 – 0.2%

(สาร 100-200g ละลายในน้ำ 100kg)

- ละลาย NAT-P ในน้ำเย็น (0 - 10°C). แช่เนื้อสัตว์ตัดแต่ง

30 – 60 วินาที และทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ

เนื้อสัตว์แปรรูป (ลูกชิ้น, ไส้กรอก)

- ปริมาณที่ใช้ 0.1 – 0.2% ต่อน้ำหนักทั้งหมด

- ผสม NAT-P กับส่วนผสมที่เป็นผงอื่นและเติมในขั้นตอนการผสมหรือการสับผสม

(ควบคุมอุณหภูมิขั้นตอนการผสมไม่เกิน 12°C)

ขั้นตอนการผลิตสำหรับนำไปใช้กับผลิตภัณฑ์ไส้วุ้น

วิธีที่ 1 สารละลายความเข้มข้น 0.3% - 0.4%

(เช่น NAT-P 4g ละลายในน้ำเปล่า 1000ml.)

- ผลิตไส้วุ้นตามขั้นตอนปกติ หลังอัดบรรจุในไส้หมูและทำสุกแล้ว (รอให้ไส้วุ้นคลายความร้อนก่อน) จุ่มไส้วุ้นด้วยสารละลาย NAT-P 30 – 60 วินาที หรือพ่นด้วยสารละลาย

NAT-P แล้วผึ่งให้แห้งก่อนนำไปบรรจุ

วิธีที่ 2 ความเข้มข้น 0.1% - 0.2% ต่ส่วนผสมทั้งหมด

- ผสม NAT-P กับส่วนผสมที่เป็นของแห้งเพื่อช่วยการกระจายตัวแล้วผสมในขั้นตอนการผสมปกติ

ขั้นตอนการผลิตสำหรับนำไปใช้กับผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม

ความเข้มข้น 0.1% - 0.2% ต่ส่วนผสมทั้งหมด

- ผสม NAT-P กับเกลือที่เป็นส่วนผสมแล้วผสมในสูตรน้ำพริกหนุ่มตามขั้นตอนปกติ

