

ACS-100與其他配方的應用 (ACS-100產品的應用)

acs100@rondo.com



ACS-100與相關產品的應用

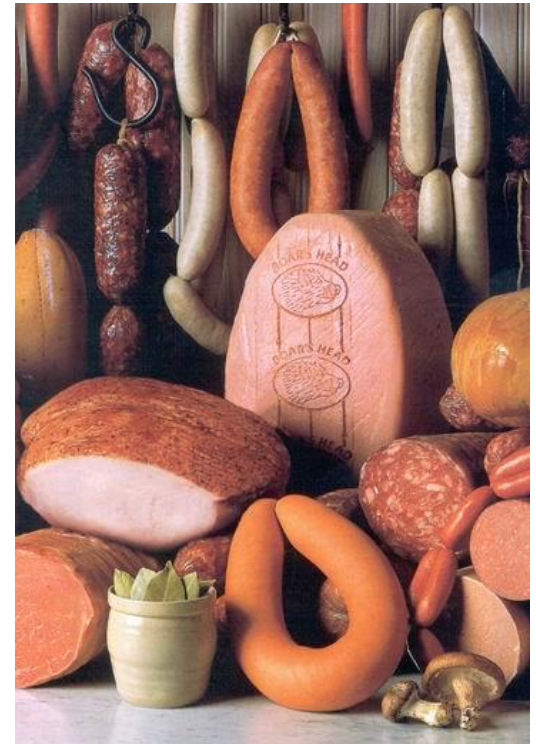
肉類保鮮



ACS-100的應用-肉類保鮮

- 好處:

- 可防止O157:H7型大腸桿菌、李斯特菌、沙門氏菌、彎曲桿菌、與病原體的汙染
- 減少食物發霉的產生
- 可延長食物保存期降低損耗
- 無需加熱即可降低食物的D-Value.
- 無異味產生還可增加食物風味
- 可增加鈣質的吸收



ACS-100 肉類保鮮

- 使用方法:

- 將稀釋後的ACS-100（1份ACS-100原液加99份水，PH值約為ph1.0）緩緩加入混合入絞牛肉/絞豬肉中，直到PH值為ph5.2 到ph 5.4之間即可延長保鮮期限（可殺大腸桿菌0157與莎門氏菌）
- 建議在塑膠桶中混和，避免在金屬容器中攪拌，會腐蝕金屬容器
- 忌諱:不可將ACS-100直接倒入金屬飼料槽內；此舉會引起腐蝕反應而造成污染與傷害





acs100@rondo.com

