

食品脱氧剂使用注意什么

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/44388e61ddfb41509d4ec28540e478da.html>

范文网，为你加油喝彩！

脱氧剂一般以铁粉为基本原料，在一般食品中使用，能保持食品品质及延长货架寿命，在健康食品中使用能防止油脂氧化，防止褪色及保持营养素。那么食品脱氧剂使用注意什么呢？接下来<https://www.nc005.com/>来详细为大家介绍一下吧。

使用范围

糕点60hz食品 糕点、月饼、蛋黄派、萨琪玛、杏仁饼、桃酥、凤梨酥、日式包馅饼、蛋糕、妙芙蛋糕、欧式蛋糕、魔堡蛋糕、麻糬、糯米夹心团、法式面包、馅饼、西樵大饼、光酥饼、老婆饼、太谷饼、石象饼、年糕、饼干、曲奇、蛋卷、粽子、面条……

休闲食品 瓜子、牛肉干、膨化食品、番薯干、薯片、土豆片、花生、麻花、炒板栗……

干果食品 桂圆干、荔枝干华南理工广州学院、枸杞子、莲子、杏仁、教师节贺卡
简单漂亮腰果、开心果、蚕豆、榛子、瓜子原果……

干菜食品 香菇、木耳、紫菜、海带、黄花菜、脱水蔬菜、干制食用菌……

干水产品 虾仁、鱼干、螺肉干、淡菜、干海参、干鲍鱼、鱿鱼丝……

干肉制品 猪肉脯、香肠、腊肠、火腿肠、火腿、腊肉、肉干、肉饼、肉松……

其他 文物、书籍、精密仪器、皮裘制品、烟草、茶叶、种子、槟榔原果……

使用方法

(1)、使用时，将被保鲜的食品（物品）同本脱氧剂一起放入透氧率低的复合包装袋（复合包装材料）中，热封封口；

(2)、脱氧剂本品有20型、30型、50型、100型等按除氧量大小以适应不同容积的包装；

注意事项：

- (1) 选择透氧率低于20ml/M2.24h.25 的包材，如KOP/PE、KPET/PE等复合膜包装袋，塑料罐、玻璃罐、铁罐；优秀班主任工作总结
- (2) 要注意封口强度和封口质量，勿使漏气；
- (3) 打开本包装后，最好在1~2小时内用完并封好被保鲜物，尚未用完的，请及时排出原包装袋内空气后重新密封，以免失效；
- (4) 不可微波、不可食用。

关于食品脱氧剂的知识小编就为您介绍到这儿，希望对大家有帮助，如果您想了解更多有关脱氧剂的知识，来<https://www.nc005.com/>来查询搜索相关栏目吧。核舟记原文及翻译

更多作文请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发