

液氮锁鲜技术的应用和推广

产品名称	液氮锁鲜技术的应用和推广
公司名称	山东中杰特种装备股份有限公司
价格	21000.00/台
规格参数	品牌:中杰特装 油漆:进口佐敦油漆 真空质保:3年
公司地址	山东省菏泽市开发区济南路2218号
联系电话	19353028801 18764506070

产品详情

目前，随着人们生活水平的不断提高，对鱼类产品质量的要求也越来越高。作为鱼类产品的贮藏方法，以冷冻加工为主，但所谓的冷冻产品并不是简单地把鱼类产品放入冷库冻结贮藏即成，而是经超低温冷冻液体生产过程而加工制成的。在使用一般冷冻库冷冻食品时，由于需要时间长造成食品中的水分结冰时会膨胀、破坏细胞膜。液氮速冻机通过-196的液氮制冷剂，对水产品进行超低温极速冻结，这种极速冻结保护了细胞膜以及水产品中的各种组织不被破坏，水分子也不会膨胀，更不会导致细胞壁的破裂，而且排列均匀，有效抑制了水产品微生物的生长，让食品在解冻后与冻结前口味一致，新鲜美味。

与其他普通速冻加工相比，液氮锁鲜技术有着不可相比优势。

1.当液氮与被冻结食物接触时，在-35~-85的超低温状态下，用极短时间使被冻物品通过的冰晶生成区。

2.使食物细胞内外的压力达到相对平衡，大限度地保护被冻物品的细胞组织，保持细胞活性，保证被冻物品的鲜活品质，大限度保留原营养成分。减少细胞内水份外析，解冻时汁液流失少。

3.细胞组织内部浓缩溶质和食品组织，胶体以及各种成分相互接触的时间显著缩短，浓缩的危害性下降到低程度。

4.将食品迅速降低到微生物生长活动温度之下，有利地抵制微生物的增长及其生化反应。由于采用超低温冷冻技术，所以在产品速冻时能完全有效杀毒灭菌作用。产品速冻完直接进冷藏库冷藏就可以，也不需要担心食品附带的细菌繁殖破坏食品。

5.解冻后营养物质不流失，保持食品原有的风味、口感和营养价值，甚至在口感上比新鲜食品更胜一筹。

6.一般常规冻结需要4小时以上甚至十几小时，而速冻技术只需几分钟到十几分钟。

7.液氮速冻技术在甲壳纲、全条鱼、贝类，金枪鱼，大黄鱼，龙虾，其它海鲜水产品以及牛肉，羊肉单冻方面有着无可挑剔的优势，真空包装的生鱼片、虾仁也是液冻技术的优势所在，在品质上具有极强的竞争性。

食品在冻结设备中停留时间短，有利于提高设备的利用率和连续性生产大多数食品在温度降低到-1时开始冻结，在-1~-5之间大部分冰晶生成，这个阶段叫做冰结晶生成阶段。液态速冻结可以使此阶段的冻结时间大大缩短，可以以快速度排除这部分热量，这对提高速冻食品的质量具有重要意义。

液氮是国际公认的一种无毒、无腐蚀且对食品成分呈惰性，是目前为止世界上环保经济的冷冻和冷却媒介。液氮速冻设备因其采用的是-196为制冷剂，所以可以达到极速冻结，经液氮速冻的食品可以大限度地保持加工前的色、香、味及营养价值。减少水分损失，无损耗，不减少重量，保持原有新鲜度，提高产品质量。