

紫光设备 水果干杀菌机 双鸭山杀菌机

产品名称	紫光设备 水果干杀菌机 双鸭山杀菌机
公司名称	保定市紫光烘干固化设备制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省 保定市
联系电话	13722225404 13722225404

产品详情

紫外线是一种肉眼看不见的光波，水果干杀菌机，存在于光谱紫射线端的外侧，故称紫外线。紫外线系来自太阳辐射电磁波之一，通常按照波长把紫外线分为四类。是物质运行的一种特殊形式，是一粒粒不连接的粒子流。每一粒波长253.7nm的紫外线光子具有4.9eV的能量。当紫外线照射到微生物时，副食紫外线杀菌机，便发生能量的传递和积累，积累结果造成微生物的灭活，从而达到消毒的目的。当细菌、病毒吸收超过 3600~65000uW/cm²剂量时，对细菌、病毒的去氧核糖核酸(DNA)及核糖核酸(RNA)具有强大破坏力，能使细菌、病毒丧失生存力及繁殖力进而消灭细菌、病毒，达到消毒灭菌成效。紫外线一方面可使核酸突变、阻碍其、转录及蛋白质的合成;另一方面，产生自由基可引起光电离，从而导致细胞的

杀菌机

食品中的很多成分及微生物在3~10 μm的在紫外有强烈的吸收。杀菌不需要传媒，热直接由物体表面渗透到内部，因此不仅可用于一般的粉状和块状食品的杀菌，而且还可用于坚果类食品如咖啡豆、花生和谷物的杀菌与灭霉以及袋装食品的直接杀菌。

红外线紫外线无菌包装机，全机由封装机和紫外线热收缩机组成。该机可根据被包装物形状和大小的不同，选用相应厚度和颜色的热收缩薄膜，双鸭山杀菌机，同时在热辐射中灭菌，其灭菌程序简便，包装质量大大超过手工包装，而且包装

食品杀菌技术是食品工业中的核心技术之一，从某种意义上讲，外包装杀菌机，食品工业的发展史就是一部食品杀菌技术的发展史。食品的杀菌技术，就是运用各种手段，杀灭食品自身污染的、从食品包装容器带入的、加工与调配过程中由操作人员和设备引入的以及生产环境中存在的各种有害微生物，从而保持食品品质并达到一定保藏期的一种技术。杀菌费用在一些食品的加工成本中占相当大的比例，直接影响产品的价格和市场竞争能力紫光设备(图)-水果干杀菌机-双鸭山杀菌机由保定市紫光烘干固化设备制造有限公司提供。保定市紫光烘干固化设备制造有限公司是从事“杀菌设备,UV光固机,烘干设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：袁经理。