

武汉食品无菌车间设计标准浩建净化专注无尘车间工程

产品名称	武汉食品无菌车间设计标准浩建净化专注无尘车间工程
公司名称	湖北浩建净化科技工程有限公司
价格	650.00/m ²
规格参数	品牌:浩建净化 彩板规格:0.426mm 产地:湖北
公司地址	武汉市东西湖区泾河街道泾河六路
联系电话	027-84755595 15342244022

产品详情

食品无菌生产车间

食品无尘无菌包装是指将经过杀菌后已获得商业无尘无菌状态的产品，封闭在已杀菌的容器中，在无尘无菌环境下灌注，灌装后包装容器保持密封以防止再度感染，以期在不加防腐剂、不经冷藏条件下得到较长的货架寿命的包装方法。

无尘无菌包装分成大包装和小包装两种，前者包装容量为5-220L，可到1000L，主要供食品厂家进行分装销售;后者包装容量为70-1200ml，供市场销售，直接供应消费者。

无尘无菌包装包括包装材料的无尘无菌、包装产品的无尘无菌、包装环境的无尘无菌和包装后完整封合四个要素。“ 无尘无菌 ” 表明了产品中不含任何影响产品质量 的微生物,“ 完整封合 ” 表明了经过适当的机械手段将产品封合到一定容积的包装内,能防止微生物和气体或水蒸汽进入包装

无尘无菌包装材料:

无尘无尘无菌包装材料一般有金属罐、玻璃瓶、塑料容器、复合罐、纸基复合材料、多层复合软包装等几种。

包装产品的无菌操作间:

食品物料的杀菌分为热力杀菌和冷菌。食品无尘无尘无菌包装的物料杀菌到目前为止主要是热力杀菌，其又分超高温杀菌和高温短时杀菌两种，物料的冷杀菌方法 主要指紫外线和微波杀菌。超高温杀菌是指在温度和时间分别为135-150 和2-8秒的条件下，对乳品或其他食品进行处理的一种工艺。由于它具有许多优点，特别是可以解决既能杀死产品中的微生物，又可较好的保持食品品质与营养价值这对矛盾，现已广泛应用于牛乳、果汁及果汁饮料、豆乳、茶、酒、矿泉水及其它产品的生产。

对超高温杀菌有蒸煮味的物料可采用高温短时杀菌，此种方法可较好保持产品的营养、风味，其典型应用是对牛乳制品的杀菌以及部份蔬菜制品杀菌。

物料的冷杀菌方法是指根据不同场合各种杀菌剂或紫外线杀菌、辐射杀菌、微波照射杀菌等以达到杀菌目的。利用微波杀菌的效果在酱油、啤酒、牛乳等方面已得到较好验证，只是用于大规模生产的部分技术难题尚未解决。