供应核盛牌辐照灭菌杀菌服务，陕西西安辐照厂家，食品辐照灭菌中心

产品名称	供应核盛牌辐照灭菌杀菌服务，陕西西安辐照厂家，食品辐照灭菌中心
公司名称	杨凌核盛辐照技术有限公司
价格	1.00/公斤
规格参数	品牌:陕西核盛 型号:1OMEV 产地:陕西西安
公司地址	杨凌示范区孟杨路6号
联系电话	029-8709322 17139001212

产品详情

辐照射线灭菌消毒是利用电离辐射杀死大多数物质上的微生物的一种有效方法。用于灭菌的电磁波有微波、紫外线(UV)、X射线和γ射线等。它们都能通过特定的方式控制微生物生长或杀死微生物。 例如微波可以通过热产生杀死微生物的作用；紫外线使DNA分子中相邻的嘧啶形成嘧啶二聚体，抑制DNA复制与转录等功能，杀死微生物；X射线和γ射线能使其它物质氧化或产生自由基(OH · H)再作用于生物分子，或者直接作用于生物分子，打断氢键、使双键氧化、破坏环状结构或使某些分子聚合等方式，破坏和改变生物大分子的结构，从而抑制或杀死微生物。

辐射灭菌的优点是：射线穿透力强，可在原包装下进行辐照；辐照造成的中药升温极微，一般只有1~2℃，属于冷加工法，能保持药物稳定；与使用添加剂的化学方法相比，不存在添加剂与药物间发生的那种化学作用，无任何残留物，不引起污染；相对于热压、微波和添加剂方法，药品辐照灭菌的辐照方法便于实现大规模自动化生产，能耗低、节能减排、绿色环保。

食品辐照采用电子加速器产生的电子束射线具有很强的穿|透力，能透过包装直接作用于大肠菌、沙门氏菌、霉菌等细菌，直接杀死细菌，去除水产品、瓜果蔬菜粮食及制品中霉菌、黄曲霉毒素、伏马菌素等生物毒素杀灭微生物和致病菌，减少腐烂，防止微生物污染所造成的食源性中毒事件的发生，不仅可以杀灭90%以上的细菌微生物，降解虾仁等中残留的霉素，就算有存活的微生物，也会因为染色体被电子束打断而无法繁殖从而大大延长贮存期 ；马铃薯、大蒜等辐照还可以抑制发芽；风干食品的辐照除有效的灭菌之外还可以防虫。大部分的食品、保健品、农副产品都可以采用辐照的办法达到消毒灭菌、防霉、杀虫、抑制发芽、推迟成熟、延长保质期的目的。

食品辐照的优点

（1）灭菌彻底，由于射线穿透力强，它不仅可以杀死食品表面的病菌，还可以杀死寄生在食品深层的昆虫、虫卵和致病菌，防止食品霉烂变质，提高食品的卫生质量。

（2）不需要打开产品包装，射线能穿透包装物彻底杀菌，方便快捷，便于大批量生产。

（3）“冷处理”物理加工，能够较好地保持食品的色香味，保持食品的营养和风味。

（4）可以在常温下保藏较长时间，大大延长产品的货架期，便于商品的远距离流通。

（5）能耗低、节约能源，无添加、无污染、无残留、安全卫生。

药品辐照的优点

（1）是一种冷消毒法，对不耐高温、成分易挥发的药粉和中成药堂堂是最佳的消毒方法；

（2）穿透力强，不需要拆开产品包装，既不受药物剂型的限制，如丸剂、片剂、散剂、水剂和膏剂等，也不受药物包装材料的限制，如塑料袋、纸袋、铝箔、铁皮盒和铝桶等；

（3）杀菌彻底，而且不影响药品的有效成分，无添加、无污染、无残留、安全卫生。

医疗卫生用品辐照的优点

（1）灭菌彻底，γ射线的穿透力强，能杀死各种细菌微生物（包括病毒），无死角，是国际公认的有效灭菌方法之一；

（2）“冷加工”技术。可在常温下灭菌，特别适合于一些热敏材料如塑料制品、尼龙、化纤制品、生物制品等；

（3）和环氧乙烷（ETO）灭菌、高温蒸汽杀菌对比如下：