

小龙虾加工设备生产线

产品名称	小龙虾加工设备生产线
公司名称	诸城市安邦机械有限公司
价格	100000.00/套
规格参数	材质:304不锈钢 产量:2T/H 质保:质保一年终身维护
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州工业园
联系电话	0536-6217799 15621667234

产品详情

小龙虾加工设备生产线是由诸城市安邦机械生产制造，该小龙虾生产线包括了龙虾分级机，小龙虾清洗机，小龙虾蒸煮机，小龙虾速冻机，小龙虾油炸机，小龙虾真空包装机等等设备组成。是小龙虾加工客户的好帮手。据统计今年上半年小龙虾主产区湖北省共卖出300吨、近10000000只小龙虾，这也显现出我国小龙虾市场发展潜力广阔。实际上，随着近年来小龙虾在宵夜、聚餐场景中的需求性愈发凸显，我国小龙虾产业也在加紧完善产业发展链条，推出多种类型的小龙虾产品，以满足多样化的市场需求。诸城市安邦机械有限公司供应销售小龙虾加工设备生产线,公司具有良好的市场信誉,良好的售后和技术服务团队,凭借多年不断技术创新,迎得了国内外客户的认可。

小龙虾加工设备生产线小龙虾自身带有大量的微生物，再加上长途运输、加工不及时等因素，可导致产品污染严重，微生物增殖，是产生微生物危害的主要环节之一。为此，要求原料鲜活、无死虾，龙虾进厂后必须及时验收剔除死虾和杂质；及时加工处理，且尽量缩短原料运输及加工时间。此外，加工前必须认真清洗，必要时可以用适当浓度的消毒液清洗，以减少细菌数。

小龙虾蒸煮：蒸煮是控制微生物的重要环节，由于蒸煮温度在 95 ~ 100 ，时间6分钟~8分钟，大部分微生物被杀死。然而由于操作不当引起温度的波动及蒸煮时间不足，也会引起龙虾微生物的危害。为此，要求严格控制蒸煮温度和时间。

小龙虾冷却：冷却也是加工过程中的一个非常重要的环节，冷却不及时、冷却水温过高、冷却水量不足或冷却水细菌超标等等，都会引起微生物的污染。为此，一般采用二次冷却，后期冷却水温控制在5 左右；此外，冷却水用紫外线或臭氧进行消毒后方可使用。

速冻速冻本身不会引起微生物危害，且能够抑制微生物生长，甚至可以使微生物细胞损伤，但进料口、出料口等都有不同程度的微生物污染，必须加强管理。

包装：包装是产生微生物危害的又一重要环节，与其相关的主要因素有包装材料、环境温度等。为此要求强化包装材料的管理和严格控制包装车间温度15 以下。

加工人员、车间环境和加工器具等卫生状况也会造成微生物的污染。必须加强工人的卫生管理，采用定期和进入车间消毒制度，减少操作工人手和上呼吸道感染的带病率，降低单体速冻龙虾尾再污染的机会；加强车间环境卫生的消毒管理工作，采用紫外照射和消毒剂喷雾相结合的消毒方式，减少空气中细菌残留量；提高在低温环境下车间空气的流动量，将细菌的污染率降低到低程度；坚持台面、工器具的洗刷消毒制度，台面、工器具必须冲洗干净后，再进行消毒工作。

小龙虾加工设备生产线更多设备细节请联系我们，欢迎前来我公司考察指导。