

粽子杀菌设备使用 河南粽子杀菌设备 众工机械

产品名称	粽子杀菌设备使用 河南粽子杀菌设备 众工机械
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

干热灭菌

火焰灼烧法或烘箱内热空气灭菌法称为干热灭菌法（dryheatsterilization）。

把金属器械或洗净的玻璃器皿放入电热烘箱内，在150~170℃下维持1~2小时后，可达到灭菌（包括细菌的芽孢）的目的。灼烧（incineration或combustion）是一种的干热灭菌法，应用范围于接种环、接种针的灭菌或带病原菌的材料、动物的烧毁等。

湿热灭菌

以沸水、蒸气和蒸气加压灭菌。

巴氏消毒法：因早由法国微生物学家巴斯德用于果酒消毒，故名。这是一种于牛奶、啤酒、果酒或酱油等不宜进行高温灭菌的液态风味食品或调料的低温消毒方法。

杀菌锅杀菌需要多长时间

问的有点笼统，因为杀菌锅的杀菌时间会受很多因素影响。被要求的保质期长短，产品的大小，河南粽子杀菌设备，被杀菌产品的初始菌落数量，热源的强度等等都影响杀菌的时间。

杀菌锅的杀菌时间

杀菌时间会被模糊的理解成二个意思：

- 1.从产品进杀菌锅到产品出杀菌锅。
- 2.杀菌锅三个阶段的杀菌保温阶段时间，也可理解为保温时间，粽子杀菌设备厂家，这二个概念都会被

理解成杀菌时间。所以建议要知道整个杀菌流程多长时间时请表达整个杀菌流程，想要知道保温时间请表达保温时间。

杀菌锅的时间。杀菌整个流程分产品进入杀菌锅，粽子杀菌设备使用，升温，保温，降温，产品推出杀菌锅。这几个时间当中保温时间是根据上面描述来确定的，也是整个杀菌流程中难确认的，影响这个时间的因素有很多，上面有详细介绍。

杀菌锅保温时间的影响因素

- 1.产品的保质期，保质期不同，要求的杀菌强度也不同，直接表现就是保温时间不同。保质期要求的时间越长，也就意味着杀菌过程中保温时间越长。
- 2.产品的大小，厚度.200g的产品肯定与1000g的保温产品时间不同。产品越厚越大，保温时间肯定是越长.
- 3.产品的杀菌温度。杀灭芽孢温度121度4分钟不是他的weiyi致死条件。温度降低，时间相应的延长也可以，比如选用115度杀菌时，时间要比121度杀菌时间要延长20分钟左右。
- 4.产品的初温。产品进杀菌锅时的初温不同，进杀菌锅以后吸收的热量也就不同，产品的初温越低，要求的保温时间越长。
- 5.产品菌落初始量。理论上杀1000个和10000个细菌需要的热量肯定不一样。产品的初始细菌量越多需要的保温时间也就越长。

杀菌锅的整个杀菌流程时间

产品比如薄如豆干，保质期要求12个月的产品，它的杀菌时间是这样的，升温10分钟，保温7分钟，降温20分钟，进出锅时间5分钟真个杀菌流程时间就是42分钟，这是保温时间比较短的产品，一般产品保温时间都会比较长在15分钟左右，粽子杀菌设备型号，所以整个杀菌流程时间大约都在50分钟-1小时左右.

双层杀菌锅|电加热杀菌锅|哪里有卖杀菌锅主要是其中的真菌，比如说:大肠、沙门氏菌、金黄色这些都是食品中常见的但也是非常有害人的健康的，所以必须通过高温高压的原理来将其。