

# 鸡肉巴氏杀菌机多少钱 诸城市鑫品机械

产品名称	鸡肉巴氏杀菌机多少钱 诸城市鑫品机械
公司名称	诸城市鑫品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道岳家铁沟
联系电话	13675363377 13675363377

## 产品详情

巴氏灭菌法主要为牛奶的一种灭菌法，既可杀灭对健康有害的病原菌又可使乳质尽量少发生变化。巴氏杀菌不可能杀灭所有细菌，它只能将致病菌的数量降低到对消费者不会造成危害的水平。巴氏灭菌法除牛奶之外，也可应用于发酵产品。巴氏灭菌法又称巴氏消毒法，得名于其发明人法国生物学家路易斯·巴斯德。1862年，巴斯德发明了一种能杀灭牛奶里的病菌，湖南巴氏杀菌机多少钱，但又不影响牛奶口感的消毒方法，啤酒巴氏杀菌机多少钱，即巴氏消毒法。

### 巴氏杀菌机多少钱

#### 技术介绍：

- 1.温度。巴氏杀菌的温度从常温-100摄氏度（常压）可调，适用于多种产品的巴氏杀菌工艺。
- 2.杀菌时间。杀菌时间可调，设备内部采用不锈钢输送网带带动前进，带动的速度就是杀菌得时间，鸡肉巴氏杀菌机多少钱，输送的网带速度可以通过无极或者变频进行调节。
- 3.热源。该机热源主要采用蒸汽、电加热、导热油炉等方式，而蒸汽是目前使用多的方式，而伴随着对环保的要求，电加热使用的越来越多。
- 4.材质。该机除电机、传动部分，其余全部采用食品级SUS304不锈钢制作完成。
- 5.设备的大小。我公司为用户提高免费设计生产的服务，针对产品的杀菌的时间、产量及产品的尺寸，来设定合适的设备。巴氏杀菌机多少钱

巴氏灭菌法(pasteurization)，亦称低温消毒法，冷杀菌法，是一种利用较低的温度既可灭掉病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法。采用较低温度(一般在60~82℃)，酱菜巴氏杀菌机多少钱，在规定的时间内，对食品进行加热处理，达到灭掉微生物营养体的目的，是一种既能达到消毒目的又不损害食品品质的方法。高温杀菌一般采用采用135℃以上灭菌数秒。营养成分上，高温杀菌由于温度较高，营养物质破坏也会比巴氏杀菌多，但破坏的主要是维生素等微量营养物质，其他蛋白质、脂肪等无太大差异。巴氏杀菌营养破坏较少，但由于不能灭掉所有有害菌，所以保质期也较短。巴氏杀菌机多少钱

鸡肉巴氏杀菌机多少钱-

诸城市鑫品机械(推荐商家)由诸城市鑫品机械有限公司提供。诸城市鑫品机械有限公司是山东 潍坊 ,机械加工的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在诸城市鑫品机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创诸城市鑫品机械更加美好的未来。