

果蔬保鲜二氧化氯消毒剂生产厂家 华龙星宇

产品名称	果蔬保鲜二氧化氯消毒剂生产厂家 华龙星宇
公司名称	北京华龙星宇科技发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市海淀区蓝靛厂东路金源时代商务中心2号楼A座11C
联系电话	13718024410 13718024410

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：北京华龙星宇科技发展有限公司

二氧化氯消毒粉概述

可有效地氧化细胞内含巯基的酶，除对一般细菌有消灭作用外，对芽孢、病毒、藻类、真菌等均有较好的杀灭作用。应用的二氧化氯消毒剂有两类，多为二元包装：一类是稳定型二氧化氯溶液，稳定型二氧化氯溶液无色、无味、无腐蚀、不挥发、不分解，二氧化氯消毒剂生产厂家，性质稳定，便于储存和运输。单独使用无效，用时需加入活化剂，释放二氧化氯。另一类是固体二氧化氯，其中一包为SODIUM CHLORITE，二次供水二氧化氯消毒剂生产厂家，另一包为活化剂，用时分别溶于水后混合，即迅速产生二氧化氯。

二氧化氯消毒粉的优越性

(1)ClO₂可以有效地去除水中的色、嗅、味

ClO₂产生的氢氧自由基可以降解引起水中的色度的溶解性有机物。

(2)ClO₂具有强氧化性，杀菌效果好

据目前的研究，ClO₂是通过使微生物蛋白质中的氨基酸链断裂起到杀菌作用而表现出强氧化性。还可以发现 ClO₂不但能杀灭水中常见的病毒、细菌、藻类和浮游生物，还可以杀灭如军团菌、贾第鞭毛虫、隐孢子虫卵囊、刘氏中剑水蚤等常规消毒剂很难灭活的致病微生物。

二氧化氯消毒粉在畜禽制品保鲜中的应用

经ClO₂溶液浸泡的禽类，可有效控制微生物生长，延长贮藏期，并能保持鲜美的口味。经过100~200 mg/L ClO₂处理2min后的酱鸭，其保存时间在常温下可达26~30 d，品质仍能保持较好。经稳定性ClO₂处理的鸡肉在5℃下，华星二氧化氯消毒剂生产厂家，可有效的延长贮存期。用ClO₂处理禽蛋，保鲜效果亦良好，且不影响蛋的孵化。使用ClO₂处理绞碎牛肉，可以减少李斯特Escherichia coli和沙门氏菌，对于牛肉的颜色和风味没有影响，而且可以保持或延长牛肉馅饼的货架期。

果蔬保鲜二氧化氯消毒剂生产厂家-华龙星宇由北京华龙星宇科技发展有限公司提供。北京华龙星宇科技发展有限公司是一家从事“二氧化氯消毒粉，二氧化氯泡腾片，二氧化氯消毒液”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“华星，安消”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使华龙星宇在清洗剂中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！