

FDG真空冷冻干燥设备，食品冻干机

产品名称	FDG真空冷冻干燥设备，食品冻干机
公司名称	浙江三雄机械制造有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:浙江三雄机械 型号:FDG 类型:真空冷冻干燥机
公司地址	绍兴市上虞区曹娥街道高新路6号
联系电话	82058568-8006 13906757527

产品详情

品牌	浙江三雄机械	型号	FDG
类型	真空冷冻干燥机	功率	69.7不含制冷机组（w）
尺寸	根据实际计算（mm）	重量	根据实际计算（kg）
适用范围	果蔬、调味、生物制品、 药品等		

原理：

真空冷冻干燥（简称冻干）是将含水物质先冻结成固态，然后使其中的水份从固态升华成气态，从而除去水份而保存物质的方法。

适用范围：

- 生物制品、药品方面：如抗菌素、抗毒素、诊断用品和疫苗的保存。
- 微生物和藻类方面：如各种细菌、酵母、酵素、原生动物、微细藻类等的长期保存。
- 生物标本、生物组织方面：如制作各种动植物标本，干燥保存用于动物异种或同种移植的皮肤、骨骼、主动脉、心瓣膜等边缘组织。
- 制作用于光学显微镜、电子扫描和透射显微镜的小组织片。
- 食品的干燥方面：如咖啡、茶叶、肉鱼蛋类、海藻、水果、蔬菜、调料、豆腐、方便食品等。
- 高级营养品及中草药方面：如蜂王浆、蜂蜜、花粉、中草药制剂等。
- 超细微粉的制备方面：如制取 Al_2O_3 、 ZrO_2 、 TiO_2 、 $Ba_2Cu_3O_7 \sim 8$ 、 $Ba_2Ti_9O_{20}$ 等超细微粉。

h.其他方面：如化工中的催化剂，冻干后可提高催化效率5~20倍；将植物叶子、土壤冻干保存，用以研究土壤、肥料、气候对植物生长的影响及因子的作用；潮湿的木制文物、淹坏的书籍稿件等用冻干法干燥，能最大限度地保持原状等。

特点：

a.冻干是在低温下干燥的，不会使蛋白质产生变性，但可使微生物等失去生物活力。这对于那些热稳定性差的生物活性制品、生物化学类制品、基因工程类制品和血液制品等的干燥保存特别适用。

b.由于是低温干燥，使物质中的挥发性成分和受热变性的营养成分和芳香成分损失很小，因此是化学制品、药品和食品的优质干燥方法。

c.在低温干燥过程中，微生物的生长和酶的作用几乎无法进行，从而能最好地保持物质原来的性状。

d.干燥后体积、形状基本不变，物质呈海绵状，无干缩，复水时与水的接触面大，能迅速还成原来的形状。

e.因一般是在真空下干燥，故氧气极少，使易氧化的物质得到了保护。

f.能除去物质中95%~99.5%的水分，制品的保存期长。