

竹笋烘干杀菌机(干燥 杀菌)

产品名称	竹笋烘干杀菌机(干燥 杀菌)
公司名称	上海隆誉微波设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:隆誉 型号:LY-2OKW 适用对象:果汁饮料、酒类饮料、其他
公司地址	中国 上海市 青浦区诸光路448弄2号
联系电话	86 021 39812096 13764932717

产品详情

品牌	隆誉	型号	LY-2OKW
适用对象	果汁饮料、酒类饮料、其他	适用行业	餐饮、食品、医药、化工、其他

微波技术在食品行业中的应用

肉类制品的微波杀菌、蔬菜的微波杀菌保鲜

液体食品的微波杀菌、营养口服液的微波杀菌

鉴于微波具有加热迅速、均匀(具有选择性加热)、节能高效(比远红外线节能1/3—1/2)、防酶保鲜(能最大限度的保存物料的活性和食品中的维生素、色泽和营养成分)、可连续生产、安全无害、设备占地面积小、改善劳动条件等优点,已被广泛引用于粉状、颗粒、片状等各种食品、营养品、调味品、休闲食品、干炒果、农副食品、鱼虾片、海鲜片、肉脯、豆制品、方便面、速食品、黑木耳、干果、山野菜、茶叶、卡拉胶粉、果蔬的干燥、杀菌。也适用于液体饮料、营养品、中草药的萃取和液体杀菌。如采用紫外线、微波、光波三合一超强杀菌效果更佳。

1、肉类制品的微波杀菌

各熟制品厂家生产的,各熟食店柜台上摆放的诸如:五香猪爪、动物类下水熟制品、火腿、西式红肠、各类酱卤肉、牛肉干、猪肉脯、鸭肉、鸡肉.....等。其保鲜期均十分短、一般最长到三天就腐烂了。如采用微波对其杀菌保鲜后,其鲜美度、嫩度、风味均保持原味,保鲜其可达到2个月以上。已广泛用于牛肉干、猪肉脯、酱卤、鱼片、鸭肉、鸡肉等肉制品的干燥、杀菌保鲜。

2、蔬菜的微波杀菌保鲜

山野菜被通常称为绿色食品，而深受国内外用户的欢迎。但其保鲜期受到大大影响。例如：生长在苏皖两地的苔菜，是一种上等贡菜，具有悠久有历史，每年出品额达几十万美元，均以半成品状态销售。后来采用高温、高压等传统巴氏灭菌方法，虽然能达到一定的灭菌效果，但苔菜的脆度受到破坏，疲软，没有咬劲，严重影响产品的质量，限制了扩大生产，不利于外销。采用微波灭菌技术后，其杀菌温度仅需要80度左右，完全达到商业无菌效果，保鲜其可长达9个月以上，其风味、脆度等各项口感指标均满足销售要求。

3、液体食品微波杀菌

酱油在日常生活中是不可缺少的，而未经处理的酱油细菌含量超标，超标值从十几万甚至达到百万数量级，影响人民群众身心健康以及酱油出口创汇。采用2450mhz的微波杀菌机在65度加热处理5分钟，可杀灭酱油中的肠道致病菌，货架期可延长2个月以上。微波还可对其他液体、食品、饮料、啤酒及药液等进行微波杀菌。

4、营养口服液的微波杀菌

营养口服液是近年来兴起的保健品，散装口服液可用微波加热设备进行灭菌。但在口服液灭菌后装瓶时会再次污染。一般情况下，对成品口服液装瓶时进行一次性灭菌即可。用传统加热灭菌法温度低时，达不到灭菌标准；灭菌温度高又会使口服液在装瓶时进行一次性灭菌即可。用传统加热灭菌法温度低时，达不到灭菌的标准；灭菌温度高又会使口服液的药效、营养成分和色、香、味受到影响，而且会造成瓶体的爆裂，口服液流失。采用10kw的微波对口服液进行灭菌，用用时间2—3分钟，温度70—80度，每小时处理量为300升（10毫升/瓶）。经微波灭菌后的口服液各项指标全部合格，在室温下放置18个月后，仍全部符合国家卫生标准。此外采用微波杀菌还避免了使用常热力杀菌造成口服液中出现沉淀现象。

5、微波在焙烤

本公司微波能设备的核心部件均为自制或内控制及独创的微电子电路，确保设备每天连续24小时工作，三个月不停机运行。并在本行业内承诺：产品实行“三包”，保修两年，终身技术服务。

上海隆誉微波设备有限公司孙雷副总经理热诚欢迎国内外新老客户前来考察、指导、洽谈业务。

上海隆誉微波设备有限公司

地址：上海市青浦区诸光路448弄2号

电话：021—39812096

传真：021—39812136

联系人：孙雷

手机：13764932717

网址：www.weibo2008.com

邮箱 : kw18618@163.com