

扎口气调保鲜包装机 保鲜机

产品名称	扎口气调保鲜包装机 保鲜机
公司名称	苏州森瑞保鲜设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:保鲜机 品牌:森瑞
公司地址	苏州工业园区扬贤路创投工业坊28号厂房
联系电话	0512-65135562 13814805398

产品详情

种类	保鲜机	品牌	森瑞
型号	-	制温范围	- ()
容量	- (立方米)	日耗电量	- (kw)
功率	- (kw)	外形尺寸	- (mm)
适用范围	其他		

复合气调保鲜的技术关键是复合保鲜气体的比例控制精度。由于食品果蔬自身的性能特点不同，其对保鲜气体的比例特性相当敏感。因此合格的复合气调包装机应配备高精度的气体自动混合系统及自动混合装置，其比例误差应小于2%，即控制系统人机界面（触摸显示屏）的气体比例设定值与包装盒（袋）内的气体比例误差应小于2%否则其保鲜就会受到很大的影响，甚至有些产品的保鲜效果比普通封口包装还差。另外，复合气调包装之保鲜气体经离子活化后，能强化食品果蔬的保鲜效果，保鲜效果能提高30%左右。

口味、口感、营养破坏较大；充氮包装能较好的保持食品的口感口味及营养，但需无菌包装环境，硬件环境要求极高，需较大的投资。复合气调保鲜方法是在充氮包装的基础上发展起来的全新的保鲜技术，对包装环境要求相应较低，无需大量投资，仅需对包装环食品的常用保鲜（或保质）的方法主要是：（1）化学保鲜；（2）冷冻保鲜；（3）抽真空高温灭菌保质；（4）抽真空充氮保鲜；（5）复合气调保鲜。上述五种保鲜（保质）技术中，化学保鲜是利用防腐剂抑菌，但消费者因关注防腐剂副作用而受到限制，冷冻保鲜的缺憾是食品冷冻后口感、口味发生变化；抽真空高温灭菌是一种保质方法，其缺点是对食品的特有境用紫外线或臭氧灭菌及对员工等软环境作出相应规范即可，其特点是无需高压灭菌，因而复合气调保鲜能确保原有食品的口感口味及营养成份，保证了食品的原汁、原味、原貌。