

内置袋式气调包装机，用于各种蔬菜水果食品的保鲜

产品名称	内置袋式气调包装机，用于各种蔬菜水果食品的保鲜
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		

复合气调保鲜包装也称气体置换包装，国际上称为map包装（即modified atmosphere packing）。复合气调包装机的原理是采用复合保鲜气体（2-4种气体按食品特性配比混合），对包装盒（袋）内的空气进行置换，改变盒（袋）内的食品的外部环境，达到抑制细菌（微生物）的生长繁殖，减缓新鲜果蔬的新陈代谢速度，从而延长食品的保鲜期。气调保鲜气体一般由二氧化碳（co2）、氮气（n2）、氧气（o2）及少量特种气体组成。co2具有抑制大多数腐败细菌和霉菌的生长繁殖作用，是保护气体中主要抑菌剂；o2具有抑制大多数厌氧腐败细菌生长繁殖，保持鲜肉色泽和维持新鲜果蔬需氧呼吸，保持鲜度的作用；n2是惰性气体，与食品不起作用，作为填充气体，与co2、o2及特种气体组成复合保鲜气体。不同的食品果蔬，保鲜气体的成分及比例不同。森瑞公司经过长期大量的实验，掌握了大量的气体成分配比数据，取得了食品果蔬保鲜的最佳效果。

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分，保证了食品的原汁、原味、原貌。

森瑞牌气调保鲜包装一体机使用范围：（1）各种卤菜、炒菜、鱼肉制品；（2）生鲜畜禽水产；（3）新

鲜果蔬菌菇；(4) 月饼蛋糕豆制品；(5) 泡菜腌腊制品；(6) 茶叶、中草药及土特产品；(7) 需保鲜的各类农副食品。