

新疆葡萄干 枸杞微波杀菌方案 杀菌设备

产品名称	新疆葡萄干 枸杞微波杀菌方案 杀菌设备
公司名称	南京金佰力微波设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南京市江宁区天元东路58号致远大厦5022室（注册地址）
联系电话	18013914323

产品详情

1、新疆微波 葡萄干枸杞 烘干杀菌机时间短、速度快

常规热力杀菌是通过热传导,对流或辐射等方式将热量从食品表面传至内部。要到杀菌温度,往往需要较长时间。微波杀菌是微波能与食品及其细菌等微生物直接相互作用,热效应与非热效应共同作用,达到快速升温杀菌作用,处理时间大大缩短,各种物料的杀菌作用一般在3-5分钟。

2、新疆微波 葡萄干枸杞 烘干杀菌机低温杀菌保持营养成份和传统风味

微波杀菌是通过热和非热效应杀菌,与常规热力杀菌比较,能在比较低的温度和较短的时间就能获得所需的消毒杀菌效果。实践表明,一般杀菌温度在75-80 就能达到效果,此外,微波处理食品能保留更多的营养成份和色、香、味、形等风味,且有膨化效果。如常规热力处理的蔬菜保留的维C是46-50%,而微波处理是60-90%,常规加热猪肝维A保持为58%,而微波加热为84%。

3、新疆微波 葡萄干枸杞 烘干杀菌机节约能源

常规热力杀菌往往在环境及设备上存在热损失,而微波是直接对食品进行作用处理,因而没有额外的热能损耗。此外,其电能到微波能的转换效率在70-80%,相比而方,一般可节电30-50%。

4、新疆微波 葡萄干枸杞 烘干杀菌机均匀

常规热力杀菌是从物料表面开始,然后通过热传导传至内部。存在内外温差。为了保持食品风味,缩短处理时间,往往食品内部没有达到温度而影响杀菌效果。由于微波具有穿透作用,对食品进行整体处理时,表面和内部都同时受到作用,所以消毒杀菌均匀。

5、新疆微波 葡萄干枸杞 烘干杀菌机便于控制

微波食品杀菌处理,设备能即开即用,没有常规热力杀菌的热惯性,操作灵活方便,微波功率能从0到额定功率连续可调、传输速度从0开始连续调整,便于控制。

6、新疆微波 葡萄干枸杞 烘干杀菌机设备简单

与常规消毒杀菌相比,微波杀菌设备,不需要锅炉,复杂的管道系统,煤场和运输车辆等,只要具备水、电基本条件即可。

7、新疆微波 葡萄干枸杞 烘干杀菌机改劳动条件,节省占地面积

设备的工作环境温度低、噪音小,改了劳动条件。整套微波设备的操作人员需2-3人。广泛用于木耳、人参、鲜花、葱姜蒜片。枣片、辣椒、脱水蔬菜、豆制品等制品的热化、干燥和杀菌,通过微波杀菌和保鲜技术,不但不会破坏物料原有的营养成分,卫生指标完全可低于食品卫生标准,完全可以达到食品的出口级标准,同时大大延长食品的货架期。