

# 白芷,白胡椒,姜黄辐照灭菌，排骨粉,鸡肉提取物辐照灭菌平台哪个好？

产品名称	白芷,白胡椒,姜黄辐照灭菌，排骨粉,鸡肉提取物辐照灭菌平台哪个好？
公司名称	杭州鸿博辐照科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	浙江省杭州市西湖区北山街道白沙泉48号101室
联系电话	18069697526 18069697526

## 产品详情

迄今为止调味料物品已经被广泛使用到日常食品生产中，而且越来越多的产品是必然会使用调味料增加产品的味道和口感。但是由于制作工艺的不精细很多调味粉或者鸡肉提取物产品卫生和安全并没有完全达标，所以需要通过辐照灭菌进行二次加工，尤其是白芷,白胡椒,姜黄这些，现在白芷,白胡椒,姜黄辐照灭菌，排骨粉,鸡肉提取物辐照灭菌平台哪个好？

### 一.白芷,白胡椒,姜黄,排骨粉等调味品如何辐照？

对于白芷,白胡椒,姜黄,排骨粉，鸡肉提取物等物品可采用10kGy或更多的剂量进行灭菌，主要是看初期的菌落情况判断具体的灭菌标准和辐照进给量。也可以对整个的调味品包装进行不拆箱杀虫灭菌，因为大多数菌落在10 – 15kGy范围内的剂量下被杀死。

其实很多的调味料食品辐照不需要标签，但展示辐照的优势可能是减少消费者对辐照食品反对的好方法。解释食源性病原体的可能后果很有用树立食品安全重要性的意识。因为辐照是一个不影响产品物理方面的过程，食品工业和食品零售商的作用应该是通过给产品贴标签或告诉消费者辐照的好处来告知公众。

### 二.排骨粉,鸡肉提取物辐照灭菌平台哪个好？

调味料粉末的辐照主要是看设备的情况，和平台的实力是怎么样的。鸿博辐照灭菌是浙江大学核农所的合作平台，场地和辐照地点直接是在浙江大学内部园区，而且享受浙江大学核农所的设备 and 人员支持，可以提供优秀的调味料辐照灭菌服务，价格也是合理的每吨的价格平均不会超过1200元。

### 三.关于调味料辐照的总结说明

因此调味料行业的研究人员和从事调味料辐照食品的更直接地关注与消费者需求相关的问题。为了提高消费者对这些技术的接受度，不仅强有力的科学证据证明辐照调味料的安全性，而且关于这一特定技术的沟通、标签和教育都是必不可少的。因此基于市场辐照正面信息的新战略将鼓励消费者更容易接受以安全为导向的高质量辐照调味料。

以上就是关于白芷,白胡椒,姜黄辐照灭菌，排骨粉,鸡肉提取物辐照灭菌平台哪个好？介绍的详细内容量，如果大家有疑问可以咨询查询杭州鸿博辐照灭菌，来进行咨询了解。