

牛肉干辐照灭菌，牛肉制品食品辐照灭菌哪里能做？

产品名称	牛肉干辐照灭菌，牛肉制品食品辐照灭菌哪里能做？
公司名称	杭州鸿博辐照科技有限公司
价格	20.00/箱
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

牛肉制品的零食一直是零食中的重要组成部分，尤其是通过新鲜牛肉制作而成的各种牛肉干，牛肉粒，牛肉棒以及不同种类的风味牛肉微辣的和不辣的等等，但是因为牛肉这种肉类品质的特殊性，长时间的过程中会让产品出现不同程度的灭菌，所以牛肉干辐照灭菌牛肉食品制作厂家需要了解的内容，这种牛肉制品食品辐照灭菌哪里能做？

一.牛肉干等食品为什么要辐照灭菌

牛肉干食品之所以会去做辐照灭菌，主要还是因为食品原料本身的特殊性在里面。尤其是随着我们生产加工环境的变化，即便是采用了高标准规格的制作工艺和手续流程，以及真空包装的一个方式，但是牛肉干产品依旧出现不同情况的细菌微生物，会直接影响牛肉制品食品的出厂标准和存留时间这一点值得注意。

二.牛肉干辐照灭菌的剂量在什么范围

牛肉干的辐照剂量完全是根据国家管控的标准，以及针对科学研究综合定量的一个辐照结果。一般来说食品辐照的范围都是在10kgy一下的，但是普遍的食品产品辐照灭菌都是在5kgy左右，而我们牛肉干制品的辐照灭菌剂量都是在3-4之间，就能够达到灭菌的标准。

三.牛肉制品食品辐照哪里可以做

牛肉制品辐照总归来说是属于食品辐照这个范围的，食品辐照看似简单里面的研究和安全非常重要，毕竟是需要进入到市场是需要对食品安全负责的一个情况。所以针对平台我们一定要选择的是，能够出具正规辐照灭菌证明，能够提供优质辐照服务包含了（运输，电子束辐照，细菌检测）这一整套流程，让产品做到真的安全辐照，品质辐照。

而杭州鸿博辐照就是这样的辐照平台，首先杭州鸿博辐照灭菌是和浙江大学核农所合作的辐照平台，并且是柴之芳中科院院士辐照站点的合作点，有的辐照设备，辐照技术和辐照科学证明，让大家可以安全，安全，正规化的提供辐照技术应用服务。