

抗菌不锈钢锅检测 佛山锅抗菌性能测试

产品名称	抗菌不锈钢锅检测 佛山锅抗菌性能测试
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

抗菌不锈钢锅检测 佛山锅抗菌性能测试

比较普通不锈钢和抗菌不锈钢的抗菌效果，并用可见的实验结果来证明不可见的抗菌性能。

小编准备了普通不锈钢和抗菌不锈钢碗勺、牛奶、西瓜汁、大米等实验介质、透明烧杯（实验容器）。同时设定环境温度37℃，模拟细菌在真实环境中的繁殖。

不锈钢勺子和牛奶：

我们都知道牛奶变质的主要原因是牛奶中细菌和真菌的增殖。然而，我们知道一件事，却不知道另一件事。肠杆菌科细菌的大规模繁殖是引起牛奶变质的主要细菌之一，也是评价乳制品污染程度的指标之一。

实验前，两种不锈钢勺表面附着光滑的牛奶，没有差异；

实验后，普通不锈钢勺表面附着大量结块牛奶，抗菌不锈钢勺表面附着少量结块牛奶。

不锈钢碗和西瓜汁一般来说，引起西瓜汁变质的主要细菌有醋酸菌、酵母菌、霉菌等，其中重要的是醋酸菌。

实验前，两种不锈钢碗中的西瓜汁絮状物分布均匀；

实验后，普通不锈钢碗中的西瓜汁絮状物聚集，抗菌不锈钢碗中的西瓜汁絮状物轻微聚集。

不锈钢勺子和米饭由于细菌在米饭中繁殖而变质。其中，霉菌（、、）、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌等是引起水稻霉变和酸败的主要细菌。

黄曲霉毒素是黄曲霉产生的次生代谢产物，被列为致癌物质。金黄色葡萄球菌和蜡样芽孢杆菌在繁殖过程中也会产生肠毒素。如果人们吃了含有肠毒素的酸米饭，会引起食物中毒。

实验前，两种不锈钢勺接触的米色呈灰白色，颗粒清晰；

实验后，普通不锈钢勺接触的米色呈黄色，表面长有絮状菌毛，抗菌不锈钢勺米饭颜色微黄，出现无菌菌毛。

看这里，我相信大家都知道普通不锈钢和抗菌不锈钢的区别。