

# PE辐照灭菌会不会变黄，PE辐照灭菌控制剂量完美规避！

产品名称	PE辐照灭菌会不会变黄，PE辐照灭菌控制剂量完美规避！
公司名称	杭州鸿博辐照科技有限公司
价格	200.00/件
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

PE辐照灭菌是一种新型的辐照技术，它可以有效地杀灭微生物和病毒，使其变得更加安全可靠，这样就可以保证食品的安全性和质量。但是，PE辐照灭菌会不会变黄呢？

### PE辐照灭菌的原理

PE辐照灭菌是一种高效的辐照技术，它通过对微生物、病毒、腐败物质等进行辐照，从而有效地杀灭它们。它采用了一种称为 $\gamma$ -射线辐照的技术，它可以产生高能量的 $\gamma$ 射线，可以击穿物质的外壳，使物质的细胞结构发生变化，从而达到灭菌的目的。

### PE辐照灭菌变黄的原因

PE辐照灭菌变黄的原因是因为它会改变物质的光谱特性，使物质的颜色从原来的白色变为黄色，所以PE辐照灭菌后的食品会变黄。

### PE辐照灭菌的优点

PE辐照灭菌不仅可以有效地杀灭微生物和病毒，而且还可以抑制微生物的生长，从而防止食品变质变腐和腐烂，这样可以延长食品的保质期。此外，PE辐照灭菌还可以增加食品的营养价值，提高食品的口感和质量。

### PE辐照灭菌的缺点

PE辐照灭菌有一定的缺点，一是费用较高，二是它的效果不能保证，有时会出现失效的情况，还有就是辐照后的食品变黄，影响食品的外观。

总之，PE辐照灭菌会使食品变黄，但它有很多优点，比如可以有效杀灭微生物和病毒；可以延长食品的保质期；可以提高食品的营养价值和口感，是一种比较安全可靠的食品辐照技术。