

鱼肉生骨肉辐照灭菌可行吗，鱼肉生骨肉辐照灭菌解决了食品安全问题

产品名称	鱼肉生骨肉辐照灭菌可行吗，鱼肉生骨肉辐照灭菌解决了食品安全问题
公司名称	杭州鸿博辐照科技有限公司
价格	1000.00/吨
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

近年来，食品安全问题越来越受到重视，因为食品的安全性直接关系到消费者的健康。近期，有关部门采用新技术，将鱼肉生骨肉辐照灭菌，以解决这一难题。

一、辐照灭菌的原理

辐照灭菌是一种物理方法，它通过用辐射来杀死细菌，辐射能迅速消灭引起食品变质的细菌，从而达到保存食品的目的。

二、鱼肉生骨肉辐照灭菌的优点

(1) 辐射能够有效消灭细菌和寄生虫，在保持食品的本质结构的同时，达到消毒的效果；(2) 辐照灭菌能有效提高食品的保质期，鱼肉生骨肉经过辐照灭菌后，能够有效延长食品的保质期，让消费者可以安心食用；(3) 辐照灭菌可以有效降低食品中的有害物质含量，辐照法能有效降低腐败细菌和有害物质含量，保证食品安全；(4) 辐照灭菌可以保持食品的营养成分，辐照灭菌可以有效降低食品中的有害物质含量，同时又可以保持食品的营养成分，让消费者吃得放心。

三、鱼肉生骨肉辐照灭菌的注意事项

(1) 辐照灭菌的剂量不宜过大，否则可能会破坏食品的结构；(2) 辐射灭菌时，应当确保食品含水量低，细菌含量低，以减少破坏食品原有形态和营养成分；(3) 辐射灭菌后，应当及时封装，避免再次受到辐射。

四、辐照灭菌的应用

辐照灭菌技术不仅可以应用于鱼肉生骨肉，还可以应用于其他肉类，比如牛肉、羊肉等，以及蔬菜、水果等食品的消毒，让消费者可以食用放心的安全食品。

五、辐照灭菌的设备

辐照灭菌的设备有很多种，*常见的有X射线灭菌机、 γ 射线灭菌机、电子管灭菌机等，这些设备都是经过严格测试的，可以有效消灭细菌，保证食品的安全性。

总之，鱼肉生骨肉辐照灭菌是一种非常有效的技术，它不仅可以有效消灭细菌，延长食品的保质期，还可以降低食品中的有害物质含量，保证食品的安全性。此外，辐照灭菌的设备也可以用于其他食品的消毒，可以让消费者放心食用安全食品。