

益生菌冻干粉辐照灭菌，辐照灭菌会影响含益生菌的物料吗

产品名称	益生菌冻干粉辐照灭菌，辐照灭菌会影响含益生菌的物料吗
公司名称	杭州鸿博辐照科技有限公司
价格	.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

辐照灭菌是一种有效的消毒方式，可以有效的消除细菌的存在，可以提高食品的安全性和健康性，但是有些含益生菌的物料也会受到影响，那么益生菌冻干粉辐照灭菌，辐照灭菌会影响含益生菌的物料吗？

1.辐照灭菌的原理

辐照灭菌是通过紫外线或X射线等放射线对食品进行灭菌，细菌在紫外线或X射线照射下，细菌的酶和DNA等被损坏，从而使其失去生存能力，从而达到消毒的目的。

2.辐照灭菌对含益生菌的影响

辐照灭菌有效的消除病原微生物，但是同时也可能会造成一定的伤害，对含益生菌的物料也是如此，辐照灭菌处理的时间越长，会损害菌种的生存能力，从而使菌的数量减少，*终导致营养成分受损。

3.辐照灭菌的技术参数

辐照灭菌的技术参数有很多，其中包括辐射强度、辐射时间、照射温度等等，对于含益生菌的物料，要根据技术参数设置一个合理的辐照灭菌模式，以减少对菌种的损伤。

4.辐照灭菌的优势

辐照灭菌有很多优势，首先，它能够有效的消除病原微生物，从而提高食品的安全性和健康性；其次，它的效率高，食品处理速度快；*后，它对食品的机理损伤较少，可以有效的保护食品原有的营养成分。

5.辐照灭菌的不足

尽管辐照灭菌有很多优势，但是它仍然存在一些不足，比如，它可能会损伤食品中的维生素，特别是含益生菌的物料，由于辐射强度过大，可能会导致营养成分的流失，因此，在辐照灭菌时，要选择合适

的辐射强度，以保护食品的营养成分。

总的来说，辐照灭菌是一种有效的消毒方式，可以有效地消除病原微生物，但是对于含有益生菌的物料，要根据技术参数设置一个合理的辐照灭菌模式，以减少对菌种的损伤，从而保护食品的营养成分。