

20千瓦年糕干燥杀菌微波设备

产品名称	20千瓦年糕干燥杀菌微波设备
公司名称	广州威雅斯微波设备有限公司
价格	125000.00/台
规格参数	
公司地址	广州市白云区人和大马路56号南国工业园
联系电话	020-22103642 13922094319

产品详情

微波年糕杀菌设备的热效应主要起快速升温杀菌作用：而非热效应则使用微生物体内蛋白质和生理活性物质发生变异，而丧失活力或死亡。实践证明采用微波装置在杀菌温度、杀菌时间、产品品质保持、干燥效果、产品保质期及节能方面都有明显的优势。微波杀菌设备是利用微波热效应和生物效应共同作用。微波对细菌膜断面的电位分布影响细胞膜周围电子和离子浓度，从而改变细胞膜的通透性能，细菌因此营养不良，不能正常新陈代谢，生长发育受阻碍死亡。微波杀菌的特点1、时间短、速度快常规热力干燥杀菌是通过热传导，对流或辐射等方式将热量从物体表面传至内部。往往需要较长时间，物体内部才能达到所需的干燥度和杀菌温度。介质由极性分子和非极性分子组成，电磁场作用下，这些极性分子从原来的随机分布状态转向依照电场的极性排列取向。而在高频电磁场作用下，这些取向按交变电磁的频率不断变化，这一过程造成分子的运动和相互摩擦从而产生热量。此时交变电场的场能转化为介质内的热能，使介质温度不断升高，故微波加热是介质材料自身损耗电场能量而发热。所以微波加热处理时间大大缩短，在一定功率密度强度下，一般只要数十秒、几分钟即能达到满意效果。

2、低温干燥杀菌保持营养成份 微波有热效应的快速升温和非热效应的双重杀菌作用，相比常规热力干燥、杀菌能在比较低的温度和较短的时间就能获得所需的干燥、杀菌效果。一般杀菌温度在65—70℃，75—80℃ 或103—121℃ 里，时间在3—8分钟，且能保留更多的食品营养成分和色、香、味、形等风味。例如：采用常规热力处理蔬菜保留的维生素C是46—50%，相比之下，微波处理法能达到保留维生素C的60—90%，常规加热法猪肝维生素A保留值为58%，而微波法加热则可达84%。3、节约能源 微波电能转换效率高，一般在70%以上。微波是直接对食品进行作用处理，加热箱体本身不被加热，因而不存在额外的热能损耗，所以节能省电，一般可节电30—50%。4、均匀彻底 常规热力干燥、杀菌是从物料表面开始，然后通过热传导传至物料内部。物料内外温度存在温差，内外干燥、杀菌效果一致性差。为了保持风味，缩短处理时间，往往内部达不到足够温度而影响干燥、杀菌效果。采用提高处理温度可有所改善这一现象，然而这使物品表面的色、香、味、形等品质下降。微波具有穿透性能，表面和内部同时作用，能保证内、外部温度一同达到要求值，所以干燥、杀菌均匀、彻底。5、便于控制、易实现自动化生产 微波食品干燥、杀菌处理设备操作简单，便于控制，没有热惯性，能根据不同食品工艺规范要求进行处理，减少生产操作人员，降低生产成本。6、设备简单、工艺先进 与常规杀菌相比，微波设备不需要锅炉、管道系统、煤场和运输车辆等，只要具备水、电基本条件即可，对厂房无特殊要求，投资少、见效快。7、改善劳动条件、节省占地面积 微波设备无高温、无余热、本身不发热，无热辐射。可大大改善劳动条件，而且设备结构紧凑、节省厂房面积。具体请访问 www.microwave88.com 以上参数仅供参考，可根据需求定制设备。

威雅斯微波提供用户培训基地，有专业人员编制的培训教材、免费培训、免费咨询。

