

全自动气智能保鲜包装机生鲜食品卤味锁鲜盒封口机真空充氧打包机

产品名称	全自动气智能保鲜包装机生鲜食品卤味锁鲜盒封口机真空充氧打包机
公司名称	鑫时隆（山东）智能装备有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道密州东路与纵一路交叉口北50米路西（注册地址）
联系电话	13173145557

产品详情

气调保鲜包装机的包装原理是基于不同气体对食品的保藏不同，利用不通的混合气体达到保鲜、保色、保形和保质的目的。

气调保鲜包装机常用的混合气体有二氧化碳、氮气、氧气及特殊气体混合而成，各种气体对食品的保鲜作用是不同的。

二氧化碳在高浓度下却能控制大多数需氧菌和霉菌的繁殖生长，有利于控制微生物的繁殖。

氧气可控制的繁殖，通过有氧气调包装，新鲜鱼类可控制产生的厌氧毒梭状杆菌的繁殖，新鲜的肉类可保持鲜艳色泽，新鲜果蔬可延长保鲜期不枯萎。

氮气是一种惰性气体能控制食品本身和微生物的呼吸并作为充填气体，保持包装完好外形。

由于盒式真空包装机薄膜在真空室中进行热压封装，因而经本包装机包装的食品具有保鲜功能，作为进一步改进，在真空室中还充入惰性气体，使保鲜效果更好。