

微波食品干燥杀菌设备

产品名称	微波食品干燥杀菌设备
公司名称	广州威雅斯微波设备厂
价格	面议
规格参数	品牌:威雅斯
公司地址	广州市白云区人和镇大马路56号南国工业园D栋
联系电话	22092279 18011994363

产品详情

通过微波干燥、杀菌设备处理过的食品的保质期可延长3~8倍，并且是低温处理，不破坏食品原有的营养成份、色泽、口感和天然风味。我公司生产的食品消毒设备操作简便，劳动强度低，占地面积小、能耗低，且不产生“三废”污染。设备的常规型号有：vys-20hm5 vys-30hm6 vys-40hm8

微波的热效应是菌体由于吸收微波能升温。使物料的水分子升温挥发，从而使细菌体内蛋白质同时受到无极性热运动和每秒钟24.5亿次震荡的作用，使其空间结构变化或破坏，而使蛋白质变性。蛋白质变性后就失去生物活性。微波食品杀菌设备主要运用微波对食品进行辐射进行杀菌，微波杀菌主要靠微波的生物效应和热效应。食品在微波的辐射下细胞膜断面的电位分布受到影响，造成细胞膜周围电子、离子浓度和细胞膜的通透性能改变，造成细胞营养不良，不能正常新陈代谢，细胞结构功能紊乱，生长发育受到抑制而死亡。

食品微波杀菌设备早是应用在农产品的深加工方面，包括食品的烘干、烘烤和杀菌处理，以便于食品运输和延长食品的保质期。所以食品行业是微波设备应用最古老最成熟的行业，家用微波炉就是很好的应用例子。在食品加热、蒸煮、熟化、烘烤、杀菌等方面，微波炉都可以做得到。

微波食品杀菌设备的应用范围很广，可对糕点、肉制品、果脯、豆制品、熟食、调味品、米粉、麦片、豆奶粉、卤菜、牛肉干、方便面、保健茶、土豆片、鱼片干、盐水鸭、海产品等杀菌处理。由于在杀菌过程中伴随有干燥效果，所以有时也用来当做食品干燥杀菌设备，也适用于对面包、糖、干果、茶叶、烟叶、粮食制品的脱水、干燥、杀菌防霉处理。按应用范围可分为用于散装粉装食品杀菌的粉状食品杀菌设备，用于包装熟食杀菌的真空包装熟食杀菌设备和用于其它包装产品杀菌的各种真空包装食品杀菌设备。

设备根据应用要求及产量定做，详情请来电咨询。180 1199 4363 陈先生