

# 河南豆腐干灭菌专用设备 微波豆腐干杀菌机

产品名称	河南豆腐干灭菌专用设备 微波豆腐干杀菌机
公司名称	山东康来微波设备有限公司
价格	100000.00/台
规格参数	品牌:康来 型号:KL-30KW (可调) 电源:380V
公司地址	991756619@qq.com
联系电话	0531-87964139 13153138893

## 产品详情

微波杀菌原理：微波作用能改变生物性排列聚合状态及其运动规律，而且微波场感应的离子流，会影响细胞膜附近的电荷分布，导致膜的屏障作用受到损伤，影响na-k泵的功能，产生膜功能障碍，从而干扰或破坏细胞的正常新陈代谢功能，导致细菌生长抑制，停止或死亡。另外，细胞中的核糖核酸（rna）和脱氧核糖核酸（dna）在微波场力作用下可导致氢键有松弛、断裂或重组，诱发基因突变或染色体畸变，从而影响其生物活性的改变、延缓或中断细胞的稳定遗传和增殖。

简单地说，微波杀菌、保鲜是微波热效应共同作用结果。微波的热效应主要起快速升温杀菌作用；而非热效应则使微生物体蛋白质和生巨活性物质变异，从而丧失活力或死亡。

传统方法为用高温蒸汽灭菌，需要加温到120℃，保持20分钟以上方能将细菌杀死。而微波灭菌：

a大肠杆菌和枯草杆菌在微波场中只要加温至70℃，保持2分钟就能被全部杀死。

b嗜热枯草脂肪杆菌，用传统方法需加温至100℃，保持30分钟，不能被杀死。在微波场中，温度70℃，保持2分钟，即被杀死。用户反馈的信息表明，用5千瓦的微波设备进行灭菌，50秒可杀灭细菌，8千瓦微波设备35秒可杀灭细菌。

### 微波处理综合经济效果的分析

a相对传统灭菌工艺而言，微波灭菌设备造价低，占地面积小，传统的高温高压设备，需要配备锅炉压力锅，因而造价昂贵，占地面积大。

b微波设备耗能少，高温高压设备耗能大。

c微波设备操作人员少，仅需2—3人，而高温高压设备要配备十多名人员进行操作和管理。

d微波设备噪音很小，而高温高压设备有污染有噪音严重影响周围环境。

e微波处理食品，属于低温灭菌，能保留原营养物质，口感好；而高温高压处理食品，破坏了原营养物质，口感差。

微波灭菌设备由多组箱型微波干燥机组合而成。设备的微波总功率按生产能力配置为10kw、20kw、40kw、80kw、120kw、160kw、200kw不等，长度约为8-40米，采用这样组合的目的在于微波可进行中功率、长时间来进行灭菌。加热箱是一个微波加热（谐振）箱，是食品进行加热灭菌的空间，当物料由传送带输送经过加热箱时，微波与物料进行能量交换，使食品温度升高（拍出水分），在加热箱的正面安装有活动门，用于观察和清洁工作腔，在上部有排风湿风罩，以便将炉腔内的余风及蒸发出的水汽及时排出箱外，微波泄漏抑制器安装在加热箱的两端。用来抑制加热箱进出口处的微波向外辐射，以确保加热箱周围空间不受微波能的辐射，机架和传动机主要是用来支撑加热器和传送食品之用的，传动机构是由无极调速电机、变速箱、主/被动滚筒、托及传送带等部分组成。整套灭菌设备由一个控制台（器）进行操作，能够方便的调节和观察设备的运行情况。