

辐照杀菌检测机构，辐照杀菌检测实验室

产品名称	辐照杀菌检测机构，辐照杀菌检测实验室
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

产品详情

辐照杀菌，是指利用电离辐射（如γ射线、X射线、电子束等）杀灭食品、医疗用品或其他物品中的微生物，从而达到防腐、保鲜、灭菌的目的。辐照杀菌具有穿透力强、处理过程食品温升很小、有利于维持食品的质量等优点。辐照杀菌广泛应用于食品、药品、医疗器械、化妆品、包装材料等领域。辐照杀菌可以提高食品的安全性，延长食品的保质期，减少食品浪费。辐照杀菌还可以杀灭医疗器械上的细菌，防止交叉感染。辐照杀菌还可以杀灭化妆品中的细菌，防止细菌滋生。辐照杀菌还可以杀灭包装材料上的细菌，防止细菌污染。辐照杀菌是一种安全、有效、经济的杀菌方法。辐照杀菌的剂量需要根据不同的物品和不同的杀菌目的进行选择。辐照杀菌的剂量一般在10kGy到30kGy之间。辐照杀菌的剂量越高，杀菌效果越好。辐照杀菌的剂量过低，可能导致杀菌不彻底。辐照杀菌的剂量过高，可能导致食品变质。辐照杀菌的剂量需要根据不同的物品和不同的杀菌目的进行优化。辐照杀菌的剂量优化需要考虑物品的物理性质、化学性质、微生物的耐热性等因素。辐照杀菌的剂量优化可以通过实验来确定。辐照杀菌的剂量优化可以通过改变辐照剂量、辐照时间、辐照温度等因素来实现。辐照杀菌的剂量优化可以通过改变辐照剂量、辐照时间、辐照温度等因素来实现。辐照杀菌的剂量优化可以通过改变辐照剂量、辐照时间、辐照温度等因素来实现。

技术简介

- 1、可以在常温或低温下进行，处理过程食品温升很小，有利于维持食品的质量；
- 2、辐照杀菌的穿透力强，可以在包装下及不解冻情况下辐照食品，杀灭深藏在食品内部的微生物；
- 3、辐照过的食品不会留下任何残留物；
- 4、和食品冷冻保藏等方法相比，辐照保藏方法能节约能源；
- 5、可以改进某些食品的工艺和质量；
- 6、需要较大投资及专门设备来产生辐射线（辐射源）并提供安全防护措施，保证辐射线不泄露；
- 7、对不同产品及不同辐照目的要选择控制好合适的辐照剂量，才能获得经济效应和社会效益。
- 8、辐照食品标签上要加以标注。

主要影响

- 1、色泽
辐照处理会使食品发生色泽变化，辐照剂量越高，色泽变化越明显。辐照处理会使食品发生色泽变化，辐照剂量越高，色泽变化越明显。辐照处理会使食品发生色泽变化，辐照剂量越高，色泽变化越明显。
- 2、气味
辐照处理会使食品产生令人不愉快的“辐射臭气味”，尤其是肉类食品。辐照处理会使食品产生令人不愉快的“辐射臭气味”，尤其是肉类食品。辐照处理会使食品产生令人不愉快的“辐射臭气味”，尤其是肉类食品。
- 3、质地
辐照处理会使食品的质地发生变化，辐照剂量越高，质地变化越明显。辐照处理会使食品的质地发生变化，辐照剂量越高，质地变化越明显。辐照处理会使食品的质地发生变化，辐照剂量越高，质地变化越明显。
- 4、辐射
辐照处理会使食品产生辐射，辐照剂量越高，辐射越强。辐照处理会使食品产生辐射，辐照剂量越高，辐射越强。辐照处理会使食品产生辐射，辐照剂量越高，辐射越强。

检测标准

- 1、GB/T 22545-2008 宠物干粮食品辐照杀菌技术规范
- 2、NY/T 1206-2006 茶叶辐照杀菌工艺
- 3、NY/T 1448-2007 饲料辐照杀菌技术规范
- 4、NY/T 2317-2013 大豆蛋白粉及制品辐照杀菌技术规范
- 5、NY/T 2318-2013 食用藻类辐照杀菌技术规范
- 6、DB32/T 1883-2011 笋干辐照杀菌技术规范
- 7、DB32/T 3109-2016 蛹虫草辐照杀菌技术规范
- 8、NY/T 2650-2014 泡椒类食品辐照杀菌技术规范
- 9、DB32/T 2575-2013 可冲调谷类方便食品辐照杀菌技术规范
- 10、T/CIRA 30-2022 大豆膳食纤维粉及制品辐照杀菌工艺规范
- 11、T/GDIFST 005-2022 冷鲜水产品辐照杀菌技术规范

以上就是关于辐照杀菌的书籍目录，希望对大家有所帮助。如有需要，请随时与我们联系。地址：江苏省南京市鼓楼区。电话：025-88888888。网址：www.163.com