

多用途多功能巴氏杀菌机 天赐

产品名称	多用途多功能巴氏杀菌机 天赐
公司名称	武汉天赐不锈钢制品有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:天赐 型号:A-H022
公司地址	中国 湖北 武汉市 武汉市江汉区姑嫂树12-2号
联系电话	86 027 13545119130 13387526740

产品详情

多用途多功能巴氏杀菌机

时间：2008-12-8

巴氏灭菌法的产生来源于巴斯德解决啤酒变酸问题的努力。当时，法国酿酒业面临着一个令人头疼的问题，那就是啤酒在酿出后会变酸，根本无法饮用。而且这种变酸现象还时常发生。巴斯德受人邀请去研究这个问题。经过长时间的观察，他发现使啤酒变酸的罪魁祸首是乳酸杆菌。营养丰富的啤酒简直就是乳酸杆菌生长的天堂。采取简单的煮沸的方法是可以杀死乳酸杆菌的，但是，这样一来啤酒也就被煮坏了。巴斯德尝试使用不同的温度来杀死乳酸杆菌，而又不会破坏啤酒本身。最后，巴斯德的研究结果是：以50~60摄氏度的温度加热啤酒半小时，就可以杀死啤酒里的乳酸杆菌和芽孢，而不必煮沸。这一方法挽救了法国的酿酒业。这种灭菌法也就被称为“巴氏灭菌法”。

主要原理

在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。但经巴氏消毒后，仍保留了小部

分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢，因此巴氏消毒牛奶要在4 左右的温度下保存，且只能保存3~10天，最多16天。

杀菌机

我公司生产的全链式自动杀菌机具有国际90年代技术水平，是国内首创的杀菌（m）、冷却（l）、干燥（g）连续巴氏灭菌生产机组。适用于真空软包装食品、低温肉食制品、火腿肠、香肠、果品、果蔬汁饮料、酱腌菜、酱菜、盐渍菜、泡菜、榨菜、山野菜、果酱、豆制品等真空软包装食品的灭菌。该机还适用于果蔬的漂烫或予煮等工序。处理能力：450kg/h800kg/h1200kg/h热水温度：max100 灭菌槽尺寸：3×1.2×0.5（m）4×1.2×0.5(m)5×1.2×0.5(m)灭菌时间：9—40min9—40min9—40min总功率： 5.5kw 7.5kw 7.5kw蒸汽耗量：300kg/h500kg/h800kg/h外型尺寸：7×1.7×2.4(m)9×1.7×2.4(m)10×1.7×2.4(m)公司可根据不同需求设计制造各种规格型号低温巴氏灭菌杀菌机及流水线设备

本产品的加工定制是是，品牌是天赐，型号是A-H022，杀菌设备类型是网链式，适用范围是中餐店设备,休闲食品厂设备,肉制品加工厂设备,冷冻食品厂设备,果蔬加工厂设备,调料加工厂设备,酒厂设备，营销是新品，规格是6000*1200*800