

鸡蛋粉蛋黄粉蛋白粉微波干燥杀菌设备|蛋黄粉微波杀菌设备生产商

产品名称	鸡蛋粉蛋黄粉蛋白粉微波干燥杀菌设备 蛋黄粉微波杀菌设备生产商
公司名称	济南阿达森机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:阿达森机械 型号:JN-12
公司地址	济南市天桥区东泺河路梁府庄18号
联系电话	0531-88976080 18615226818

产品详情

山东济南阿达森微波设备有限公司是一家微波机械设备专业生产企业。我们生产的鸡蛋粉杀菌设备、鸡蛋粉灭菌设备已经销往世界各国。鸡蛋粉微波杀菌设备有哪些好处？阿达森机械设备技术人员为大家整理了以下信息供大家参考！

- 1、时间短、速度快** 常规热力杀菌是通过热传导，对流或辐射等方式将热量从食品表面传至内部，要达到杀菌温度，往往需要较长时间。微波杀菌是微波能与食品及其细菌等微生物直接相互作用，热效应与非热效应共同作用，达到快速升温杀菌目的，处理时间大大缩短，各种物料的杀菌作用一般在3-5分钟。
- 2、低温杀菌保持营养成分和传统风味**，微波杀菌是通过特殊热和非热的效应杀菌，与常规热力杀菌比较，能在比较低的温度和较短的时间获得所需的消毒杀菌效果。一般杀菌温度在75-80摄氏度，就能达到效果，此外微波处理食品能保留更多的营养成分和色、香、味、形等风味，具有膨化效果。如常规热力处理的蔬菜保留的维生素c是46%-50%，而微波处理是60%-90%；常规加热猪肝维生素a保持率为58%，而微波加热为84%。
- 3、节约能源** 常规热力杀菌往往在环境及设备上存在热损失，而微波是直接对食品进行作用，因而没有额外的热能耗损。相比而言，一般可节电30%-50%。
- 4、均匀彻底** 常规热力杀菌是从物料表面开始，然而通过热传导至内部，存在内外温差。为了保持食品风味，缩短处理时间。往往食品内部没有达到足够温度而影响杀菌效果。由于微波肯有穿透作用，对食品进行整体处理时，表面和内部同时受到作用，所以消毒杀菌均匀彻底。
- 5、便于控制** 微波干燥杀菌处理，设备能即开即用，没有常规热力杀菌的热惯性，操作灵活方便，微波功率可调，传输速度从零开始连续可调，便于操作。

6、设备简单，工艺先进 与常规方法相比，微波设备不需要锅炉、复杂的管道系统，煤场和运输车辆，只要具备水，电基本条件即可。

7、改善劳动条件，节省占地面积

设备的工作环境低、噪音小，极大地改善了劳动条件，整套微波设备的操作只需2-3人。

欢迎到济南阿达森微波机械设备公司来做相关实验，目前安徽蛋糕制品公司已经在使用该设备进行灭菌。

信息来源：微波干燥杀菌设备

本产品的加工定制是是，品牌是阿达森机械，型号是JN-12，杀菌设备类型是隧道式，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,饮品店设备,中餐店设备,西餐店设备,调料加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备，营销是新品，产品用途是鸡蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉等微波干燥杀菌