

超高压食品加工设备 三水银河

产品名称	超高压食品加工设备 三水银河
公司名称	山西三水银河科技有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:三水银河 型号:200
公司地址	太原经济技术开发区正阳街43号
联系电话	86 0351 7819633 13700516022

产品详情

(hpp)超高压杀菌设备介绍：

hpp技术的原理在于将食品产品置于超高压（由水等介质传递的静压）下维持几分钟，在低温或者室温的环境下，这种加压就能够杀死食品中的微生物（细菌、病毒、酵母菌、霉菌等），不管是腐败性微生物还是致病性微生物，都能够被杀死。

超高压主要是破坏微生物的细胞膜，杀灭其中某些重要的酶，使其失去活性。不论产品形状和大小，压力在整个产品内都是全均匀性分布。经过处理后，产品即处于理想的卫生水平，并且不会产生感官品质上的恶化。

适合采用超高压杀菌技术的食品产品种类很多：通常来讲，只要食品中含有较多水分的，均满足hpp技术的使用要求。这类食品包括肉类、鱼、海鲜、乳制品、果汁和绝大多数的果蔬类食品。

超高压杀菌工作流程：将待杀菌处理的产品装于符合工作仓尺寸的容器内，自动将这些容器推入工作仓内。然后水平移动工作仓至框架之间。用进水插头封闭工作仓两端，低压向工作仓内加水，待填满后，确定进水插头是否完全关闭。

待进水插头完全关闭后，增压器开始工作，向工作仓中压入更多

的水，增大压力，直至达到所需压力（可达600mpa），维持此压力一定的时间（时间为预设时间，一般为几秒到5分钟）。杀菌完成后，在2~10秒内卸掉压力，打开插头，移出工作仓至装卸产品位置，将杀菌后产品自动移入装料篮循环输送带，并装填下一批产品，进入下一个新的处理周期。食品超高压杀菌技术（hpp）是高附加价值技术。

虽然超高压技术已经是成熟的工业技术，但作为超高压灭菌技术，用来对一系列食品进行处理，仍是巩固其地位的一个创新。

同传统的用于食品杀菌和保存的热力方法截然相反，食品超高压灭菌技术能够保持食品产品的原有特色，保证其质量和安全，同时还能延长其保质期。

因此，食品超高压灭菌技术是一个能够完全符合食品市场需要的天然、新鲜、安全、方便的产品要求的灭菌技术解决方案。

食品超高压灭菌技术的优点：

- 1) 适用于新产品开发和差异化；
- 2) 保持食品的原有品质和原有的感官和营养特性；
- 3) 延长食品保质期；
- 4) 改善食品安全，极大地减少食品腐败和致病性菌群感染；
- 5) 降低或消除食品添加剂和防腐剂的使用；
- 6) 消除了后道包装中再次污染的危险；
- 7) 改善工艺和生产产量。

三水银河公司是一个一直致力于提出最先进的高压技术解决方案的研发工作的高科技公司。

三水银河公司的使命是利用高压技术满足健康、创新的食品的生产需求，促进人类的和谐发展。

三水银河公司所有满足食品工业应用的超高压灭菌设备都是经过精心构思、精密设计和精细加工的。公司 hpp 系列设备既有适合小批量（如中试、试销、细分市场等）生产的机型，也拥有满足大批量生产的机型。此外，公司的设备适用性强，能够处理种类繁多的产品。

设备型号：

试验机：hpp600mpa/1l

生产机型规格：

hpp600mpa/30l

hpp600mpa/50l

hpp600mpa/100l

hpp600mpa/200l

hpp600mpa/300l

hpp600mpa/400l

hpp600mpa/500l

由于该技术的工业应用中需要采用巨大的工作压力（300mpa~600mpa），因此hpp系列设备的另一个关键参数是它的可靠性。加压室及框架采用钢丝缠绕结构设计保证了操作的安全性。

三水银河公司技术的优势：

- 1) 卧式设计简化了安装并最大限度的提高了产品可靠性；
- 2) 优化设计，易于生产线集成；
- 3) 全自动杀菌过程；
- 4) 可靠性高，使用和操作安全；
- 5) 为食品行业特别设计；
- 6) 广泛的工作容量和能力；
- 7) 清洁环保；

本产品的加工定制是是，品牌是三水银河，型号是200，杀菌设备类型是超高压，适用范围是饮品店设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,肉制品加工厂设备,海鲜，营销是新品，规格是200