漂洗洗涤鱼类加工机械 鱼虾清洗机 臭氧洗渔设备

产品名称	漂洗洗涤鱼类加工机械 鱼虾清洗机 臭氧洗渔设备
公司名称	深圳市格润环境科技有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:格物润境 型号:GR-EOG
公司地址	深圳市龙华新区观澜街道观光路1301号银星科技大厦六楼A612
联系电话	0755-66603946 18675649426

产品详情

甲鱼,又称团鱼,鳖。其营养极为丰富,易消化、热量高,是一种滋补珍品,并有一定的药用价值。甲鱼蛋,据国家食品质量监督检验中心检测,含有十七种氨基酸,蛋白质含量为21
.2%、脂肪为5.89%。与鸡蛋比较,其蛋白含量约高出50%,是一种稀有而珍贵的蛋白源。

但是甲鱼蛋受外界环境影响不容易保持，由于没有开发研究出有效的保鲜技术，我们每年有几百万公斤的甲鱼蛋被丢弃浪费掉。甲鱼蛋壳非常薄，，温度过高或过低都容易使得外壳破裂，不适合于冷藏，实际生活中用冰箱保鲜、10°C左右冷藏（非冷冻），因冷冻后，蛋壳容易出裂痕、容易煮破，解冻后蛋白会变液体状。如果使用二氧化氯溶液，其本身就是不安全的，多余的余氯会产生致癌物，二氧化氯溶于碱溶液而生成亚氯酸盐和氯酸盐，很多生产者望而却步。

利用臭氧杀菌消毒保鲜是理想的技术和方式。臭氧为已知最强的氧化剂之一，臭氧的杀菌原理主要是靠强大的氧化作用，使酶失去活性导致微生物死亡。臭氧是一种广谱杀菌剂，可杀灭细菌繁殖体和芽胞、病毒、真菌等，并可破坏肉毒杆菌毒素。曾经有人利用臭氧来消毒杀菌甲鱼蛋，结果效果没有预期好，原因不在臭氧，而在于使用的方法，简单的甲鱼蛋浸泡在自来水中，这时候自来水中的微小细菌病毒已经入侵蛋壳，然后再通臭氧气到水中，不说臭氧气体溶解不到水中，就算溶解到水中其浓度都是极小的而不稳定的，单纯臭氧气体通入水中曝气是不均匀不稳定不够量的，不适合于甲鱼蛋保鲜。

因为外界不良条件的入侵是使得甲鱼蛋腐败变质的原因，那么杀灭其存在环境中的细菌病毒就是最好的保鲜方法，包括甲鱼蛋出生的地方和存储的地方。深圳市格润环境科技有限公司的低压电解水式高浓度臭氧消毒机（型号gr-eog3）可直接产生高浓度的臭氧水，浓度高而纯净，没有任何有害杂质，可以对蛋壳表面的细菌总数和大肠菌群数得到很好的抑制。常温下即可使用，使用方法为放一半的臭氧水到不锈钢容器中，然后轻轻放入甲鱼蛋进去臭氧水中，甲鱼蛋表面的细菌病毒可瞬间杀灭，然后接着冲入臭氧水，浸泡5-10分钟，捞出到干净的容器中，储存到无菌室，或无菌柜中，gr-eog3臭氧消毒机同时可以产生纯净臭氧气体，一机两用，可起到杀菌、延长贮藏期，降低腐烂损耗的效果。

如果同时也在甲鱼饲养的水中冲放臭氧水，对水质杀菌消毒去异味，对产蛋的沙子进行臭氧水冲洗，则效果更佳，从源头杜绝了腐败根源，可以延长新鲜甲鱼蛋的保鲜期，扩大市场需求，实现较高的经济效益。

本产品的加工定制是是，品牌是格物润境，型号是GR-EOG，杀菌设备类型是电解式，适用范围是冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备，营销是特价，规格是50*50*100