

# 袋装酱菜巴氏低温杀菌船杀菌机 即食零食金针菇杀菌机除菌机器

产品名称	袋装酱菜巴氏低温杀菌船杀菌机 即食零食金针菇杀菌机除菌机器
公司名称	诸城市环鑫工贸有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:环鑫 型号:HX
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道小栗园村有勇气
联系电话	13465665135

## 产品详情

袋装酱菜巴氏低温杀菌船杀菌机 即食零食金针菇杀菌机 酱菜杀菌除菌机器，酱菜使用什么来杀菌的呢！能杀菌吗！可以的酱菜都是用这个巴氏杀菌来进行杀菌的，你知道什么是巴氏杀菌机嘛，我们来教教你

巴氏灭菌：是一种利用较低的温度既可杀死病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法,现在常常被广义地用于定义需要杀死各种病原菌的热处理方法。巴氏灭菌法的产生来源于巴斯德解决葡萄酒变酸的问题。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 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”

本生产流水线采用巴氏灭菌工艺，适用于软包装、盒装、碗装、玻璃瓶、马口铁罐及周转箱装食品的巴氏灭菌八宝粥、乳品饮料、果冻、罐头、酱菜泡菜、低温肉制品等的杀菌