

# 食品厂臭氧消毒器食品厂车间臭氧消毒器

产品名称	食品厂臭氧消毒器食品厂车间臭氧消毒器
公司名称	广州心宇机电设备有限公司
价格	2500.00/台
规格参数	品牌:心宇 型号:XY-ZY 气源:空气源
公司地址	广州市白云区石井镇夏茅十九社工业区7号
联系电话	86-02029805102 13602722316

## 产品详情

### 食品厂臭氧消毒器食品工业中的应用

近年来国际臭氧技术得到较快发展,食品加工与储藏应用臭氧取得良好的效果。1995 ~ 1996 年间,日本、法国和澳大利亚相继立法,允许臭氧在食品工业中广泛使用。在美国食品加工业的推动下,为成功打开 fda 对食品加工业广泛使用臭氧的封锁线,1996 年美国电力研究院 (epri)组织了臭氧和食品界的科学技术专家委员会,调查并估计臭氧应用于食品业的历史背景、现状与前途。他们用一年的时间对臭氧应用于空气处理;杀虫;鸡蛋、蔬菜水果的储藏;水产、肉类、家禽加工等37 个食品加工业进行了文献检索,并且摘要引用了大量的论文,总结、论述和评估了这些文章。epri 专家委员会在 1997 年得出科学结论:明确公告臭氧应用于食品加工符合 gras (通用安全标准)。该专家委员会的报告发表在美国科学杂志上 (graham 等, 1997),并在 fda 备案,成功地得到了 fda 的认可:任何人都可以在食品加工领域使用臭氧。不言而喻,这对世界各国食品加工业应用臭氧技术具有举足轻重的推动和影响。食品加工工业领域中的臭氧利用技术有杀菌、脱臭、漂白、脱色以及用作生理活性物质等方面,现阶段利用较多的就是低含量臭氧的杀菌,脱臭和用作生理活性物质。臭氧在食品杀菌方面的应用有原料的清洗杀菌处理,制造过程中制品和制成品的杀菌,加工车间内环境空气的杀菌等。使用臭氧水对蔬菜类食品进行清洗、杀菌,工艺简单,而且臭氧的浓度可以较低,故使用率高,应用范围广泛。用得最多的是蔬菜、水果的清洗及保鲜,比如葱、球形生菜、芹菜、大白菜、包菜、菠菜、豆芽、胡萝卜、洋葱、黄瓜等。在英国等国家现在已经开始致力于研究臭氧和紫外线结合杀菌技术应用于 map 上,已经取得了较好的效果。经过此技术处理的肉制品能够具有很长时间的货架期,而且其杀菌效果要比单一使用臭氧或者紫外线的效果有显著的提高。在现今的日本和美国等国家,臭氧的杀菌手段已经广泛使用于食品加工的各个方面。

### 食品厂臭氧消毒器在食品工业中应用的领域

食品杀菌：食品原料(豆类、谷类和其他粉体类)、水果、蔬菜、生鲜点心、鲜鱼、肉类、生贝、熟菜类小麦粉、精白米、糙米、荞麦面、香辛料杀菌、清蒸罐头、盐渍罐头内充填臭氧;面包粉、饺子皮、荞麦面、熏肉杀菌;草莓、苹果、豆芽等果蔬包装内封入臭氧。

环境空气杀菌：糕点车间、水产畜产加工车间、冷库、食堂、厨房、烤鸡烤鸭间、豆腐加工车间、冷冻食品加工车间车间空气消毒,果蔬、蛋和肉的储藏

水杀菌：食品加工用水、洗净用水、排水处理、食品喷雾水鲜鱼、精肉、水果蔬菜、焙烤用具的用水杀菌,冻鱼、冻肉解冻用水杀菌,饮料水、洗净水杀菌。

脱臭及脱色：肉食加工间、厨房操作间、食品原料的脱色和漂白鱼贝类、鲜肉以及大蒜的脱臭氧化以及其他作用有毒气体的分解,食品原料的催熟化、促进植物生长、新鲜度的保持。

食品厂臭氧消毒器在很多方面作用独特。由于臭氧对酵母菌具有较强的杀菌作用,在食品新式包装的采用上具有重要的意义。最近,由于气体置换包装,真空包装,封入脱氧剂包装和封入酒精剂包装的普及,出现了新的变质现象,就是由酵母菌引起的食品的腐败变质问题,其中具有代表性的问题是产生醋酸乙烯而变质。由于臭氧对酵母菌有良好的杀伤作用,因此,在采用以上新式包装时填充臭氧能够杀灭酵母菌成了解决这一问题的重要手段。臭氧在解决固体食品生产过程中对细菌的二次污染,也具有其他杀菌方法所不及的特殊作用。因此,在生切面条、包子、豆包、咸菜、豆腐等包装食品加工时,车间杀菌、包装内封入臭氧杀菌和原料杀菌成了非常有效的食品卫生手段。在矿泉水、汽水、果汁液等生产过程中所用的容器、管路、设备以及灌装产品的玻璃瓶和塑料桶的灭菌消毒方面,也取得了令人满意的效果。

公司名称：广州心宇机电设备有限公司

公司地址：广州市白云区石井镇夏茅十九社工业区七号五楼

联系人：胡经理 电话：02029805102 手机：13602722316 q q：2806293040

非常感谢您关注我们的产品,如果你们还有什么疑问,如食品厂臭氧消毒器价格、食品厂臭氧消毒器规格型号等更多信息,请联系我们公司客服,我们将会为您提供满意的服务。

针对食品厂消毒现况心宇公司推出了空气消毒xy-zx系列、xy-bg系列、xy-zy系列和xy-zd系列氧气源水处理消毒专用型。四个系列的产品,这四个系列的产品可以根据各个厂家的不同需求来配置。