

食品厂臭氧灭菌机食品厂车间臭氧灭菌机

产品名称	食品厂臭氧灭菌机食品厂车间臭氧灭菌机
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

食品厂臭氧灭菌机灭菌技术的原理

臭氧灭菌技术原理

臭氧具有很强的氧化能力，氧原子可以氧化、穿透细菌的细胞壁，与微生物细胞中的多种成分产生化学反应。一般认为，臭氧灭活病毒是通过直接破坏核糖核酸（RNA）或脱氧核糖核酸（DNA）完成的，而杀灭细菌、霉菌类微生物则是臭氧首先作用于细胞膜，并将细胞膜破坏，进而破坏膜内组织，并与细菌体内的不饱和键相结合，直至菌体死亡。由于臭氧具有强氧化性和广谱性，因而可以用于许多领域的消毒、杀菌、除臭、除味等。

食品厂臭氧灭菌机灭菌技术的特点

臭氧消毒灭菌技术作为一种先进的消毒灭菌技术，同常见的高温杀菌、紫外线杀菌、化学药剂杀菌等相比具有很大优点。

1 广谱杀菌

臭氧是一种广谱杀菌剂，其在短时间内可有效地杀灭大肠杆菌、蜡杆菌、巨杆菌、痢疾杆菌、伤寒杆菌、流脑双球菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌以及流感病毒、肝炎

病毒等多种微生物。细菌的芽孢、原生孢囊以及真菌对臭氧的抵抗力较强，

但经过较长时间的臭氧处理亦可被全部杀灭。

2 灭菌速度快

试验结果表明,当消毒剂浓度为 0.3mg/L 时,为达到 99% 的菌体灭活率,用二氧化氯需 6.7min,用碘需 100min,而用臭氧只需 1min。臭氧杀灭大肠杆菌的速率更快,当消毒剂浓度为 0.9mg/L 时,要达到 99.99% 的消毒效果,臭氧只需 0.5min,二氧化氯需 4.9min,两者相差 8.8 倍。南京军区军事医学研究所和南京空军医院做了紫外线照射和臭氧消毒对空气中微生物的杀灭率对比试验,结果见表 1。从对比试验结果可看出,臭氧消毒灭菌的速率大于紫外线的灭菌速率。

3 无残留

臭氧的化学性质活泼,是一种不稳定的气体,极易自行分解成氧,无任何残留,无任何新的物质生成,不会造成二次污染,是最干净的消毒剂。特别是在饮用水杀菌消毒上,几乎是唯一有效而无害的途径。

4 无消毒死角

用紫外线以及高锰酸钾、漂白粉等化学消毒剂容易造成消毒死角,但用臭氧消毒不必担心有消毒死角,因臭氧在通常情况下是一种气体,气体易扩散流动,对所有与空气有接触的地方都可起到很好的消毒效果。

5 不需高温处理

传统的高温杀菌技术是依靠高温使菌体蛋白凝固,从而使菌体死亡,高温对食品的营养成分破坏很大,并可使食品本身所特有的风味有所丧失。而臭氧杀菌技术是一种冷杀菌技术,不需加热处理,其是利用本身强烈的氧化作用使菌体死亡,可很好地保持食品原有的色、香、味,使生产出来的食品质量得到保证。

6 可脱臭、除味、脱色

臭氧是一种强氧化剂,在进行水处理时能破坏使水产生味和臭的有机化合物和有色的有机物,能将亚铁和亚锰氧化成高价的不溶性氧化物,然后通过沉淀和过滤除去,并且不致产生卤代烃类。

食品厂臭氧灭菌机灭菌技术优势 作为一种广谱高效杀菌剂,臭氧的杀菌速度较氯快 300-600 倍,可以快速杀灭各种细菌繁殖体和芽孢、病毒和真菌,如大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、枯草杆菌黑色变种芽孢、黑曲霉、乙型肝炎表面抗原等。与食品行业常用的消毒剂相比,臭氧的杀菌能力与过氧乙酸相当,高于甲醛、二氧化氯、高锰酸钾及氯制剂等化学消毒剂;在不产生残留造成污染方面,没有任何化学消毒剂可与之相比;而与紫外线照射的方法相比,不仅不存在杀菌死角,还可大大缩短杀菌时间,并且可以用符合国家卫生标准的低浓度臭氧

继续保持生产车间的空气清洁,弥补了紫外线无法进行车间保洁工作的缺憾。

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 QQ:2806293040

非常感谢您关注我们的产品,如果您还有什么疑问,如食品厂臭氧灭菌机价格、食品厂臭氧灭菌机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。