

# 果蔬预煮杀青机南瓜漂烫机金针菇杀青机

产品名称	果蔬预煮杀青机南瓜漂烫机金针菇杀青机
公司名称	诸城市康成机械有限公司
价格	45000.00/台
规格参数	加工定制:是 品牌:康成 型号:KC-1715
公司地址	山东诸城市龙都街南首
联系电话	86-05366170558 15288991103

## 产品详情

果蔬预煮杀青机南瓜漂烫机金针菇杀青机该机适于各种蔬菜、水果、肉食的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的漂烫设备。同时也是巴氏杀菌、食品蒸煮的必备设备。蘑菇菌类漂烫机温度95°-100°之间，时间大约4-5分钟，冷却的时候水温是在2-7°左右。在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快（一般微生物生长的适宜温度为28—37°）。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢。

果蔬预煮杀青机南瓜漂烫机金针菇杀青机设备特点：

- 1、采用高温,短时等特点。
- 2、入料、润水、蒸煮、出料、等工序可连续作业，无需间断。具有劳动强度小、功效高、便于操作、省人、省力等优点。
- 3、蛋白质适度变性好，提高原料利用率，蛋白质消化率>80%，一般可控制在85%最高达93%，从而提高原料出品率及产品质量。