

巴氏杀菌，食品杀菌设备，酱油杀菌机

产品名称	巴氏杀菌，食品杀菌设备，酱油杀菌机
公司名称	诸城市精创机械厂
价格	1.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:诸城精创 型号:jc-8000
公司地址	山东省诸城市密州路黄疃工业园
联系电话	86-05366081418 18253618280

产品详情

巴氏杀菌，食品杀菌设备，酱油杀菌机王欣欣：18253618280 qq2953150966 巴氏杀菌机是我公司的主营产品之一，我们致力于为顾客提供最优质的巴氏杀菌机，产品质量有保证，价格合理，巴氏杀菌是您的不二之选，酱油杀菌机以下是巴氏杀菌机的实际运用：要为牛奶的一种灭菌法，既可杀死对健康有害的病原菌又可使乳质尽量少发生变化。也就是根据对耐高温性极强的结核菌热致死曲线和乳质中最易受热影响的奶油分离性热破坏曲线的差异原理，在低温下长时间或高温下短时间进行加热处理的一种方法。其中，食品杀菌设备在60 以下加热30分钟的方式，作为低温灭菌的标准，早为世界广泛采用。食品杀菌设备利用高温处理，虽对乳质多少有些影响，但可增强灭菌效果，这种方法称为高温灭菌，巴氏杀菌也就是在95 以上加热20分钟。巴氏灭菌法除牛奶之外，酱油杀菌机也可应用于发酵产品。通常，市场上出售的袋装牛奶就是采用巴氏灭菌法生产的。工厂采来鲜牛奶，先进行低温处理，然后用巴氏消毒法进行灭菌。用这种方法生产的袋装牛奶通常可以保存较长时间。当然，具体的处理过程和工艺要复杂的多，不过总体原则就是这样。需要指出的是，喝新鲜牛奶（指刚刚挤出的牛奶）反而是不安全的，因为它可能包含对我们身体有害的细菌。

巴氏杀菌在食品、饮料、食品杀菌设备制药等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，经由“高温水为介质”食品杀菌设备杀菌后，巴氏杀菌再由传送带带入冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求。该系列设备连续运转，巴氏杀菌已灭菌的包装产品被源源不断送入下一生产工序。

巴氏杀菌jc系列杀菌、冷却机是我公司吸收国外先进技术，结合国内食品、饮料、制药等行业的生产工艺需要研制成功的集灭菌、酱油杀菌机冷却与一体的新型产品。该系列杀菌、冷却机采用优质不锈钢制作，先进的控制仪表。酱油杀菌机有造型美观，操作及维护方便等特点，与目前土法（杀菌池）相比劳动强度低，巴氏杀菌人力少，自控化程度高，温度可在98度。内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，巴氏杀菌本产品完全符合gmp,haccp的认证要求，卫生高效，是蔬菜食品加工行业的理想设备。欢迎来电咨询王欣欣：18253618280 qq2953150966

本产品的加工定制是是，品牌是诸城精创，型号是jc-8000，杀菌设备类型是网带式，适用范围是休闲食品厂设备，营销是新品