

蚂蚱微波烘烤设备

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 蚂蚱微波烘烤设备 |
| 公司名称 | 济南康来机械设备有限公司 |
| 价格 | 45000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:康来机械设备 型号:kl-30-6 规格:30余种 |
| 公司地址 | 3037328027@qq.com |
| 联系电话 | 18560205752 |

产品详情

随着人民生活水平的不断提高和消费观念的变化，对食品工业的产品结构、质量品质、安全卫生等提出了越来越高的要求，特别是各类传统、方便的袋包装食品，更是成为当今食品市场的一个消费热点。但是在这些食品的生产、保存、运输和销售过程中极易污染变质，从而失去商业价值。虽然国家食品卫生法对各类食品的卫生指标都作了严格规定，但在一般情况下，是很难符合标准的。这不仅大大影响了商品的货架期，而且对保障人民身体健康也是极为不利的。尽管通常可以采用高温干燥、烫漂、巴氏灭菌、冷冻以及防腐剂等常规技术来实现对食品的杀虫灭菌与保鲜。但这些设备大都庞大，处理时间长，灭菌不彻底或不易实现自动化生产，同时往往影响食品的原有风味和营养成分。而微波杀虫灭菌是使食品中的虫菌等微生物，同时受到微波热效应与非热效应的共同作用，使其体内蛋白质和生理活动物质发生变异，而导致微生物体生长发育延缓和死亡，达到食品杀虫、灭菌、保鲜的目的。

微波杀菌保鲜的特点 1、时间短、速度快 常规热力杀菌是通过热传导、对流或辐射等方式将热量从食品表面传至内部。要达到杀菌温度，往往需要较长时间。微波杀菌是微波能与食品及其细菌等微生物直接相互作用，热效应与非热效应共同作用，达到快速升温杀菌作用，处理时间大大缩短，各种物料的杀菌作用一般在3-5分钟。 2、低温杀菌保持营养成分和传统风味 微波杀菌是通过特殊热和非热效应杀菌，与常规热力杀菌比较，能在比较低的温度和较短的时间就能获得所需的消毒杀菌效果。实践表明，一般杀菌温度在75-80℃就能达到效果，此外，微波处理食品能保留更多的营养成分和色、香、味、形等风味，且有膨化效果。如常规热力处理的蔬菜保留的维生素C是46-50%，而微波处理是60-90%，常规加热猪肝维生素A保持为58%，而微波加热为84%。 3、节约能源 常规热力杀菌往往在环境及设备存在热损失，而微波是直接对食品进行作用处理，因而没有额外的热能损耗。此外，其电能到微波能的转换效率在70-80%，相比而方，一般可节电30-50%。 4、均匀彻底 常规热力杀菌是从物料表面开始，然后通过热传导传至内部。存在内外温差。为了保持食品风味，缩短处理时间，往往食品内部没有达到足够温度而影响杀菌效果。由于微波具有穿透作用，对食品进行整体处理时，表面和内部都同时受到作用，所以消毒杀菌均匀、彻底。 5、便于控制 微波食品杀菌处理，设备能即开即用，没有常规热力的热惯性，操作灵活方便，微波功率能从零到额定功率连续可调，传输速度从零开始连续调整，便于控制。 6、设备简单，工艺先进 与常规消毒杀菌相比，微波杀菌设备，不需要锅炉，复杂的管道系统，煤场和运输车辆等，只要具备水、电基本条件即可。 7、改善劳动条件，节省占地面积 设备的工作环境温度低、噪音小，极大地改善了劳动条件。整套微波设备的操作人员只需2-3人。广泛用于木耳、人参、鲜花、葱姜蒜片、枣片、辣椒、脱水蔬菜、豆制品等制品的热化、干燥和杀菌。通过微波杀菌和保鲜技术，不但不会破坏物料原有的营养成分，卫生指标完全可低于国家食品卫生标准，完全可以达到食品的出口级标准，同时大大延长食品的货架期。

注：设备大小可根据产量来定做，我公司可提供样机做工艺试验，欢迎广大用户前来考察、洽谈！

免费咨询电话：13964173313郑经理