

# 泰和食品机械巴氏杀菌流水线巴氏杀菌流水线

产品名称	泰和食品机械巴氏杀菌流水线巴氏杀菌流水线
公司名称	诸城市泰和食品机械有限责任公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:泰和.艾特达 型号:MY1820
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道铁园路98号
联系电话	0536-6160969 13864626887

## 产品详情

本机适合于软包装蔬菜的灭菌，肉制品包装后的二次灭菌，饮料灭菌以及蔬菜的漂烫等。

本机采用CMD工程塑料作为拉网带材料机身，其它部分采用不锈钢材料制作，是理想的生产线设备。

特点：

输送机、杀菌机、冷却机和风(烘)干机整个流程自动连续运行，自动控制。

生产量：0.5—5吨/小时(按杀菌时间5—10分钟)

巴氏杀菌法的产生来源于巴斯德解决啤酒变酸问题的努力。当时，法国酿酒业面临着一个令人头疼的问题，那就是啤酒在酿出后会变酸，根本无法饮用。而且这种变酸现象还时常发生。巴斯德受人邀请去研究这个问题。经过长时间的观察，他发现使啤酒变酸的罪魁祸首是乳酸杆菌。营养丰富的啤酒简直就是乳酸杆菌生长的天堂。采取简单的煮沸的方法是可以杀死乳酸杆菌的，但是，这样一来啤酒也就被煮坏了。巴斯德尝试使用不同的温度来杀死乳酸杆菌，而又不会破坏啤酒本身。最后，巴斯德的研究结果是：以50~60摄氏度的温度加热啤酒半小时，就可以杀死啤酒里的乳酸杆菌和芽孢，而不必煮沸。这一方法挽救了法国的酿酒业。这种灭菌法也就被称为“巴氏灭菌法”。