

高温杀菌锅 杀菌锅价格 卧室杀菌锅

产品名称	高温杀菌锅 杀菌锅价格 卧室杀菌锅
公司名称	诸城市金鼎食品机械有限公司
价格	168000.00/台
规格参数	品牌:金鼎 型号:12-4 板材:304
公司地址	中国山东诸城市山东省诸城市诸郝路北首路东
联系电话	15866120310 15866120310

产品详情

高温杀菌锅多少钱 杀菌锅价格 卧室杀菌锅

牛肉杀菌锅在罐藏食品高温杀菌工作过程中，杀菌的主要对象是肉毒芽孢螺旋杆菌，此种菌能产生对人体造成致命伤害的毒素，其属耐热性厌氧菌，在121 环境中三分将钟将失去生物活性，在100 环境中6个小时左右失去生物活性。当然，温度越高，该病菌存活时间越短。经科学检测，在121 时杀菌较为适宜，此时包装物有很好的耐热性，而且食品口感也较为良好。121 杀菌时，食品中心F值达到4，食品中就不会检测出肉毒芽孢螺旋杆菌，达到了商业无菌的要求。

菌锅的作用是为罐藏食品的高温杀菌提供环境，能在指定的温度、时间和压力下对食品进行高温杀菌，其必须有很好的热分布性，即在杀菌时，容器内的任意一点温度与平均温度相差值应符合要求。如果某点的温度低于平均温度，那么该点就不能达到预定的杀菌F值，这个点附近的食品就无法达到杀菌要求。热分布均匀是衡量杀菌锅质量的重要技术指标，可以通过热分布测定仪对其进行测定评估。

食品在高温环境下，时间越长口感越差，营养流失越多，这就要求杀菌锅内各点在升温时温度必须迅速达到一致，保持各点F值高度一致，这样才能迅速结束杀菌过程。降温也要迅速，以便使食品在尽量短的时间内脱离高温环境，这就要求杀菌锅的水流设计要科学合理，限度减少杀菌时间。

食品的高温杀菌工作对于一个食品加工厂来说是至关重要的！它有如下两个特点：

- 1、一次性：高温杀菌工作从开始到结束必须一次性完成，不能间断，食品也不能做反复的杀菌处理。
- 2、杀菌效果的抽象性：杀菌完毕的食品用肉眼检测不出效果，细菌培养试验也需要一周时间，所以不可能对每杀菌批次的食品进行杀菌效果的检测。

基于以上特点，这就要求厂家：

- 1、要做好整个食品加工链的卫生的均一性，保证每袋食品在装袋前的细菌初始量相等，这才能保证既定

的杀菌公式的有效性。

2、第二就要求有性能稳定、控温精确的杀菌设备，无故障、误差极小的执行既定的杀菌公式，保证杀菌效果的标准性、统一性。