

兴化市桂皮白肉蔻干燥杀菌微波设备

| | |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 兴化市桂皮白肉蔻干燥杀菌微波设备 |
| 公司名称 | 山东昊达微波设备有限公司 |
| 价格 | 100000.00/条 |
| 规格参数 | 品牌:微波 型号:hd40Sp |
| 公司地址 | 济南市市中区 |
| 联系电话 | 15666965441 |

产品详情

兴化市桂皮白肉蔻干燥杀菌微波设备

桂皮白肉蔻干燥杀菌微波设备,微波食品配料香辛料干燥杀菌设备

烘干速度快、节能、杀菌均匀、杀菌效率高，杀菌时间短；杀菌后产品的色香味稳定、不结块，确保了香辛料的质量；另外微波杀菌设备

可以与生产工序的前端和后端设备联机组成一条完整的生产线，让生产实现较高的自动化。

香辛料烘干设备的特点：

1、低温杀菌保持营养成分和传统风味，微波能穿透物料内部，频率为2450MHz，以每秒24亿5千万次振荡，通过特殊的热和非热效应杀死细菌，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。实践证明，一般在70 就可全部杀死大肠杆菌，在80~90 细菌总数大大降低，时间只需2~3分钟。速度快，时间短，因此保留食品中的营养成分、传统风味。延长保质期，对提高产品质量有显著的效果。使香辛料产品质量得到保证，有效提高保质期。 2、

跟传统辐照杀菌方式比，杀菌的温度较低。 3、

迅速杀菌，因微波是直接作用于物料本身并直达内部，因此利用微波进行杀菌效率极高。 4、杀菌均匀，因微波作用于物料是直达内部，由内而外即对物料进行整个加热、杀菌，因此物料各部分的杀菌效果

都是相同的，均匀的。5、可以最大程度的保持物料原有的营养成份、外型、色泽及口感。香辛料杀菌

微波烘干灭菌机

应用于香辛料及调味粉类产品包括有：辣椒、沙姜、胡椒、花椒、蒜片、咖喱粉、辣椒粉、五香粉胡椒粉、洋葱、辣根、月桂、肉桂、丁香、香荚兰豆、肉豆蔻茴香、葛缕子(茴香)、甘草、百里香、姜黄、红椒、孜然等等。

技术咨询热线：15666965441 张经理