

# 供应冷鲜肉包装设备-冷鲜肉包装

产品名称	供应冷鲜肉包装设备-冷鲜肉包装
公司名称	上海帆铭机械有限公司
价格	188000.00/个
规格参数	品牌:帆铭 型号:MAP-ATV330
公司地址	上海市奉贤区南桥镇肖湾路318号5幢210室
联系电话	17317964360 13020236263

## 产品详情

上海帆铭机械有限公司，发件人：刘小姐 电话：13020236263

### 1、气调保鲜包装机

气调包装又称MAP，是当今世界食品保鲜包装的一项热门先进技术，它利用CO<sub>2</sub>、O<sub>2</sub>、N<sub>2</sub>等保护性混合气体转换包装内的空气，利用各种气体所起的不同作用，抑制引起食品变质的大多数微生物的生长繁殖，并使新鲜果品蔬菜等植物性食品呼吸速率降低，从而使食品保鲜并延长保鲜期。

包装后的成品形状为盒装或袋装，和适用于食品在超市小包装零售，批发市场中大包装的物流和销售。

### 2、食品气调保鲜包装几种保护气体

国内外常用的保护气体是CO<sub>2</sub>（二氧化碳）、O<sub>2</sub>（氧气）、N<sub>2</sub>（氮气）三种。它们各自的功能是：

CO<sub>2</sub>：是一种抑制细菌生长繁殖的抑菌气体剂。它的特点：

1) 最佳抑菌作用在细菌开始繁殖曲线的滞后期阶段（抑制细菌指数约为100个/100g以内）；

- 2) 在低温下易溶解于水和脂肪；
- 3) 它对大多数需氧菌有抑菌效果，但对厌氧菌和酵母菌无效。
- 4) 通常抑制细菌的最低浓度为30%。

O<sub>2</sub>：它的作用有三方面：

(1) 抑制厌氧菌的生长繁殖；

保持新鲜猪、牛、羊肉的红色色泽；

保持新鲜果蔬新陈代谢需氧呼吸。

N<sub>2</sub>: 惰性气体，与食品不起作用，仅作为混合气体的充填气体。

### 3、应用范围

可广泛用于生、熟肉、禽、鱼以及果蔬等休闲食品或面包、糕点和盒饭等熟食品的包装，由于较好地保持了食品原有的口感、色泽、形状及营养，同时可达到较长的保鲜期，已越来越受到食品加工厂商及消费者的青睐。在欧美市场采用气调保鲜包装的食品发展十分迅速，年增长速度高达25%，目前国内市场每年气调保鲜包装生、熟产品50亿盒之多。年增长速度20%，取代传统式食品真空包装高温、高压灭菌保质不保鲜的缺点。

### 4、气调保鲜包装在生鲜肉类的应用

生鲜肉类气调保鲜包装可分为两类：一类是猪、牛、羊肉，肉呈红色又称红肉包装，要求既保持鲜肉红色色泽又能防腐保鲜；另一种鸡鸭等家禽肉，可称为白肉包装，只要求防腐保鲜。红肉类的肉中含有鲜红色的氧合肌红蛋白，在高氧环境下可保持肉色鲜红，在缺氧环境下还原为淡紫色的肌红蛋白。传统式的真空包装红肉，由于缺氧肉呈淡紫色，会被消费者误认为不新鲜而影响销售。红肉气调保鲜包装的保护气体由O<sub>2</sub>和CO<sub>2</sub>组成，O<sub>2</sub>的浓度需超过60%才能保持肉的红色色泽，CO<sub>2</sub>的最低浓度不低于25%才能有效地抑制细菌的繁殖。各类红肉的肌红蛋白含量不同，肉的红色程度不相同，如牛肉比猪肉色泽深，因此不同红肉气调包装时氧的

浓度需要调整,以取得最佳的保持色泽和防腐的效果。猪肉气调保鲜包装保护气体的组成通常为70%-80% O<sub>2</sub>和30%-20% CO<sub>2</sub>,00-40的货架期通常为7-10天。家禽肉气调保鲜包装目的是防腐,保护气体由CO<sub>2</sub>和N<sub>2</sub>组成,禽肉用50%-70% CO<sub>2</sub>, 50%-30%N<sub>2</sub>的混合气体气调保鲜包装在00-40的货架期约为7天。