

高等静压食品冷杀菌技术，冷静压杀菌机。

产品名称	高等静压食品冷杀菌技术，冷静压杀菌机。
公司名称	济南知途机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	材质:不锈钢 重量:2100 产地:济南
公司地址	济南市天桥区堤口路177号金色阳光花园14号楼5-602室
联系电话	13658623988 13658628966

产品详情

超高压处理是一种冷杀菌技术包括对食品封存的柔性和防水的包装，由水传播的压力高达600MPa/87000 psi，在几秒到几分钟,使细菌，病菌，寄生虫等全部破灭。

食品工业正是日益走向新的产品开发和创新的主张，通过新的处理方法，允许做你不能做的事情之前，到目前为止最成功的发展就是高压处（HPP）。

流体食品的加工

1) 果蔬汁的加工 材料准备：将橙、苹果、梨、草莓、西瓜、哈密瓜、猕猴桃、番茄、胡萝卜、黄瓜、绿叶菜等水果蔬菜洗净，用榨汁机榨汁或打浆机打浆，然后将汁液倒入专用的塑料袋，用封口机密封（袋内不要存留空气）。加工参数：400MPa，3分钟。储存：冷藏室5，100天。说明：加热灭菌会损失大量的Vc等热敏营养成分和水果风味；鲜榨果汁不是无菌条件下操作，难以避免污染，而且难以保存；超高压灭菌不但能充分杀灭细菌，延长保存期，而且充分保护原有的营养成分和鲜果风味，一次加工后可以饮用数日。对于不喜欢吃蔬菜的儿童，可以将水果蔬菜混合加工，并且可以加些砂糖或奶粉调味，吸引孩子饮用。