杜绝烘焙食品微生物超标的有效措施

产品名称	杜绝烘焙食品微生物超标的有效措施
公司名称	济南辰宇环保科技有限公司
价格	150.00/千克
规格参数	品牌:奥克泰士 型号:D10 产地:德国
公司地址	山东省济南市天桥区济南化工新材料交易中心办公楼612室
联系电话	053166891578 15668302580

产品详情

简介

烘焙行业主要为面包、蛋糕、饼干等产品，常用原料为面粉、马铃薯淀粉、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、米糊粉、木薯粉、糖粉、膨松剂等为原料，经过面团调制、成型、焙烤、包装而成的一种半球形烘焙类糕点，营养丰富，深受儿童喜爱。

图片来源于网络

但大多数烘焙食品因其营养物质丰富,常温下极易受细菌入侵繁殖,造成微生物超标。糕点、面包、饼干等烘焙类食品的微生物卫生安全性问题已是产品销售的主要问题之一，即菌落总数、大肠菌群、霉菌三指标超标。国家标准菌落总数小于1500cfu/g，产品水份控制在3%以下。新国标2760规定禁止使用33种食品添加剂，这使食品安全问题更加难以解决。

图片来源于网络

控制食品微生物超标的重要性

民以食为天，食以安为先。对于烘焙食品微生物超标问题，不仅是影响食用安全的重要因素，也是影响企业利润及品牌信誉的重要因素，由于糕点产品的保质期短,等政府在市场上抽检出微生物超标，产品基本卖完，即使追究企业责任可对消费者的伤害已不可挽回。所以说食品产业是道德工业，生产环节是食品微生物控制的重中之重。

图片来源于网络

烘焙食品微生物污染来源

对于，烘焙行业微生物超标所引成的质量事件，是诸多问题叠加而形成，只有综合性的解决这些路障，方可确保企业食品的质量问题：

1、由生产时所用的工具、容器
、周转箱、周转车、工作平台等，因消毒不及时，与食品直接接触而导致细菌二次交叉感。

2、包装材料储存间没有进行空气消毒，导致空气细菌污染包装材料；在进入车间包装前未经过杀菌工序，因自身污染原因或过程中被二次污染。

3、手消毒方式有缺陷，大部分企业采用传统消毒剂浸泡达到灭菌效果，但上班时人员集中只能象征性地浸一下，再使用公用毛巾擦手，污染严重。

4、工作服、鞋靴消毒不彻底，由于清洗不及时或与私人衣服混放，相互交叉污染后，通过人员进出将细菌带进生产车间，污染车间环境。

5、在冷却、内包装过程中，遭受空气中细菌二次污染，从而导致食品细菌含量超标。

图片来源于网络

烘焙食品微生物超标的解决方案

烘焙食品是我国的传统产业，控制内源性污染比较容易。控制外源污染却很难，在生产过程中通过蒸煮或烘烤的方法进行熟化，改变了微生物生长繁殖的内外部条件，从而控制微生物消长。据此分析，烘焙食品受微生物污染的关键危险点在于冷却和包装阶段，而此阶段是难以预防的空气途径污染，难道真的束手无策吗？

图片来源于网络

济南辰宇环保科技有限公司据自身多年食品加工消毒经验总结，要杀灭空气中的微生物，需先去除空气中的尘埃（细菌传播的载体），在去除的过程中同步将细菌杀灭。基于专业，济南辰宇环保科技有限公司首家引进为食品企业环境消毒、空气消毒量身定制的德国进口消毒剂---奥克泰士。在烘焙食品生产车间使奥克泰士，有效避免臭氧、紫外线对员工的伤害及带人消毒，避免工作时人不工作，人工作时无法消毒的场景。从根源彻底杀灭空气中的微生物，杜绝食品在冷却及包装过程中被二次污染。

来自德国的消毒专家

奥克泰士

奥克泰士--德国原装进口，食品级过氧化氢 银离子复合型杀菌消毒剂，德国BUDICH国际有限公司集中高精尖的科研力量研发多年，以其先进技术和工艺生产的纯生态、可完全生物降解的环保型清洗消毒剂

，在全球具有地位，该产品已荣获世界专利。

奥克泰士拥有强效的广谱杀菌效果，在杀灭病原体细菌，生物膜，藻类，酵母，真菌和病毒等物质时效果显著，奥克泰士的功效是经过近200种细菌学，生物学，病毒学和毒物学的测试和验证过的。在食品厂可被用于几乎所有需要达到“ 灭菌状态 ”的场合。

品质保障 权威认证

从：车间、设备器具表面的灭菌；罐装区的无菌维护；瓶子、罐子、管道的清理；通风、空调设备的消毒到用水的保护，废水的处理，以及其他CIP（现场清理）场合。按照一定的稀释浓度奥克泰士都能够被应用。奥克泰士能够彻底的避免二次污染。

引进中国之后，被广泛应用于制药行业，深知食品厂的微生物防控意识没有制药厂特别是无菌车间的意识强，所以移花接木，奥克泰士食品级杀菌消毒剂应用于食品生产车间，不料果然取得了良好的微生物预防作用，切实食品产品的质量，没有长霉、没有变质，延长了货架期。

奥克泰士

奥克泰士具备以下特点

1、完全环保，完全生物可分解，对人体无任何毒害，应用过程中无腐蚀性，无残留。

2、无色，无气味，无味道，不起沫，完全溶于水，使用安全，从而也保证了烘焙食品在生产过程中不会受到影响。

3、广谱杀菌效果，可杀灭有害菌以及有害微生物种类包括：霉菌、酵母菌、大肠杆菌、粪链球菌、嗜热菌等130多种真菌、细菌。在年糕生产中，能够杀灭导致面包变质的微生物，保证面包表面不长霉、变质。

4、产品应用简单，无需改变原有的生产工艺，也不需要投入太多的人力、物力以及掌握太多的技术就可以应用。

5、产品来源于德国，达到欧盟的各项要求和安全认证，同时经过国内权威机构的检测，完全符合HACCP的要求，所以使用奥克泰士的客户可以放心出口全球！完全符合国家食品安全法，让你轻松达到国家标准。