

探究苏打水产生絮状沉淀原因及解决方案

产品名称	探究苏打水产生絮状沉淀原因及解决方案
公司名称	济南辰宇环保科技有限公司
价格	150.00/公斤
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

苏打水作为新型饮品，是目前市场上非常流行的一种有益于人体酸碱度平衡的饮料，可缓解消化不良和便秘，还有抗氧化抗衰老的美容功效，颇受消费者的青睐。但很多企业在生产及出售中，出现、漂浮物等问题。因此就苏打水食品安全问题本身的严峻性而言，重视并大力解决好这一问题已迫在眉睫。

图片来源于网络

苏打水产生絮状沉淀

苏打水饮料产生絮状沉淀的原因主要有两方面：

一是苏打水内含有的金属元素发生了质变引起；

二是微生物的感染造成的；

对微生物的感染引起的絮状沉淀，虽然之前检测是合格的，可能检测时微生物、细菌等还没有生长起来，这些微生物数量还少而不超标，所以没能检测到。如果是微生物引起的絮状沉淀，则会危害人的健康，致病菌会引起腹泻。

图片来源于网络

酵母菌细菌超标原因分析

酵母菌超标做为苏打水产生絮状物的主要因素，是我们不可忽视的。因为絮状物就是酵母菌的混合体。酵母菌一般为二倍体。菌落特征：易挑起。乳白色。湿润。粘稠。比细菌的菌落大而且厚。酒香味。

苏打水主要成分含有碳酸钠(Na_2CO_3)或小苏打碳酸氢钠(NaHCO_3)。所以苏打水显弱碱性，其酵母超标的原因可能是操作人员不按生产要求进行操作；对设备清洗不干净或消毒不严；加工环境卫生不达标等因素造成的交叉污染等。

所以。要解决絮状物问题就必须控制酵母菌细菌超标方面去考虑。那如何控制酵母菌细菌超标呢？可以用综合型高效杀菌剂在苏打水生产工艺中进行控制：

- 1、苏打水管道内壁的藻类。生物膜的有效杀灭
- 2、水源中的严格杀菌控制
- 3、成品内的微生物有效控制。通常在成品灌装后。滞留一段时间。苏打水成品内会出现絮状物(菌落特征：易挑起。乳白色。湿润。粘稠。比细菌的菌落大而且厚。酒香味)最主要的原因是杀菌不彻底造成酵母菌细菌超标问题。
- 4、空瓶内的杀菌。有些细菌。藻类都会在空瓶内短时间滋生。在灌装工艺中。一定要彻底对空瓶的杀菌消毒。

图片来源于网络

酵母菌细菌超标解决方案

对苏打水来讲。通过控制病原体所需的营养成分来控制病原体难以达到目的。因为除特别情形之外。大多数食品。饮料为病原体生长提供了充足的营养。而通过控制苏打水生产管道杀菌、水处理杀菌、成品配方中杀菌和特定包装杀菌技术等可杜绝病原体的生长。

奥克泰士苏打水杀菌剂，专业防止苏打水中沉淀物、絮状物的产生，能有效杀灭各种微生物，还能有效控制微生物的再繁殖，保证苏打水放置一年还品质良好。

来自德国的消毒专家

奥克泰士

奥克泰士—德国原装进口，食品级过氧化氢和银离子复合型溶剂。产品无色、无味、无毒、无残留、无腐蚀性，完全融于水，对人体无害，不受水的PH值、温度的改变而改变，工作温度为0摄氏度到95摄氏度，具有非常大的应用弹性空间。

同时杀菌范围远远超过同类产品，能够快速、彻底的杀死病原体细菌，生物膜，藻类，酵母，真菌和病毒等200种微生物。并且经过了ISO9001/ISO14001管理体系认证，欧盟EMAS检测认证、IFS国际食品标准认证、德国莱茵TUV认证等各种权威认证。

奥克泰士--德国原装进口

奥克泰士产品特点

- 1、广谱杀菌：奥克泰士拥有瞬间杀菌性能，能够杀灭包括：大肠杆菌，霉菌，酵母菌，金黄色葡萄球菌、嗜热链球菌、保加利亚杆菌，粪肠球菌，肺炎双球菌，绿脓杆菌，产气荚膜梭菌，铜绿假单胞菌，乳微细菌、芽孢菌，产碱杆菌，链球菌等200多种细菌，病毒。
- 2、奥克泰士具备无二次污染的特点，因为奥克泰士是通过释放氢氧键，氧化作用杀菌的，所以残留只有水和氧气，属于无二次污染的纯生态消毒产品。
- 3、奥克泰士不会产生溴酸盐：奥克泰士能够将溴酸盐产生的“温床”二氧化氯（CLO₂）去除，因为奥克泰士独特的配方和杀菌原理，能够将自来水中的二氧化氯去除，同时能够彻底的消除所有由于二氧化氯导致的氯系残留物体（三氯甲烷，三卤甲烷，等等），将其中和为人体可以吸收，代谢的有机酸形式。而溴酸盐的产生，源头，很大程度上是因为源水中使用了二氧化氯消毒而造成的大量残留物。
- 4、去除管道内壁生物膜、清除藻类，彻底杀菌。有效控制菌落总数指数范围。
- 5、绿色完全环保，对人体无害；安全无毒、无残留、无任何副作用；不产生抗药性，无味无色，无腐蚀性，不起泡沫，完全溶于水，使用安全，水质不会发生任何改变。不会造成二次污染的问题，能够在0 - 95 °C下有效使用。100%的可生物分解，完全的生物友好，不会污染环境，分解后只有水和氧气。
- 6、产品不易挥发，质量稳定，保质期长。
- 7、瞬间杀菌彻底、不受其它因素影响，使用在成品工艺瞬间杀灭有害细菌、真菌、霉菌、酵母菌，致病菌、腐败菌、芽孢菌及食品中的酶活性，对饮料工艺霉菌、酵母菌超标引起的絮状物、悬浮物起到关键性的杀灭作用及有效控制菌落总数及微生物超标，包括耐高温菌等都能在瞬间彻底杀灭，从而延长饮料品质存放。
- 8、性能高效：产品作用时不受温度、PH值、光感，其它添加剂等影响作用效果，不会对饮料其它防腐剂产生副作用、对口感不会造成任何影响，所以在运输或货品货架上都能友好的保证质量品质。

权威认证 品质保障

适用范围

- 1、饮料产生过程中：水源、管道、设备、原料罐、工器具、瓶子、无菌车间空气以及人员手部、鞋靴、工作服的杀菌消毒。2、适合各种功能饮料、苏打水饮料、茶饮料、保健饮料、碳酸饮料、乳制饮料等成品罐使用。