

微生物超标导致罐头食品腐败的原因分析

产品名称	微生物超标导致罐头食品腐败的原因分析
公司名称	济南辰宇环保科技有限公司
价格	180.00/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

罐头食品至今为止，已经存在近百年的时间。伴随着工业技术的发展，人们的生活标准不断的提高，罐头食品的加工工艺和方法也出现了多次改革与技术更新。

在罐头中，选取初始原料的范围越来越大，进行原料清洗、处理的方法也越来越先进，生产处理技术和食品的标准也越来越高，同时，罐头的排气、杀菌、密封等措施也同步提高。

图片来源于网络

罐头的生产流程

对于罐头加工来讲，杀菌及控制微生物与密封是其工艺流程的重要控制环节，同罐头食品的保存时间、口味和质量存在密切的关联。其加工流程主要包含以下几方面内容：

- 1.对原料进行选取与清洗；
- 2.对原料进行去皮，护色；
- 3.将原料进行切割；
- 4.对原料进行预煮；
- 5.将原料装罐，并加入辅助原料；

6.进行杀菌、排气与冷却操作；

7.制成罐头成品。

图片来源于网络

罐头微生物污染的种类及途径

罐头在上述生产加工流程中，因原料本身带有的微生物或通过水、空气、人、动物、机械设备、用具及在生产加工、运输、贮藏、销售、食用过程中都会造成食品发生微生物污染。常见的微生物

1、低酸性和中酸性罐头食品（PH > 4.5）

- （1）嗜热脂肪芽孢杆菌：嗜热性、平盖酸败，产酸，不产气或微量产气（低真空）；
- （2）嗜热解糖梭状芽孢杆菌：嗜热性，产气，不产H₂S，产酸，胀罐；
- （3）致黑梭状芽孢杆菌：嗜热性，产H₂S，平盖或轻胀（低真空），变黑；
- （4）肉毒梭状芽孢杆菌：嗜温性，厌氧，产毒素，产酸，产气，产H₂S，胀罐；
- （5）生芽孢梭状杆菌：嗜温性，厌氧，不产毒，产酸，产气，产H₂S，胀罐，有臭味。

2、酸性罐头食品（PH3.7~4.5）

- （1）凝结芽孢杆菌：嗜热性，平盖酸败，产酸，不产气；
- （2）巴氏固氮梭菌、酪酸梭菌：嗜温性，厌氧发酵，产气（O₂，H₂）；
- （3）多粘芽孢杆菌、软化芽孢杆菌：嗜温性，产气，产酸，产丙酮，产乙醇。

3、高酸性罐头食品（PH < 3.7）

- （1）乳杆菌明串珠菌：嗜温性，非芽孢菌，产酸，产气（CO₂），胀罐；
- （2）酵母：产乙醇，产气（CO₂），产膜
- （3）霉菌：表面长霉；
- （4）纯黄丝衣霉、雪白丝衣霉：分解果胶，果实裂解，发酵产气（CO₂），胀罐。

图片来源于网络

杀菌在罐头生产过程中的重要性

事实表明，从原料处理至灌装杀菌，食品均会受到不同程度的微生物污染，杀菌作为罐头生产非常重要的环节，应高度重视。通过杀菌，可以有效地防止食品不受病虫害及霉菌和细菌等微生物的危害，并破

坏食品中的酶，使食品贮藏两年以上而不变质。

传统的食品杀菌工艺，是采用蒸、煮、加热的方法，利用传导和对流换热，热源从食品的外表向内部传递进行加热，在一定的温度作用下，使食品中的微生物达到热力致死。随着科技的进步和人们生活及消费水平的提高，对各种食品的总体质量要求越来越高，要求食品不破坏或少破坏营养成分，保持原有的风味。这就对罐头的杀菌工艺及设备提出了新的要求。

图片来源于网络

奥克泰士

奥克泰士—德国原装进口，食品级过氧化氢 银离子复合溶剂，对人无害，无致癌、致畸、致突变性，无二次残留，对致病微生物有着十分强大的杀灭作用，并且经过ISO9001、ISO14001管理体系认证，IFS食品检测认证，欧盟EMAS检测认证、德国莱茵TUV认证等。能够高杀灭罐头生产过程中的细菌孢子、真菌孢子、放射菌、分支杆菌、酵母菌、霉菌、病毒在内的所有类型的微生物，彻底解决因罐头微生物污染所面临的困扰。

用奥克泰士处理的罐头，可以有效杀灭不洁原料本身带有的细菌病毒以及由于致病微生物引起的腐烂问题。其作用能够杀菌消毒、预防腐烂，释放生物酶，改善纤维组织，提高口感。同时可延长保鲜期，不易腐烂，在罐头杀菌消毒中与细菌、病毒等微生物发生反应后的产物是水和氧气，不产生有害残留，安全环保。且为食品级、无色、无味、无毒、无残留、无副作用，是现代罐头行业生产必备产品。

奥克泰士--德国原装进口

奥克泰士产品特点

- 1、完全环保，完全生物可分解，对人、畜无害，无腐蚀性，无残留，无抗药性。
- 2、无色，无气味，无味道，不起沫，完全溶于水，使用安全，从而也保证了罐头在生产、运输、保鲜、防腐过程中，不会发生任何改变。
- 3、见效快，作用时间长，效果明显，能完全杀死有害菌。
- 4、应用弹性大：在低浓度时，依然有显著效果，在高达95摄氏度时仍然能起作用。光谱杀菌效果，可杀灭有害菌以及有害微生物种类包括：大肠杆菌、粪链球菌、霉菌、软腐病菌等130多种致病微生物。
- 5、应用简便，无需特殊装置。
- 6、干扰微生物的酶系，破坏其正常的新陈代谢，抑制酶的活性；
- 7、杀灭细菌、真菌、病毒、阿米巴原虫等各种类型致病微生物
- 8、改变细胞浆膜的渗透性，抑制其体内的酶类和代谢产物的排除，导致其失去活性。
- 9、消除异味，保持生产环境清新气味
- 10、防治微生物重复污染

11、使微生物的蛋白质凝固和变性，干扰其生存和繁殖；

12、与现有采用传统消毒杀菌手段相比，无论安全性、二次污染情况以及杀菌能力都有一个质的提高。