

真空食品包装机械高温布

产品名称	真空食品包装机械高温布
公司名称	泰兴市运泽橡塑有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:特氟龙高温布运泽橡塑 耐高温:400 宽幅:1米宽可以分切
公司地址	泰兴市张桥镇汤庄村汤庄十一组31号(注册地址)
联系电话	15094327411 15161072915

产品详情

真空食品包装机械高温布是特氟龙高温布运泽橡塑生产的。

食品真空包装的主要作用是除氧，有利于防止食品变质，其原理也比较简单，因食品霉腐变质主要由微生物的活动造成，而大多数微生物（如霉菌和酵母菌）的生存是需要氧气的，而真空包装就是运用这个原理，把包装袋内和食品细胞内的氧气抽掉，使微生物失去生存的环境。实验证明：当包装袋内的氧气浓度 1%时，微生物的生长和繁殖速度就急剧下降，氧气浓度 0.5%时，大多数微生物将受到抑制而停止繁殖。真空食品包装机械高温布是特氟龙高温布运泽橡塑生产的

（注：真空包装不能抑制厌氧菌的繁殖和酶反应引起的食品变质和变色，因此还需与其它辅助方法结合，如冷藏、速冻、脱水、高温杀菌、辐照灭菌、微波杀菌、盐腌制等。）

真空除氧除了抑制微生物的生长和繁殖外，另一个重要功能是防止食品氧化真空食品包装机械高温布是特氟龙高温布运泽橡塑生产的，因油脂类食品中含有大量不饱和脂肪酸，受氧的作用而氧化，使食品变味、变质，此外，氧化还使维生素A和C损失，食品色素中的不稳定物质受氧的作用，使颜色变暗。所以，除氧能有效地防止食品变质。

真空充气包装则除了有真空包装所具备的除氧保质功能外，主要还有抗压、阻气、保鲜等作用，能更有效地使食品长期保持原有的色、香、味、形及营养价值。

另外，真空食品包装机械高温布是特氟龙高温布运泽橡塑生产的

有许多食品不适宜采用真空包装而必须采用真空充气包装。如酥脆易碎食品，易结块食品，易变形走油食品，有尖锐棱角或硬度较高会刺破包装袋的食品等。食品经真空充气包装后，包装袋内充气压强大于包装袋外大气压强，能有效地防止食品受压破碎变形并不影响包装袋外观及印刷装潢。

真空充气包装在真空后再充入[氮气](#)

、二氧化碳、氧气等单一气体或二、三种气体的混合气体。其氮气是惰性气体，起充填作用，使袋内保持正压，以防止袋外空气进入袋内，对食品起到一个保护作用。真空食品包装机械高温布是特氟龙高温布运泽橡塑生产的

其二氧化碳能够溶于各类脂肪或水，引成酸性较弱的碳酸，有抑制霉菌、腐败细菌等微生物的活性。其氧气具有抑制厌氧菌的生长繁殖，保持水果、蔬菜的新鲜及色彩，高浓度氧气可使新鲜肉类保持其鲜红色。