

蒸汽发生器商用食品菌种培育

产品名称	蒸汽发生器商用食品菌种培育
公司名称	广州市旭恩能源科技有限公司广塘销售部
价格	500.00/台
规格参数	品牌:旭恩 型号:500kg 产地:广东
公司地址	广州市花都区新雅街广塘村十五队大巷南自编118号首层（注册地址）
联系电话	18802096757

产品详情

蒸汽发生器商用食品菌种培育

食品中细菌菌落总数越多，则食品菌种培育蒸汽发生器含有致病菌的可能性越大，食品质量越差;菌落总数越小，则食品含有致病菌的可能性越小。须配合大肠菌群和致病菌的检验，才能对食品做出较全面的评价。

食品菌种培育蒸汽发生器菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。旭恩锅炉商用食品杀菌消毒蒸汽发生器能够有效的杀菌灭菌，保证食品的卫生高质量。

在饮料、乳制品、卤菜、饮用水等食品中，菌落总数是衡量食品品质的一项指标。长期以来，很多食品加工生产企业也为此很头疼，如何才能有效控制菌落总数，使成品菌落达标。通过多年应用实践证明，采用旭恩锅炉食品菌种培育蒸汽发生器能够有效提高灭菌效率，可以针对不同的食品加工工艺制定不同的蒸汽灭菌方案，高效环保从而保证食品的菌落总数合格。旭恩锅炉食品杀菌消毒蒸汽发生器为食品行业贡献了巨大的力量，备受食品行业的青睐。

梁场应用新工艺新技术，将食品菌种培育蒸汽发生器原来的喷淋养护T梁改为蒸汽养护，分为静停、升温、恒温、降温四个阶段，每个阶段都有一定的温湿度要求。静停期间，保持棚内温度不低于5℃，混凝土浇筑结束4h，且混凝土终凝后方可打开蒸汽阀门开始升温。升温阶段，升温速度不大于10℃/h，每30分钟进行温度测量，根据温度的变化情况采取增大和减小阀门放气量来调节升温速度。恒温养护时间根据T梁脱模强度要求、混凝土配合比情况以及环境条件等通过试验确定。降温阶段，降温速度不得大于10℃/h，蒸养时，棚内各部位的温度应尽量一致，温差不宜大于15℃，湿度不小于95%。蒸养结束，拆模时梁体表面温度与环境温度差不得大于15℃。蒸汽养护，有效提升了T梁养护质量，确保混凝土强度满足设计要求。