# 微波烘焙五谷杂粮设备

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 微波烘焙五谷杂粮设备 |
| 公司名称 | 石家庄宏涛科技有限公司 |
| 价格 | 9762.00/台 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 正定县新城铺村中山路17号 |
| 联系电话 | 13032634393 18031191972 |

# 产品详情

微波烘焙五谷杂粮设备

1、微波熟化的同时，伴随杀菌效应。微波杀菌是在微波的热效应和非热效应的双重作用下进行的，相比常规的温度杀菌能在较低的温度和很短的时间内获得满意的杀菌作用。一般的杀菌温度在80°C左右，处理时间在3~5分钟，且能大限度的保持其营养成分。

2、使用操作方便。微波功率和传送带速度均可无级调节，不存在热惯性，可即开即停，简单易控。改善生产环境。微波设备无余热辐射、无粉尘、无噪音、无污染，易于实现食品卫生的检测标准。

3、熟化效果明显。微波的快速加热效果，使物料内部水分子快速汽化，达到膨化的目的。

4、低温杀菌、营养成分损失少。微波杀菌是在微波的热效应和非热效应的双重作用下进行的，相比常规的温度杀菌能在较低的温度和很短的时间内获得满意的杀菌作用。一般的杀菌温度在80°C左右，处理时间在3~5分钟，且能大限度的保持其营养成分。对维生素C的保留常规热处理果蔬是46%~50%，微波则能达到60~90；对维生素A的保持常规热处理是58%，而微波处理则到84%，并且不影响原有风味，是果蔬食品深加工，获得绿色食品的良好手段。