

# 气调包装机厂家-杰西玛氮气锁鲜包装机-延长保质期

产品名称	气调包装机厂家-杰西玛氮气锁鲜包装机-延长保质期
公司名称	山东杰西玛机械科技有限公司
价格	30000.00/台
规格参数	品牌:杰西玛科技 材质:304不锈钢 产地:山东省潍坊市诸城市
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜耕路79号（注册地址）
联系电话	13563653357

## 产品详情

气调包装机厂家-杰西玛氮气锁鲜包装机-延长保质期，所谓“保鲜”是指食品在保证安全的基础上，还能在营养、色泽、质地和风味等方面都能得到保证，保鲜的食品是原汁原味的食品，保鲜比保质更上一个档次，保鲜的食品肯定能保质，但保质的食品却未必能保鲜，而杰西玛盒式气调保鲜包装机就是一种有机无添加保鲜的食品机械，满足了广大消费报纸又保鲜，而且无添加的一种先进的保鲜技术。

气调保鲜包装机简介：真空包装技术在食品行业广泛应用，普通真空包装食品，因为无法阻止厌氧菌滋生，因此大多需要高温灭菌，而高温灭菌却会大大降低食品口感风味。现在生活水平持续发展，消费者对产品要求越来越高，越来越重视食品品质，不仅要“保质”，更要“保鲜”，气调保鲜包装机，便是为此研发而成。

气调保鲜包装机，是在真空包装机、充氮包装机的基础上研发的一种全新的保鲜包装设备，它解决了真空包装加高温灭菌后，食品口感破坏较大，而充氮包装要求无菌包装因此投资较大的欠缺。

通过复合气调包装，能确保食品原有口感、品味，保证了食品的原汁原貌原味。

气调保鲜包装机产品原理：

1. 复合气调保鲜包装亦称气体置换包装，国际上称为MAP包装（即Modified Atmosphere Packing）。复合气调包装机的原理是采用复合保鲜气体（2-4种气体按食品特性配比混合），对包装盒或包装袋内的空气进行置换，改变盒（袋）内食品的外部环境，达到抑制细菌（微生物）的生长繁衍，减缓新鲜果蔬的新陈代谢速度，从而延长食品的保鲜期或货架期。

2. 气调保鲜气体一般由二氧化碳(CO<sub>2</sub>)、氮气(N<sub>2</sub>)、氧气(O<sub>2</sub>)及少量特种气体组成。CO<sub>2</sub>气体具有抑制

大多数腐败细菌和霉菌生长繁殖的作用，是保护气体中的主要抑菌成分；O<sub>2</sub>具有抑制大多数厌氧腐败细菌生长繁殖，保持鲜肉色泽和维持新鲜果蔬需氧呼吸，保持鲜度的作用；N<sub>2</sub>是惰性气体，与食品不起作用，作为填充气体，与CO<sub>2</sub>、O<sub>2</sub>及特种气体组成复合保鲜气体。不同的食品果蔬，保鲜气体的成分及比例亦不同。

气调保鲜包装机作用：

气调保鲜包装为食品赢得更长久的保质期，更好的保鲜度，更好的口味、颜色和外形。

包装内的气调保护气体，可以对食品内的微生物和生化反应发生作用，并因此延缓食品的变质。如国内大型绝大多数鲜肉柜台，都仅仅是将未售出的肉进行柜台冷藏保存，这样的肉一般保鲜期也就1-2天，而采用了气调包装之后，则可以大大地延长它的保鲜期至5-7天。

因此，不管是蔬菜还是水果，肉类或者鱼类，气调保鲜技术对于新鲜食品的加工与包装已经成为必然的趋势。

复合MAP包装保鲜的技术关键

复合MAP包装保鲜的技术关键是复合保鲜气体的比例控制精度及气体置换率。由于食品果蔬自身的性能特点不同，其对保鲜气体的比例特性亦不同，相当部分食品果蔬对保鲜气体的比例具有相当的敏感性。例如对荔枝的气调保鲜，要求保鲜气体的成份及比例分别为：O<sub>2</sub> - 5~7%，CO<sub>2</sub> - 3~5%，N<sub>2</sub> - 88~92%，如果气调包装机的气体混合比例无法达到相应的精度，则会产生无氧呼吸或CO<sub>2</sub>伤害作用，其保鲜效果就会受到很大影响。当气体混合精度误差 3%时，荔枝的保鲜效果比普通封口包装还差。因此判断气调包装机合格与否，除设备的稳定性和可靠性外，应以气体比例控制精度及气体置换率为检验标准。所以，合格的复合气调包装机必须达到上述二项核心技术指标的要求，否则该设备一定是“伪复合气调包装机”，如果购买了这类产品，必定会给购买者带来经济损失。

复合气调保鲜较其它保鲜（保质）方法的优势

食品的常用保鲜（或保质）方法主要是：化学保鲜；冷冻保鲜；抽真空高温灭菌保质；抽真空充氮保鲜；复合气调保鲜；天然生物保鲜。

在上述六种保鲜（保质）技术中，化学保鲜是利用化学制剂防腐抑菌，但消费者因关注防腐剂副作用而受到限制；冷冻保鲜的缺憾是食品冷冻后口感口味发生变化；抽真空高温灭菌的缺点是对食品的特有的口味、口感、营养破坏较大；充氮包装能较好的保持食品的口感、口味及营养，但需无菌包装环境，对环境要求极高，需较大投资。复合气调保鲜和天然生物保鲜是在上述传统基础上发展起来的全新的保鲜技术，对包装环境要求相应较低，无需大投资，仅需对包装环境用紫外线或臭氧灭菌以及对操作人员等软环境做出相应规范即可，其特点是无需高温灭菌，因而复合气调保鲜能确保原有食品的口感、口味及营养成分，真正保证了食品的原汁、原味、原貌。

杰西玛盒式气调保鲜的优势1、不需要添加任何添加剂

2、不会对食品原有的口味、口感、营养产生破坏，最大程度的保持食品的色、香、味、营养俱全

- 3、对环境影响小，不需要在无菌环境包装，环境成本小
- 4、半自动化食品机械，只需要一名人工即可，节省人力资源
- 5、产品采用304不锈钢，产品坚固耐用。
- 6、产品环保节能，独立的配气系统，在配气精度上进行优化，使配气精度更高，保鲜效果更好，设备使用更加灵活。

杰西玛气调保鲜包装机，人们在购买食品时，从刚开始的注意食品保质期逐渐向食品安全无添加方向发展，但随着人们生活水平提高，保质实际上保证食品的安全性，人们对食品的要求仅仅具有安全性已远远不够，还希望自己所吃的食品是新鲜的。于是"保鲜"的概念应运而生。