

山东香辛料干燥杀菌设备 微波灭菌设备

产品名称	山东香辛料干燥杀菌设备 微波灭菌设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司
价格	90000.00/条
规格参数	品牌:康来
公司地址	山东济南市中区党家办事处枣林村472号
联系电话	13153138893 13615312533

产品详情

山东香辛料干燥杀菌设备 微波灭菌设备

调料杀菌推荐微波杀菌设备 微波杀菌设备主要用于在调味品（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、海鲜精、海鲜高汤精、海鲜高汤粉、排骨精、排骨高汤精、排骨高汤粉、香辛料、辣椒粉）等的加热、干燥与杀菌处理。也适用于对脱水蔬菜、海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾）的干燥、杀菌。

【详细说明】

调料杀菌推荐微波杀菌设备 微波杀菌设备主要用于在调味品（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、海鲜精、海鲜高汤精、海鲜高汤粉、排骨精、排骨高汤精、排骨高汤粉、香辛料、辣椒粉）等的加热、干燥与杀菌处理。也适用于对脱水蔬菜、海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾）的干燥、杀菌。

调料杀菌推荐微波杀菌设备特点：低温杀菌保持营养成分和传统风味，微波能穿透物料内部，频率为2450MHz，以每秒24亿5千万次振荡，通过特殊的热和非热效应杀死细菌，与常规热力杀菌比较能在比较低的温度和较短的时间，就能获得所需的消毒杀菌效果。实践证明，一般在70℃就可全部杀死大肠杆菌，在80~90℃细菌总数大大降低，时间只需2~3分钟。速度快，时间短，因此保留食品中的营养成分、传统风味。延长保质期，对提高产品质量有显著的效果。

调料杀菌推荐微波杀菌设备原理：1.微波能的热效应:在一定强度微波场的作用下，食品中的虫类和菌体会因分子极化现象，吸收微波能升温，从而使其蛋白质变性，失去生物活性。微波的热效应主要起快速升温杀菌作用；2.微波能的非热效应:高频的电场也使其膜电位、极性分子结构发生改变；使微生物体内蛋白质和生物活性物质发生变异，而丧失活力或死亡。在灭菌中起到了常规物理灭菌所没有的特殊作用，也是造成细菌死亡原因之一。