

# 青岛食品配料杀菌设备 调味品烘干灭菌设备

产品名称	青岛食品配料杀菌设备 调味品烘干灭菌设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司
价格	140000.00/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

### 青岛食品配料杀菌设备 调味品烘干灭菌设备

该设备主要应用于粉状、颗粒、片状、膏状等调味品（鸡精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、调味品、香辛料、食品添加剂、粉末香精），海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾、蟹）等的加热、烘干与杀菌处理；也适用于胡椒粉、辣椒粉、卡拉胶粉、大豆粉、芝麻粉、营养保健品、休闲食品、农副产品、各种肉制小包装、鱼虾、鱼肚等的烘干、脱水、杀菌、保鲜、防霉、膨化。

随着香精香料的广泛应用，它的加工过程和加工条件也就随之增高，我司为了满足对食品的香精香料成品更加完美，研究生产出一种微波香精烘干设备、香料烘干设备，与较常用的烘干方法比起来，膏状香精经过特制的进料系统，在布状输送带上均匀铺设一定的厚度，通过微波加热后快速膨化干燥，膏状物在微波加热时产生美拉德反应，有定香和提香的作用。与常规喷雾干燥和热风干燥产出的口感和色泽相比，微波处理的产品具有特殊的烤香味，以及对产品的品质的提高。

目前，市场上流通着三种杀菌设备：微波杀菌设备，高温蒸汽杀菌设备，辐照杀菌设备，这三种设备是目前最常用的，也是最常见的，下面我来为大家一一解答。

**高温蒸汽杀菌设备：**是利用高压高温来进行对物料杀菌的，杀菌效果可以，但是此设备使用时需要预热，杀菌过程时间长，因为温度过高在杀菌的过程中会破坏物料的营养成分，使物料颜色发生变化，因此使用此设备的公司很少。

**辐照杀菌设备：**顾名思义是利用一种核辐射来破坏掉调味品中的各类细菌，例如致病菌种大肠杆菌，霉菌等等，杀菌效果好，但是利用核辐射来进行杀菌的话会有部分核残留，会对人体有伤害，而且此设备造价高，普通小企业接受不了。

微波杀菌设备：具有双重杀菌，通过热效应和非热效应来进行对物料杀菌的，热效应是我们常说的温度但是微波杀菌温度极低在85度就可以达到要求，非热效应就是利用微波辐射来进行对物料杀菌，这样既不会影响物料的营养成分又不会影响物料的颜色，设备造价也比较亲民，所以目前采用微波杀菌设备的非常多，目前来说使用微波杀菌设备杀菌，物料的菌落总数能降低到一万以下，正常来说两万以下就可以，而且微波杀菌不需要预热，即开即停，操作非常简单方便。整条设备需要的操作人员只需要两个人足够了，杀菌速度快，在微波设备内只要三分钟就可以达到杀菌效果，所以采用微波杀菌设备是最理想的选择。

青岛食品配料杀菌设备 调味品烘干灭菌设备