

冷面杀菌机械

产品名称	冷面杀菌机械
公司名称	济南隆拓微波设备有限公司
价格	125000.00/台
规格参数	材质:不锈钢 型号:lt-50kw 产地:济南
公司地址	济南市历城区祝甸北路工业园
联系电话	0531-88775157 13210585379

产品详情

东北朝鲜冷面微波灭菌的特点1、时间短、速度快：常规热力干燥杀菌是通过热传导，对流或辐射等方式将热量从物体表面传至内部。往往需要较长时间，物体内部才能达到所需的干燥度和杀菌温度。介质由极性分子和非极性分子组成，电磁场作用下，这些极性分子从原来的随机分布状态转向依照电场的极性排列取向。而在高频电磁场作用下，这些取向按交变电磁的频率不断变化，这一过程造成分子的运动和相互摩擦从而产生热量。此时交变电场的场能转化为介质内的热能，使介质温度不断升高，故微波加热是介质材料自身损耗电场能量而发热。所以微波加热处理时间大大缩短，在一定功率密度强度下，一般只要数十秒、几分钟即能达到满意效果。2、低温干燥杀菌有效保持营养成份，微波有热效应的快速升温和非热效应（生物效应：微波快速击穿细菌细胞膜，细菌死亡）的双重杀菌作用：相比常规热力干燥、杀菌能在比较低的温度和较短的时间就能获得所需的干燥、杀菌效果。一般杀菌温度在65—70℃，75—80℃ 时间在3—8分钟，且能保留更多的食品营养成分和色、香、味、形等风味。例如：采用常规热力处理蔬菜保留的维生素C是46—50%，相比之下，微波处理法能达到保留维生素C的60—90%，一般在90%以上；微波是直接对食品进行作用处理，加热箱体本身不被加热，因而不存在额外的热能损耗，所以节能省电，一般可节电30—50%。4、均匀彻底：常规热力干燥、杀菌是从物料表面开始，然后通过热传导传至物料内部。物料内外温度存在温差，内外干燥、杀菌效果一致性差。为了保持风味，缩短处理时间，往往内部达不到足够温度而影响干燥、杀菌效果。采用提高处理温度可有所改善这一现象，然而这使物品表面的色、香、味、形等品质下降。微波具有穿透性能，表面和内部同时作用，能保证内、外部温度一同达到要求值，所以干燥、杀菌均匀、彻底。5、便于控制、易实现自动化生产微波食品干燥、杀菌处理设备操作简单，便于控制，没有热惯性，能根据不同食品工艺规范要求进行处理，减少生产操作人员，降低生产成本。欢迎北方的冷面企业带着样品来济南隆拓设备做杀菌实验。