

化妆品厂食品设备车间容器工具生产过程的消毒灭菌

产品名称	化妆品厂食品设备车间容器工具生产过程的消毒灭菌
公司名称	广州佳环电器科技有限公司
价格	22000.00/台
规格参数	
公司地址	广州白云区人和镇凤和村鹤龙七路387号
联系电话	020-62112919 13250792006

产品详情

食品设备、容器、工具、生产过程的消毒灭菌

在饮料、果汁等生产过程中，臭氧水可用于管路、生产设备及盛装容器的浸泡和冲洗，从而达到消毒灭菌的目的。采用这种浸泡、冲洗的操用方法，一是管路、设备及盛装容器表面上的细菌、病毒大量被冲淋掉；二是残留在表面上的未被冲走的细菌、病毒被臭氧杀死，非常简单省事，而且在生产中不会产生死角，还完全避免了生产中使用化学消毒剂带来的化学毒害物质排放及残留等问题。另外，利用臭氧水对生产设备等的消毒灭菌技术结合膜分离工艺、无菌灌装系统等，在酿造工业中用于酱油、醋及酒类的生产，可提高产品的质量和档次。

现在用臭氧消毒技术来代替常用的老式消毒方式，如高温消毒，紫外线消毒等，相对来说要省事的多。具体方法是：将高浓度的臭氧直接打入管道容器，保持臭氧尾气有一定的浓度，就可以达到消毒灭菌的要求。因为是对管道容器进行内表层的消毒，所以臭氧浓度用的高一点，我们的设计浓度大于50ppm。

用臭氧对管道容器做消毒灭菌的优点非常明显，臭氧发生器可以移动使用，对不同的罐进行消毒，每个生产单元在每次换料前，都可以及时得到消毒，使用效率很高，很方便，不要用那么多的酒精，不要用氮气，也不要高压蒸气。

食品加工、冷饮、生化制药等部门一些工序对工作服消毒要求很高。工作服消毒经常采用高压消毒法，

这在食品行业是难以做到的。食品厂家多用紫外照射消毒工作服，因紫外线法的天然缺陷消毒效果很差。利用臭氧对工作服消毒，是高效、经济、简便的方法。

卫生部北京生物制品所利用臭氧对工作服进行了消毒试验，在封闭房间内将衣服用衣架挂起，温度15~20℃，湿度调整到RH80%~90%，臭氧浓度达到20ppm后停机封闭20小时细菌综述杀灭率90%~95%。这个试验一个月内反复进行四次，结果重复性很高。

食品行业如每天班后消毒工作服，在20m²封闭房间内挂上几十件工作服，在地上洒些水。如利用3g/h发生器开机3-4小时即可达到8-10ppm臭氧浓度，确保杀灭率85%以上的消毒效果。（若选用臭氧产生量大的发生器则时间较短）把工作服挂在臭氧杀菌车间也有消毒作用，效果因浓度高低而产生少量偏差。