海鲜保鲜50g臭氧水生成器可定制 蔬菜水产杀菌消毒臭氧水机

产品名称	海鲜保鲜50g臭氧水生成器可定制 蔬菜水产杀菌消毒臭氧水机
公司名称	广州佳环电器科技有限公司
价格	28000.00/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

生鱼片杀菌臭氧机，活海蜇保鲜臭氧水机，生鱼片高浓度臭氧水机.高浓度臭氧水生成器

海蜇放置过程中会出现发黄现象，海蜇头会发黑；用广州佳环高浓度臭氧水处理过后会保持它的新鲜感，让海蜇变白经过高浓度臭氧处理以后会变白；检测是无菌的；用无菌袋抽真空包装可以放置一个月以上不变黄变黑；无需加任何防腐剂。

古老的工艺都是用醋杀菌消毒；容易让鱼肉溶化；变味；采用臭氧水可以彻底杀死生鱼片上的细菌；不影响口感；不影响外观；可以让鱼片看起来更新鲜；保质期增加；主要应用区域有北海、海南海口、山东、福建、上海、广州等沿海加工城市；让久冻的鱼肉经过臭氧水的浸泡后会去掉异味腥臭气味腐臭气味及灭菌消毒;可以延长保质期。

臭氧几乎对所有病菌、病毒、霉菌、真菌及原虫、卵囊都具有明显的灭活效果，且灭菌时间来说，迅速无比，是氯的300-600倍，紫外线的3000倍。臭氧的灭菌机理，Roy等研究报告，臭氧可破坏病毒衣壳蛋白的四条多肽链并使RNA受到损伤；Kim等报告，臭氧作用过程中，可使噬菌体中RNA被释放，电镜观察可见噬菌体被断裂成小的碎片。还有人认为，臭氧可与细菌细胞壁脂类双键反应，穿入菌体内部，作用于脂蛋白和脂多糖，改变细胞的通透性，从而导致细菌溶解和死亡；从而达到迅速灭菌消毒原理；控制细菌传播。

处理方式:把浸泡池的水经过循环使用;把臭氧溶入到水中;给浸泡在水中的鱼肉解冻;在解冻的过程中去异味 腥臭气味及腐臭味;让鱼肉恢复新鲜;没有异味;杀菌消毒;增强口感。