

# 100g高浓度臭氧水机 水产肉鸡屠宰 加工臭氧消毒机消毒

产品名称	100g高浓度臭氧水机 水产肉鸡屠宰 加工臭氧消毒机消毒
公司名称	广州佳环电器科技有限公司
价格	40000.00/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

YT-S系列臭氧水生成器是佳环公司研发的新型产品，可以根据臭氧水的处理量从小到大设计装机，利用气液混合泵原理，将臭氧分子吸入混合系统进行加压混合，从而提高臭氧溶于水的效率，臭氧浓度浓度得到提升，水量浓度可调节。 <http://www.7ozone.com>

臭氧水生成器的功能：消毒杀菌除臭原理：臭氧杀菌类属于生物化学氧化反应。臭氧氧化分解了细菌内部葡萄糖所必须的酶；也可以直接与细菌、病毒发生作用，破坏其细胞壁和核糖核酸，分解DNA、RNA、蛋白质、脂质类和多糖等大分子聚合物，可以渗透到胞膜组织，进入细胞膜内的内部脂多糖于外膜脂蛋白发生反应，使细菌的物质发生通透性畸变，导致细胞的溶解死亡，并且将死亡菌体内的遗传基因、寄生菌种、寄生病毒粒子、噬菌体、支原体及热原（细菌病毒代谢产物、内毒素）等溶解变性死亡。利用“臭氧”氧化之天然特性将阿摩尼亚味及有机性污染物质在腐败分解中产生的臭味彻底分解去除，它破坏了产生臭味物质的分子结构，生成无毒、无臭的物质。泳池国际比赛游泳池几乎都是采用臭氧技术处理，不但可去除水中的余氯，分解氯消毒产生的氯仿、溴二氯甲烷、四氯化碳等具有致癌性的氯化有机物。而且可杀菌；更为经济的是延长池水的使用时间，成本降低。

传统的工艺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；在北海、海南海口、山东、福建、上海、广州等沿海城市都有应用；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。

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