

天津臭氧发生器厂家60克食品厂杀菌消毒臭氧发生器

产品名称	天津臭氧发生器厂家60克食品厂杀菌消毒臭氧发生器
公司名称	广州佳环电器科技有限公司
价格	7000.00/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

随着人们对化学消毒剂残留造成食品污染的重视，臭氧将成为食品行业的新兴消毒剂得到迅速的推广和使用。臭氧用作杀菌剂的最早试验是1886年由梅利坦斯在法国进行的，最早的实例是1909年法国科隆冷冻厂利用臭氧对冷藏牛肉表面杀菌以提高贮藏期。近年来，臭氧在食品行业的应用得到快速发展，1995-1996年间，日本、法国、澳大利亚相继立法，允许臭氧在食品行业中广泛使用。1997年4月，美国食品与医药管理局（FDA）放弃对食品加工使用臭氧的限制政策，承认臭氧应用于食品过程符合GRAS（通用安全标准）要求。1928年，英国人在我国的天津建立“合记蛋厂”，其打蛋车间就利用臭氧消毒。20世纪30年代末，美国80%的冷藏蛋库都装有臭氧发生器，提高了鸡蛋的储藏期。到了20世纪90年代中期，我国不少中外合资食品企业，在车间的杀菌净化、易腐食品的保鲜、储存仓库及食品船舱等环节都安装了臭氧发生器，后又推广到食品集装箱、食品冷藏车间。

臭氧消毒灭菌的优点：

1:消毒无死角 扩散性好

臭氧是一种气体，因此，应用臭氧消毒灭菌不存在死角，不受细菌种类、湿度等影响。

2:原料易得 环保.无污染无残留

应用臭氧灭菌是利用臭氧取之于自然，作用后又自行还原于自然，快速自然分解为氧的特性，经济安全、无二次污染。臭氧灭菌是一种常温灭菌，能完全解决许多不能耐高温物品的消毒问题。

3:消毒彻底杀菌能力强 广谱性 臭氧为气体消毒剂，可杀灭细菌繁殖体和芽孢、病毒、真菌等，并可破坏肉毒杆菌素,杀菌能力强。广谱性适合多种致病微生物，对大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄

萄球菌及甲乙型肝炎病毒、真菌等多种微生物均有很好的杀灭作用。4:除臭净化 臭氧去除异味性能极好。依赖其强氧化性能可快速分解产生臭味及其他气味的有机或无机物质。臭味的主要成分是胺、硫化氢、甲硫醇等。臭氧对其氧化分解，生成物没有气味。5:保鲜作用

臭氧在食品贮藏中的应用除了具有杀灭或抑制霉菌生长防止腐烂作用之外，还具有防止老化保鲜作用，其机理是臭氧可以氧化分解果蔬生理代谢作用呼吸出的熟剂——乙烯气体，乙烯中间产物，也具有对霉菌等微生物的抑制作用。

6:降解农药残留 臭氧具有的强氧化性，能有效分解残留在农作物上的农药，降低其对人体的危害性。臭氧水可对瓜果蔬菜、肉类进行杀菌消毒，清除异味,同时具有降解瓜果、蔬菜表面残留含磷农药的功能。