

# 袋装竹笋微波杀菌设备

产品名称	袋装竹笋微波杀菌设备
公司名称	山东立威微波微波设备有限公司
价格	65000.00/台
规格参数	规格:隧道式 材质:不锈钢 功率:20KW
公司地址	山东省济南市天桥区小鲁工业园三区十八号
联系电话	17686798713

## 产品详情

竹笋含有丰富的蛋白质、氨基酸、脂肪、糖类、钙、磷、铁、胡萝卜素、维生素B1、B2、C。每100g鲜竹笋含干物质9.79g、蛋白质3.28g、碳水化合物4.47g、纤维素0.9g、脂肪0.13g、钙22mg、磷56mg、铁0.1mg，多种维生素和胡萝卜素含量比大白菜含量高倍多；而且竹笋的蛋白质比较优越，人体必需的赖氨酸、色氨酸、苏氨酸、苯丙氨酸，以及在蛋白质代谢过程中占有重要地位的谷氨酸和有维持蛋白质构型作用的胱氨酸，都有定的含量，为优良的保健蔬菜。竹笋的营养如此丰富，很多厂家把竹笋做成包装性食品，怎么杀菌能延长袋装竹笋的保质期呢？这里推荐使用微波杀菌设备。

济南竹笋微波杀菌设备多少钱

袋装竹笋微波杀菌设备特点：

- 1、时间短、速度快常规热力杀菌是通过热传导，对流或辐射等方式将热量从食品表面传至内部，要达到杀菌温度，往往需要较长时间。微波杀菌是微波能与食品及其细菌等微生物直接相互作用，热效应与非热效应共同作用，达到快速升温杀菌目的，处理时间大大缩短，各种物料的杀菌作用一般在3-5分钟。
- 2、低温杀菌保持营养成分和传统风味微波杀菌是通过特殊热和非热的效应杀菌，与常规热力杀菌比较，能在比较低的温度和较短的时间获得所需的消毒杀菌效果。一般杀菌温度在75-80摄氏度，就能达到效果，此外微波处理食品能保留更多的营养成分和色、香、味、形等风味，具有膨化效果。如常规热力处理的蔬菜保留的维生素C是46%-50%，而微波处理是60%-90%；常规加热猪肝维生素A保持率为58%，而微波加热为84%。
- 3、节约能源常规热力杀菌往往在环境及设备上存在热损失，而微波是直接对食品进行作用，因而没有额外的热能耗损。相比而言，一般可节电30%-50%。
- 4、均匀彻底常规热力杀菌是从物料表面开始，然而通过热传导至内部，存在内外温差。为了保持食品风味，缩短处理时间。

往往食品内部没有达到足够温度而影响杀菌效果。由于微波肯有穿透作用，对食品进行整体处理时，表

面和内部同时受到作用，所以消毒杀菌均匀彻底。

5、便于控制微波干燥杀菌处理，设备能即开即用，没有常规热力杀菌的热惯性，操作灵活方便，微波功率可调，传输速度从零开始连续可调，便于操作。

6、设备简单，工艺先进与常规方法相比，微波设备不需要锅炉、复杂的管道系统，煤场和运输车辆，只要具备水，电基本条件即可。

7、改善劳动条件，节省占地面积设备的工作环境低、噪音小，极大地改善了劳动条件，整套微波设备的操作只需2-3人。

微波杀菌设备应用范围：等线香辛料烘干杀菌、牛肉干制作、猪皮膨化、鲜虾熟化烘干、茶叶（花茶）杀青烘干、五谷杂粮熟化、坚果烘烤、休闲食品提香，鸡精烘干、面包糠烘干、海产品烘干、中药材烘干、化工产品烘干、木材烘干、纸制品烘干等等，以上是部分应用仅供参考。