

香菇微波杀菌灭虫卵设备

产品名称	香菇微波杀菌灭虫卵设备
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

微波食用菌烘干杀菌设备：微波食用菌烘干杀菌设备的详细资料：食用菌作为种传统的副食品，在人类三大食物来源（植物食品、动物食品、菌类食品）中占有重要地位。，目前食用菌的产量较低，严重较低，严重影响了食用菌的经济效益。针对当前存在的问题，个主要的原因就是原始培养基的灭菌周期过长。传统的高压蒸汽杀菌，在温度为121的条件下，需要保持2h以上才能达到灭菌效果。微波食用菌烘干杀菌设备采用Whirlpool T120XS 小型家用微波对食用菌生产用培养基进行杀菌试验，结果表明，只需很短的时间就能达到良好的灭菌效果。

香菇微波干燥杀菌设备采用低温杀菌、无污染。微波能自身不会对食品污染，微波的热效应双重杀菌作用又能在较低的温度下杀死细菌，这就提供了种能够较多保持食品营养成分的加热杀菌方法。香菇微波干燥杀菌设备均匀加热 常规加热，为提高加热速度，就需要升高加热温度，容易产生外焦内生现象。微波加热时，物体各部位通常都能均匀渗透电磁波，产生热量，因此均匀性大大改善。采用微波的香菇微波干燥杀菌设备更加节能高效，在微波加热中，微波能只能被加热物体吸收而生热，加热室内的空气与相应的容器都不会发热，所以热效率高，生产环境也明显改善。

香菇微波干燥杀菌设备易于控制

微波加热的热惯性小。若配用微机控制，则特别适宜于加热过程加热工艺的自动化控制。

食用菌采用微波烘干杀菌设备的特点：

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，达到快速升温杀菌作用，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就能获

得所需的消毒杀菌效果。实践表明，般杀菌温度在75-80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，且有膨化效果。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处理，因而没有额外的热能损耗。此外，其电能到微波能的转换效率在70-80%，相比而言，般可节电30-50%。

4、表面和内部都同时进行

常规热力杀菌是从物料表面开始，然后通过热传导传至内部，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。由于微波具有穿透作用，对食品进行整体处理时，表面和内部都同时受到作用，所以消毒杀菌均匀、彻底。

5、便于控制

微波食品杀菌处理，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，微波功率能从零到额定功率连续可调、传输速度从零开始连续调整，便于控制。

6、设备简单，工艺先进

与常规消毒杀菌相比，微波杀菌设备，不需要锅炉，复杂的管道系统，煤场和运输车辆等，只要具备水、电基本条件即可。

7、改善劳动条件，节省占地面积备的工作环境温度低、噪音小，大地改善了劳动条件。整套微波设备的操作人员只需2-3人。广泛用于牛肉干、猪肉脯、鱼片、酱卤肉、鸭肉、鸡肉等制品的热化、干燥和杀菌。肉制品经微波杀菌后，其鲜度、嫩度、风味均保持原样，卫生指标完全可低于国家食品卫生标准，货架贮存时间可达1-2个月，微波对肉制品杀菌、保鲜技术的成功应用，由原来保鲜期3天，延长到1-2个月，已将该项技术成果提高到崭新阶段。

山东立威微波设备有限公司自设备完成安装、调试合格之日始,12个月为品质质保期，终身技术服务。由于该设备是非标设备，以上仅供参考，欢迎新、老客户来电垂询或直接到我公司考察、洽谈合作。

山东立威工业微波设备有限公司已经在福建、湖北襄阳、江苏连云港、浙江等多地提供过香菇烘干杀菌设备，用于香菇的烘干杀菌提香，深受广大客户的欢迎，目前还有多台香菇烘干杀菌机正在紧张的生产中，欢迎有需求的客户朋友来我司参观考察，我们有样机可供现场试验，将为您提供优质的服务！