

木耳微波杀菌灭虫卵设备

产品名称	木耳微波杀菌灭虫卵设备
公司名称	山东立威微波设备有限公司
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

木耳色泽黑褐，质地柔软呈胶质状，薄而有弹性，湿润时半透明，干燥时收缩变为脆硬的角质近似革质。味道鲜美，可素可荤，营养丰富。

木耳干制后销售，储存得当能保存很久。但是木耳本身就属于真菌的种，加工过程中或是储存时稍有不妥，就容易滋生细菌，生虫。以前企业在生产时并没有杀菌、杀虫卵环节，消费者买回家的木耳旦生虫，只能采取土办法补救，要不然只能扔掉。

有没有种方式或是机器，能在加工生产环节就把木耳内的虫卵和细菌消灭掉，不需要消费者再头疼生虫的问题呢？山东立威微波设备有限公司根据木耳的特性，通过与木耳厂家的大量调研，研发生产了微波木耳杀菌干燥一体机，就很好的解决了这难题。微波设备具备干燥的功能，同时由于微波的特性杀菌、杀虫卵快速，便捷，效率高，而且均匀彻底不影响木耳的品质，后期储存不出现反复生虫现象。

微波木耳杀菌设备杀虫原理：

- 1.微波能的热效应：在定强度微波场的作用下，食品中的虫类和菌体会因分子极化现象，吸收微波能升温，从而使其蛋白质变性，失去生物活性。微波的热效应主要起快速升温杀菌作用；
- 2.微波能的非热效应：高频的电场也使其膜电位、极性分子结构发生改变，使微生物体内蛋白质和生理活性物质发生变异，而丧失活力或死亡。在灭菌中起到了常规物理灭菌所没有的特殊作用，也是造成细菌死亡原因之。
- 3.微波杀菌、保鲜是微波热效应和非热效应共同作用的结果。因此，微波杀菌温度低于常规方法，般情况下，常规方法杀菌温度要120 -130 ，时间约1小时，而微波杀菌温度仅要70 -105 ，时间约90-180秒。