

调味料杀菌设备选微波杀菌设备

产品名称	调味料杀菌设备选微波杀菌设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:康来 型号:kl-28kw-4 产地:济南
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

产品详情

从调味料所添加的味道上分有酸、甜、苦、辣、咸、鲜，麻。添加的香气上有甜香、辛香、薄荷香、果香等。从技术手段来分，古代多为天然调味料（例如盐、豆油、糖、八角），而今国人多用复合调味品（味精、鸡精、鸡粉），国外多为通过高科技提取的天然调味料从来源上，多数直接或间接来自植物，少数为动物成分（例如日本料理中味噌汤所用的干柴鱼）或者合成成分（例如味精）。

调味料微波杀菌设备适用于食品领域的各种物料的杀菌及烘干。

例如：蛋bai粉杀菌、豆粉杀菌、营养粉杀菌、添加剂杀菌、淀粉杀菌、豆制品杀菌、酱菜杀菌、调味品杀菌、卤制品杀菌、饲料杀菌、营养bao健品杀菌等物料。

微波杀菌是微波能与物料中细菌等微生物直接作用，热效应与非热效应共同作用，达到快速升温目的，处理时间大大缩短。各种物料的杀菌时间一般在3到5分钟，杀菌温度在70至90度。其特点是：时间短，速度快。杀菌均匀彻底，低温杀菌，物料不变性，保持营养成分和原来风味，节能环保，设备操作简单，可控性好，工艺先进。

微波小食品杀菌设备是通过微波热效应和非热效应共同作用的结果。微波杀菌设备的热效应主要起快速升温杀菌作用：而非热效应则使用微生物体内蛋白质和sheng理活性物质发生变异，而丧失活力或死亡。因此，微波小食品杀菌机的杀菌温度低于常规方法，一般比较，常规方法杀菌温度要在100度以上，时间要在十几分钟至几十分钟，而微波杀菌温度仅在70至90度，时间约为几分钟。

通过微波杀菌处理后的小食品的保质期可延长3~8倍，调味粉灭菌机，不破坏原有的营养成份、色泽、口感和天然风味。与其它干燥、杀菌、解冻设备相比，可缩小占地面积、降低能耗30%~100。而且不生产“三废”污染。

微波小食品杀菌设备还可应用于对其它食品的杀菌处理，例如：瓶装食品、真空包装食品、熟食杀菌机

、卤肉、粉状食品、营养粉、芝麻糊、藕粉、调味食品、豆腐乳、辣椒酱、甜面酱、罐头食品、罐头饮料等等

小麦胚芽又称麦芽粉、胚芽，是小麦发芽及生长的器官之一，约占整个麦粒的2.5%，含丰富的维生素E、B1及蛋白质，营养价值非常的高。胚芽是小麦生命的根源，是小麦中营养价值高的部分。内含丰富的维生素矿物质以及全部18种人体必需的氨基酸。加工而成的小麦胚芽油和，以及小麦胚芽粉，调味粉灭菌机案例，是良好的保健食品，对降压降糖，调节血脂，延缓衰老，养颜美容，减轻疲劳可起到很好的效果。采用微波烘干设备对小麦胚芽进行烘干杀菌加工处理，其效果非常好：

- 1、极大程度的保证了原物料的有效营养成分，保持原有的色泽度，调味粉灭菌机多少钱，延长了物料的保鲜期和货架期。
- 2、微波针对胚芽的烘干、杀菌、烘烤同时进行，缩短了加工工艺。
- 3、时间短，速度快。一般3、4分钟即可，大大节省了时间。
- 4、设备简单，工艺先进，便于操作，节省占地面积，节约能源，改善劳动条件