

鸡精颗粒烘干杀菌线

产品名称	鸡精颗粒烘干杀菌线
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	
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

产品详情

微波鸡精生产线，属于新型节能环保型设备，现已在国内很多大型鸡精生产公司投入使用。此设备操作比较简单，只需1-2个人来操作即可，微波鸡精生产线不但对鸡精有烘干作用，同时利用微波的热效应和非热效应可对鸡精进行杀菌处理，实验证明通过微波生产出来的鸡精比传统的硫化床加工出来的鸡精色泽鲜艳、保质期更长。

微波南瓜子杀菌设备适用于炒货领域大批量的各种干果类。如：核桃、板栗、杏仁、开心果、核桃仁、葵花子、西瓜子、南瓜子、无壳瓜子、白瓜子、黄瓜子、丝瓜子、花生、香榧、果仁等烘烤或杀菌；也可用于烘干，当做[微波干燥设备](#)使用。 [微波杀菌设备](#)

是利用微波对细胞的生物效应是微波电场改变细胞膜断面的电位分布，影响细胞膜周围电子和离子浓度，从而改变细胞膜的通透性能，造成细胞营养不良，不能正常新陈代谢，细胞结构功能紊乱，生长发育受到抑制而死亡。

微波食品杀菌设备的应用范围很广，可对糕点、肉制品、果脯、豆制品、熟食、调味品、米粉、麦片、豆奶粉、卤菜、牛肉干、方便面、保健茶、土豆片、鱼片干、盐水鸭、海产品等杀菌处理。由于在杀菌过程中伴随有干燥效果，所以有时也用来当做食品干燥杀菌设备，也适用于对面包、糖、干果

、茶叶

、烟叶、

粮食制品的脱水、

干燥、杀菌防霉处理。按应用范围可

分为用于散装粉装食品杀菌的[粉状食品杀菌设备](#)

，用于包装熟食杀菌的真空包装熟食杀菌设备和用于其它包装产品杀菌的各种真空包装食品杀菌设备。

通过微波干燥设备、[杀菌设备](#)

处理过的食品的保质期可延长3~8倍，并且是低温处理，不破坏食品原有的营养成分、色泽、口感和天然风味。我公司生产的食品消毒设备操作简便，劳动强度低，占地面积小、能耗低，且不产生“三废”污染。随着香精香料的广泛应用，它的加工过程和加工条件也就随之增高，我司为了满足对食品的香精香料成品更加完美，研究生产出一种香辛料微波杀菌干燥设备、香料烘干设备，与较常用的烘干方法比起来，膏状香精经过特制的进料系统，在布状输送带上均匀铺设一定的厚度，通过微波加热后快速膨化

干燥，膏状物在微波加热时产生美拉德反应，有定香和提香的作用。与常规喷雾干燥和热风干燥产出的口感和色泽相比，微波处理的产品具有特殊的烤香味，以及对产品的品质的提高。

微波烘干灭菌特点：

微波鸡精烘干灭菌设备特点：

低温杀菌保持营养成份和传统风味，微波能穿透物料内部，频率为2450MHz，以每秒24亿5千万次振荡，通过特殊的热和非热效应杀死细菌，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。实践证明，一般在70℃就可全部杀死大肠杆菌，在80~90℃细菌总数大大降低，时间只需2~3分钟。速度快，时间短，因此保留食品中的营养成份、传统风味。延长保质期，对提高产品质量有显著的效果。使香辛料产品质量得到保证，有效提高保质期。

鸡精生产流程：配料——搅拌混合——造粒——振动布料——微波干燥杀菌——筛分——包装——成品

鸡精微波烘干设备烘干出来的鸡精微波更加鲜美。因为烘干效率非常高，保证了鸡精里边的营养成分不流失。济南康来微波设备有限公司根据这些特性宽箱体小功率工业隧道式微波鸡精烘干机械灭菌原理微波杀菌是利用了电磁场的热效应和生物效应的共同作用的结果。微波对细菌的热效应是使蛋白质变化，使细菌失去营养，繁殖和生存的条件而死亡。微波对细菌的生物效应是微波电场改变细胞膜断面的电位分布，影响细胞膜周围电子和离子浓度，从而改变细胞膜的通透性能，细菌因此营养不良，不能正常新陈代谢，细胞结构功能紊乱，生长发育受到抑制而死亡。此外，微波能使细菌正常生长和稳定遗传繁殖的核酸RNA和脱氧核糖核酸DNA，是由若干氢键松弛，断裂和重组，从而诱发遗传基因突变，或染色体畸变甚至断裂。

设备大小都可定做，欢迎新老客户前来我司考察洽谈，